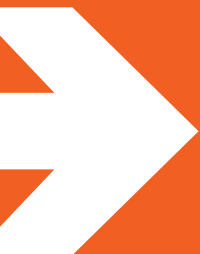


guía gastronómica santiago de compostela





guía gastronómica santiago de compostela



el autor

miguel vila es periodista gastronómico.

distinciones y libros gastronómicos:

- premio nacional de periodismo gastronómico álvaro cunqueiro 2004, por el libro “caldeirada para dous (mortos)”, editorial lea, 2003.
- premio nacional de periodismo gastronómico álvaro cunqueiro 2006, por el libro “a cociña do merlín”, editorial galaxia, 2005.
- premio gourmand cookbook awards 2007, por el libro “a cociña do entroido e san xoán”, edicións xerais de galicia, 2006.
- premio alimentos de españa 2006 a la mejor labor informativa continuada por la columna “a cociña global” (el progreso).
- “diccionario galego de gastronomía”, editorial lea, 1998.
- “hora de comer”, editorial sotelo branco, 2007.

más información en www.colineta.com

edita

turismo de santiago

autor

miguel vila

coordinación

turismo de santiago

tono mugico, yolanda ferro

colaborador

jorge guitián

diseño

marujas creativas

fotografías

miguel vila

antonio saba

anxo iglesias

suvestudio

juan balsa

depósito legal

C 428-2008



guía gastronómica de santiago de compostela
miguel vila pernas









instrucciones de uso	09
historia gastronómica de un cruce de caminos	11
el menú de compostela	19
la dieta atlántica	19
empanada	19
mariscos	23
pulpo	27
pescados	29
lamprea	34
pimientos de padrón	37
grelos	37
carnes	40
quesos	42
dulces	48
vinos, aguardientes y licores	49
turismo gastronómico	55
de tapas y raciones por compostela	59
al sur de la catedral	59
alrededor del mercado de abastos	63
el ensanche	67
san lázaro, la entrada del camino	70
bocadillos	75
compras gourmet	79
el mercado de abastos	83
alimentos de calidad contrastada	87

recetas	93
cafetocaldo	93
canelones de centolla, salsa de langostinos y queso parmesano	94
ensalada de bacalao	95
lomos de merluza con grelos	97
pulpo a la parrilla	95
polenta, “caruncho” del maíz y calamares	98
crujiente de vieiras al albariño	98
rodaballo al horno	99
sopa ensalada de boletos, habas verdes y almejas	99
jarrete guisado	100
esponjoso de frutos rojos	100
lista alfabética de restaurantes	103
lista alfabética de locales de tapas y raciones	123
lista alfabética de locales de bocadillos	129
lista alfabética de tiendas gourmet y ultramarinos	131
lista alfabética de pastelerías	135
índices	
por barrios	137
alfabético	141
por tipo de cocina (restaurantes)	145
por precios (restaurantes)	149
restaurantes del municipio de santiago de compostela	150







instrucciones de uso

Esta guía busca sobre todo facilitar el acceso a la información al usuario, razón por la cual se incluyen al final diversos índices clasificando la información por diferentes criterios.

Comienza con un apartado dedicado a las materias primas y a los usos y costumbres culinarios de Compostela, en la que el viajero encontrará información detallada sobre lo que va a encontrar en su mesa.

Sigue un capítulo referido a las rutas de tapas en Compostela, tanto cuando se trata de tapas de cortesía facilitadas de manera gratuita acompañando las bebidas como aquellas que son de pago. En el primer caso la tapa se sirve simultáneamente con la consumición solicitada, mientras que las de pago debe pedir las el cliente. En este último caso normalmente existen cartas o un tablón en el que se indican las tapas disponibles y su precio.

Las pastelerías y los establecimientos que sirven bocadillos, que nunca faltan en una ciudad universitaria como Compostela, y las compras gourmet completan la primera parte de la guía.

A continuación se encuentra una relación alfabética de restaurantes en la que se ofrece amplia información sobre los mismos: localización, datos de contacto, tipo de cocina, días de cierre, precio aproximado, capacidad... Las expresiones “reservados”, “tarjetas”, “reservas”, etc., implican la existencia de tales servicios en el restaurante en cuestión. Si no aparece la expresión es porque dicho restaurante no ofrece ese servicio.

Después de los restaurantes se ofrece la lista alfabética de locales de tapas y raciones, de bocadillos, tiendas gourmet y ultramarinos y de pastelerías.

La tercera parte de la guía corresponde a los índices, donde se podrá buscar un establecimiento siguiendo diversos criterios:

- © Alfabético
- © Por barrios
- © Por tipo de cocina
- © Por precio medio





historia gastronómica de un cruce de caminos



Jorge Guitián
(Historiador y gastrónomo)

Compostela es, desde siempre, un lugar en relación con un Camino. Lugar de paso, lugar de llegada y confluencia de culturas y tradiciones que marcan, desde hace siglos, su peculiar carácter, el carácter de los compostelanos, de la ciudad y, por supuesto, el de su gastronomía.

Incluso antes de existir Compostela había, en su lugar, un camino, un lugar de paso por el que los usuarios de las vías romanas de la antigua Gallaecia transitaban entre Iria Flavia y la desconocida Asseconia. Probablemente aquí habría una villa de cierta entidad, un lugar de descanso, en el que los viajeros harían noche y cocinarían sembrando el germen de una tradición milenaria.

Por otra parte, las condiciones naturales de Compostela, situada en la transición entre la Galicia costera y la interior, entre el clima de las Rías Baixas y el más recio del norte, hicieron de ella un lugar idóneo, más allá de las circunstancias históricas,

para la confluencia de los productos y las tradiciones gastronómicas de toda Galicia. La ciudad contó siempre con buena provisión de grelos a los que el frío de las tierras de Ordes e Oroso les confiere su sabor característico; con las frutas y verduras del Val da Amaía y del Ulla, que fue siempre su despensa natural; con los productos de las vecinas rías de Noia y Arousa...

Históricamente no son muchas las noticias culinarias que tenemos en relación con la ciudad, pero sí que hay elementos para esbozar la que debió ser su historia gastronómica. Desde sus orígenes altomedievales contó con un importante mercado, en tiempos uno de los más conocidos del país, asentado originariamente en la antigua Plaza del Pan o Plaza del Campo (hoy de Cervantes) y en las rúas próximas. Desde ahí, los gremios fueron asentándose en diferentes partes de la ciudad y su huella aún puede identificarse en los nombres de calles como Pescadería Vella, la Carnicería o el Campo do Forno.

