

A TAFONA
ÁRBORE DA VEIRA
AS GARZAS
CASA MARCELO
CASA SOLLA
CEIBE
CULLER DE PAU
MARUJA LIMÓN
MIGUEL GONZÁLEZ
NOVA
O EIRADO
O´PAZO
PEPE VIEIRA
RETIRO DA COSTIÑA
SILABARIO
TERRA
YAYO DAPORTA

ESTRELLAS MICHELIN
GALICIA 2024



La consolidación de la alta gastronomía gallega es reconocida un año más por una de las publicaciones especializadas más influyentes y exigentes a nivel internacional, la *Guía Michelin*.

Diecisiete son los restaurantes, repartidos por la geografía de Galicia, que durante 2024 se distinguen con una o dos estrellas.

La calidad y variedad del tan aclamado producto gallego se ensalza en unas cocinas donde se prima potenciar el sabor sin artificios, a la vez que se presta especial atención al origen sostenible de los recursos y a la colaboración con pequeños productores y distribuidores locales.

El compromiso de los chefs y sus equipos con la tradición, interpretando y adaptando el recetario gallego, transmite la fusión con el territorio, sin dejar de lado influencias de cocinas lejanas.

Estos proyectos gastronómicos participan de la creación y de la divulgación del patrimonio cultural de Galicia y se han convertido en una opción perfecta para aproximarse a su idiosincrasia.

- 01— **A TAFONA** SANTIAGO DE COMPOSTELA
- 02— **ÁRBORE DA VEIRA** A CORUÑA
- 03— **AS GARZAS** MALPICA DE BERGANTIÑOS
- 04— **CASA MARCELO** SANTIAGO DE COMPOSTELA
- 05— **CASA SOLLA** POIO
- 06— **CEIBE** OURENSE
- 07— **CULLER DE PAU** O GROVE
- 08— **MARUJA LIMÓN** VIGO
- 09— **MIGUEL GONZÁLEZ** O PEREIRO DE AGUIAR
- 10— **NOVA** OURENSE
- 11— **O EIRADO** PONTEVEDRA
- 12— **O PAZO** PADRÓN
- 13— **PEPE VIEIRA** POIO
- 14— **RETIRO DA COSTIÑA** SANTA COMBA
- 15— **SILABARIO** VIGO
- 16— **TERRA** FISTERRA
- 17— **YAYO DAPORTA** CAMBADOS



A TAFONA



RÚA DA VIRXE DA CERCA 7, BAIXO / 15703 SANTIAGO DE COMPOSTELA
+ 34 981 56 23 14 RESTAURANTEATAFONA.COM

LUCÍA FREITAS





Al frente de A Tafona desde 2009, Lucía Freitas ha trazado un camino en el que ha definido su actual rumbo gastronómico, indisoluble de su proyecto Amas da Terra, a través del cual da visibilidad y voz a las mujeres con las que colabora.

Son las panaderas, agricultoras, pescateras, mariscadoras, ganaderas, artesanas o vicultoras, que sostienen gran parte del tejido económico y social de la Galicia rural. Una iniciativa por y para ellas que está previsto que conecte con otras propuestas similares en lugares como Japón, país frecuentado por la chef.

El día a día del restaurante, situado en el centro de Santiago de Compostela, comienza con Freitas acudiendo al vecino mercado de abastos. Durante su recorrido por los diferentes puestos se abastece de productos y conversa con las placeras. Su labor es tan importante para la cocinera, que en la sala del establecimiento cuelgan retratos de estas vendedoras, otorgándoles un merecido reconocimiento ante los comensales.





Este vínculo con la tradición se refleja también en el análisis del recetario más popular, con la elaboración de un caldo de gloria con el que homenajea a Rosalía de Castro, en el que emplea *milho corvo*, o evocando su niñez en el plato *Mi felicidad*, gracias a pequeños productores lácteos como Airas Moniz.

Muy implicada con la investigación y la intermediación entre productoras y la comunidad académica y científica, Freitas colabora con la universidad y otras instituciones a través de Amas da Terra y con el Centro Tecnológico de la Carne en relación al aprovechamiento de la carne de buey, al tiempo que trabaja en la recuperación de embutido tradicional.

Freitas cocina en territorio, traslada sus valores a los platos, que reflejan esa red colaborativa que se completa con la formación de un equipo en el restaurante integrado completamente por mujeres, que todavía hoy cuesta que asuman responsabilidades en el ámbito de los restaurantes gastronómicos. Poner el foco en la profesionalidad y capacidad de cada una de ellas dentro del engranaje de A Tafona también forma parte de este proyecto.



FUERA DE CARTA

El mercado de abastos de Santiago de Compostela es uno de los centros neurálgicos de la ciudad. Quienes lo visitan, además de conocer las hortalizas, verduras, pescados, carnes y quesos de cercanía, pueden degustar distintos tipos de cocina en la nave dedicada a restauración.



ÁRBORE DA VEIRA



MONTE DE SAN PEDRO / ESTRADA OS FORTES, S/N / 15011 A CORUÑA
+ 34 981 078 914 ARBOREDAVEIRA.COM

**LUIS VEIRA
IRIA ESPINOSA**





Socios desde 2006, Luis Veira e Iria Espinosa presumen de tener las mejores vistas de todos los restaurantes de A Coruña y su localización en el Monte de San Pedro, desde donde se divisa toda la ciudad y la inmensidad del océano Atlántico, avala esta afirmación. Su decisión de trasladarse desde el centro de la ciudad a este enclave panorámico solo les ha traído alegrías y una afluencia constante de clientes a lo largo del año.

La sala, al frente de la cual está Santi Diéguez, se cierra con un largo ventanal tras el que se disponen las mesas de madera desnudas y de diseño minimalista sobre las que resaltan las piezas artesanales de la vajilla, muchas procedentes de alfarerías de la localidad de Buño.

El mar omnipresente sirve de inspiración y despensa a estos cocineros que han convertido el pescado y el marisco gallegos en la base de su cocina. Berberechos, *minchas* o bígáros, cigalas, bonito y chipirones son algunos de los productos que enumera Veira alabando sus cualidades, independientemente de su precio, sin olvidarse de la sabrosa sardina, tan demandada en la celebración del multitudinario San Xoán coruñés, fiesta donde las playas se abarrotan de hogueras en una noche mágica.





Aunque de momento no pueden contar con huerto propio, poder recurrir a los productores de la Reserva de Biosfera das Mariñas Coruñesas les permite apostar por el producto de cercanía, incluidos algunos vinos de la indicación geográfica protegida de Betanzos.

Ambos chefs consideran que el secreto de la evolución y consolidación de su proyecto es su capacidad de trabajo, de estar presentes a diario en la coordinación de las labores de un equipo formado actualmente por unas treinta personas.

Cumplidos los diez años de trayectoria, este restaurante afronta nuevos retos, como la reciente incorporación de Álvaro Gantes, que se ocupa del departamento de I+D. Desde éste se hace un seguimiento de las últimas tendencias culinarias internacionales para incorporar novedades al repertorio de recetas, al tiempo que se trabaja en la división de formación a profesionales y público general, así como en el asesoramiento a otros restaurantes.

Además de los menús *Semente*, *Raíces* y *Árbore*, los comensales tienen a su disposición una carta en la que poder elegir entre la merluza de Celeiro, el solomillo con arroz, el steak tartar de vaca gallega o cocochas de bacalao. El plato que nunca falta en cualquier propuesta del restaurante, convertido ya en un clásico de la casa, es *La cereza que cayó del árbol*, un trampantojo donde el corazón de la fruta en gelatina se cubre por una mousse de foie que descansa sobre arena de albahaca.



FUERA DE CARTA

Con la Torre de Hércules como símbolo, la ciudad se abre al océano Atlántico a través del paseo marítimo que la rodea y de sus playas urbanas, que sirven de espacio de esparcimiento para vecinos y visitantes. Conocida por el ambiente de sus calles, A Coruña aúna tradición local y contemporaneidad cosmopolita.



AS GARZAS



O PORTO DE BARIZO / 15113 MALPICA DE BERGANTIÑOS, A CORUÑA
+ 34 981 721 765 ASGARZAS.COM

CACO AGRASAR





La estrecha carretera que conduce a As Garzas nos adentra en el paisaje agreste de la Costa da Morte. A un lado del camino observaremos una antigua cetárea y frente al restaurante la inmensidad de unas olas implacables que rompen contra las rocas de la Pedra das Garzas y que bañan la ensenada de Barizo, donde se ubica un pequeño puerto del mismo nombre, cobijado en la falda del Monte Nariga.

La historia de As Garzas está ligada a la actividad portuaria de este lugar, ya que los padres de Fernando "Caco" Agrasar, Conchita y Fernando, compraban aquí el marisco que servían en un restaurante que tenían en Santiago de Compostela. Este vínculo propició que en 1990 se abriese el establecimiento, con la matriarca al frente de la cocina, con la que aprendió el actual chef, que en el año 2000, junto a María Sánchez, como responsable de sala, tomó el relevo del negocio.





Esta tradición hostelera se refleja en los nombres de los menús *Single* y *Long Play*, que homenajean a una discoteca que formó parte de los negocios familiares. Para Agrasar es fundamental continuar honrando la cocina por la que se dio a conocer este restaurante, mirando el producto que trata desde el respeto y con un punto de sofisticación que define su forma de trabajar, muy apreciada por una clientela consolidada.

Los comensales pueden disfrutar de unas vistas inigualables desde una sala cerrada por un ventanal que, al mismo tiempo, los protege y los acerca al mar, auténtico protagonista del recetario de Agrasar.

El cocinero siente predilección por la lubina, por el bogavante, así como por la vieira y por el jurel. Sin embargo, también otorga un papel fundamental a los vegetales como acompañamiento perfecto de los recursos marinos. Resalta el sabor de las cebollas y de los ajos que cultivan pequeños productores de Barizo, así como la calidad de la huerta de Coris-tanco, famosa por sus patatas.

El relevo generacional está asegurado, ya que Xurxo, hijo de Caco y de María, está plenamente integrado en el día a día del restaurante, vinculado especialmente a la selección de los vinos, en la que los caldos gallegos ganan cada vez más presencia. En el mismo edificio del restaurante hay cuatro habitaciones a disposición de quienes deseen alargar su estancia y desperezarse al día siguiente con ayuda de la brisa fresca del mar.



