



as estrelas michelIN en galicia

2017

13 restaurantes con estrela



UN ANO MÁIS, E CONSOLIDANDO
UNHA TENDENCIA Á ALZA,
A GASTRONOMÍA GALEGA MERECE
O RECOÑECIMENTO DA *GUÍA MICHELIN*,
UNHA DAS MÁIS PRESTIXIOSAS E ESIXENTES
DE TODO O MUNDO.

13 estrelas, 12 restaurantes de Galicia e
1 en Madrid que amosan con orgullo
unha distinción que celebra o seu
talento culinario e que os anima a
seguir polo camiño da excelencia.

13 restaurantes para desfrutar.
GOZANDO DO MAR DE GALICIA
E DAS PAISAXES VERDES,
UNS INSPÍRANSE NAS VANÇARDAS
E OUTROS AFONDAN NAS RAÍCES,
PERO TODOS TEÑEN UN SABOR ÚNICO,
UN SABOR XENUINAMENTE GALEGO.

a estación

páx. 4

árборе da veira

páx. 8

alborada

páx. 6

as garzas

páx. 10

O Retiro da Costiña

páx. 20

casa marcelo

páx. 26

yayo daporta

páx. 24

culler de pau

páx. 14

casa solla

páx. 12

pepe vieira

páx. 22

NOVA

páx. 18

maruja limón

páx. 16

Lúa

páx. 27





A ESTACIÓN

chefs: BEATRIZ SOTELO
XOÁN CRUJEIRAS

Estrada da Estación, 51
15660 Cambre, A Coruña

+ 34 981 676 911
estaciondecambre@gmail.com
www.nove.biz

Coordenadas GPS:
Lat. 43° 17' 27" N
Lon. 8° 20' 54" O



esta é a miña COCIÑA

A cociña de A Estación é unha harmoniosa combinación do talento dos seus dous chefs. Ambos comparten a súa predilección polos produtos da contorna, aos que cun impecable dominio técnico confiren unha nova e deliciosa expresión.

DE CERCA

Cun dúo na cociña, en A Estación son mestres na arte de combinar: técnica e creatividade, paixón e delicadeza, mar e montaña...

A cociña de Xoán e Beatriz é unha celebración dos produtos galegos, pero coa mirada cara diante. Á par dos produtos máis coñecidos e prezados, hai aquí unha busca constante de materias primas singulares, marabillas agochadas no mar ou nas hortas de Galicia que, tratadas con agarimo e sabedoría, se amosan en todo o seu esplendor.

o menú, e algo máis

Na carta de temporada non faltan endexamais as empanadas; de xoubas, de croques, de zorza ou de sardiñas, sen tapa! Tampouco as navallas de Fisterra, as queixadas de vitela galega ou unha delicia secreta: o requexo da Capela.



Ademais, para os que queren gozar realmente de A Estación, Xoán e Beatriz ofrecen un "Menú Degustación" que varía cada mes e no que inclúen as súas creacións máis persoais e innovadoras.

E en novembro, aproveitando que A Estación está nunha comarca de bosques lendarios, non se pode faltar ás xornadas gastronómicas dos cogomelos. Para comer de fábula.

BO ambiente

Non hai un sitio coma este. A Estación ocupa a cantina e o almacén dunha antiga estación de tren. Un espazo restaurado con esmero e que se transforma coa luz. De día, o comedor é alegre e luminoso, con grandes xanelas a ambos os lados, coma nun vagón. Á noite, o comedor vólvese íntimo e elegante, con puntíños de luz que crean unha atmosfera evocadora dunha cea no Orient Express.

FÓRA DE CARTA

Preto do restaurante, seguindo un paseo de plátanos, atópase unha das xoias do románico galego: a igrexa de Santa María de Cambre. Logo, o ideal é camiñar deica o encoro de Cecebre.

Na zona, As Mariñas, hai praias espléndidas coma as dos municipios de Arteixo, Oleiros, Bergondo ou Sada. Tamén se pode facer sendeirismo seguindo o Camiño Inglés ou os camiños de pescadores do río Mandeo.

Para os máis curiosos, nada como descubrir tesouros do patrimonio oculto, como os xardíns de camelias do Pazo de Mariñán ou a arquitectura medieval de Betanzos. E por suposto, A Coruña e a Torre de Hércules, Patrimonio da Humanidade.



ALBORADA

Paseo marítimo Alcalde Francisco Vázquez, 25
15002 A Coruña

+ 34 981 929 201
info@restaurantesalborada.com

Coordenadas GPS:
Lat. 43° 22' 33.70" N
Lon. 8° 23' 38.39" O

chef: IVÁN DOMÍNGUEZ

esta é a miña COCIÑA

Baixo o slogan "Espírito de Galicia", Alborada preséntase como un restaurante que utiliza produtos 100% galegos, sobre todo mariscos e peixes, aos que lles aplica unha impecable elaboración moderna. Unha cociña dunha requintada sinxeleza.