Probablemente es en este período medieval en el que surgen, tal como hoy las conocemos, algunas de las recetas tradicionales. Los motivos serían varios y, junto a los tradicionales elementos comentados más arriba, habría que tener en cuenta el creciente tráfico de peregrinos llegados de todas las partes de Europa y el asentamiento de las principales órdenes religiosas. El primer documento histórico sobre la gastronomía medieval compostelana está tallado en piedra, en el Pazo de Xelmírez, donde podemos ver un personaje portando lo que parece ser un antecedente directo





de las actuales empanadas. Álvaro Cunqueiro la imaginó de lamprea, en la tradición del Baixo Ulla y, según cuentan, llegó a afirmar que el gastrónomo atento puede captar el sutil aroma del relleno surgiendo de la piedra.

A la repostería conventual le debe Compostela, sin duda, el apartado más dulce de su recetario. Con las órdenes religiosas llegaron a la ciudad recetas de almendras y yemas, tradiciones foráneas que dieron lugar a especialidades como la Tarta de Santiago, de la misma manera que están en el origen de otros dulces tradicionales gallegos como los almendrados de Allariz. Pero la aportación monacal no se reduce a la repostería, ya que es probablemente a la Orden Franciscana, y más concretamente al convento de Herbón (Padrón), al que se le debe la introducción en Galicia de uno de los más célebres productos: el pimiento de Padrón o de Herbón, que de las dos formas se llama. Aunque otras teorías relacionan su introducción en Galicia con la figura del padronés Alonso de la Peña y Montenegro, obispo de Quito en el siglo XVII, lo cierto es que parece más plausible que fueran traídos por un franciscano al regreso de las misiones mexicanas. No hablamos ahora de un producto netamente compostelano, pero sí que es cierto que los menos de 20 kilómetros de distancia entre la ciudad y su zona de cultivo hacen de estos pimientos una constante en nuestros mercados y en nuestras mesas.

Con el paso de los siglos, el mercado medieval fue creciendo y, al tiempo que se extendía por nuevas calles de la ciudad histórica, fue creciendo también un mercado de ganado que tenía lugar extramuros. Ya en el siglo XIX pasó a celebrarse en la Carballeira de Santa Susana, en el corazón del Parque de la Alameda. Aún son muchos los compostelanos que recuerdan el paso del ganado por zonas

tan céntricas como la Rúa da Senra o la actual Plaza de Galicia. Y con la feria de ganado llegaron los feriantes. Tradicionalmente celebrada los jueves, fue este el día en el que las casas de comidas y las tabernas se atestaban. Y sigue siendo hoy el jueves el día en el que muchos de estos locales continúan sirviendo algunos de los platos más compostelanos, como el jarrete (tiene fama el del restaurante Vilas) o los callos (son célebres los de Casa Domínguez, en Sar, o los de Paredes, en la calle Carretas).

Es también en ese período de esplendor de las ferias y mercados en el que llegarán a Galicia otros de los elementos que son ya hoy parte indisoluble de su tradición gastronómica. Con los feriantes y arrieros llegados de Zamora y La Maragatería (León) se introduce el uso del pimentón y de pescados secos. De ahí nace el pulpo “á feira”, por ejemplo, como muchas de las recetas tradicionales de bacalao o señas de nuestra identidad culinaria tan relevantes como la ajada.

A mediados del siglo XIX el mercado es trasladado a su situación actual, en el terreno de la antigua finca urbana de los Condes de Altamira. Después de diversas reformas estructurales que tuvieron lugar hasta la primera mitad del siglo XX el Mercado de Abastos compostelano se convirtió en una de las señas de identidad de la ciudad y en la actualidad continúa siendo uno de los mercados más activos de Galicia. Una visita obligada para quien esté de paso en la ciudad, especialmente el jueves que, de

acuerdo con la tradición, sigue siendo su día grande.

El siglo XX fue una etapa de cambio permanente. La introducción de nuevas tecnologías en sectores como la agricultura, la pesca, el transporte o la conservación hicieron posible el aumento de la oferta y de la calidad de los productos. En las últimas décadas estamos sufriendo una homogeneización de la oferta fruto de la globalización de los mercados. En el lado positivo de este fenómeno está la aparición en la oferta de la ciudad de productos hace muy poco impensables. Hoy es posible hacerse con un buen hígado de oca francés fresco, especias del sudeste asiático o los mejores vinos australianos o de Sudáfrica pero, afortunadamente, esta mundialización del mercado no fue capaz de acabar con las peculiaridades de la tradición santiaguesa, por lo que todavía podemos encontrar buen pan de horno de leña, las mejores empanadas, quesos de las comarcas vecinas y seguir disfrutando los jueves de los callos servidos en las casas de comidas.

Estos últimos años fueron también los de la eclosión gastronómica de la ciudad. Los cambios vividos por la misma en las tres últimas décadas (crecimiento demográfico, crecimiento de la Universidad, creación de la Xunta de Galicia, mejora de las infraestructuras) condicionaron, sin duda, la aparición de una nueva generación de cocineros y restaurantes que, por vez primera, situaron a Galicia, y destacadamente a Compostela, en el panorama gastronómico internacional. La pionera de esta tendencia, Toñi Vicente, tiene su restaurante en el centro de la ciudad y junto a él surgieron, más recientemente, otras referencias

especialmente interesantes en cuanto a la cocina de vanguardia como Casa Marcelo o El Mercadito, que conviven sin conflicto con algunos de los nombres clásicos de la cocina compostelana como Vilas, Asesino, Fornos o Camilo. La apertura en 1995 del Centro Superior de Hostelería de Galicia, vinculado a la Xunta de Galicia y a la Universidad de Santiago de Compostela, fue uno de los elementos fundamentales para que en la actualidad Compostela sea uno de los motores de la creatividad y de la innovación gastronómica en Galicia. La capacidad de combinar ese espíritu innovador con una tradición de siglos, sin que entren en conflicto, hace de Santiago un destino ideal para quien quiera ahondar en la tradición gastronómica gallega sin renunciar a las aportaciones más recientes.









el menú de compostela

la dieta atlántica

La dieta atlántica es defendida y recomendada por los mejores nutricionistas del mundo como una forma sana de alimentación. Al alto consumo de pescados frescos y al empleo de materias primas recolectadas de la huerta, criadas con esmero en las granjas o sacadas del mar, se suman técnicas sencillas de cocción, como el vapor o la plancha, que garantizan no sólo la autenticidad del sabor, sino también la conservación de todos sus nutrientes.