STÉPHANE LUTIER



FUERA DE CARTA

Situada en plena Costa da Morte, la economía de Malpica de Bergantiños estuvo vinculada durante siglos a la industria ballenera, para actualmente centrarse en la pesca de cerco y del día, así como en la producción alfarera en la localidad de Buño. La importancia de la reserva ornitológica de las islas Sisargas es un reclamo para quien disfrute de la naturaleza.

CASA MARCELO



RÚA DAS HORTAS 1 / 15705 SANTIAGO DE COMPOSTELA
+ 34 981 558 580 RESERVAS@CASAMARCELO.NET CASAMARCELO.NET

MARCELO TEJEDOR





JESUS MARIÑÁN / SOLE FELLOZA

Referente entre sus colegas, Marcelo Tejedor está considerado pionero de la alta gastronomía gallega. Al frente de Casa Marcelo, uno de los restaurantes con la propuesta más singular en Santiago de Compostela, su apertura en 1999 resultó novedosa al carecer de carta y ofrecer por primera vez un menú degustación.

El restaurante ha pasado por varias etapas, incluida una como gastrobar con una oferta culinaria en la que se aunaban influencias gallegas y japonesas, ya que Tejedor se declara enamorado de la cocina callejera e informal del país nipón. Actualmente, en pleno 25 aniversario, el proyecto culinario gira de nuevo en torno a la creatividad basada en su propia trayectoria, poniendo el acento en las raíces gallegas y envuelto en formato de menú degustación.

Su lenguaje culinario se basa en la sencillez, al modo de la cocina tradicional gallega. Para este cocinero la receta del pulpo *á feira*, en la que con tres ingredientes se obtiene el máximo resultado, expresa el objetivo a lograr. Tras cuarenta años de trayectoria, despojarse de lo accesorio para lograr lo esencial es su forma de concebir la gastronomía.





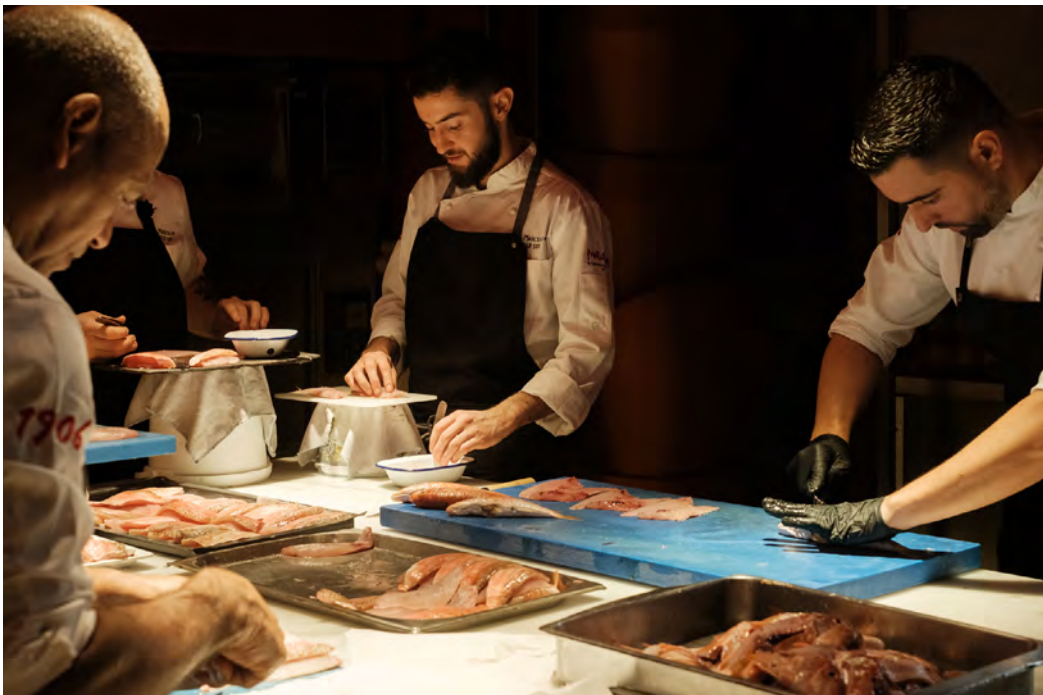
Tejedor entiende la cocina como un acto generoso con los comensales y con otros cocineros. La cocción de pescados a baja temperatura, como su plato de merluza de Celeiro, la fritura de cabracho o las emulsiones de colágeno de pescado, como la salsa de pil pil al limón, son sellos de identidad de la casa, cuyo tratamiento han adaptado numerosos colegas durante estos años.

El chef destaca que actualmente Galicia cuenta con una generación de cocineros de muy alto nivel que ha sabido ganarse la confianza de los clientes a base de esfuerzo y de unas propuestas bien diseñadas.

El equipo de Casa Marcelo está formado por diecisiete personas que trabajan en una cocina abierta a la sala. Una única mesa alargada recibe a los comensales, invitándolos a intercambiar impresiones y a establecer conversación compartiendo espacio. El silencioso jardín trasero espera a quienes opten por disfrutar de la sobremesa entre una sinfonía de verdes.

El chef participó activamente en la peculiar decoración del restaurante, donde conviven ilustraciones figurativas y geométricas. Esta creatividad la canaliza actualmente en el diseño y autoproducción de piezas de cerámica que incorporará a la vajilla, así como en la investigación de recetarios inspiradores, como el chino o el peruano.

Tejedor promueve el trabajo colaborativo. El equipo de cocina está liderado por el vigués Luis Alonso y el de sala por el tándem formado por Fernando García y Marcelo Rujiero. Todos ellos son los auténticos protagonistas de la experiencia Casa Marcelo.



FUERA DE CARTA

Desde la Praza do Obradoiro desciende la Rúa das Hortas, flanqueada por viviendas tradicionales que poseen su propio huerto en la parte trasera. Esta vía atravesaba ya en época medieval agrupaciones de parcelas, de las que hoy queda como testigo el Campo das Hortas, donde siguen plantando sus cultivos los vecinos.



CASA SOLLA



AV. SINEIRO 7 / 36005 POIO, PONTEVEDRA
+ 34 986 872 884 RESERVAS@RESTAURANTESOLLA.COM RESTAURANTESOLLA.COM

PEPE SOLLA





A Casa Solla se accede por una huerta repleta de árboles con un hórreo, como solía ser frecuente en las casas gallegas tradicionales. Aquí abrieron los padres de Pepe Solla su restaurante, al frente del cual está él desde hace unos veinte años.

El chef basa su cocina en el producto, en la identidad y en el territorio. Una parte fundamental de su trabajo se centra en la selección de los recursos con los que se abastece. Considera imposible alcanzar un alto nivel en un plato, si no se está seguro de que el producto es el mejor.

Su contacto con pequeños productores hortícolas, como A Horta de Adelina, de O Grove, con Artesáns da Pesca, de Ribeira, o con la quesería Airas Moniz, de Chantada, funciona como un I+D en el que el intercambio de impresiones diario permite mejorar a productores, pescadores, mariscadores y a su propio equipo. El seguimiento desde que un pez se pesca, evitarle estrés, la forma de desangrarlo o de transportarlo define el resultado final en textura y sabor.





La propuesta de este restaurante está muy vinculada al mar y a la huerta, pero sus menús, siempre variados, se diseñan para exhibir el potencial de la despensa de Galicia. Detrás de cada plato hay un complejo trabajo para que el resultado sea aparentemente sencillo. Bajo el lema es más fácil poner cosas que quitarlas, Solla aboga por un proceso que conduzca a un minimalismo en el que consiga el mismo nivel de emoción tanto una zanahoria o un guisante como un bogavante.

La cocina se abre a la sala a través de un ventanal, facilitando la coordinación casi coreográfica de los respectivos equipos, que calculan el ritmo de cada mesa de forma óptima. La atención al cliente es una de las marcas distintivas de la casa. La experiencia se complementa con una cuidada selección de piezas de vajilla realizadas por artesanos como Ana Tenorio y con una propuesta de maridaje con vinos poco conocidos que sorprende al comensal.

El chef resalta que en los últimos años ha visto cómo la sociedad ha incrementado la inversión en tiempo y dinero para adquirir cultura gastronómica. Señala como algo sintomático que a sus mesas se sienten niños, ya que eso se traduce en un interés por educar el paladar. La evolución de la clientela va pareja a la del desarrollo de las propuestas culinarias de los restaurantes gastronómicos como el suyo, que define como lujo alcanzable.



FUERA DE CARTA

La orilla norte de la ría de Pontevedra ofrece al visitante un rico patrimonio cultural, donde los hórreos de Combarro conforman una pintoresca fachada hacia el mar y monumentos como el monasterio de San Xoán de Poio resaltan la pericia de los *canteiros* y su trabajo en piedra.



CEIBE



RÚA SAN MIGUEL 8 / 32005 OURENSE
+ 34 988 542 580 CEIBERESTAURANTE.COM

LYDIA DEL OLMO
XOSÉ MAGALHAES





En Ceibe todo discurre alrededor de la cocina, al modo de las casas tradicionales gallegas. En esta estancia se recibía, se charlaba, se hacía vida y hogar cuando llegaba el frío. El espacio de trabajo abierto a una sala diáfana invita a que los comensales se acerquen a interesarse por las preparaciones.

Ubicado en el casco histórico ourensano, este restaurante tiene al frente a Lydia del Olmo y Xosé Magalhaes, que con la elección del nombre, Ceibe (libre en gallego), han querido remarcar la elección de su propio camino.

La sala es un oasis de piedra y madera en el bullicio de la ciudad. Cada detalle cuidado nos acerca a los oficios tradicionales. Desde las lámparas hechas con cestos para recoger la cosecha de patatas hasta la mesa que descansa sobre un trillo castellano, pasando por las servilletas de lino portugués confeccionadas por la madre de Xosé o la vajilla de cerámica de Niñodagua, cada elemento transmite la identidad de este proyecto.





Tras sentarse a la mesa, los comensales son sorprendidos con un recorrido gastronómico por la geografía gallega, en el que se hace hincapié en la interpretación de las recetas de interior, las más desconocidas. Pueden elegir entre los menús *Enxebre* o *Esmorga*, pero solo recibirán la minuta con las elaboraciones especificadas al final. Si acuden en otoño e invierno, es probable que degusten carne de caza, setas o verduras propias de la época. En verano nunca faltarán las hortalizas o el pescado y los mariscos de temporada provenientes de la villa marinera de Muxía.

