



Las estrellas michelIN en galicia

2017

13 restaurantes con estrella



UN año más y CONSOLIDANDO
UNA TENDENCIA AL ALZA,
La gastronomía gallega merece
el RECONOCIMIENTO de La *guía MICHELIN*,
UNA de Las más prestigiosas
y exigentes de TODO EL MUNDO.

13 estrellas, 12 restaurantes de galicia y
UNO EN MADRID que muestran CON ORGULLO
UNA DISTINCIÓN que celebra su talento
CULINARIO y les anima a seguir
POR EL CAMINO de La excelencia.

13 restaurantes para disfrutar.
GOZANDO DEL mar de galicia y
de Los paisajes verdes; UNOS se
INSPIRAN EN Las vanguardias y
OTROS AHONDAN EN Las raíces,
PERO TODOS TIENEN UN SABOR ÚNICO,
UN SABOR genuinamente gallego.

a estación

pág 4

árBORE DA VEIRA

pág 8

aLBORADA

pág 6

as GARZAS

pág 10

O RETIRO DA COSTIÑA

pág 20

casa marcelo

pág 26

yayo DA PORTA

pág 24

CULLER DE PAU

pág 14

casa solLa

pág 12

pepe VIEIRA

pág 22

NOVA

pág 18

MARUJA LIMÓN

pág 16

Lúa

pág 27





A ESTACIÓN

chefs: BEATRIZ SOTELLO
XOÁN CRUJEIRAS



esta es MI COCINA

La cocina de A Estación es una armoniosa combinación del talento de sus dos chefs. Ambos comparten su predilección por los productos del entorno, a los que con un impecable dominio técnico confieren una nueva y deliciosa expresión.

De CERCA

Con un dúo en la cocina, en A Estación son maestros en el arte de combinar: técnica y creatividad, pasión y delicadeza, mar y montaña...

La cocina de Xoán y Beatriz es una celebración de los productos gallegos, pero con la mirada hacia adelante. Junto a los productos más conocidos y apreciados, aquí hay una búsqueda constante de materias primas singulares, maravillas ocultas en el mar o en las huertas de Galicia, que tratadas con mimo y sabiduría se muestran en todo su esplendor.

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



el menú y algo más

En la carta de temporada nunca faltan las empanadas, de xoubas, de berberechos, de zorza... o de sardinas ¡sin tapa! También las navajas de Fisterra, las carrilleras de ternera gallega o una delicia secreta, el requesón de A Capela.



Además, para los que quieren disfrutar a fondo de A Estación, Xoán y Beatriz ofrecen un "Menú Degustación" que varía cada mes y en el que incluyen sus creaciones más personales e innovadoras.

Y en noviembre, aprovechando que A Estación está en una comarca de bosques legendarios, no hay que perderse las jornadas gastronómicas de las setas. Para comer de fábula.

BUEN ambiente

No hay un sitio como este. A Estación ocupa la cantina y el almacén de una antigua estación de tren. Un espacio restaurado con esmero y que se transforma con la luz. De día, el comedor es alegre y luminoso, con ventanales a ambos lados, como en un vagón. Por la noche, el comedor se vuelve íntimo y elegante, con pequeños puntos de luz que crean una atmósfera evocadora de una cena en el Orient Express.

FUERA DE CARTA

Cerca del restaurante, siguiendo un paseo de plátanos, se encuentra una de las joyas del románico gallego, la iglesia de Santa María de Cambre. Luego, lo ideal es caminar hasta el embalse de Cecebre.

En la zona, As Mariñas, hay playas espléndidas como las de los municipios de Arteixo, Oleiros, Bergondo o Sada. También se puede hacer senderismo siguiendo el Camino Inglés o los caminos de pescadores del río Mandeo.

Para los más curiosos, nada como descubrir tesoros del patrimonio oculto como los jardines de camelias del Pazo de Mariñán o la arquitectura medieval de Betanzos. Y por supuesto, A Coruña y la Torre de Hércules, Patrimonio de la Humanidad.



ALBORADA

esta es MI COCINA

Bajo el eslogan "Espíritu de Galicia", Alborada se presenta como un restaurante que utiliza productos 100% gallegos, sobre todo mariscos y pescados, a los que aplica una impecable elaboración moderna. Una cocina de una sofisticada sencillez.