Al pescado, que en Galicia se consume con particular abundancia, se atribuyen los bajos niveles de colesterol detectados en su población, así como la menor incidencia de enfermedades cardiovasculares. Si los ácidos Omega 3 presentes en el pescado tienen reconocidas propiedades antiinflamatorias y anticoagulantes, los vinos, frutas y verduras añaden sus efectos antioxidantes. Su conjunto se perfila, según estudios recientes, como un poderoso aliado contra algunos fenómenos degenerativos.

La ternera representa, junto con el pescado, una fuente de proteínas de excelente calidad, lo mismo que las aves de corral y los lácteos. Y ello, sobre todo, en platos para todos los gustos, que se pasean por un saber de siglos y llegan, apetecibles y renovados, a las mesas compostelanas.

la empanada

La empanada es probablemente la mayor aportación de la cocina tradicional gallega al mundo de la gastronomía, no porque sea original o exclusiva de Galicia, que no lo es, sino por el nivel de calidad y variedad que alcanza este plato a lo largo del país. Galicia empana cualquier cosa comestible, acostumbra a decirse sin nada de exageración. Pescados, carnes, verduras, conservas, frutas, algas... todo sirve para relleno de una empanada en Galicia.

El plato, ya lo dijimos, no es exclusivo de Galicia, ya que con más o menos variaciones se prepara en otros lugares de España y de Europa. En todos los casos son recuerdos de una cocina medieval en cuyos recetarios encontramos siempre este plato, sea cual sea su procedencia geográfica. Pero en ninguna parte el plato perduró con tanta fuerza y variedad como en Galicia, que también en la Edad Media fue consumidora de empanadas. Uno de los iconos más representativos de esta especialidad se encuentra en el Pazo de Xelmírez, anexo a la catedral compostelana, donde se representa a un comensal que está a punto de dar buena cuenta de una empanada, que la fecunda imaginación de Álvaro Cunqueiro quiso ver rellena de lamprea, por mucho que la representación pétrea no permita hacer cábalas sobre el contenido de la misma. De esa época (siglo XII) es el Pórtico de la Gloria de la catedral compostelana, donde también aparece representada la empanada.





• 021
023
025
027
029
031
033
035
037
039

Pero no todas las empanadas son iguales hoy en Galicia. Aparte de las distintas costumbres locales alrededor de la confección de este plato, podemos dividir el mundo de las empanadas en dos grandes grupos, en función del tipo de masa con que se elabora. Tendremos así las empanadas hechas con pan de trigo, comunes en toda Galicia, y las elaboradas con pan de maíz, más habituales en algunas zonas costeras de la provincia de Pontevedra y sur de A Coruña. Noia podría ser la capital de la empanada de maíz.

La de maíz es por regla general, casi podríamos asegurar que en exclusiva, una empanada de pescado, predominando las de sardinas o berberechos, así como la que se prepara con la mezcla de unas y otros. En el Barbanza, en los municipios de Rianxo y Boiro, se cocina un tipo muy especial de empanada de berberechos, en la que los moluscos entran en la masa dentro de su propia concha, de manera que se abren en el horno y mojan la masa con todos sus jugos naturales. Es necesario, claro está, una exhaustiva labor previa de limpieza de los berberechos hasta conseguir que lleguen a la empanada sin nada de arena.

Mientras la de maíz es una empanada que se elabora en zonas restringidas del país, la de harina de trigo es común a toda Galicia. En cualquier parte del país encontrará el viajero una empanada preparada a la manera propia de la zona, que puede pedir una masa más fina o más gorda, masa de pan a secas o masa gramada (amasada por segunda vez) con el aceite del relleno, que en Galicia recibe casi tantos nombres como comarcas hay en el país: “mexunxe, zaragallada, amoadado, guiso, molo, rustrido, sofrito”... y hasta 20 denominaciones diferentes recogidas por Fina Casalderrey y Mariano García en “El Libro de la Empanada”. Como dijimos, cualquier cosa comestible se empana en Galicia, así que con masa de trigo podemos encontrar empanadas de pescados (sardinas, congrio, bacalao, lamprea...), de

mariscos (cigalas, pulpo, calamares, navajas, zamburiñas, vieiras...), de conservas (atún, sardinillas de lata...), de vegetales (setas, grelos...), de embutidos (“forquellas”, chorizo, “androlla”...), de carnes (lomo, pollo, conejo, costilla, tocino...), así como empanadas dulces, propias para el postre o la merienda (chicharrones, manzanas...). A pesar de la enorme variedad de empanadas que se elaboran en Galicia, en los bares y restaurantes encontraremos fundamentalmente las de atún o de bacalao (normalmente con pasas) entre las de pescado, y de lomo o “zorza” entre las de carnes. En Santiago tiene una especial fama, ciertamente merecida, la empanada de congrio de la taberna O Gato Negro. Las empanadas dulces (fundamentalmente de manzanas o de chicharrones) son más propias de panaderías y pastelerías.

Plato, pan y acompañamiento

La empanada es al mismo tiempo pan y compango, pero también cumple el rol de plato cuando se trata de ir de merienda al campo, de comer en la playa o cuando servía de comida en los trabajos desarrollados en el campo, como siegas, trillas y similares.

En esencia una empanada consiste en dos capas de masa que encierran el relleno de la misma, que se cuece en el horno y se consume caliente o fría, según el tipo de empanada de que se trate y de las circunstancias en que se consume. En el caso de las empanadas de maíz, y dada la poca plasticidad de este tipo de masa, es común que se componga por partes: en lugar de una capa inferior de masa y otra superior que tapa el relleno, lo

normal es que la empanada de maíz se forme con pequeñas porciones de masa en la que va integrado el relleno. Ofrecen así el aspecto de estar realizadas con “retales” y pueden parecer más una tarta que una empanada.