De CERCA

Estamos ante un tándem que funciona á perfección: Iván na cociña e Santiago na sala. Un equipo novo, entusiasta e namorado da súa profesión, pero xa cunha andaina percorrida que se nota no agarimo co que tratan o cliente. Primeiro, cunha cociña atractiva e en constante evolución; logo, cun servizo impecable e atento aos detalles. O resultado é un restaurante en alza, un restaurante ao que apetece volver.



BO ambiente

O restaurante está situado no paseo marítimo que cingue A Coruña, a medio camiño entre a Torre de Hércules e o castelo de Santo Antón. É un espazo moderno e elegante, con dous comedores abertos ao Atlántico e un comedor privado.

A decoración xoga con madeiras nobres, a cortiza e mais o ferro, conxugándoos coa xenerosidade e a luminosidade do espazo.

o menú e algo máis

Na carta hai sempre peixes e mariscos do día, acompañados de celmosas verduras de temporada. Lumbrigantes, lagostinos, zamburiñas, pescadas, robalizas, linguados... O mar é a estrela.

Hai tamén dous menús moi atractivos: "Menú Clásico", cos pratos que marcan a traxectoria do restaurante, e "Menú Degustación", co máis novo e sorprendente das creacións do chef. Para completar a experiencia, Alborada conta cunha ben provista adega con máis de 600 referencias.



FÓRA DE CARTA

Na Coruña ningún é forasteiro... Todo convida a pasalo ben. O restaurante está en pleno paseo marítimo, así que o mellor é deixar o coche cerquiña... e a camiñar! Cara a un lado, o castelo de Santo Antón, a Mariña e as típicas fachadas de galerías, a praza de María Pita, a Cidade Vella, os xardíns de Méndez Núñez... Na outra banda, a Torre de Hércules, a Casa dos Peixes, a Domus, o Museo de Belas Artes, as praias do Orzán e Riazor, o Milenio e o miradoiro do Monte de San Pedro.



xerente: santiago diéguez



ÁRBORE DA VEIRA

chef: LUIS veIRA

San Andrés, 109 baixo
15003 A Coruña

+ 34 981 078 914
arboiredaveira@arboiredaveira.com
www.arboiredaveira.com

Coordenadas GPS:
Lat. 43° 22' 9" N
Lon. 8° 24' 14" O

esta é a
miña COCIÑA

Luis propón unha travesía do máis tentadora. Como punto de partida, cociña de temporada baseada en produtos do mar e, a partir de aquí, utilizando as técnicas máis innovadoras, un percorrido gastronómico pensado para gozar en todos os sentidos.

De cerca

Comer en Árbore é emprender unha viaxe sorpresa cun guía moi cualificado, un chef que ten ben clara a súa misión: “Eu traballo na cociña para ser feliz... e quérolles transmitir esa felicidade aos clientes”.

Xeneroso e esixente, Luis non é dos que dan o barco ao vento. O que lle gusta é avanzar, afondar en novas técnicas e novos produtos; sobre todo, se veñen do mar.

O resultado son pratos espléndidos, como o xurelo marinado en salsa de alfábega ou o *risotto* con fitoplancto. En Árbore, a felicidade ten o sabor do Atlántico.





o menú e algo máis

De entrada, unha aclaración: aquí non hai carta. Aquí imponse o dinamismo, porque cada día hai dous novos e atractivos menús para escoller: “Raíces”, que inclúe uns 10 pratos, e “Árbore”, uns 15.

Mariscos, peixes, carnes, sobremesas... Os pratos —ou os bocados, como lle gusta dicir a Luis— cambian en función do mercado... e da súa inspiración. Iso si, sempre produtos de temporada, e moi especialmente do mar e das rías de Galicia: ostras, lagostinos, zamburiñas, minchas ou callos de bacallau.

Na adega, Árbore segue a mesma filosofía innovadora: arredor de 30 referencias que se renovan trimestralmente, con predominio dos viños galegos. Unha impecable selección pensada para maridar cos espectaculares bocados do chef.



BO ambiente

“Nós queremos que o cliente se relaxe, que dedique o tempo que queira a disfrutar da comida”. En Árbore, o ambiente é cálido e distendido. Poucas mesas e moito espazo; madeiras claras e mobles inspirados no deseño nórdico; mesas sen mantel e unha espectacular vaixela con pezas únicas e artesanais. Este é un mundo feliz.



FÓRA DE CARTA

Árbore da Veira está a uns pasos do mar, así que o ideal é deixarse envolver pola brisa mariña e dar un paseo ata a Torre de Hércules, declarada pola Unesco Patrimonio da Humanidade.

E despois, en dirección sueste, Betanzos, famosa pola súa tortilla de patacas... e por ser a capital do gótico galego. Imprescindibles, as igrexas de Santa María de Azougue, cun espléndido retablo flamengo, e a de San Francisco, co engaiolante Sepulcro dos Andrade.

Moi preto, en Bergondo, os xardíns do Pazo de Mariñán, unha das xoias da Ruta da Camelia.