La colaboración con pequeños productores permite al equipo controlar la calidad de la materia sobre la que aplicar técnicas tradicionales utilizadas en Galicia, como la salazón del jurel, del bacalao o de la carne que se usa para el cocido, así como el escabechado de los mejillones. Asimismo, la inclusión de encurtidos y fermentos de elaboración propia en las propuestas permite aligerar digestiones y refrescar paladares entre pases.

Lydia y Xosé afirman que desde su apertura en 2020 los clientes continúan reclamando el *Boliño de cocido*, plato concebido como un homenaje a Ourense y a la Galicia interior, interpretando el cocido a través de un pan dulce de dos fermentaciones, relleno con las carnes y una oblea de repollo, acompañada de caldo aderezado con unto, grasa que identifica el sabor del caldo gallego.

Éste y otros bocados son los que convierten disfrutar en una mesa de Ceibe en nexo entre distintas generaciones, las que recuerdan los sabores de su niñez y las que descubren la evolución de una cocina contemporánea anclada a sus raíces.



FUERA DE CARTA

Ceibe se encuentra en pleno casco histórico ourensano, muy próximo a la Praza do Ferro, donde antiguamente se vendía quincalla y utensilios de labranza, y a las calles que conforma "Os Viños", tradicional zona de tapeo.



CULLER DE PAU



REBOREDO 73 / 36980 O GROVE, PONTEVEDRA
+ 34 986 732 275 RESERVAS@CULLERDEPAU.COM CULLERDEPAU.COM

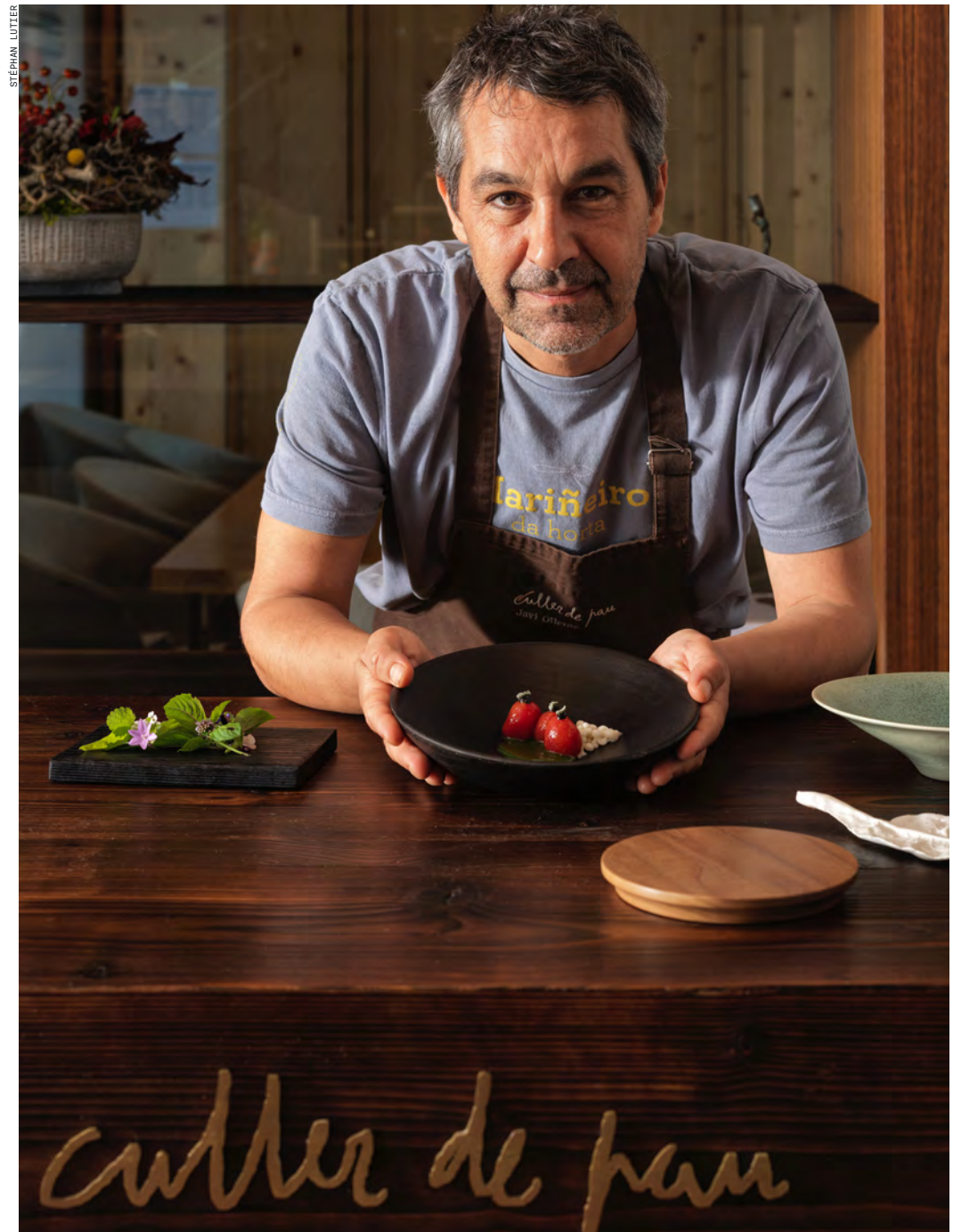
JAVIER OLLEROS





Defensor de la gastronomía como transmisora de cultura, Javier Olleros lidera, junto a Amaranta Rodríguez, su proyecto materializado en Culler de Pau. En el entorno rural de O Grove y a escasa distancia del mar se sitúa este restaurante, cuya huerta se ha convertido en un corazón del que bombea la inspiración, el conocimiento y el aprendizaje que alimentan a un equipo en búsqueda constante de las raíces.

La actividad diaria comienza temprano con la recolección, de entre más de las trescientas especies, de hierbas para infundonar y de los vegetales solicitados en cocina. Entre el canto de los pájaros revolotean multitud de olores, muy concentrados en el invernadero, cuya estructura de madera y cristal cobija una larga mesa de trabajo que se ha convertido en el complemento perfecto para desarrollar el I+D del restaurante. Mientras, el chef visita el mercado y no renuncia al trato cercano con vendedores, marineros, mariscadores o agricultores.





Este compromiso con la sostenibilidad se amplía con el tratamiento de su propio compost con los residuos generados, así como con la colaboración e intermediación entre agricultores y la Misión Biológica de Galicia, centro investigador que trabaja en la conservación y mejora de variedades de cultivos autóctonos como el *milho corvo* o el guisante lágrima. En este aspecto, desde Culler de Pau consideran la educación como punto clave para implicar a la sociedad en la toma de conciencia individual y colectiva.

La arquitectura del edificio del restaurante refleja un estilo minimalista que destaca el trabajo de diseñadores gallegos como Arturo Álvarez, entorno a la iluminación, o el de artesanas como Verónica Moar, en la elección de las piezas de la vajilla.

La sala es un mirador a la ría de Arousa, despensa con una biodiversidad casi infinita. En ella se sirven tres menús, *Descuberta*, *Marexada* y *Ronsel*, donde se ensalzan los vegetales, trabajados bajo la dirección del jefe de cocina Takahide Tamakama como un reto creativo y a los que se les otorga la misma importancia que a recursos de mayor valor económico, como mariscos, pescados o carnes que completan la oferta.

Las propuestas culinarias se diseñan como una forma más de conocer O Grove, tanto desde el punto de vista gastronómico, como patrimonial, natural o etnográfico. Las experiencias gustativas se adaptan a la estación, a la organicidad de la huerta y a la oferta de los proveedores locales. Los menús, equilibrados y saludables, buscan el disfrute de los comensales, aderezado con un aprendizaje ameno.

A Olleros le apasiona su profesión y su tierra, donde enraizó su propuesta hace unos quince años. El compromiso con ambas es su forma de posicionarse y es habitual que él y su equipo vistan camisetas con frases como *Mariñeiro da horta* o *Intérprete do territorio*, filosofía que marca el camino de Culler de Pau.



FUERA DE CARTA

Culler de Pau está situado en la península de O Grove, en la ría de Arousa, donde las playas y las marismas, además de su oferta termal y gastronómica, son un reclamo para quien busca unos días de desconexión.



MARUJA LIMÓN



+ 34 986 473 406 MONTERO RÍOS 4 / 36210 VIGO CONTACTO@MARUJALIMON.ES MARUJALIMON.ES

RAFA CENTENO





El recibidor de Maruja Limón está presidido por una obra abstracta realizada con madera de antiguas barricas ambientando la atmósfera acogedora que se respira en todo el espacio. Éste transmite contemporaneidad a través del empleo de mobiliario de madera y de metal, realzado con una luz cálida, que en el caso de la sala se focaliza sobre cada mesa.

Este proyecto gastronómico es una iniciativa de Rafa Centeno, que lleva al frente del mismo desde hace más de veinte años. De formación autodidacta, este cocinero define su propuesta como una cocina de recuerdos enfocada a una clientela local, que se ha mantenido fiel tras cuatro cambios de ubicación por distintos puntos de la ciudad. Los productos de la ría de Vigo y del campo gallego, de temporada y proximidad, son la inspiración para diseñar la carta y dos menús, *Esencia Maruja* y *Maruja en estado puro*.





Este autoaprendizaje ha permitido a Centeno afrontar su trayectoria con libertad y evolucionar con la ciudad y con los clientes, en los que nota también una adquisición de cultura gastronómica. La tradición culinaria de las recetas caseras es una de las bases sobre las que se sustenta esta iniciativa. Reinterpretar un plato como la *caldeirada* sin que pierda su esencia es una forma de evocar recuerdos entre quienes se sientan a la mesa en Maruja Limón.

Cabe destacar el incremento en los últimos años de comensales interesados en disfrutar de la gastronomía desde distintas perspectivas. Esto está relacionado con la evolución de la restauración hacia una concepción global, donde se da importancia a la cocina, pero también a la sala y a otros muchos aspectos, entre los que prima el reconocimiento del trabajo de cada uno de los miembros del equipo.

Aunque en cocina se decantan por productos locales, también incorporan de forma puntual recursos de otras cocinas que acomodan a su identidad. Ésta se refuerza con la colaboración con artesanos gallegos y vigueses, como los *cesteiros*, a la hora de diseñar piezas de vajillas o útiles empleados en la presentación de los platos.