De CERCA

Estamos ante un tándem que funciona a la perfección: Iván en la cocina y Santiago en la sala. Un equipo joven, entusiasta y enamorado de su profesión, pero ya con una trayectoria a sus espaldas que se nota en el mimo con que tratan al cliente. Primero, una cocina atractiva y en constante evolución, luego un servicio impecable y atento a los detalles. El resultado es un restaurante en alza, un restaurante al que apetece volver.

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



BUEN ambiente

El restaurante está situado en el paseo marítimo que rodea A Coruña, a medio camino entre la Torre de Hércules y el castillo de San Antón. Es un espacio moderno y elegante, con dos comedores abiertos al Atlántico y un comedor privado.

La decoración juega con maderas nobles, el corcho y el hierro, conjugándolos con la generosidad y la luminosidad del espacio.

el menú y algo más

En la carta hay siempre pescados y mariscos del día, acompañados de sabrosas verduras de temporada. Bogavantes, cigalas, zamburiñas, merluzas, lubinas, lenguados... El mar es la estrella.

Hay también dos menús muy atractivos: "Menú Clásico", con los platos que marcan la trayectoria del restaurante; y "Menú Degustación", con lo más nuevo y sorprendente de las creaciones del chef. Para completar la experiencia, Alborada cuenta con una surtida bodega con más de 600 referencias.



FUERA DE CARTA

En A Coruña nadie es forastero... Todo invita a pasarlo bien. El restaurante está en pleno paseo marítimo, así que lo mejor es dejar el coche cerca y ya caminar! Hacia un lado, el castillo de San Antón, la Marina y las típicas fachadas de galerías, la plaza de María Pita, la Ciudad Vieja, los jardines de Méndez Núñez... En el otro lado, la Torre de Hércules, la Casa de los Peces, la Casa del Hombre, el Museo de Bellas Artes, las playas del Orzán y Riazor, el Milenium y el mirador del Monte de San Pedro.



gerente: santiago diéguez



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

El resultado son platos espléndidos como el jurel marinado en salsa de albahaca o el *risotto* con fitoplancton. En Árbore la felicidad tiene el sabor del Atlántico.





FUERA DE CARTA

Árbore da Veira está a unos pasos del mar, así que lo ideal es dejarse envolver por la brisa marina y darse un paseo hasta la Torre de Hércules, declarada por la Unesco Patrimonio de la Humanidad.

Y después, en dirección sureste, Betanzos, famosa por su tortilla de patatas... y por ser la capital del gótico gallego. Imprescindibles, las iglesias de Santa María de Azougue, con un espléndido retablo flamenco y la de San Francisco, con el fascinante Sepulcro de los Andrade.

Muy cerca, en Bergondo, los jardines del Pazo de Mariñán, una de las joyas de La Ruta de la Camelia.

el menú y algo más

De entrada, una aclaración: aquí no hay carta. Aquí se impone el dinamismo porque cada día hay dos nuevos y atractivos menús para elegir: "Raíces", que incluye unos 10 platos, y "Árbore", unos 15.

Mariscos, pescados, carnes, postres... Los platos, o los bocados como le gusta decir a Luis, cambian en función del mercado... y de su inspiración. Eso sí, siempre productos de temporada y muy especialmente del mar y las rías de Galicia: ostras, cigalas, zamburiñas, *minchas* (bígamos) o callos de bacalao.

En la bodega, Árbore sigue la misma filosofía innovadora: alrededor de 30 referencias que se renuevan trimestralmente, con predominio de los vinos gallegos. Una impecable selección pensada para maridar con los espectaculares bocados del chef.

BUEN ambiente

"Nosotros queremos que el cliente se relaje, que se tome el tiempo que quiera para disfrutar de la comida". En Árbore el ambiente es cálido y distendido. Pocas mesas y mucho espacio, maderas claras y muebles inspirados en el diseño nórdico, mesas sin mantel y una espectacular vajilla, con piezas únicas y artesanales. Este es un mundo feliz.





AS GARZAS

chef: fernando agrasar

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

+ 34 981 721 765

Las reservas han de hacerse por teléfono

info@asgarzas.com

www.asgarzas.com

Coordenadas GPS:

Lat. 43° 31' 28.99" N

Lon. 8° 86' 88.67" O

esta es MI COCINA

La cocina de As Garzas tiene sabor a mar, el sabor del Atlántico en estado puro. Fernando dice que no es una cocina de vanguardia, pero sí creativa. Sin imposiciones, sin elaboraciones artificiosas. Solo un gran producto y el talento depurado de un gran chef.