En el campo la empanada siempre se comió con las manos, como si de un bocadillo se tratara, así que no se extraña si en algún restaurante encuentra quien sigue consumiendo así este plato gallego, que habitualmente se sirve como primer plato.

mariscos

Galicia es un país de mariscos. Así lo quieren las gentes del país, que aman sus mariscos por encima de todas las cosas, y los que vienen de fuera, que buscan aquí calidad, abundancia y bajos precios y se encontrarán sin problema los dos primeros objetos de su busca, pero deberán vigilar muy de cerca los precios que pagan.

Cuando un producto exquisito es escaso y la demanda muy alta siempre sucede lo mismo: los precios se incrementan, a veces hasta cifras insospechadas. Y el mundo del marisco no puede ser ajeno a esta tendencia universal.

En Galicia el viajero encontrará dos tipos bien diferenciados de marisco: el bueno y el insuperable. Bueno es el marisco que cada día llega a nuestra tierra procedente de Bretaña, Irlanda o Escocia, países todos hermanos de Galicia, como hermanos de los nuestros son los tesoros de sus mares.

Pero si desea encontrar las verdaderas esencias del mar, debe el viajero buscar el marisco gallego, nacido, criado y capturado en nuestras rías, en unos casos, o en

nuestros mares exteriores en otros. Todos los expertos en la materia reconocen que no hay en el mundo marisco como el gallego. No resulta fácil para el no experto distinguir entre el marisco gallego y el de importación, pero hay una regla que resulta infalible: el buen marisco nunca es barato. Dicho de otra manera; el marisco barato siempre será de importación. Bueno pero no excelso.

Ahora bien, siendo Galicia un país privilegiado en frutos del mar, no encontrará aquí gambas, por poner un ejemplo, que son una especie propia del Mediterráneo y que nuestro país no produce. En Galicia puede usted degustar las mejores langostas, bogavantes, camarones, cigalas, centollas, nécoras, percebes, bueyes y santiaguíños, que componen la nómina principal de los crustáceos. Entre los moluscos destacan las ostras, almejas, berberechos, mejillones, “longueiróns” y navajas, vieiras, zamburiñas, coquinas, junto con un sinnúmero de especies de menor importancia. Además encontraremos erizos, que de un tiempo a esta parte están cobrando importancia en el país, tanto por el consumo en fresco como en conserva.

La manera tradicional de cocer el marisco es siempre la más sencilla. Por lo general se trata de una simple cocción en agua con sal para los crustáceos, aunque langostas, bogavantes y cigalas también se ponen a la plancha y, en el caso de los dos primeros, se elaboran salpicones (el marisco cocido y picado, con cebolla, perejil, acaso algo de pimienta roja, y una vinagreta elaborada con aceite de oliva, vinagre y yema de huevo). Los percebes siempre cocidos y bien calientes, llevados directamente de la olla a la mesa.





021
023
• 025
027
029
031
033
035
037
039



Las almejas se presentan a la marinera, o crudas lo mismo que las ostras. “Longueiróns” y navajas son apropiados para la plancha, lo mismo que las zamburiñas, que también pueden ir al horno como las vieiras.

Si desea gozar plenamente de la calidad de los mariscos gallegos busque siempre un lugar donde los cocinen en el momento en que usted los va a consumir y rechace siempre aquellos que ya están preparados de antemano.

Los nuevos cocineros gallegos, fieles a los sabores de siempre pero ávidos de encontrar nuevas presentaciones, ofrecen novedosas maneras de tratar los mariscos, buscando conservar todas sus características pero realizando combinaciones con otros alimentos, algunas ciertamente sorprendentes pero no por eso menos exitosas.

Un viejo dicho gallego asegura que el marisco solo está en comida en los meses que tienen “r”, que son los que van de septiembre a abril. De hacer caso a esta máxima, el verano es mal momento para comer marisco de calidad, y algo de razón no le falta al dicho, aunque no acierte plenamente.

Las vedas son un buen indicativo del marisco que podemos comer en cada momento. En el verano están en veda las almejas fina y babosa, el berberecho, el buey, la centolla y el erizo. Pero ese mismo tiempo es período hábil para la captura de langosta y bogavante (julio y agosto), nécora (de julio a diciembre) y mariscos como el percebe y el camarón que no tienen veda. El caso más restrictivo es el del santiaguíño, que solo se puede capturar en el mes de julio. Estas fechas de vedas y períodos hábiles de captura

son orientativas, ya que pueden variar de unos años a otros y según las zonas de captura.

el pulpo

“El gallego es muy pulpero”. Son palabras del maestro del periodismo gastronómico gallego y español Álvaro Cunqueiro en su libro “La cocina gallega”, publicado en la década de los setenta del siglo XX.

No estaba errado Cunqueiro, ya que en Galicia cualquier celebración popular que se precie va a tener entre sus platos el pulpo, cocinado “á feira”, que es el estilo propio de las tierras del interior, o “guisado”, como se cocina tradicionalmente en la zona costera.

El pulpo “á feira” nace, seguramente, en el interior de Galicia muy vinculado a las ferias de ganado y a los arrieros que traían a Galicia el pimentón dulce y picante, uno de los elementos fundamentales de la preparación que nunca se produjo en Galicia. Fundamental también es el aceite de oliva, que en un tiempo fue relativamente abundante en algunas zonas interiores del país (sur de Lugo, parte de Ourense) precisamente donde el pulpo “á feira” toma carta de naturaleza y en las que hoy intenta recuperar su antigua, y generalmente desconocida, importancia.

Hoy son las pulpeiras de O Carballiño, en realidad de la parroquia de Arcos de este municipio orensano, las que llevan por Galicia adelante la fama de cocinar el mejor pulpo, pero hubo un tiempo en que Cacabelos, en el vecino Bierzo (León) quiso discutir esa supremacía.

O Carballiño celebra cada año su “Festa do Pulpo”, nacida en la década de los

sesenta del siglo pasado, pero seguramente el más grande de los homenajes gallegos a este plato nacional son las fiestas de San Froilán, en Lugo, en las que es obligado comer el pulpo en las casetas instaladas al efecto en el parque de la ciudad, casetas que despachan pulpo “á feira” a lo largo de todo el mes de octubre, aproximándose al medio millón de raciones servidas en ese tiempo que, a 200 gramos por plato, suponen más de 90.000 kilos de pulpo cada año.