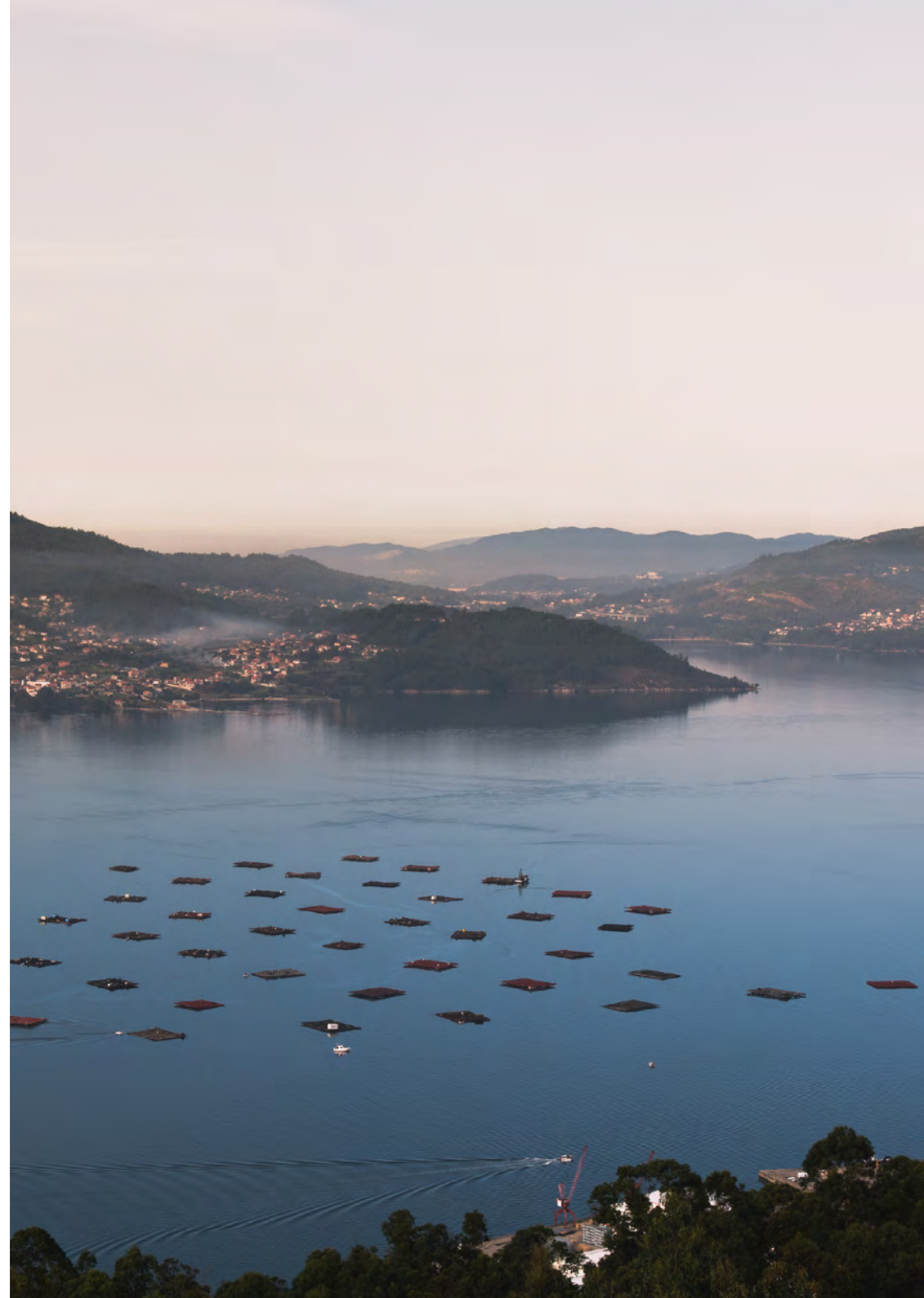
El restaurante apuesta por la comida saludable, es el primer objetivo en el que basan su oferta. Por eso eluden las modas y analizan los beneficios de cada alimento, como por ejemplo el empleo de las algas y su aprovechamiento para la alimentación.

Centeno describe el momento actual de la restauración gallega como mágico, ya que ofrece muchas oportunidades a nivel de producto, de alimentación o de vinos para quien quiera dedicarse profesionalmente a este sector, contando con una clientela cada vez más receptiva. Esta circunstancia, complementada con la riqueza patrimonial natural y cultural, convierte a Galicia en un destino cada vez más apetecible para los visitantes.



FUERA DE CARTA

Además de galeones hundidos, playas de arena dorada, islas con mucha historia, como la de San Simón, villas marineras como Cangas o Baiona, la Ría de Vigo es una rica despensa de pescado, marisco y algas. Las bateas, donde se cultivan moluscos como mejillones y ostras, tapizan la superficie marítima configurando un paisaje único.



MIGUEL GONZÁLEZ



A MORTEIRA 80 / 32710 O PEREIRO DE AGUIAR, OURENSE
+ 34 988 782 936 RESTAURANTEMIGUELGONZALEZ.COM

MIGUEL GONZÁLEZ





Rodeado por pequeños huertos, el Restaurante Miguel González se ubica en una zona rural próxima a la ciudad de Ourense, en el ayuntamiento de O Pereiro de Aguiar. Una estrecha carretera entre árboles autóctonos conduce a la casa tradicional que alberga el restaurante. La calma impregna la atmósfera de esta propiedad, que se completa con un coqueto hotel, un pequeño huerto y un cenador con vistas a las laderas que rodean A Morteira, nombre de esta aldea.

En el interior, con decoración rústica, crepita la chimenea en los días más fríos y solo una división acristalada separa el lugar de trabajo de la sala donde disfrutaban los clientes. Son tres los menús entre los que se puede elegir, *Rústico*, *Cloe* y *Laia*, con un nexo común: la adaptación. La llegada diaria del surtido de productos aleatorio obliga a Miguel a improvisar y a conseguir el aprovechamiento máximo de cada recurso, bien sea de origen vegetal o animal.





Afrontar este aparente caos se resuelve cuando se tienen las tablas de González, entrenado con maestros como Pedro Subijana o Jacques Maximin. Su bagaje le permite diseñar un plato con un producto nuevo cada día en base a tres preguntas que constituyen los pilares de su cocina: ¿Dónde habitan? ¿Qué comen? ¿Dónde estamos?

Si conoces dónde vive el pulpo, su preferido es el que se captura en las Illas Ons, y de qué se alimenta, es posible reunir en un único plato una sinfonía de sabores y texturas que se complementan para destacar el elemento principal. Una tempura elaborada con tinta de choco y una ajada cocinada con el agua de cocción y algas, alimentos del cefalópodo, son el maridaje que redondean el plato.

Los sabores de la infancia y las historias generadas en base a ellos estimulan las tramas con las que el chef teje su propio estilo entre fogones. Las mañanas de cocción a fuego lento sobre la cocina bilbaína o la recolección de las cosechas son fuente de inspiración..

Para él es fundamental contar con productos hortícolas de proximidad, así como con ternera gallega, con pato de Vilardevós, con pescados de las rías y con vinos de pequeñas bodegas de la Ribeira Sacra y de O Ribeiro. Es su forma de contribuir a perpetuar la tradición.

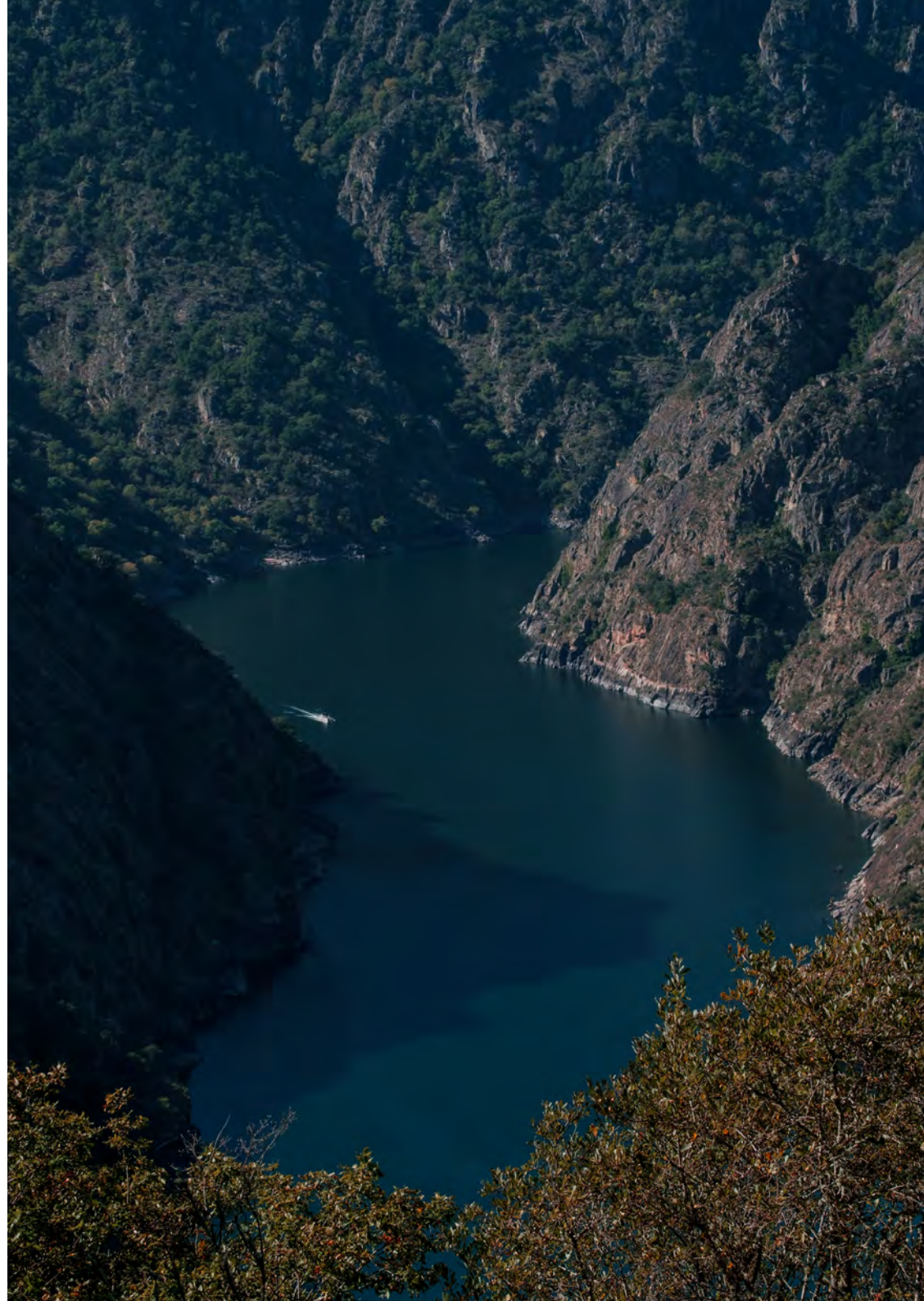
El futuro de este proyecto gastronómico se sitúa en el lugar de O Pilo, en el ayuntamiento de Vilamarín. Con la rehabilitación de un antiguo aserradero se dará continuidad al actual restaurante. En este amplio espacio se integrará una huerta, un invernadero, una zona para eventos, la cocina, un *fumeiro* (espacio para la elaboración de ahumados que había en las casas tradicionales ourensanas) y la sala, donde se ofrecerá a los clientes el contacto directo con una forma de interpretar el territorio, oscilando equilibradamente entre tradición e innovación.