De CERCA

A Fernando le gusta referirse a su restaurante como "el refugio del fin del mundo". Un lugar apartado del ruido y cercano a la felicidad en la Costa da Morte. Y teniendo al alcance los pescados y mariscos más sabrosos del mundo, el listón está muy alto. Por eso él mismo hace la compra entre los marineros y productores locales.

el menú y algo más

Los pescados y mariscos gallegos se imponen en la carta, convertidos en verdaderos bocados de placer. Aun con las variaciones de temporada, el mero y la lubina, los preferidos del chef, tienen siempre un lugar preferente. También los arroces, sobre todo el de bogavante.

Además de una impresionante carta de temporada, As Garzas ofrece un exquisito menú cuidadosamente pensado para "los que no quieren pensar". Son cinco platos y dos postres, que cambian en función de la temporada y del mercado, con lo más novedoso del restaurante.



BUEN ambiente

Situado en plena Costa da Morte, frente a las islas Sisargas, el restaurante está ubicado en el hotel del mismo nombre, una edificación con grandes ventanales que parecen asomarse al borde del acantilado. El comedor es un espacio moderno y relajante, con una imponente chimenea y tan solo once mesas alrededor. Mirando al mar y con la mesa puesta, esto es vida.



FUERA DE CARTA

Estamos en la Costa da Morte, así que pasear por los acantilados de la zona es toda una experiencia. También lo es Malpica y su lonja, donde aun se hace la subasta al estilo tradicional. Y para compras de auténtica artesanía gallega, Buño y sus maravillosas cerámicas.

Desde Malpica, siguiendo por la costa hacia el oeste, se puede hacer una ruta de faros y playas salvajes que empieza en punta Nariga. La ruta atraviesa las recónditas playas de Soesto y Traba; sigue por la playa de Area de Trece hasta llegar al faro del cabo Vilán y al del cabo Tourián. Y desde aquí, tres impresionantes playas conducen a lo que los antiguos llamaban el Fin del Mundo: Nemiña, O Rostro y Mar de Fóra.

Ya en Fisterra, viendo el atarceder desde el faro uno se siente en la gloria.



CASA SOLLÁ

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

esta es mi COCINA

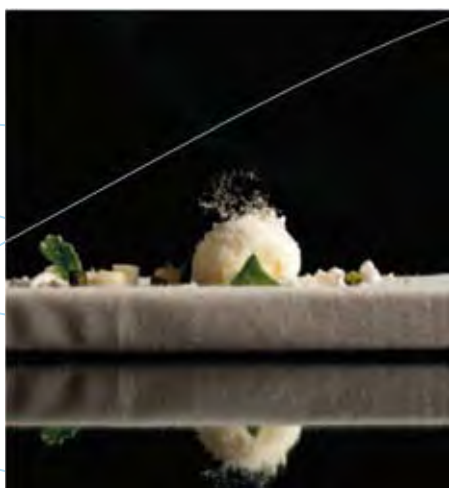
La cocina de Pepe Solla cambia al ritmo de los productos de temporada, pero hay algo que permanece: la búsqueda de la excelencia gastronómica. Pepe lo consigue despojándose de lo superfluo, de lo que sólo es una moda y centrándose en lo que de verdad cuenta: la esencia.

De cerca

Hace más de 50 años y de la mano de los padres de Pepe, Casa Solla nació como un restaurante tradicional que primaba la calidad. Hoy es uno de los buques insignia de la alta cocina gallega. Eso sí, sigue siendo un restaurante familiar, porque Pepe pone todo el empeño del mundo en que uno se sienta feliz y relajado. Como en casa.

Aquí la sencillez es fruto de la depuración. Algo que solo puede emanar del bagaje, el talento y el refinamiento de un gran chef.





el menú y algo más

En Casa Solla se trabaja con lo mejor de la zona, con productores locales que comparten con Pepe esa pasión por lo auténtico. De hecho prácticamente todas las verduras y hortalizas proceden de huertos ecológicos; y los pescados y mariscos genuinamente gallegos son siempre las estrellas de la temporada.

Además de la carta, hay tres menús para elegir: "Menú Bistró", una perfecta síntesis de la carta; "Menú Gastronómico", con algunos platos más fuera de carta; y "Gran Menú Solla", una experiencia para dejarse llevar y disfrutar al máximo.

Y en la bodega, más de 300 referencias cuidadosamente seleccionadas; lo mejor de Galicia, España y Portugal, y también los grandes de Europa... Por algo Pepe empezó como sumiller.