Ahora el pulpo “á feira” se prepara con el cefalópodo fresco (antes se congela para evitar tener que darle la paliza obligatoria cuando no había congeladores, tratamiento imprescindible para que su carne ablande), pero hasta bien entrado el siglo XX el pulpo que llegaba al interior de Galicia, y al resto de España, era curado al aire y al sol, tal y como todavía se sigue haciendo con el congrio en Muxía. Era esa la única manera de conservación para un producto muy sensible y perecedero.

En las zonas del litoral de Galicia, donde se disponía de pulpo fresco, la manera más común de cocinarlo era guisado con patatas y, acaso algunas hortalizas tales como pimientos, cebollas o guisantes. En la costa de Galicia se sigue guisando pulpo, con recetas exquisitas, tales como el pulpo “a la mugardeza”, propio de la localidad de Mugar dos, en la ría de Ferrol, o los de las islas de Ons y de Arousa, pero fue el pulpo “á feira” el que se impuso en todo el país, y hoy tanto se encuentra en el interior como en la costa.

Santiago de Compostela, con una feria de ganado de las más importantes de España, que se celebra todos los miércoles del año, no podía ser ajena al pulpo “á feira”. En un tiempo pasado las ferias se celebraban en la carballeira de Santa Susana, donde las pulpeiras siguen situándose con motivo de las dos grandes fiestas de la ciudad: la Ascensión y las fiestas

del Apóstol. Hace ya muchos años que el ganado desapareció de la Carballeira, desplazado primero hacia Salgueiriños y posteriormente a Amio, donde en la actualidad se celebra la feria semanal. Con la feria se fueron las pulpeiras, que cada miércoles ofrecen su mercancía a ganaderos y tratantes... y a los muchos compostelanos que se acercan a picar unas tajadas.

No existe en Compostela la costumbre orensana de las pulpeiras que en el fin de semana plantan su caldero de cobre en cualquier esquina vendiendo el pulpo para consumir en el bar más próximo o en el propio domicilio, aunque por la zona de Vidán sí se puede encontrar una de estas pulpeiras que sábados y domingos vende el pulpo en la calle.

En Santiago se pueden encontrar buenas pulperías tradicionales en Concheiros o en Vista Alegre y podrá probar el pulpo guisado en algunos restaurantes de corte tradicional como Vilas o Paz Nogueira. También son populares las empanadas de pulpo y el pulpo con arroz.

Pulpo, sal, aceite y pimentón

En las ferias, las pulpeiras emplean grandes calderos de cobre para cocer el pulpo. Tradicional era hacer el fuego con leña de roble, pero cada vez es más común el empleo de quemadores de gas butano o propano, menos problemáticos que la leña. En el agua hirviendo la pulpeira escalfa cada pulpo dos o tres veces para finalmente dejarlo dentro del agua. Muchos son los mitos alrededor de esta costumbre, casi un rito, que responde a un único objetivo:

conservar intacta la piel y ventosas del animal, que sin este tratamiento corren el riesgo de desprenderse por completo.

Sobre el tiempo de cocción son también muchas las fantasías que andan por mundo. La más común de todas es la recomendación de echar en la olla una patata, asegurando que el pulpo estará cocido cuando lo esté el tubérculo. Nadie vería jamás a una pulpeira poner la patata en el caldero ya que ¿cuece en el mismo tiempo un pulpo de kilo y medio que otro de tres cuartos?, y ¿todas las variedades de patata cuecen al mismo tiempo, o tarda lo mismo en cocer una patata pequeña que otra grande?

El pulpo debe quedar “recio” como decimos los gallegos o, como diría un italiano “al dente”. Se corta con tijeras en trozos de un dedo de gordo y a continuación se sazona con sal gorda, pimentón (dulce, picante o mezcla de ambos, al gusto de cada uno) y se riega generosamente con un buen aceite de oliva. Se sirve siempre caliente y acompañado con un buen pan que mojaremos en la salsa. Se toma el pulpo con un palillo y se acompaña con un buen tinta gallego, ya que una vieja creencia del país asegura que el pulpo y el agua no hacen buenas migas en la barriga.

Un popular molusco

El pulpo (*Octopus vulgaris*) es un marisco del tipo de los moluscos (como las almejas, las ostras o los berberechos) y de la clase de los cefalópodos, en la que se encuadra junto con los calamares o los chocos, por ejemplo.

En Galicia se conoce como “polbo” o pulpo, forma esta última que es la más común en el resto de España, donde también recibe los nombres de “olagarro” (Euskadi), “pop” (Levante, Cataluña y Baleares). También se

conoce como “octopus” (Gran Bretaña), “poulpe” (Francia), “polvo” (Portugal), “polpo” (Italia) y “grewöhnlicher krake” (Alemania).

El cuerpo del pulpo tiene forma de globo, con ocho brazos con una doble fila de ventosas cada uno. El peso mínimo de los pulpos capturados en Galicia tiene que ser de un kilo, pero este animal puede llegar a los catorce kilos de peso, aunque lo más común en el mercado son los pulpos de entre uno y cinco kilos.

Genéricamente el pulpo se puede pescar en Galicia durante todo el año, aunque por acuerdo entre la Consellería de Pesca y el sector cefalopodero se hacen paros biológicos, generalmente en los meses de mayo y junio.

El pulpo gallego se comercializa en fresco, pero también es posible encontrar en Galicia pulpo procedente del banco canario-sahariano, fundamentalmente congelado.

La principal arte de pesca empleada en Galicia para la captura del pulpo es la nasa, una especie de caja de red que se deposita en los fondos donde vive el animal que, atraído por el cebo, puede entrar en la nasa pero es incapaz de salir. El pulpo se alimenta de crustáceos, moluscos y pequeños peces, siendo creencia común entre los gallegos que es muy aficionado a las nécoras, por lo que se asegura que si el pulpo abunda escaseará este marisco.

pescados

El pescado no puede faltar en la gastronomía gallega, uno de los países del mundo que más pesca y mayor

021
023
025
027
• 029
031
033
035
037
039





021
023
025
027
029
• 031
033
035
037
039





variedad de pescados emplea en su cocina, especialmente cuando hablamos de cocina tradicional y popular.

El viajero comprobará fácilmente en los escaparates de los restaurantes más céntricos de Compostela la amplia oferta de productos del mar que los mismos ponen a su alcance. No sólo mariscos y pulpo, o lamprea en su temporada, de los que hablamos en sus correspondientes apartados, sino merluza, sargo, rodaballo, raya, congrio, rape, mero, palometa, salmonetes, sardinas y sardinillas, a veces los multicolores pintos y maragotas... cada escaparate compostelano es un auténtico océano.