CARLOS URBAN

FUERA DE CARTA

En una sucesión de valles y montañas, los ríos y riachuelos dibujan un paisaje salpicado por molinos, fortalezas, puentes e iglesias que constituye la orografía donde se encuentra el Restaurante Miguel González, a las puertas de la espectacular Ribeira Sacra.



NOVA



VALLE INCLÁN 5 / 32004 OURENSE
+ 34 988 217 933 NOVARESTAURANTE.COM

DANIEL GUZMÁN
JULIO SOTOMAYOR





ROBEN VILANOVA

Recuerdan los primos Daniel Guzmán y Julio Sotomayor que durante sus años de formación y aprendizaje por separado el intercambio de impresiones entre ambos era constante y que de esa puesta en común surgió la idea de abrir Nova en 2012.

El restaurante se ubica en el centro de Ourense, una ciudad que en este último decenio ha cambiado, como lo ha hecho Galicia, a nivel gastronómico, ya que, según observan estos cocineros, se ha evolucionado hacia una oferta variada con propuestas innovadoras basadas en la calidad de un producto único que ha sido y es el principal potencial de la comunidad.

En la pared de entrada al local se lee la frase *Cociña de raíces* y es que la búsqueda de los sabores tradicionales es uno de los objetivos de este proyecto culinario que oferta tres menús, *Raíces*, *Nova* y *Cima*, adaptados a la sucesión de las temporadas y a lo efímero de productos como tirabeques o variedades de tomates disponibles durante escasos días al año.





El nombre de Nova hace referencia a la adaptación, a la renovación semanal de los menús. Es precisamente este descubrir incesante lo que busca una clientela preferentemente gallega y del norte de Portugal, aunque cada vez más internacional, procedente de Europa, Estados Unidos y Suramérica.

Focos cenitales individualizan las mesas de madera en la sala. Daniel y Julio las prefieren sin vestir, ya que buscan que el cliente centre sus sentidos en el plato que se le ofrece, por lo que la elección de productos de proveedores locales es fundamental para obtener la máxima calidad de la que extraer sabores y texturas únicos. A ello contribuye la elección del menaje, donde materiales como la madera de olivo, el mármol, el granito o la cerámica que conforman las piezas de artesanos como Verónica Moar, Celso Ferreiro o Armaior arropan los distintos pases.

La inspiración en la cocina de Nova es orgánica. Se halla en viajes, pero también en la memoria del territorio. Esto les lleva a elaborar sus propios alimentos ahumados, como el jamón de pato, el chorizo *ceboleiro* o la *cachucha* de cerdo, con técnicas que se aplicaban en las *lareiras* (hogar de las viviendas gallegas tradicionales) en las que se secaban embutidos o pescados suspendidos del *fumeiro* (estructura de la que colgaban los alimentos).

Las setas o las castañas, típicas de esta zona interior, son una apuesta segura, así como la colaboración con el buen hacer de los panaderos de la localidad de Cea. La bodega, compuesta por referencias gallegas, complementa esta preferencia por el abastecimiento de proximidad. Raíces e innovación conforman este proyecto que ahonda en una alta gastronomía que, en opinión de Guzmán y Sotomayor, debería mantener su misterio para no morir de éxito.



RUBÉN VILANOVA



FUERA DE CARTA

En Ourense ha nacido y crecido Nova. Atravesada por el río Miño y muy próxima a la Ribeira Sacra, la ciudad ha destacado históricamente por desarrollar una rica actividad cultural y literaria, por su patrimonio artístico y por su oferta termal.

O EIRADO



PRAZA DA LEÑA 3 / 36002 PONTEVEDRA
+ 34 986 860 225 OEIRADO.COM

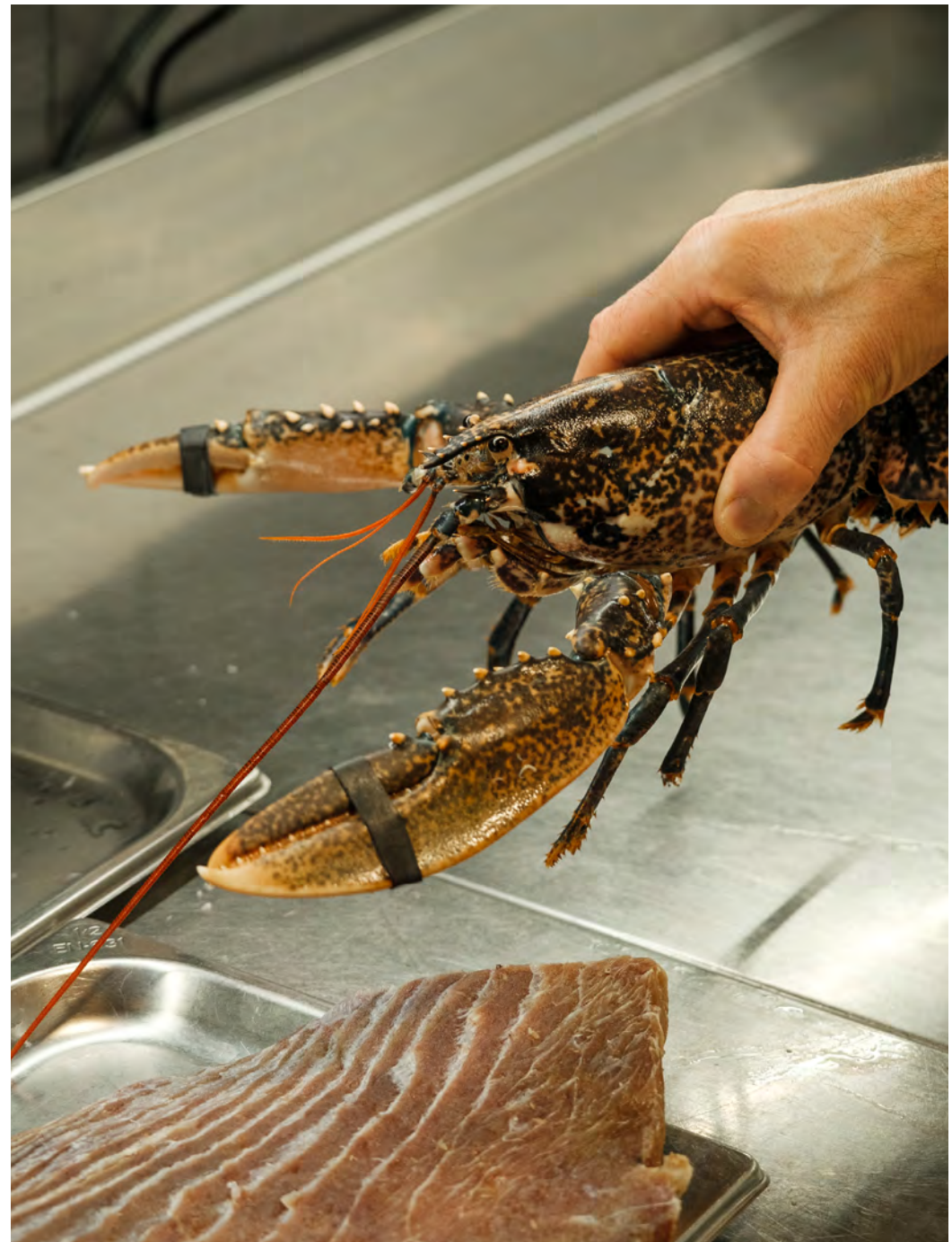
IÑAKI BRETAL





Situado en la pintoresca Praza da Leña, desde donde antiguamente se distribuía la madera que servía para alimentar cocinas y chimeneas, O Eirado se ha convertido por méritos propios en sus veinte años de trayectoria en una destacada referencia de la oferta gastronómica de la ciudad de Pontevedra y de Galicia.

A media mañana, al abrir la puerta de esta tradicional casa de piedra se percibe el olor del pan recién horneado, la primera preparación que se afronta diariamente en la cocina. La masa, para la que se emplean distintas harinas gallegas, fermenta durante 48 horas, y es el propio chef Iñaki Bretal quien la trabaja.





Este cocinero lidera un equipo al que otorga confianza y al que reconoce como el corazón que impulsa este proyecto, con Raquel Fernández como sumiller. Sin tradición culinaria en la familia, recuerda que ya de niño admiraba lo buena e imaginativa cocinera que era su madre y la dureza del día a día de quienes salen a faenar, ya que su padre fue mariner. Criado entre el País Vasco y Galicia, son los recursos marítimos gallegos los que lo inspiran y de los que se nutre alrededor del 80 por ciento de su propuesta gastronómica.

Durante la semana, Bretal acude varias veces a la lonja de Santa Uxía de Ribeira, ubicada en el principal puerto de bajura español, a elegir el pescado y el marisco con el que trabajará. Considera fundamental este contacto directo para conseguir un producto que enalza en sus recetas, huyendo de acompañamientos que lo enmascaren, que se pueden degustar en los menús *Curricán* y *Palangre*. Defensor de la riqueza incomparable que ofrece el territorio gallego a cocineros y consumidores, este cocinero añora no poder tener una huerta anexa al restaurante, aunque el mercado de abastos vecino y algunos cultivos de su padre ayudan a suplir esta carencia.