BUEN ambiente

Casa Solla ocupa una casa típica gallega. En contraste con un exterior tan tradicional, el interior es totalmente contemporáneo. Un único espacio abierto, de dimensiones generosas y decoración minimalista, que alberga salón, comedor y una impresionante cocina a la vista.



FUERA DE CARTA

Pontevedra es visita obligada. Lo más nuevo, los maravillosos paseos a la orilla del río Lérez o del Gafos. Y por supuesto, las iglesias, las plazas y las casas señoriales del casco histórico, uno de los más grandes y animados de Galicia.

Hacia el norte, en O Grove, la legendaria playa de A Lanzada, con aguas de poderes mágicos. Y para los amantes del vino, Cambados, cuna de la Denominación de Origen Rías Baixas.

Hacia el sur, la península de O Morrazo, con pueblos marineros como Marín, Bueu o Cangas. O los espectaculares paisajes de la Costa da Vela, con senderos, miradores, faros y playas salvajes.





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



esta es MI COCINA

Javier encuentra la inspiración en su entorno más cercano: la ría de Arousa. Aquí lo tiene todo. Por eso su refinada cocina parte de lo mejor del mar y de la huerta, impregnando sus platos con el toque maestro de la autenticidad.

De CERCA

Después de formarse con los grandes en España y Japón, Javier ha volcado su pasión y su saber en Culler de Pau. De hecho, proclama orgulloso su compromiso con el producto y con Galicia. Apoyándose en una seleccionada red de productores locales, que van desde agricultores con un minúsculo huerto a pescadores dedicados a la pesca del día, Javier es un buscador incansable de productos singulares y sostenibles.

Lo que busca son materias primas únicas, a veces exquisitas, a veces sencillas, que trata con mimo y con talento transformándolas en platos que dejan huella. La huella de una Galicia abierta al mundo.

chef: JAVIER OLLEROS



el menú y algo más

La temporada marca el ritmo con las maravillas que ofrece el entorno de la ría de Arousa: almeja, berberecho, mejillón, vieira, centolla, zamburiña, pulpo, lenguado, *xarda*, acedía... Tirabeques, berzas, guisantes... Y también piezas exquisitas de ternera gallega o *porco celta*.

A la carta hay que sumar un "Menú Degustación" y un "Menú Gastronómico". El primero recoge los platos emblemáticos del restaurante; el segundo, las nuevas creaciones de Javier y su equipo.

BUEN ambiente

Situado entre huertas que llegan hasta el mar, Culler de Pau ocupa una moderna edificación perfectamente integrada en el paisaje. El comedor, en blanco y maderas claras, ofrece una espectacular vista de la ría de Arousa, en especial a la puesta del sol. Javier dice que su propósito fue acercar el paisaje a la mesa, pero a veces uno tiene la maravillosa sensación de que es la mesa la que está en medio del paisaje.



FUERA DE CARTA

La ermita y la playa de A Lanzada, envueltas en magia y en un espectacular entorno natural; la playa de Con Negro, un tranquilo y pequeño paraíso de arena blanca; la zona intermareal Umia-O Grove, de una gran riqueza ornitológica. O para no perderse nada, los miradores del monte Siradella.

E imprescindible, darse una vuelta por O Grove, especialmente por la plaza de abastos, el puerto y la lonja. Es una estupenda oportunidad de sentir el pulso de una villa marinera y comprobar la frescura y variedad de los mariscos y pescados de las rías gallegas.



esta es mi COCINA

A Rafael e Inés les gusta decir que su cocina es pura fusión gallega. Una sabia combinación de materias primas genuinamente gallegas y el saber hacer de dos chefs en estado puro.

DE CERCA

Los recuerdos de infancia están muy presentes en el trabajo de los chefs Rafa Centeno e Inés Abril. En Maruja Limón la cocina gallega se actualiza y se vuelve divertida, combinando sabores y texturas para despertar emociones.

Como Vigo, una ciudad que aglutina a gente de toda Galicia, Maruja Limón ofrece diversidad e innovación sin renunciar a sus raíces gallegas.

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



BUEN ambiente

el menú y algo más

La especialidad del restaurante son los pescados, sobre todo los azules. Pero no cualquier pescado, sino sólo los mejores y los procedentes de la pesca sostenible. También verduras y hortalizas de huertas ecológicas de la zona.