Galicia cuenta con una larga tradición de pesca por todos los mares del mundo y la flota más grande de España, por lo que no debe extrañarse de encontrar especies procedentes de mares lejanos al lado de otras que proceden de las rías más próximas a Compostela. Todos ellos están perfectamente integrados en las costumbres culinarias gallegas.

Las dos recetas tradicionales para el pescado más arraigadas en los restaurantes gallegos son muy parecidas entre sí. Si le ofrecen “caldeirada” sepa que va a comer pescado (de uno o más tipos) cocido en compañía de patatas, cebolla, pimientos, aceite y pimentón dulce. Cuando le ofrezcan un pescado “a la gallega” comerá ese pescado cocido, en compañía de patatas cocidas aparte, tal vez unos guisantes y todo mojado con una ajada, la salsa nacional gallega, que consiste en un buen aceite en el que se fríen unos ajos y después se agrega pimentón dulce. La “caldeirada” es plato de cuchara mientras los pescados “a la gallega” se presentan en la mesa sin caldo.

También podrá gozar en Compostela de espléndidos pescados asados a la parrilla,

puestos en empanada, asados en el horno y otras muchas preparaciones. Hablamos, claro está, de pescados de mar, que son los que dominan por completo la gastronomía gallega, aunque en el país también se consuman exquisitas truchas, salmones salvajes, reos y anguilas procedentes de los ríos gallegos. Claro que truchas y salmón salvaje no los encontrará en los restaurantes gallegos, ya que su comercialización está prohibida en la comunidad autónoma, de manera que quien quiera truchas que se moje las bragas, como dice el refrán. Tal vez se pueda encontrar algún salmón salvaje procedente de fuera de la comunidad, pero no es común, como tampoco son habituales en Compostela los reos ni las anguilas. Del río proceden las lampreas, que en temporada tienen una amplia presencia en los restaurantes compostelanos y de las que hablamos en otro lugar, y las angulas del Miño, exquisitas pero con precios altísimos incluso a pie de río. La angula, como la lamprea, es pescado de temporada y sólo se encuentra en el mercado en los meses de invierno.

la lamprea

Dice el escritor gallego Alfredo Conde que la principal labor del cuco es avisar a la lamprea para que no falte a su cita el próximo año, ya que según la tradición gallega, la lamprea “cucada” ya no tiene valor gastronómico alguno, y “cucadas” son todas aquellas lampreas que se capturan después de que se escuche en Galicia el canto del cuco. Otro dicho popular, coincidente con este,

dice que la lamprea “en marzo para el amo y en abril para el criado”, una forma ancestral de indicar que estamos ante un pescado claramente estacional.

Galicia es hoy el paraíso de los amantes de la lamprea, condición que obligadamente comparte con el norte del vecino Portugal, donde este pescado antediluviano también goza de importante aprecio. Fuera de esta zona se come algo de lamprea a las orillas del río Garona (Francia), donde se pesca, y de donde se presume llegó la receta de la “lamprea a la bordelesa”, cocinado el pescado con su propia sangre, vino, especias y hortalizas, que es una de las maneras más populares de servirla en Galicia. También se come lamprea en Madrid o en Barcelona, es decir, allí donde la llevaron los restauradores gallegos.

La temporada de lamprea comienza con el año. El río Ulla, en el límite entre las provincias de A Coruña y Pontevedra, es el primero donde se autoriza la captura, a finales de la primera semana de enero. En la segunda quincena del mes comenzará la pesca en los ríos del sur, fundamentalmente en el Miño y en el Tea. A finales de abril termina la temporada de pesca, por lo que los aficionados se despiden de la misma hasta el año siguiente, excepto en algunas zonas del sur de Pontevedra, fundamentalmente Arbo, donde se seca la lamprea para consumirla en el verano como fiambre, rellena de huevos cocidos y jamón, o para cocinarla con verduras del tiempo. La costumbre viene de lejos, que ya en el siglo XVII Francisco Martínez Montañón, “cocinero mayor del rey nuestro Señor”, incluye en su libro “Arte de Cocina, pastelería, vizcochería y conserjería” la receta de la “lamprea en cecina”, es decir seca y curada, que debe remojar y después guisarse con una salsa hecha de cebolla frita, sazonada con especias,

vinagre y vino tinto y ligado con harina. En el siglo XVIII escribió el ilustrado José Cornide Saavedra que cuando había abundancia de lamprea estas se secaban como el congrio “y así se conservan bastante tiempo, sirviéndolas cocidas con verduras, y aderezadas con aceyte y vinagre”.

Si la presencia de la lamprea está restringida a unos meses en el año también lo está a una parte del territorio de Galicia. Miño y Ulla son los dos grandes suministradores de lampreas de Galicia y en sus riberas están los grandes centros de consumo de este pescado, posiblemente el animal vertebrado más antiguo de cuantos hoy existen en el mundo.

El consumo tradicional de lamprea se circunscribe a la zona de influencia de ambos ríos en su curso más próximo al mar, que es donde se pesca. De esta manera, Arbo y As Neves son las grandes capitales de la lamprea en el sur de la provincia de Pontevedra, mientras que en el norte de la misma ese privilegio corresponde a Valga y Pontecesures, y en la ribera norte del Ulla, ya en la provincia de A Coruña, son Padrón, Rois y Compostela los principales centros de consumo de lamprea.

En las provincias de Lugo y Ourense, en el interior de la de Pontevedra y en el norte de A Coruña el consumo de este pescado es inmensamente menor y en algunos casos hasta desconocido.

Guisada, seca, en empanada

Hay una manera de cocinar la lamprea común a todas las zonas de Galicia, que ya mencionamos: con la sangre del propio animal, vino y hortalizas, bien especiada, algo que también es común

en el norte de Portugal. Se sirve esta lamprea “a la bordelesa” acompañada de arroz blanco, tal vez de influencia portuguesa, y triángulos de pan frito.

Al margen de esta receta común cada zona tiene sus propias especialidades. Ya hablamos de la lamprea seca de la zona de Arbo, que no se repite en el resto del país, mientras que en las riberas del Ulla son propias las empanadas y timbales de este pescado. En tiempos tuvieron fama los de Caldas de Reis y hoy son especialmente conocidos los de Chef Rivera, en Padrón, restaurante que todos los años ofrece un menú elaborado exclusivamente con lamprea, añadiendo cada año nuevos platos a su carta.