AS GARZAS

chef: fernando agrasar

O Porto de Barizo, Barizo
15113 Malpica de Bergantiños, A Coruña

+ 34 981 721 765

As reservas débense facer por teléfono

info@asgarzas.com

www.asgarzas.com

Coordenadas GPS:

Lat. 43° 31' 28.99" N

Lon. 8° 86' 88.67" O

esta é a miña COCIÑA

A cociña de As Garzas ten sabor a mar: o sabor do Atlántico en estado puro. Fernando di que non é unha cociña de vangarda, pero si creativa. Sen imposicións, sen elaboracións artificiosas. Só un gran produto e o talento depurado dun gran chef.

DE CERCA

A Fernando gústalle falar do seu restaurante como do "refuxio da fin do mundo". Un lugar afastado do ruído e próximo á felicidade, na Costa da Morte. E cando se ten ao alcance os peixes e mariscos máis sabedeiros do mundo, o listón está moi alto. Por iso el mesmo fai a compra entre os mariñeiros e produtores locais.

o menú e algo máis

Os peixes e mariscos galegos impóñense na carta, convertidos en verdadeiros bocados de pracer. Mesmo coas variacións de temporada, o mero e a robaliza, os preferidos do chef, teñen sempre un lugar preferente. Tamén os arroces, sobre todo o de lumbrigante.

Ademais dunha impresionante carta de temporada, As Garzas ofrece un exquisito menú coidadosamente pensado para "os que no queren pensar". Son cinco pratos e dúas sobremesas, que cambian en función da temporada e do mercado, co máis innovador do restaurante.



BO ambiente

Situado en plena Costa da Morte, fronte ás illas Sisargas, o restaurante localízase no hotel do mesmo nome, unha edificación con grandes xanelas que parecen asomarse á beira do acantilado. O comedor é un espazo moderno e relaxante, cunha impresionante cheminea e tan só once mesas derredor. Mirando ao mar e coa mesa posta, isto é vida!



FÓRA DE CARTA

Estamos na Costa da Morte, conque pasear polos cantís é toda unha experiencia. Tamén o é Malpica e a súa lonxa, onde aínda se fai a poxa ao estilo tradicional. E para compras de auténtica artesanía galega, Buño e as súas marabillosas cerámicas.

Dende Malpica, seguindo a costa cara ao oeste, pódese facer unha ruta de faros e praias salvaxes que empeza en Punta Nariga. A ruta atravesa as recónditas praias de Soesto e Traba e continúa pola praia de Area de Trece ata chegar ao faro do cabo Vilán e ao do cabo Tourián. E dende aquí, tres impresionantes praias conducen ao que os antigos chamaban a Fin do Mundo: Nemiña, O Rostro e Mar de Fóra.

Xa en Fisterra, vendo a atardecida dende o faro, calquera se sente na gloria.



esta é a miña COCIÑA

A cociña de Pepe Solla cambia ao ritmo dos produtos de temporada, mais hai algo que permanece: a procura da excelencia gastronómica. Pepe lógraa despoixándose do superfluo, do que só é unha moda, e centrándose no que de verdade conta: a esencia.

De CERCA

Hai máis de 50 anos, e da man dos pais de Pepe, Casa Solla naceu como un restaurante tradicional onde primaba a calidade. Hoxe é un dos buques insignia da alta cociña galega. Iso si, segue a ser un restaurante familiar, porque Pepe pon todo o empeño do mundo en que un se sinta feliz e relaxado. Coma na casa.

Aquí, a sinxeleza é froito da depuración. Algo que só pode emanar da experiencia, o talento e o refinamento dun gran chef.

CASA SOLL

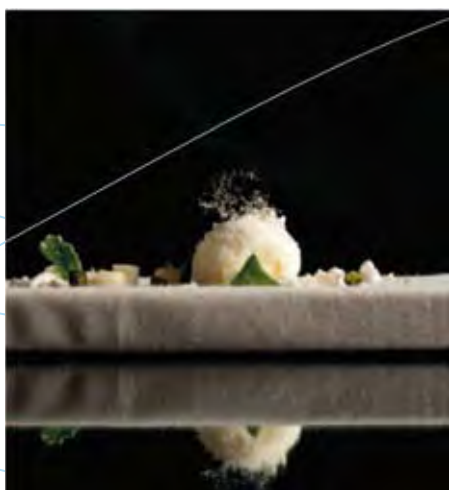
Av. Sineiro, 7, San Salvador de Poio
36005 Poio, Pontevedra

+ 34 986 872 884
correo@restaurantesolla.com
www.restaurantesolla.com

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

chef: pepe solla





o menú e algo máis

En Casa Solla trabállase co mellor da zona, con produtores locais que comparten con Pepe a paixón polo auténtico. De feito, practicamente todas as verduras e hortalizas proceden de hortas ecolóxicas, e os peixes e mariscos xenuinamente galegos son sempre as estrelas da temporada.

Ademais da carta, hai tres menús para escoller: "Menú Bistró", unha perfecta síntese da carta; "Menú Gastronómico", con algúns pratos máis fóra da carta, e "Gran Menú Solla", unha experiencia para deixarse levar e gozar ao máximo.