Dispone de un "Menú granuja" que incluye una selección de tres pinchos salados, para degustar en barra. Un "Menú Degustación Corto", que consta de un aperitivo, cuatro platos salados y un plato dulce, para probar un poco de todo. Un "Menú Degustación Largo", con dos aperitivos, cinco platos salados y dos platos dulces, que ofrece un recorrido completo por el "espíritu Maruja". Y la estrella de la casa: el "Menú gastronómico" en cocina privada a la vista, una visión fresca y personal del mundo culinario de Rafa e Inés a través de 12 pequeños platos.

El Maruja Limón dispone de tres espacios diferenciados para disfrutar de su cocina. En la *zona granuja* del restaurante, un rincón con barra, mesas altas y ventanales a la calle Montero Ríos, sirven vinos acompañados de pequeños bocados de sus creaciones (aquí no aceptan reservas). En la sala principal sirven los platos estrella de la casa y las nuevas propuestas concebidas por los chefs (recomiendan reservar, pero no es imprescindible). La cocina privada a la vista, con capacidad para 14 comensales acomodados en una mesa única y una barra, es un espacio para dejarse sorprender, tanto por los chefs -no hay carta- como por las demás personas con las que se comparte la experiencia. Se accede por riguroso orden de reserva. Abre al mediodía, de martes a jueves, y los viernes y sábados por la noche.



FUERA DE CARTA

Estamos en plena ría de Vigo y aquí abundan las bellezas naturales. Playas espléndidas de arena fina y dorada; perfectas para pasear, bañarse o hacer surf, como la de Patos en Nigrán o las de la península de O Morrazo, ideales para el relax.

Otra manera de sentir la belleza del paisaje es recorrer la costa entre Vigo y Baiona, por tierra o por mar. En la ría de Vigo los amantes de los deportes náuticos tienen la diversión asegurada.

Y una experiencia inolvidable, coger el barco en Vigo a una hora temprana e ir a pasar el día a las islas Cíes, en el Parque Nacional Illas Atlánticas. Aquí el mar y la tierra se fusionan con tal armonía que uno se siente en el cielo.





NOVA

chefs: DANIEL GUZMÁN
JULIO SOTOMAYOR

esta es MI COCINA

La cocina de Nova es una cocina sostenible. Su situación geográfica les permite ofrecer siempre el mejor producto de temporada de sus alrededores pero también de la costa. Una cocina de raíces, en la que cada elaboración intenta plasmar una base gastronómica heredada de los ancestros y en la que cada ingrediente aporta algo especial. Un hilo conductor determinante: la frescura.

De CERCA

Dos primos y cocineros orensanos, Julio Sotomayor y Daniel Guzmán, tenían un sueño, crear un espacio en el que disfrutar de un protagonista único: el producto. Ellos entienden el género como "estacional y efímero", lo que hace que sus propuestas se basen en los productos estrella de cada estación. Los menús van evolucionando de manera continuada para que la experiencia sea siempre "nova". Y el sueño se cumplió.

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





el menú y algo más

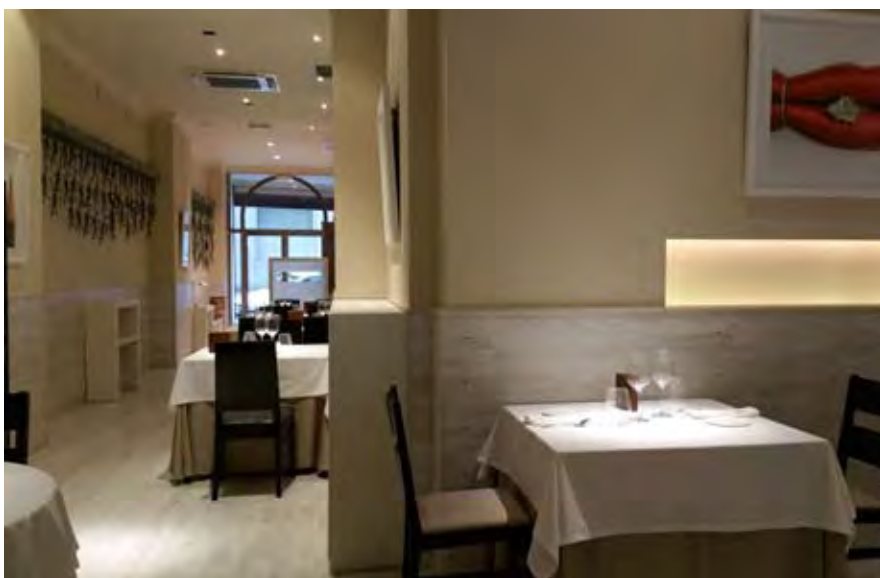
Julio y Daniel apuestan por la tradición y la modernidad en todos los sentidos. Comer en Nova es toda una experiencia porque nunca sabemos lo que vamos a encontrar. Menús cambiantes, en función de lo mejor que hay en el mercado en cada momento del año. El resultado es una vivencia única cada semana.