Compostela tiene también su particularidad propia en el mundo de la lamprea. Tanto en la zona del Miño como del Ulla la costumbre en los restaurantes es servir lampreas enteras, lo que significa poner encima de la mesa entre tres y cinco raciones cuando el animal es de buen tamaño. Los restaurantes de Compostela, en cambio, acostumbran a servir raciones individuales, lo que permite degustar la lamprea sin necesitar para ello del concurso de otros comensales aficionados a este pescado.

El pescado primitivo

Parece que ya los romanos eran grandes aficionados a la lamprea, que en Galicia tiene muchos y grandes partidarios lo mismo que otros la rechazan de plano, bien por no gustarles su sabor o textura, bien por rechazar por principio comer un animal serpentiforme y que además se guisa en su sangre.

La lamprea (*Petromyzon marinus*) es seguramente el más primitivo de todos los pescados que se consumen en el mundo, remontándose su aparición en las aguas de nuestro planeta a unos 500 millones de años atrás, según los expertos.

Aunque el nombre más común y generalmente empleado es el de lamprea, en Galicia también se conoce como “lampreia”, “chupona”, “chupona de mar” y “sete buracos”, nombres que se refieren a la costumbre de vivir pegada a otros peces o a las piedras, así como a los siete agujeros que la misma tiene a cada lado de la cabeza y que le sirven para respirar. En Portugal recibe el nombre de “lampreia” y en Francia “lamproie”.

Su cuerpo es anguiliforme, de color negro azulado por la parte superior. El color crema del vientre salpica los laterales y parte de lomo del animal, que se destaca por disponer de siete agujeros a cada lado de la cabeza, ojos muy pequeños y una gran boca en forma de embudo o ventosa, con varias filas concéntricas de dientes.

La lamprea nace en el río, en el que vive hasta los cuatro o cinco años de edad, momento en que se traslada al mar, con una longitud alrededor de 20 centímetros. En el mar vive a profundidades de entre 200 y 500 metros hasta el momento en que alcanza la madurez sexual y regresa al río, con un tamaño de hasta un metro de largo y un peso que puede superar el kilo.

Se pescan las lampreas cuando remontan los ríos por medio de nasas que se colocan en lugares estratégicos de paso de los animales. En el Miño las nasas se colocan en las “pesqueiras”, construcciones de piedra dentro del río que conducen a las lampreas hasta la trampa. Algunas “pesqueiras” tienen una gran antigüedad lo que las convierte en

objeto de una ruta turística en el municipio de Arbo (Pontevedra).

pimientos de padrón

A escasos 20 kilómetros de Compostela se encuentra la villa de Padrón, lugar al que según la tradición arribó la barca que trajo a Galicia los restos del Apóstol Santiago y donde se conserva el Padrón al que la misma fue amarrada. Tierra natal de Camilo José Cela y residencia de la poetisa Rosalía de Castro, Padrón es más conocido en toda España por sus famosos pimientos, que según el dicho “unos pican y otros no”. Sepa el viajero que en realidad los pimientos son de Herbón, parroquia del municipio padronés en la que se concentra la producción.

En un futuro próximo estos pimientos quedarán protegidos por la denominación de origen Pimiento de Herbón, que en la actualidad se encuentra en tramitación y con la que se espera acabar con el fraude existente en el sector. El pimiento de Padrón-Herbón es un producto de temporada, que va de junio a septiembre. Con suerte en los últimos días de mayo se pueden encontrar los primeros pimientos en el propio Padrón, aunque a precios muy elevados. En el mes de octubre también se pueden encontrar los últimos de la temporada, pero en el resto del año no existe producción y los pimientos que se encuentran en el mercado, comercializados como de Padrón, proceden en realidad de Murcia, Almería y hasta de Marruecos.

Así que el viajero debe saber que entre octubre y mayo no va a encontrar pimientos de Padrón legítimos, por mucho que hasta en Compostela estén presentes en los escaparates de algunos bares y restaurantes de las zonas más turísticas.

Los pimientos de Padrón se consumen fritos y salados con sal gorda, sin más aditamento. Existe un cierto debate entre los partidarios de freírlos con su rabo o cortando este previamente, pero parece que la única diferencia entre unos y otros es de presentación.

Cualquier frutería o supermercado de Compostela tiene a la venta pimientos de Padrón durante la temporada de los mismos, pero junto a estos se venden también procedentes de otras zonas de Galicia (Cambados, Vedra, Oroso) donde se cultiva la misma variedad que en Padrón y cuyo precio acostumbra a ser sensiblemente inferior a los procedentes de Herbón.

Pero el mejor lugar para comprar pimientos de Padrón en Compostela es el Mercado de Abastos, hasta donde se desplazan algunas productoras de Herbón con grandes cestas de pimientos que envasan allí mismo. Debe saber el viajero que tradicionalmente los pimientos de Padrón no se venden al peso, sino por cientos (un ciento de pimientos puede rondar el cuarto de kilo, dependiendo del tamaño de los mismos).

grellos

Reza un viejo dicho “Nabo, nabiza y grelo, trinidad del gallego”. Son sin duda las nabizas y los grelos las más gallegas de las verduras, categoría que, en todo caso, comparten con repollo y coliflor.

Nabizas y grelos son verduras procedentes de la misma planta: el nabo, pero se trata de diferentes momentos de la evolución de la misma.





Las nabizas son las primeras hojas que produce el nabo, que en los cultivos tradicionales del país se pueden comenzar a recoger ya en el mes de octubre, con variaciones según la climatología de cada zona. Se trata de hojas tiernas con un pequeño pedúnculo que las une con la raíz de la planta, la “cabeza del nabo”, parte que se destina fundamentalmente a la alimentación del ganado.

Tradicionalmente se recogen únicamente las nabizas que están ya totalmente desarrolladas y listas para su consumo, dejando el resto en la planta.

Con el paso de las semanas el nabo comienza una nueva fase de su evolución que lo va a llevar a la floración. Aparecen entonces una especie de tallos mucho más gordos que los pedúnculos de las nabizas y de los que nacen las hojas. El conjunto de tallo y hojas constituyen los grelos, siempre más amargos que las nabizas. Del grelo se comen tanto las hojas como los tallos, aunque estos se pueden pelar previamente y hasta partírllos longitudinalmente cuando son muy gordos.