A cambio, su céntrica ubicación propicia la llegada de una clientela muy variada, enriquecida en los últimos años por los peregrinos que hacen el Camino Portugués, que aprovechan su escala en Pontevedra para degustar, gracias a O Eirado, la alta gastronomía gallega que, como apunta Bretal, vive actualmente un merecido reconocimiento.



FUERA DE CARTA

Pontevedra, capital de las Rías Baixas, posee un casco antiguo en el que se suceden destacados ejemplos de arquitectura civil y religiosa, como el palacete de las Mendoza o la basílica de Santa María La Mayor. Las plazas reflejan la historia de la ciudad y son el lugar idóneo para disfrutar de un ambiente siempre animado.



O PAZO



N-550 KM 23 / 15917 PADRÓN, A CORUÑA
+ 34 981 811 507 INFO@ASADOROPAZO.ES ASADOROPAZO.ES

ÓSCAR VIDAL





El fuego mancha, el fuego limpia. Así resume Óscar Vidal la función de su herramienta de trabajo, las brasas, que aviva con un paipai traído de Japón, del que admira su gastronomía que relaciona con la gallega. Meticuloso a la hora de seleccionar la madera, emplea encina y frutales para cocinar los vegetales y los productos del mar, mientras que la de roble la reserva para la carne.

Dos parrillas son lo que necesita para elaborar el menú *Rescaldo*, donde el choco, los huevos caseros, el bogavante, el longueirón o el pimiento conforman una melodía armónica de texturas y sabores. Incluso parte de la elaboración de los postres *Peido de lobo* o *Tarta de Padrón* se hace sobre el asador.





La pericia de este chef manejando el fuego se traduce en unos bocados aterciopelados en el paladar, que reflejan los sabores que representan a Galicia. El pescado y el marisco, procedentes de Rianxo y Ribeira, son los protagonistas de su cocina, aunque muchos de los clientes llegan buscando la magnífica chuleta de vaca rubia gallega de Bandeira, que se deshace jugosa en cada bocado.

Investigador incansable y practicante del método prueba-error, Vidal experimenta con la fermentación de verduras y hortalizas, interesándose especialmente por el repollo, y con la maduración de la palometa y el bonito. De la huerta, su consentido es el guisante lágrima, único producto que cultiva él mismo.

En el comedor Santiaguíño do Monte, bautizado como una fiesta popular de la zona en la que se cocina a la brasa y se come en el campo, marca el ritmo Manuel Vidal como jefe de sala. La decoración en madera y metal alude las retículas de las parrillas y los puntos de luz que salpican el techo a las ascuas. Una gran mesa, tallada en un viejo magnolio, centraliza el espacio. Algunas piezas de la vajilla las realiza el ceramista Unzueta en Brión, usando la ceniza generada en la cocina.

Óscar se considera autodidacta y parrillero, no le gusta la palabra chef. Su experiencia le demuestra que solo apostando por el mejor producto logra sorprender con elaboraciones para las que, partiendo de esa base, solo necesita un reducido número de ingredientes.



FUERA DE CARTA

En Padrón se ubican dos destacadas instituciones: la Casa Museo Rosalía de Castro y la Fundación Camilo José Cela. Adentrarse en la obra de estas dos figuras de la literatura universal es otra forma de aproximarse a la cultura gallega.

PEPE VIEIRA



CAMIÑO SERPE S/N / 36992 RAXÓ, PONTEVEDRA
+ 34 986 741 378 RESERVAS@PEPEVIEIRA.COM PEPEVIEIRA.COM

XOSÉ CANNAS





Entre la frondosidad del lugar de Camiño da Serpe surge el restaurante Pepe Vieira a modo de isla dedicada a la investigación y a la creatividad con la gastronomía como razón de ser. Encabezando el proyecto desde hace 22 años está Xosé T. Cannas, Pepe Vieira, con Óscar Abal como chef ejecutivo.

Desde hace un lustro, Vieira colabora con el antropólogo Rafael Quintía en la construcción de su propio universo culinario, denominado como *A última coziña do mundo*, anclado al territorio e integrado por recetas, historias y personajes que confluyen en una narrativa que articula una propuesta única.

Este proceso ha llevado al departamento de I+D y al equipo de cocina a desarrollar propuestas más conceptuales, dedicando varios meses de trabajo a cada plato. Esto permite ofrecer a los clientes una experiencia más global, conducida a través de un ritual acogedor donde se eleva la experiencia.





Vieira defiende que para crear belleza hay que estar rodeado de ella. Bajo esta premisa se concibe todo en el restaurante, desde la presentación de los platos a la arquitectura contemporánea del edificio, pasando por el diseño de la tipografía que le da identidad visual. Esta escenografía ayuda a ensalzar la pureza que se desea transmitir a través de su propuesta gastronómica.

Este enclave se eleva con vistas privilegiadas sobre la ría de Pontevedra, su principal despensa, predominando pescados y mariscos en los menús. Con los productos de la huerta les gusta experimentar aprovechando la evolución, como en el caso del grelo, trabajando la semilla, el germen, el brote o la hoja, para obtener distintos matices de sabor y texturas.

Este proyecto funciona como visibilizador del entorno rural y constituye un núcleo económico en el que el constante trasiego de proveedores y de clientes también contribuye a dinamizar otros negocios de la zona.

Un hotel, integrado en la naturaleza y compuesto por catorce construcciones individuales llamadas galpones próximas al restaurante, ofrece la posibilidad a la clientela de disfrutar más tiempo de este entorno y sumarse a algunas actividades diseñadas en exclusiva, como excursiones por la ría o rutas por el monte para conocer el patrimonio etnográfico.



FUERA DE CARTA

Situado en la península de O Salnés, el ayuntamiento de Poio se abre a la ría de Pontevedra salpicado por magníficas playas de arena dorada y rutas de senderismo entre molinos.



RETIRO DA COSTIÑA



AV. DE SANTIAGO 12 / 15840 SANTA COMBA, A CORUÑA
+ 34 981 880 244 INFO@RETIRODACOSTINA.COM RETIRODACOSTINA.COM

MANUEL COSTIÑA





OVIDIO ALDEGONDE

El origen de Retiro da Costiña se remonta a 1939, cuando los abuelos de Manuel Costiña, actual chef, abrieron una casa de comidas. Tras ellos, el relevo lo tomó su madre, con la que aprendió técnicas de la cocina tradicional, caracterizada por tiempos lentos, al tiempo que educó el paladar empapándose de aquellos sabores.

Costiña está al frente de un equipo de trece personas que desde temprano se mueve en una cocina en la que se recibe el producto, se limpian y preparan vegetales, carnes y pescados, se cocinan los fondos y se hornea pan de trigo y centeno autóctonos.

Defensor de la materia prima de proximidad, el pescado y el marisco con el que trabaja proviene de Lira, Muros, Carnota o Fisterra, mientras que las verduras y hortalizas se las suministran pequeños productores que no distan más de diez kilómetros de distancia. En una zona de interior como es Santa Comba, donde predominan extensiones de pastoreo, no pueden faltar la ternera y los productos lácteos de la más alta calidad.





El menú *Garatuxa* se adapta a cada temporada y su degustación permite ir conociendo diferentes espacios de la casa, como la trastienda o la sala. Pensado para disfrutarlo con calma, en él no falta la anchoa de Santoña y aceite templado y, para quien lo solicita, el huevo escalfado, ya que ambos platos forman parte del recetario desde hace años. El complemento perfecto para las delicadas presentaciones son las piezas que les fabrica en exclusiva Sargadelos, afamada cerámica gallega.

El vino y los licores tienen una gran importancia en este restaurante. La bodega, en la planta baja, es un espacio contemporáneo donde se prima la conservación de la numerosa selección de referencias internacionales. En el club de fumadores de la segunda planta, los comensales pueden elegir durante la sobremesa entre más de mil referencias de licores y destilados, así como de una selecta cava de puros. La chimenea caldea el ambiente en los meses más fríos.

La oferta del restaurante se completa con la construcción de siete villas, cada una lleva el nombre de un castro de la zona, situadas a escasa distancia de éste. Ubicadas en plena naturaleza, rodeadas de una plantación del tradicional *millo corvo*, replican el número de mesas que hay en la sala y lucen un cuidado mobiliario y decoración en los que se han utilizado materiales de origen local para conseguir que la estancia sea el complemento perfecto a la experiencia gastronómica.



FUERA DE CARTA

Ubicado en la Comarca de Xallas, el ayuntamiento de Santa Comba posee un rico patrimonio natural donde las corrientes fluviales dibujan un paisaje repleto de cascadas y agrupaciones de molinos que se pueden recorrer gracias a variadas rutas de senderismo.