BUEN ambiente

Nova está situado en pleno centro de la ciudad de As Burgas. Es un restaurante urbano, donde prima el diseño minimalista pero sin perder nunca la funcionalidad que requiere un espacio de estas características. Un espacio ideal para disfrutar del producto plácidamente sentados en una de sus nueve mesas.

Y, para los amantes o curiosos del proceso culinario, también se puede disfrutar del ajetreo que se vive en el interior de una cocina, que está a la vista, y comprobar el mimo con el que se trata cada plato.



FUERA DE CARTA

El restaurante, en el corazón de la ciudad ourensana, está rodeado de una enorme riqueza patrimonial. Ourense invita a perderse por las callejuelas de su casco histórico, visitar su Catedral o pasear por la Praza Maior. Uno de los símbolos de la ciudad es la fuente neoclásica de As Burgas, donde humean las aguas que brotan de ella a altas temperaturas.

Otra opción es caminar sosegadamente por la orilla del Miño, pasar bajo el Puente Romano y relajarse al aire libre en alguna de las pozas termales que se extienden por las márgenes del río. Ourense, capital termal de Galicia, cuenta con numerosos balnearios en los que es posible desconectar del mundanal ruido sumergiéndose en sus aguas mineromedicinales o disfrutando de los programas y tratamientos terapéuticos que ofrecen.

Y para comprar el mejor producto, la plaza de abastos, el mercado más importante y antiguo de la ciudad. El edificio, construido en el año 1929, con un aire más palaciego y señorial que de mercado, bien merece una visita por su peculiaridad.



esta es MI COCINA

La familia de Manuel lleva más de 75 años en el mundo de la gastronomía. Con estas raíces su cocina se asienta firmemente en la tradición gallega y vuela alto con el empuje de su juventud y un innovador dominio técnico.

De CERCA

A Manuel le gusta ofrecer al cliente lo mejor. Primero, aperitivo en la bodega, compartiendo intimidad con las grandes referencias; después, un luminoso comedor donde disfrutar de una buena mesa; y luego, para prolongar el placer, el salón de sobremesa, pensado para tomarse todo el tiempo del mundo saboreando un café o una copa.

Manuel dice que su restaurante invita a evadirse, a disfrutar en cuerpo y alma. ¡Este sí que es 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





el menú y algo más

O Retiro ofrece una cocina de mercado con lo más apetitoso de la temporada. Eso sí, Galicia manda. Así que no es difícil encontrarse con maravillas como navajas de Fisterra, mero de Aguiño, merluza de O Celeiro o unas ostras de O Freixo.

Además de las delicias de la carta, Manuel propone dos menús degustación, uno de ellos especialmente maridado por el sumiller.

Y aun más: la bodega. Porque a una impresionante carta de vinos se une otra de destilados, cada una con más de 800 referencias. Joyas enológicas como whiskies Macallan de 40 ó 50 años.

BUEN ambiente

Instalado en una casa señorial a medio camino entre Santiago de Compostela y la Costa da Morte, en O Retiro cada espacio está cuidadosamente diseñado para disfrutar del momento. Para el aperitivo, una bodega iluminada... por un techo de estrellas. Para la comida o la cena, un espacioso comedor con paredes de piedra. Y para la sobremesa, un elegante salón con chimenea.

FUERA DE CARTA

O Retiro da Costiña está a medio camino entre algunos de los lugares más espectaculares de Galicia. Por ejemplo, Costa da Morte; aquí no hay que perderse el faro de Fisterra, que además es el sitio perfecto para iniciar la ruta de las playas salvajes como Caldebarcos, Lariño y O Acoradoiro. O visitar pueblos marineros como Corcubión, Muros y Noia.

Santiago de Compostela es visita obligada. Imprescindible su maravilloso y animado casco histórico y la catedral. Y si llueve la experiencia será completa, porque como dicen "En Santiago la lluvia es 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 es MI COCINA

A Xosé le bastan tres palabras para describir su cocina: gallega, creativa y contemporánea. Parte de los productos de la zona y con ellos elabora acertadas combinaciones de formas, texturas y sabores.