E na adega, máis de 300 referencias coidadosamente escolmadas; o mellor de Galicia, España e Portugal, e tamén dos grandes de Europa... Por algo Pepe empezou como *sommelier*.

BO ambiente

Casa Solla ocupa unha casa típica galega. En contraste cun exterior tan tradicional, o interior é totalmente contemporáneo. Un único espazo aberto, de dimensións xenerosas e decoración minimalista, que alberga salón, comedor e unha impresionante cociña á vista.



FÓRA DE CARTA

Pontevedra é visita obrigada. O máis novo: os marabillosos paseos á beira do río Lérez ou do Gafos. E, por suposto, as igrexas, as prazas e os pazos da zona vella, unha das máis grandes e animadas de Galicia.

Cara ao norte, no Grove, a lendaria praia da Lanzada, con augas de poderes máxicos. E para os amantes do viño, Cambados, berce da Denominación de Orixe Rías Baixas.

Cara ao sur, a península do Morrazo, con vilas mariñeiras como Marín, Bueu ou Cangas. Ou as paisaxes da Costa da Vela, con carreiros, miradoiros, faros e praias salvaxes.





esta é a miña COCIÑA

Javier atopa a inspiración no que máis preto ten: a ría de Arousa. Aquí teno todo; por iso a súa refinada cociña parte do mellor do mar e da horta, impregnando os seus pratos co toque mestre da autenticidade.

DE CERCA

Tras formarse cos grandes de España e Xapón, Javier puxo toda a súa paixón e o seu saber en Culler de Pau. De feito, el proclama orgulloso o seu compromiso co produto e con Galicia. Apoiándose nunha seleccionada rede de produtores locais, que van dende agricultores cunha minúscula cortiña a pescadores dedicados á pesca do día, Javier é un buscador incansable de produtos senlleiros e sustentables.

O que busca son materias primas únicas —ás veces exquisitas, ás veces sinxelas—, que trata con agarimo e con talento, trocándoas en pratos de inesquecible sabor. O sabor dunha Galicia aberta ao mundo.

CULLER DE PAU

Reboredo, 73
36980 O Grove, Pontevedra

+ 34 986 732 275
reservas@cullerdepau.com
www.cullerdepau.com

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



chef: JAVIER OLLEROS



o menú e algo máis

A temporada marca o ritmo coas marabillas que ofrece a contorna da ría de Arousa: ameixa, croque, mexillón, vieira, centola, zamburiña, polbo, linguado, xarda, acedía... Tirabeques, verzas, chícharos... E tamén pezas exquisitas de vitela galega ou porco celta.

Á carta haille que sumar un “Menú Degustación” e un “Menú Gastronómico”. O primeiro recolle os pratos emblemáticos do restaurante; o segundo, a novas creacións de Javier e o seu equipo.

BO ambiente

Situado entre hortas que chegan ata o mar, Culler de Pau ocupa unha moderna edificación perfectamente integrada na paisaxe. O comedor, en branco e madeiras claras, ofrece unha espectacular vista da ría de Arousa, en especial ao solpor. Javier di que o seu propósito foi achegar a paisaxe á mesa, pero ás veces tense a marabillosa sensación de que é a mesa a que está no medio da paisaxe.

FÓRA DE CARTA

A ermida e a praia da Lanzada, envoltas na maxia e nunha espectacular contorna natural; a praia de Con Negro, un tranquilo e pequeno paraíso de area branca; a zona intermareal Umia-O Grove, dunha gran riqueza ornitolóxica. Ou para non perder nada, os miradoiros do monte Siradella.

E imprescindible: dar unha volta polo Grove, especialmente pola praza de abastos, o porto e a lonxa. É unha estupenda oportunidade para sentir o latexar dunha vila mariñeira e comprobar a frescura e variedade dos mariscos e peixes das rías galegas.





esta é a miña COCIÑA

A Rafael e Inés gústalles dicir que a súa cociña é pura fusión galega. Unha sabia combinación de materias primas xenuinamente galegas e a habelencia de dous chefs en estado puro.

DE CERCA

As lembranzas de infancia están moi presentes no traballo dos chefs Rafa Centeno e Inés Abril. En Maruja Limón a cociña galega actualízase e vólvese divertida, combinando sabores e texturas para espertar emocións.

Do mesmo xeito que Vigo, unha cidade que aglutina xente de toda Galicia, Maruja Limón ofrece diversidade e innovación sen renunciar ás súas raíces galegas.

MARUJA LIMÓN

chefs: rafael centeno
INÉS ABRIL

Montero Ríos, 4
36201 Vigo, Pontevedra

+ 34 986 473 406
reservas@marujalimon.es
www.marujalimon.es

Coordenadas GPS:
Lat. 42° 14' 25,292" N
Lon. 8° 43' 25,592" O



BO ambiente

o menú e algo máis

A especialidade do restaurante son os peixes, sobre todo os azuis. Pero non calquera peixe, senón só os mellores e os procedentes da pesca sustentable. Tamén verduras e hortalizas de hortas ecolóxicas da zona.