SILABARIO



RÚA DO PRÍNCIPE 44 / 36202 VIGO
+ 34 986 077 363 INFO@RESTAURANTESILABARIO.COM RESTAURANTESILABARIO.COM

ALBERTO G. PRELCIC

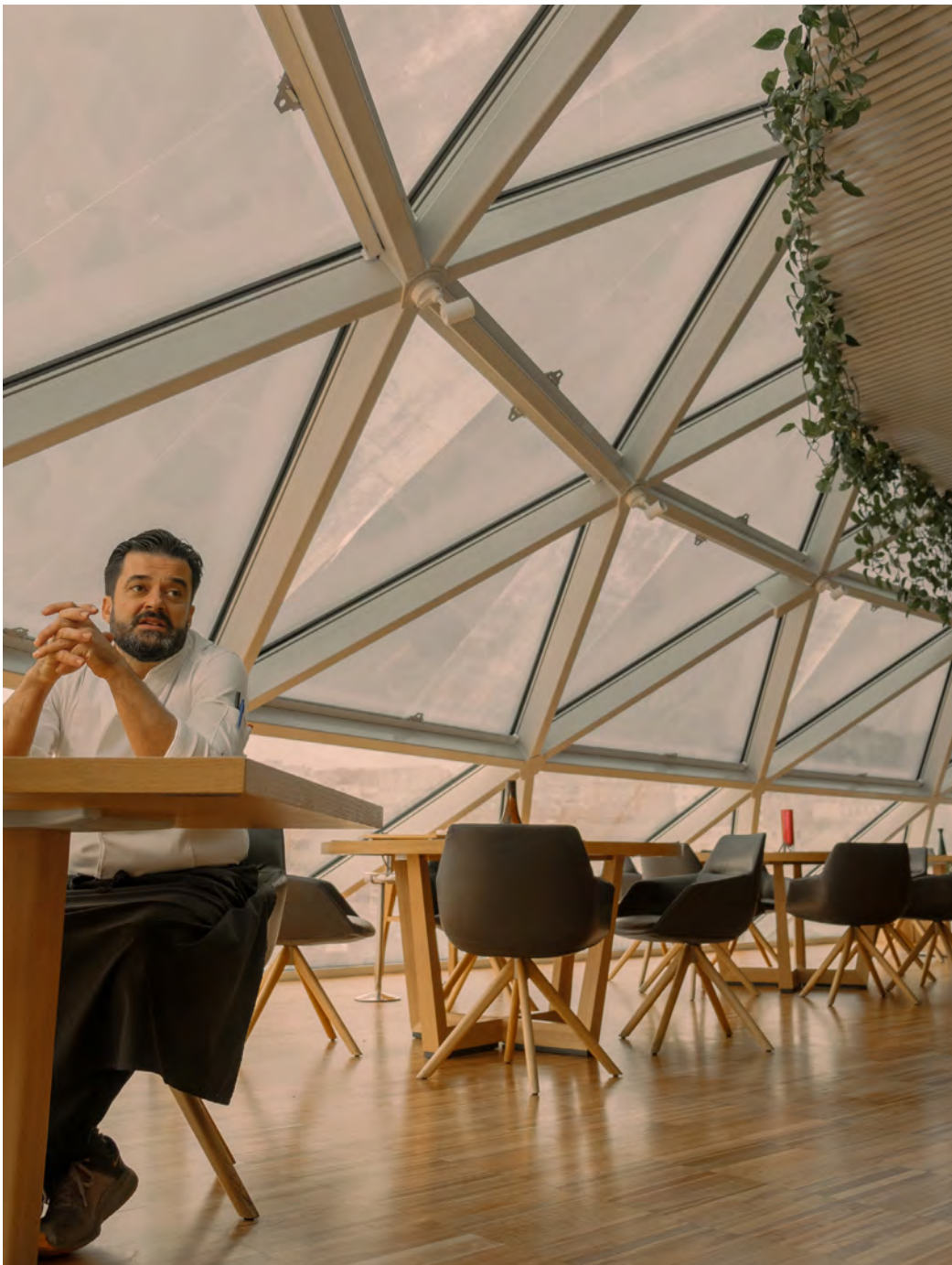




Situado en una de las calles más concurridas de la ciudad, la rúa do Príncipe, Silabario ocupa la última planta del edificio de la sede del R. C. Celta de Vigo, cuya techumbre acristalada e inclinada se cubre con una estructura en retícula que aporta identidad a la sala.

Alberto González Prelcic inició este proyecto gastronómico en 2008 en Tui para trasladarse en 2018 a Vigo. Con la elección del nombre Silabario hace hincapié en la importancia del proceso de aprendizaje en la cocina. Por este motivo, una parte muy importante de su trabajo es investigar sobre los sabores y las técnicas de la cocina tradicional gallega, apostar por lo que la diferencia.





Aunque reconoce que es permeable a métodos o propuestas culinarias de otras latitudes, su trabajo se centra en el producto local, abordado con absoluto respeto, para no desvirtuar su calidad. Los recursos que le ofrecen la ría de Vigo o los huertos de proximidad son la garantía que necesita para diseñar su oferta. Asimismo, destaca la importancia de confiar en proveedores y distribuidores, que son quienes conocen de primera mano la despensa gallega y tienen el criterio para definir la mejor selección. Lograr que funcione bien este engranaje es uno de los objetivos del restaurante.

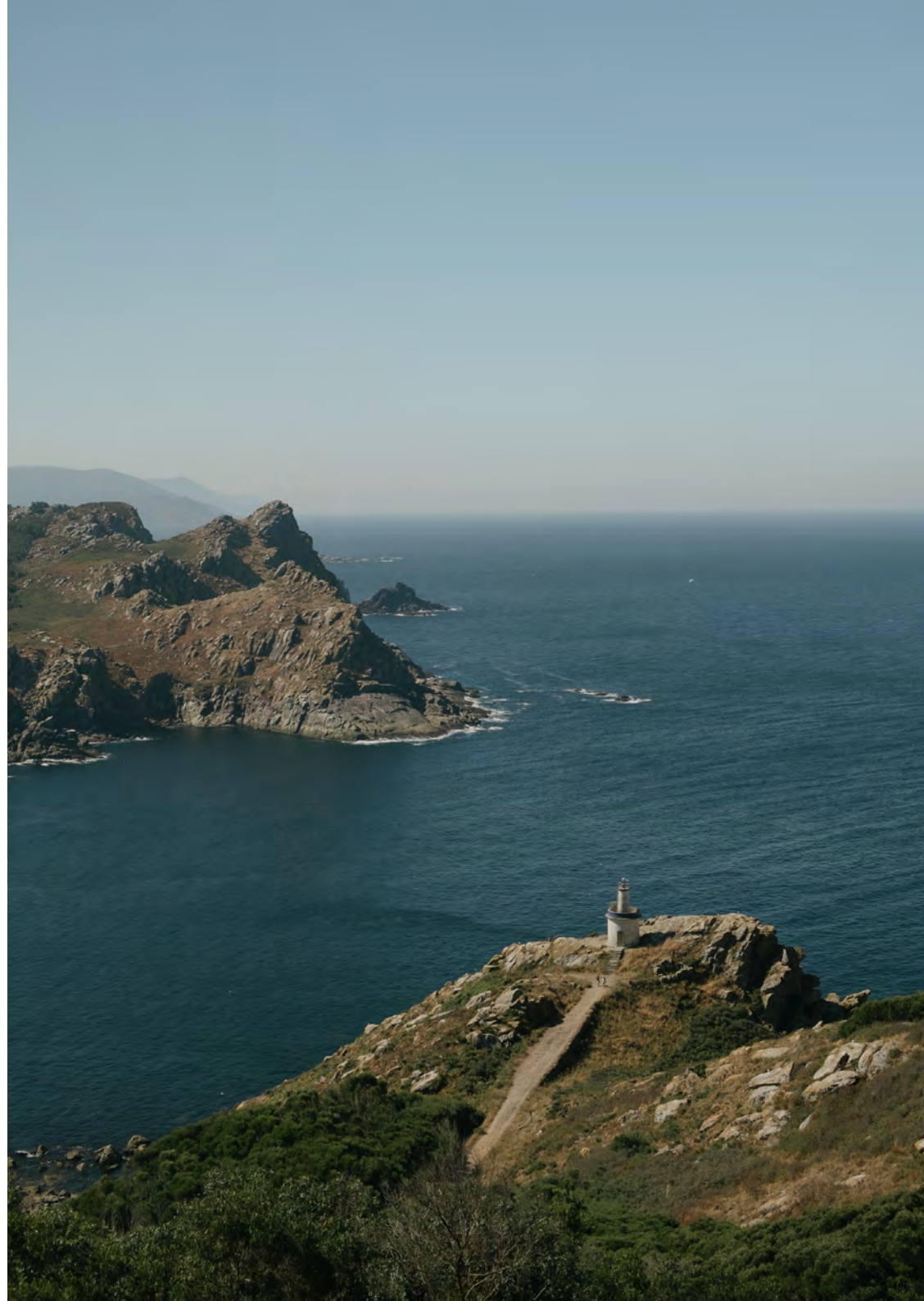
La clientela de Silabario es mayoritariamente local, de ahí que haya variedad en los menús, *Berbés*, *Tempo*, *Raíces*, *Solaina*, e incluso la posibilidad de elegir a la carta. De esta forma, los comensales disfrutan de una oferta flexible, dependiendo del tiempo y del presupuesto del que dispongan, además de facilitarles visitas más asiduas. Según temporada, se podrán degustar lamprea y angulas, dos de los platos recurrentes que identifican al establecimiento.

Gracias a un frontal acristalado, la bodega se integra visualmente en la sala. En ella se conservan aproximadamente cuatrocientas referencias de vino, de las que alrededor del cuarenta por ciento son gallegas. El resto están seleccionadas entre las principales ofertas españolas e internacionales.



FUERA DE CARTA

Naturaleza en estado puro, las Islas Cíes forman parte del Parque Nacional das Illas Atlánticas, y visitarlas desde Vigo resulta una recomendable excursión. Además, durante la travesía, es posible observar delfines, una gran variedad de aves y pequeños pesqueros faenando.



TERRA



PASEO DA RIBEIRA 65 / 15155 FISTERRA, A CORUÑA
+34 981 418 375 TERRAFISTERRA@GMAIL.COM TERRAFISTERRA.COM

BRAIS PICHEL





Brais Pichel inauguró su proyecto gastronómico en 2021, frente a la playa de A Ribeira, en su Fisterra natal. Con solo dos años de trayectoria, la propuesta culinaria de Terra ha sido reconocida por la crítica especializada y es la más reciente incorporación a la selección de restaurantes gallegos distinguidos con estrella Michelin.

El nombre de Terra encierra un triple significado: homenajea a la toponimia local, alude al origen de los recursos e incide en la importancia de mantener los pies en la tierra.

Con Gabriel Díaz como mano derecha, este chef busca inspiración en los productos propios de cada estación. El pescado y el marisco, procedentes de la lonja situada a escasos metros del restaurante, son imprescindibles en su propuesta, así como las verduras y las hortalizas, que tienen un papel fundamental en el diseño de cada plato. La importancia que otorga a los vegetales se reforzará próximamente con la creación de un invernadero, donde se primarán cultivos menos habituales en el mercado.





Los comensales que acudan a Terra disfrutarán de un menú de unos catorce pases adaptados a la disponibilidad de los productos. Conseguir el máximo sabor a través de la búsqueda de matices es el objetivo del chef.

Para ello, en cocina se investiga en la elaboración de fermentos, vinagres y maceraciones, como el garo de calamar, el miso de garbanzo negro y el uso de hojas de higuera, pino o cerveza. Este tipo de preparaciones, además de fomentar el aprovechamiento de los recursos, da mucho juego a la hora de ultimar aliños y salsas.