De CERCA

Pepe Vieira quiere ser como un spa gastronómico, un restaurante donde sentirse mimado en la mesa y fuera de ella. Toda una experiencia emocional a través una cocina capaz de evocar aromas y sabores que creíamos perdidos.

O también una experiencia espectacular, sobre todo si se reserva la mesa de la cocina, la que antes utilizaba el personal del restaurante.

En palabras de Xosé "esto no es un negocio a corto plazo, esto es un proyecto de vida".





FUERA DE CARTA

Combarro, un pueblo marineru como no hay otro igual, con espléndidos hórreos de pedra al borde del mar. También merece una visita el monasterio de Nosa Señora das Cabezas da Armenteira, uno de los santuarios mágicos de Galicia y al que se le atribuye el poder de mitigar las jaquecas.

Y por supuesto Pontevedra, ciudad con un casco histórico impecable y rebosante de vida; una iglesia, la Peregrina, con planta en forma de vieira; una plaza, la de la Ferrería, donde conviven terrazas y camelias; y un renovado Museo con joyas de más de 4.000 años... ¡Hay tanto que ver!

el menú y algo más

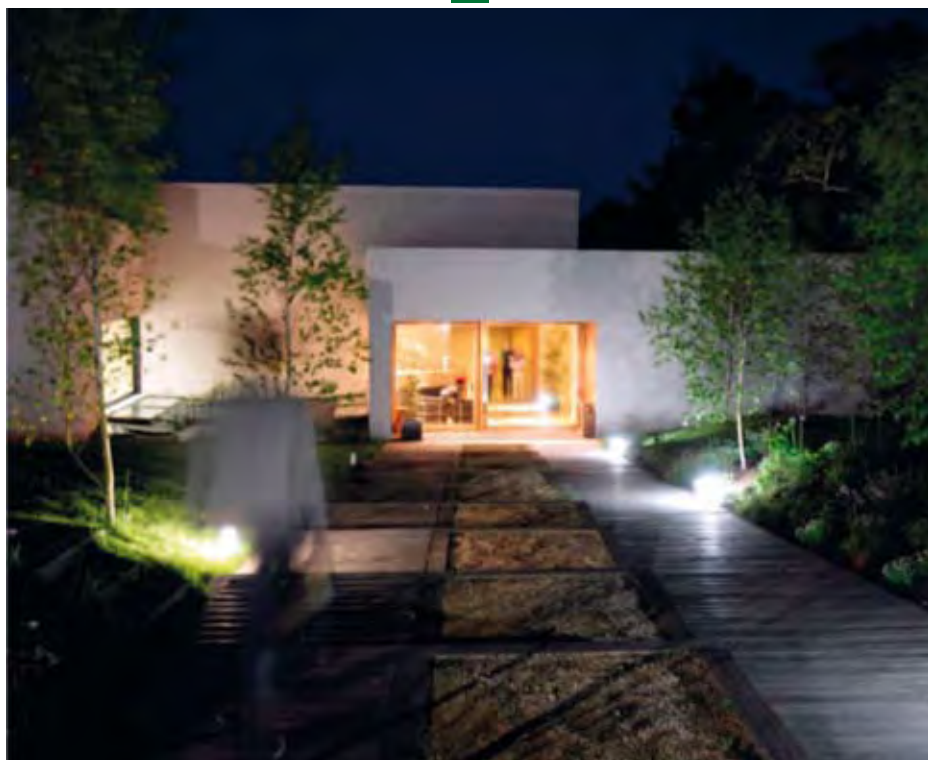
Aquí el entorno es la despensa... Y Xosé toma de ella lo mejor: verduras y hortalizas, carnes y sobre todo, dada la privilegiada situación del restaurante, mariscos y pescados rebosantes de frescura. A esto hay que añadir los mejores vinos de Galicia y de la escena internacional.

Y para cada ocasión, un menú. Los platos cambian a lo largo del año, pero siempre hay tres menús a elegir: "Menú Bistró", perfecto para un almuerzo de trabajo; "Menú Degustación", la opción ideal para los que vienen por primera vez; y "Menú Gastronómico", un emocionante recorrido gastronómico que puede llegar a los nueve platos.

BUEN ambiente

Desde el primer momento, Pepe Vieira es toda una experiencia. A veces uno se siente perdido antes de llegar a él y de repente ahí está: pura arquitectura, moderna, sostenible y perfectamente integrada en el paisaje.