Dispón dun "Menú granuja" que inclúe unha selección de tres petiscos salgados, para degustar en barra. Un "Menú Degustación Corto", que consta dun aperitivo, catro pratos salgados e un prato doce, para probar un pouco de todo. Un "Menú Degustación Largo", con dous aperitivos, cinco pratos salgados e dous pratos doces, que ofrece un percorrido completo polo "espírito Maruja". E a estrela da casa: o "Menú gastronómico" en cociña privada á vista, unha visión fresca e persoal do mundo culinario de Rafa e Inés a través de 12 pequenos pratos.

O Maruja Limón dispón de tres espazos diferenciados para gozar da súa cociña. Na zona granuja do restaurante, un recuncho con barra, mesas altas e xanelas á rúa Montero Ríos, serven viños acompañados de pequenos bocados das súas creacións (aquí non aceptan reservas). Na sala principal serven os pratos estrela da casa e as novas propostas concibidas polos chefs (recomendan reservar, pero non é imprescindible). A cociña privada á vista, con capacidade para 14 comensais acomodados nunha mesa única e unha barra, é un espazo para se deixar sorprender, tanto polos chefs -non hai carta- como polas demais persoas coas que se comparte a experiencia. Accédese por rigorosa orde de reserva. Abre ao mediodía, de martes a xoves, e os venres e sábados pola noite.



FÓRA DE CARTA

Estamos en plena ría de Vigo e aquí abundan as beleza naturais. Praias espléndidas de area fina e dourada, perfectas para pasear, bañarse ou facer surf, como a de Patos, en Nigrán, ou as da península do Morrazo, ideais para o relax.

Outra maneira de sentir a beleza da paisaxe é percorrer a costa entre Vigo e Baiona, por terra ou por mar. Na ría de Vigo os amantes dos deportes náuticos teñen a diversión asegurada.

E unha experiencia inesquecible: coller o barco en Vigo cedo pola mañá e ir pasar o día ás illas Cíes, no Parque Nacional Illas Atlánticas. Aquí, o mar e a terra fúndense con tal harmonía que te sentes no ceo.





NOVA

chefs: DANIEL guzmán
JULIO sotomayor

esta é a miña COCIÑA

A cociña de Nova é unha cociña sostible. A súa situación xeográfica permítelles ofrecer sempre o mellor produto de temporada dos seus arredores pero tamén da costa. Unha cociña de raíces, na que cada elaboración intenta plasmar unha base gastronómica herdada dos devanceiros e na que cada ingrediente achega algo especial. Un fío condutor determinante: a frescura.

De CERCA

Dous curmáns e cociñeiros ourensáns, Julio Sotomayor e Daniel Guzmán, tiñan un soño, crear un espazo no que gozar dun protagonista único: o produto. Eles entenden o xénero como "estacional e efémero", o que fai que as súas propostas se baseen nos produtos estrela de cada estación. Os menús van evolucionando de maneira continuada para que a experiencia sexa sempre "nova". E o soño cumpriuse.

Valle Inclán, 5
32004 Ourense

+ 34 988 265 730
info@novarestaurante.com
www.novarestaurante.com

Coordenadas GPS:
Lat. 42° 20' 22.6356" N
Lon. W 7° 51' 43.92" O





o menú e algo máis

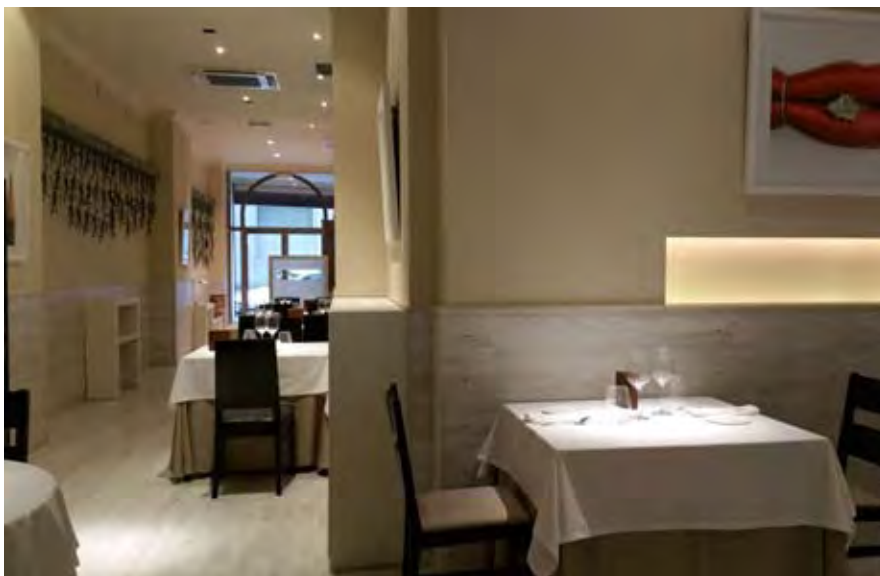
Julio e Daniel apostan pola tradición e a modernidade en todos os sentidos. Comer en Nova é toda unha experiencia porque nunca sabemos o que imos atopar. Menús cambiantes, en función do mellor que hai no mercado en cada momento do ano. O resultado é unha vivencia única cada semana.