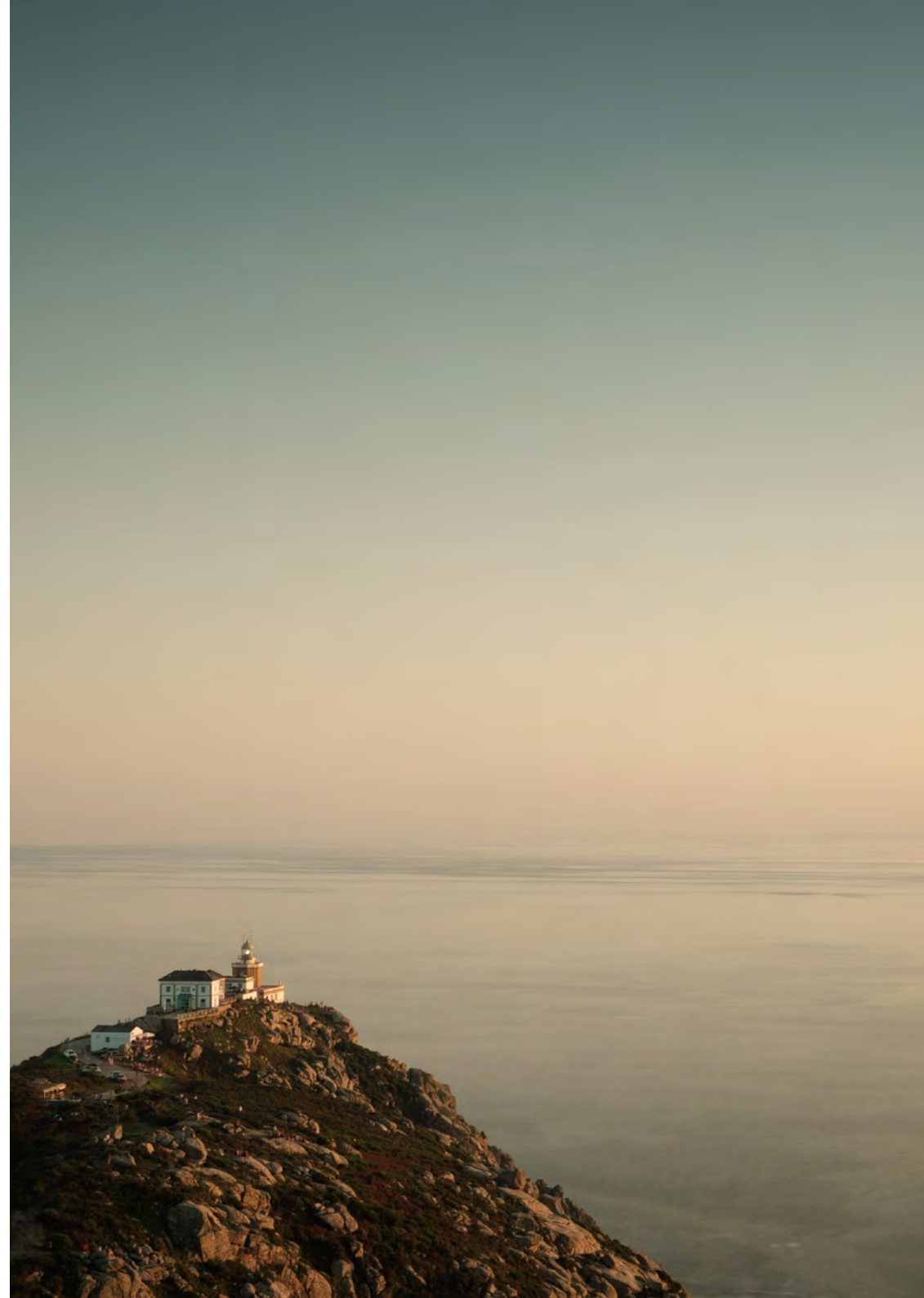
Pichel considera fundamental el contacto directo con pequeños proveedores y productores que lo surten de pan, de cordero y de vegetales de la mejor calidad. Con el mismo criterio selecciona la carta de vinos, con referencias gallegas, canarias y francesas, o elige la vajilla, realizada de forma artesanal en Buño, importante centro cerámico de la Costa da Morte.

Interesado en la corriente gastronómica centroeuropea basada en la sencillez y el vínculo directo con la naturaleza, este chef apuesta por trabajar con un equipo pequeño y por respetar los tiempos, las singularidades de cada lugar y la deslocalización que, en su opinión, ofrece muchas posibilidades para desarrollar iniciativas como las que él promueve.



FUERA DE CARTA

El indomable océano Atlántico dibuja en este enclave de la Costa da Morte paisajes que sobrecogen por su belleza salvaje, como las playas de Mar de Fóra y O Rostro. Es obligatoria la visita a los acantilados de cabo Fisterra, fin del Camino de Santiago para muchos peregrinos, donde se disfrutan inolvidables puestas de sol.



YAYO DAPORTA



RÚA HOSPITAL 7 / 36630 CAMBADOS, PONTEVEDRA
+ 34 986 526 062 RESTAURANTE@YAYODAPORTA.COM YAYODAPORTA.COM

YAYO DAPORTA





Situado en el pazo de Moltó, señorial edificio que a lo largo de su historia se dedicó también a hospital, este restaurante ofrece sus servicios desde 2005. La dirección del equipo de cocina es responsabilidad de Yayo Daporta, mientras que la gestión de la sala y de la bodega corresponde a Esther Daporta. Ambos forman el tándem perfecto para dar continuidad a este proyecto reconocido con diversos galardones en los últimos años.

La apuesta de este chef es la elaboración de un recetario en el que la tradición culinaria gallega tiene un peso fundamental, interpretada desde una perspectiva contemporánea, pero en la que se pueden apreciar pinceladas de otras latitudes gastronómicas como las peruanas o las asiáticas. Los mariscos y pescados de temporada, así como los productos de huerta de kilómetro cero marcan el ritmo en cocina, influenciado por un entorno marineró y una familia dedicada al cultivo del marisco en la ría de Arousa.





Las ostras, los mejillones, las vieiras y las algas son algunos de los productos por los que el cocinero, formado entre fogones de renombrados restaurantes españoles, siente predilección. Cuando los recursos ofrecen la mejor calidad, Daporta recurre a la lógica, al sentido común y al empleo de técnicas como las reducciones, que potencien su sabor natural y la intensidad que les proporciona haberse desarrollado en las aguas del Atlántico.

Daporta selecciona personalmente las piezas con las que la pesca de bajura surte el mercado diariamente. Uno de sus objetivos es que los comensales degusten una cocina plenamente identificada con Cambados y esto se consigue desde el origen hasta el resultado final del proceso presentado en unas mesas distribuidas en una sala de aspecto clásico, donde las paredes pétreas evocan la historia de la villa.

A este espacio de comedor se abre la bodega acristalada de la que se ocupa Esther, quien diseña los maridajes más adecuados para cada menú, además de invitar a los comensales a que entren y elijan el caldo que quieren degustar.

El papel del vino es fundamental en esta propuesta gastronómica, como no podía ser de otra forma en esta localidad de la comarca de O Salnés, donde se cultiva el vino albariño, perteneciente a la D.O. Rías Baixas. Tal es la importancia, que uno de los postres está íntegramente realizado con esta bebida, empleando todos los procesos de la uva.



FUERA DE CARTA

La villa marinera de Cambados está reconocida como la capital del vino albariño, cuya fiesta se celebra cada mes de agosto. Un paseo por sus calles empedradas nos descubre un rico patrimonio histórico-artístico materializado en el majestuoso pazo de Fefiñáns, en la iglesia de San Bieito o en la torre de San Sadurniño.



RESTAURANTES ESTRELLA VERDE

La actividad de estos establecimientos está marcada por el compromiso con el territorio y la gestión de los recursos y los residuos.

Los medios humanos y materiales destinados a la innovación en materia de sostenibilidad por cada uno de estos restaurantes los distingue en su respeto hacia la naturaleza y el medio ambiente, aportando un valor distintivo a su proyecto gastronómico.

- 01— **CULLER DE PAU** O GROVE (PONTEVEDRA)
- 02— **O BALADO** BOQUEIXÓN (A CORUÑA)
- 03— **PEPE VIEIRA** POIO (PONTEVEDRA)



RESTAURANTES BIB GOURMAND

Estos restaurantes, muy variados en su concepción, ofrecen propuestas gastronómicas de alta calidad a precios asequibles, por lo que suelen ser muy populares entre el público. Estas cocinas se caracterizan por desarrollar un estilo sencillo y accesible que las identifica.

- 01— **A HORTA D'OBRAIDOIRO** SANTIAGO DE COMPOSTELA
- 02— **A MACETA** SANTIAGO DE COMPOSTELA
- 03— **A TABERNA DO TRASNO** CAMBADOS (PONTEVEDRA)
- 04— **A VIAXE** SANTIAGO DE COMPOSTELA
- 05— **A XANELA GASTRONÓMICA** PONTEAREAS (PONTEVEDRA)
- 06— **ABASTOS 2.0** SANTIAGO DE COMPOSTELA
- 07— **ANACO** SANTIAGO DE COMPOSTELA
- 08— **ARTABRIA** A CORUÑA
- 09— **ASADOR GONZABA** SANTIAGO DE COMPOSTELA
- 10— **CAFÉ ALTAMIRA** SANTIAGO DE COMPOSTELA
- 11— **CASA BARQUEIRO** NEGREIRA (A CORUÑA)
- 12— **CASA MARCO** VIGO
- 13— **EL DE ALBERTO** A CORUÑA
- 14— **FRANK** FERROL
- 15— **MAR DE ESTEIRO** SANTIAGO DE COMPOSTELA
- 16— **MORROFINO** VIGO
- 17— **MUIÑO** MUROS (A CORUÑA)
- 18— **O BALADO** BOQUEIXÓN (A CORUÑA)
- 19— **PACÍFICO** OURENSE
- 20— **PAMPÍN BAR** SANTIAGO DE COMPOSTELA
- 21— **PEMENTA ROSA** CARBALLO (A CORUÑA)
- 22— **TERREO COCINA CASUAL** A CORUÑA
- 23— **VILLA DE ORO** CAMARIÑAS (A CORUÑA)
- 24— **VILLA VERDE** VEDRA (A CORUÑA)