El jardín entra en la cocina, en el salón, en los comedores... Aquí la naturaleza manda.





esta es mi COCINA

Esta es una cocina con el sabor de lo auténtico. Sabores nítidos, texturas impecables y sobre todo, un profundo respeto por las excelentes materias primas que dan fama a la ría de Arousa y el valle de O Salnés.

De CERCA

Sin artificios, sin delirios de autor, la cocina de Yayo es una cocina contemporánea que busca complacer a los que confían en él para saborear lo mejor de Galicia.

Nacido en una familia con empresas vinculadas al mar y al marisco, nadie como Yayo para tratar los productos gallegos de siempre y, con su talento, con la dosis exacta de modernidad, convertirlos en deliciosas sensaciones.

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





el menú y algo más

A Yayo le gusta visitar a sus proveedores y seleccionar personalmente las materias primas que necesita. Así que cuando un producto está en la carta, uno puede estar seguro de que ese producto está en su mejor momento. Sus especialidades son el mar: vieira, almeja, ostra, *sanmartiño*, salmonete, rodaballo... Y una bodega donde reinan los vinos de las cinco D.O. gallegas, en especial los Rías Baixas.

Además de la carta de temporada, hay tres menús para elegir. "Menú Degustación", con lo más representativo de la carta; "Menú Estrella", una celebración de la Estrella Michelin conseguida; y "Menú 5º Aniversario", un generoso recorrido por los platos emblemáticos en la trayectoria del restaurante.

BUEN ambiente

Cuidando el detalle, Yayo ha montado su restaurante en una casa señorial del siglo XVI restaurada por su familia en 1990. El comedor es un espacio no demasiado grande, luminoso y donde lucen obras de artistas gallegos. La atmósfera es de una elegancia contemporánea y relajada. A destacar, una surtida bodega integrada en el comedor y perfectamente aislada por un grueso cristal.



FUERA DE CARTA

El restaurante está en el casco urbano de Cambados, declarado conjunto histórico – artístico por sus plazas y casas señoriales. No hay que perderse las ruinas medievales de la Torre de San Sadurniño, en el barrio mariner de San Tomé; el Pazo de Bazán (ahora Parador Nacional) o el Pazo de Fefiñáns, hoy una prestigiosa bodega. Hacia el interior, las ruinas de la iglesia gótica de Santa Mariña Dozo. Y para unas vistas maravillosas, el mirador y la Capela da Pastora, del siglo XVI.

Y como estamos en O Salnés, una de las subzonas de la D.O Rías Baixas, nada mejor que visitar alguna de las excelentes bodegas y vivir la experiencia de una cata comentada por los propios productores.





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 muy cerca de la compostelana plaza del Obradoiro, Casa Marcelo es un pequeño y acogedor restaurante. De fondo se escucha una música de vanguardia que ayuda a crear un ambiente cosmopolita. Posee tres espacios diferenciados en los que funciona una misma filosofía: compartir platos y mesa. La primera zona gira alrededor de una mesa alta y alargada con capacidad para unas 25 personas. La segunda es la denominada "mesa de sushi", una barra japonesa con taburetes altos. Y la tercera opción es la mesa de la cocina, también tipo barra.

La cocina, abierta a la sala, permite formar parte de todo lo que ocurre en su interior. Todo un espectáculo observar cómo cortan y presentan el pescado o cómo preparan cada uno de los platos.





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 es mi COCINA

Lúa es un restaurante con raíces gallegas que ofrece una cocina "actual y sincera" basada en el cuidado y en la dedicación al producto. Una cocina en constante evolución creativa pero sin perder nunca su esencia.

DE CERCA

Manuel Domínguez es un cocinero autodidacta de cuna gallega y con tradición familiar *pulpeira*. Basa su cocina en un menú degustación único que va cambiando según dicta el mercado y la temporalidad de los productos. Y, para los que lo prefieran, ofrece una carta con raciones y medias raciones perfecta para picar y compartir.

el menú y algo más

En el comedor gastronómico se puede disfrutar del *menú Lúa*, que consta de nueve platos: tres aperitivos, dos entrantes, dos platos principales y dos postres, que varían según la temporada. En la zona de barra la carta es más informal, con opciones para todos los gustos pero con un marcado acento gallego como el pulpo, callos con garbanzos, ternera gallega, cañas fritas de O Carballiño o crema de queso San Simón da Costa.



BUEN ambiente

Situado en el barrio de Chamberí, Lúa ya se ha convertido en un restaurante imprescindible en la capital madrileña. Un local amplio y luminoso, en el que se diferencia el comedor de la cómoda zona de barra, con mesas altas y bajas.



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