BO ambiente

Nova está situado en pleno centro da cidade das Burgas. É un restaurante urbano, onde prima o deseño minimalista pero sen perder nunca a funcionalidade que require un espazo destas características. Un espazo ideal para desfrutar do produto placidamente sentados nunha das súas nove mesas.

E, para os amantes ou curiosos do proceso culinario, tamén se pode gozar do trafego que se vive no interior dunha cociña, que está á vista, e comprobar o mimo co que se trata cada prato.



FÓRA DE CARTA

O restaurante, no corazón da cidade ourensá, está rodeado dunha enorme riqueza patrimonial. Ourense convida a perderse polas caellas do seu centro histórico, visitar a súa catedral ou pasear pola Praza Maior. Un dos símbolos da cidade é a fonte neoclásica das Burgas, onde fumean as augas que brotan dela a altas temperaturas.

Outra opción é camiñar paseniño pola beira do Miño, pasar baixo a Ponte Romana e relaxarse ao aire libre nalgunha das pozas termais que se estenden polas marxes do río. Ourense, capital termal de Galicia, conta con numerosos balnearios nos que é posible desconectar do mundanal ruído somerxéndose nas súas augas mineiromedicinais ou gozando dos programas e tratamentos terapéuticos que ofrecen.

E para comprar o mellor produto, a praza de abastos, o mercado máis importante e antigo da cidade. O edificio, construído no ano 1929, cun aire máis pacego e señorial que de mercado, ben merece unha visita pola súa peculiaridade.



esta é a miña COCIÑA

A familia de Manuel leva máis de 75 anos no mundo da gastronomía. Con estas raíces, a súa cociña alicérase firmemente na tradición galega e voa alto co pulo da súa mocidade e un innovador dominio técnico.

De CERCA

A Manuel gústalle ofrecerlle ao cliente o mellor. Primeiro, aperitivo na adega, compartindo intimidade coas grandes referencias; despois, un luminoso comedor onde gozar dunha boa mesa; e logo, para prolongar o pracer, o salón de sobremesa, pensado para saborear un café ou unha copa con todo o tempo do mundo. Manuel di que o seu restaurante convida a evadirse, a gozar en corpo e alma. Este si que é un retiro!

O RETIRO DA COSTIÑA

chef: manuel costiña

Av. de Santiago, 12
15840 Santa Comba, A Coruña

+ 34 981 880 244
info@retirodacostina.com
www.nove.biz

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





o menú e algo máis

O Retiro ofrece unha cociña de mercado co máis apetitoso da temporada. Iso si, Galicia manda. Así que non é difícil atopar marabillas como navallas de Fisterra, mero de Aguiño, pescada do Celeiro ou unhas ostras do Freixo.

Ademais das delicias da carta, Manuel propón dous menús degustación, un deles especialmente maridado polo sommelier.

E aínda máis: a adega. Porque a unha impresionante carta de viños, únese outra de destilados, cada unha con máis de 800 referencias; xoias enolóxicas como whiskies Macallan de 40 ou 50 anos.

BO ambiente

Instalado nunha casa señorial a medio camiño entre Santiago de Compostela e a Costa da Morte, en O Retiro cada espazo está coidadosamente deseñado para gozar do momento. Para o aperitivo, unha adega iluminada... por un teito de estrelas. Para a comida ou a cea, un largo comedor con paredes de pedra. E para a sobremesa, un elegante salón con cheminea.

FÓRA DE CARTA

O Retiro da Costiña está a medio camiño entre algúns dos lugares máis espectaculares de Galicia. Por exemplo, a Costa da Morte; aquí cómpre ir ver o faro de Fisterra, que ademais é o sitio perfecto para iniciar a ruta das praias salvaxes como Caldebarcos, Lariño e O Acoradoiro. Ou visitar vilas mariñeiras como Corcubión, Muros e Noia.

Santiago de Compostela é visita obrigada. Imprescindible a súa marabillosa e animada zona vella e a catedral. E se chove, a experiencia será completa, porque como din: "En Santiago, a chuvia é arte".



PEPE VIEIRA CAMIÑO DA SERPE

Camiño da Serpe, s/n, Raxó
36992 Poio, Pontevedra

+ 34 986 741 378
info@pepevieira.com
www.pepevieira.com

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

chef: xosé t. cannas

esta é a miña COCIÑA

A Xosé abóndanlle tres palabras para describir a súa cociña: galega, creativa e contemporánea. Parte dos produtos da zona e con eles elabora acertadas combinacións de formas, texturas e sabores.

De CERCA

Pepe Vieira quere ser como un spa gastronómico; un restaurante onde sentirse agarimado na mesa e fóra dela. Toda unha experiencia emocional a través dunha cociña capaz de evocar recendos e sabores que criamos perdidos.

Ou tamén unha experiencia espectacular, sobre todo se se reserva a mesa da cociña, a que antes utilizaba o persoal do restaurante.

En palabras de Xosé: "isto non é un negocio a curto prazo; isto é un proxecto de vida".





FÓRA DE CARTA

Combarro, unha vila mariñeira como non hai outra igual, con espléndidos hórreos de pedra á beira do mar. Tamén merece unha visita o Mosteiro de Nosa Señora das Cabezas de Armenteira, un dos santuarios máxicos de Galicia e ao que se lle atribúe o poder de mitigar as xaquecas.

E, naturalmente, Pontevedra, cidade cunha zona histórica impecable e chea de vida; unha igrexa, a Peregrina, con planta en forma de vieira; unha praza, a da Ferrería, onde conviven terrazas e camelias, e un renovado museo con xoias de máis de 4.000 anos...

Hai tanto que ver!

o menú e algo máis

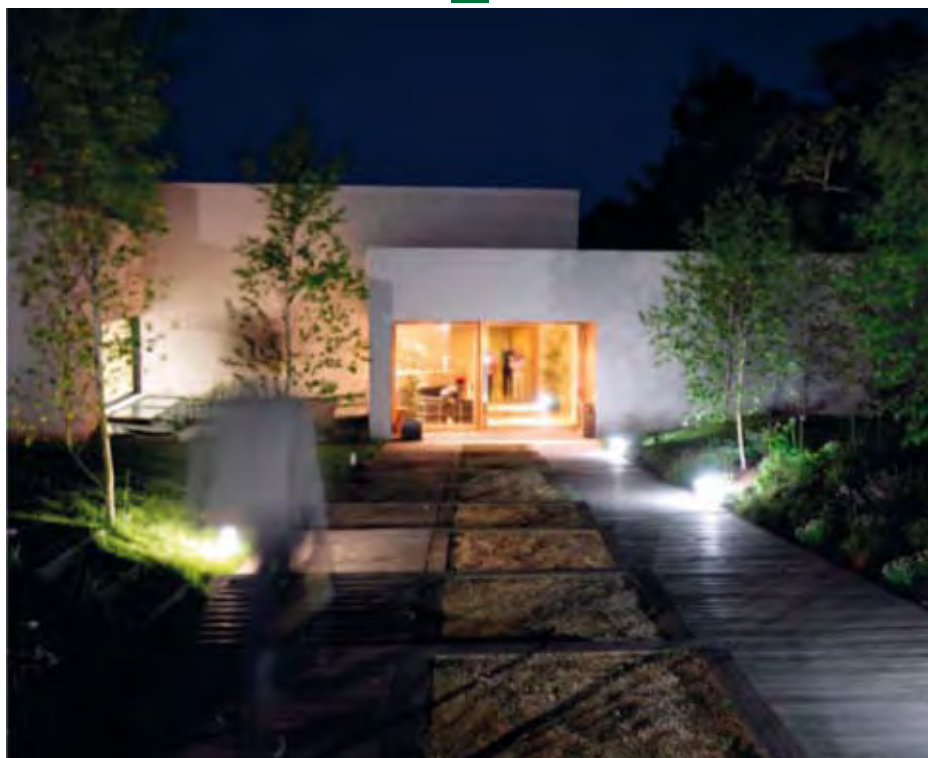
Aquí a contorna é a despensa... E Xosé toma dela o melloriño: verduras, hortalizas, carnes e, sobre todo, dada a privilexiada situación do restaurante, mariscos e peixes que rebordan frescura. A isto cómpre engadirlle os mellores viños de Galicia e da escena internacional.

E para cada ocasión, un menú. Os pratos cambian ao longo do ano, pero sempre hai tres menús a escoller: "Menú Bistró", perfecto para un almorzo de traballo; "Menú Degustación", a opción ideal para os que veñen por primeira vez, e "Menú Gastronómico", un emocionante percorrido gastronómico que pode chegar aos nove pratos.

BO ambiente

Dende o primeiro momento, Pepe Vieira é toda unha experiencia. Ás veces, parece que te perdes antes de chegar a el e, de súpeto, velaí está: pura arquitectura, moderna, sustentable e perfectamente integrada na paisaxe.

O xardín entra na cociña, no salón, nos comedores... Aquí a natureza manda.





esta é a miña COCIÑA

Velaquí unha cociña co sabor do auténtico. Sabores nítidos, texturas impecables e, sobre todo, un fondo respecto polas materias primas que lles dan sona á ría de Arousa e ao val do Salnés.

DE CERCA

Sen artificios, sen delirios de autor, a cociña de Yayo é unha cociña contemporánea que busca compracer aos que confían nel para saborear o mellor de Galicia.

Nado nunha familia con empresas vinculadas ao mar e ao marisco, ninguén como Yayo para tratar os produtos galegos de sempre e, co seu talento, coa dose exacta de modernidade, convertelos en deliciosas sensacións.

YAYO DAPORTA

Hospital, 7
36630 Cambados, Pontevedra

+ 34 986 526 062
reservas@yayodaporta.com
www.yayodaporta.com

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

chef: yayo daporta





o menú e algo máis

A Yayo gústalle visitar os seus provedores e seleccionar persoalmente as materias primas que precisa. Así que, cando un produto está na carta, un pode estar ben certo de que ese produto se encontra no seu mellor momento. As súas especialidades son o mar: vieira, ameixa, ostra, sanmartiño, salmonete, rodaballo... E unha adega onde reinan os viños das cinco D.O. galegas, en especial os Rías Baixas.

Ademais da carta de temporada, hai tres menús para escoller: "Menú Degustación", co máis representativo da carta; "Menú Estrella", unha celebración da Estrela Michelin conseguida, e "Menú 5º Aniversario", un xeneroso percorrido polos pratos emblemáticos na traxectoria do restaurante.

BO ambiente

Coidando o detalle, Yayo montou o seu restaurante nunha casa señorial do século XVI restaurada pola súa familia en 1990. O comedor é un espazo non moi grande, luminoso, e onde locen obras de artistas galegos. A atmosfera é dunha elegancia contemporánea e relaxada. Cómpre salientar unha completa adega integrada no comedor e perfectamente illada por un groso cristal.



FÓRA DE CARTA

O restaurante está na zona urbana de Cambados, declarado conxunto histórico-artístico polas súas prazas e pazos. Non se deben deixar de ver as ruínas medievais da Torre de San Sadurniño, no barrio mariñeiro de San Tomé; o pazo de Bazán (agora Parador Nacional) ou o Pazo de Fefiñáns, hoxe unha prestixiosa bodega. Cara ao interior, as ruínas da igrexa gótica de Santa Mariña Dozo. E para unhas vistas maravillosas, o miradoiro e a Capela da Pastora, do século XVI.

E como estamos no Salnés, unha das subzonas da D.O. Rías Baixas, nada mellor que visitar algunha das excelentes adegas e vivir a experiencia dunha cata comentada polos propios produtores.





CASA MARCELO

chef: marcelo tejedor

Rúa Hortas, 1
15705 Santiago de Compostela, A Coruña

+ 34 981 558 580
restaurante@casamarcelo.net
www.casamarcelo.net

Coordenadas GPS:
Lat. 42° 52' 50.60" N
Lon. 8° 32' 49.13" W

Situado moi preto da compostelá praza do Obradoiro, Casa Marcelo é un pequeno e acolledor restaurante. De fondo escóitase unha música de vangarda que axuda a crear un ambiente cosmopolita. Posúe tres espazos diferenciados nos que funciona unha mesma filosofía: compartir pratos e mesa. A primeira zona xira arredor dunha mesa alta e alongada con capacidade para unhas 25 persoas. A segunda é a denominada "mesa de sushi", unha barra xaponesa con tallos altos. E a terceira opción é a mesa da cociña, tamén tipo barra.

A cociña, aberta á sala, permite formar parte de todo o que ocorre no seu interior. Todo un espectáculo observar como cortan e presentan o peixe ou como preparan cada un dos pratos.





LÚA

chef: manuel domínguez

Paseo de Eduardo Dato, 5
28010 Madrid

+ 34 913 952 853
luarestaurantemadrid@gmail.com
www.restaurantelua.com

Coordenadas GPS:
Lat. 40° 25' 58.42" N
Lon. 3° 41' 44.27" W



esta é a miña COCIÑA

Lúa é un restaurante con raíces galegas que ofrece unha cociña "actual e sincera" baseada no coidado e na dedicación ao produto. Unha cociña en constante evolución creativa pero sen perder nunca a súa esencia.

De CERCA

Manuel Domínguez é un cociñeiro autodidacta de berce galego e con tradición familiar polbeira. Basea a súa cociña nun menú degustación único que vai mudando segundo dita o mercado e a temporalidade dos produtos. E, para os que o prefiran, ofrece unha carta con racións e medias racións perfecta para petiscar e compartir.

o menú e algo máis

No comedor gastronómico pódese gozar do *menú Lúa*, que consta de nove pratos: tres aperitivos, dous entrantes, dous pratos principais e dúas sobremesas, que varían segundo a temporada. Na zona de barra a carta é máis informal, con opcións para todos os gustos pero cun marcado acento galego como o polbo, callos con garavanzos, tenreira galega, cañas fritas do Carballiño ou crema de queixo San Simón da Costa.



BO ambiente

Situado no barrio de Chamberí, Lúa xa se converteu nun restaurante imprescindible na capital madrileña. Un local amplo e luminoso, no que se diferencia o comedor da cómoda zona de barra, con mesas altas e baixas.



Turismo de Galicia

Estrada Santiago-Noia, km 3 (A Barcia)
15897 Santiago de Compostela

Tel. 012 / 981 542 500 / Fax 881 955 323
012@xunta.es

www.turismo.gal