Si las nabizas se emplean fundamentalmente para la elaboración del caldo gallego, los grelos tienen otros variados usos, aparte de formar también parte del caldo.

Uno de los platos más conocidos de la cocina gallega es el lacón con grelos: lacón cocido, chorizos, patatas y grelos cocidos en el mismo caldo en que se preparó el lacón. Los grelos pueden también acompañar a un buen cocido gallego, de los que Picadillo bautizó como “alegres”: abundancia de carnes de cerdo, ternera y gallina, chorizos y un acompañamiento de patatas, garbanzos o alubias, según la zona, y verdura. Los grelos se pueden ver desplazados en el cocido gallego por el repollo, otra de las verduras más propias del país.

También son los grelos el ingrediente principal de una ensalada que en Galicia se prepara desde siempre, adelantándose a la moda actual de las ensaladas templadas: grelos cocidos con huevo también cocido y un aderezo de sal y aceite, fundamentalmente, o la sala más propia de los gallegos: la “allada” (ajada: ajos fritos en aceite de oliva al que finalmente se agrega pimentón dulce o picante, según el gusto de cada uno).

Más recientemente los grelos pueden formar parte del relleno de algunas empanadas, cocinarse en revueltos con huevos y algún marisco (langostinos, por ejemplo) o servir de acompañamiento para algunos pescados.

Nabizas y grelos son verduras de otoño e invierno, aunque el resto del año también se puede echar mano de ellas gracias a la presencia en el mercado de grelos gallegos en lata, deshidratados y congelados.

carnes

Hasta la llegada del maíz, el animal doméstico de las familias campesinas gallegas era la vaca, que come alimentos no aptos para el consumo humano, mientras el cerdo es, en el aspecto alimentario, un competidor directo del hombre. La llegada del cereal procedente de América cambió radicalmente las cosas, pasando a haber cerdos en todas las casas campesinas de Galicia y quedando las vacas relegadas a animal de trabajo que, además y de manera residual, producían leche y carne.

De aquella situación quedó Galicia claramente dividida en dos partes en lo que respeta al consumo de carne. Tradicionalmente el rural es gran consumidor de cerdo y el medio urbano de vacuno. Esta división se suavizó hasta casi desaparecer con la llegada del frío y los congeladores hasta la última esquina del país, convirtiéndose en un método de conservación alternativo al salado y curado.

Galicia sigue consumiendo cerdo, fundamentalmente en la época invernal. Se trata de carnes saladas y curadas destinadas a la elaboración de caldo gallego, cocidos, lacón con grelos, “cacholas” (cabeza) y todas las variantes de consumo de carnes de cerdo saladas. Y alrededor de la carne de cerdo salada, y más en concreto sobre sus “unllas” (manos), giran las fiestas del barrio compostelano de San Lázaro, donde con motivo de la celebración de su patrón se subastan pares de manos de cerdo, que acompañadas de “bertóns” (brotes tiernos de berza), patatas y chorizos, se consumen en los bares y restaurantes de la zona.

En fresco el gallego sigue consumiendo mucha carne de vacuno, convirtiéndose Galicia en una de las comunidades autónomas que más carne de este tipo come. En los meses de verano también es muy alto el consumo de costilla de cerdo fresca, fundamentalmente asada en la parrilla en forma de churrasco.

El churrasco no falta hoy en ningún lugar de Galicia, aunque sea una costumbre importada de Argentina y Uruguay por los emigrantes gallegos retornados en la mitad del siglo pasado. El churrasco gallego responde, en realidad, a lo que en sus países de origen es “asado de tira” y se puede encontrar tanto de costilla de cerdo como de ternera, siempre acompañado

por chorizos “criollos” (chorizos frescos, bien especiados, blancos por no llevar pimentón, también de origen americano) y “chimichurri”, salsa originalmente argentina.

En lo referido al vacuno, Galicia cuenta con la principal indicación geográfica protegida de España y de las primeras de Europa por producción y prestigio: Ternera Gallega, que comercializa carne de animales sacrificados con menos de doce meses de vida, criados en Galicia por sistemas tradicionales y preferentemente procedente de razas gallegas y sus cruces. Se trata de un tipo de carne que encontraremos en multitud de carnicerías gallegas y españolas, pero de poco uso en los restaurantes compostelanos, que se inclinan más por la carne de vaca o de buey. La carne de vaca gallega alcanza, en la parrilla o a la plancha, una calidad extraordinaria, aunque como toda carne de vaca su contenido graso es elevado. El Pasaje es un restaurante que ofrece garantía de satisfacción en este tipo de carnes, mientras el Mesón Gonzaba goza de merecido prestigio por sus chuletones.

En restaurantes y casas de comidas de tipo casero se ofrece con frecuencia la ternera asada, que puede constituir un plato delicioso acompañado con patatas asadas con la propia carne y pimiento morrón. El asado de esta ternera se realiza “en tartera”, un método tradicional gallego que ofrece unos resultados extraordinarios cuando se trabaja con una buena materia prima y el asado se realiza sin prisas, a fuego lento.

También es muy propia de casas de comidas, ferias y fiestas la “carne ao caldeiro”, consistente en falda de ternera cocida que se acompaña de patatas

también cocidas, todo aderezado con un polvo de pimentón y un buen aceite de oliva. La carne “ao caldeiro” puede completarse con chorizos y verdura, ambos cocidos.

La carne de cerdo fresca tiene en Compostela dos estrellas indudables: el jamón asado y el “raxo” (lomo). En el primer caso se trata de jamones asados al horno, enteros, y que se sirve con una salsa elaborada con aceite y especias. Este jamón asado se ofrece tanto para segundo plato como en forma de bocadillos.

En el caso del “raxo” se trata de lomo de cerdo cortado en trocitos y adobado, fundamentalmente con ajo y, normalmente ligeramente picante, que se fríe en aceite de oliva y se sirve con patatas fritas. Camino del aeropuerto se encuentra la Raxería de San Marcos, posiblemente el local que más “raxo” despacha en Compostela.

También se puede encontrar en Compostela buena carne de ave, fundamentalmente de pollos caseros. En los alrededores de la ciudad gozan de merecida fama los de Vila de Cruces, de O Pino o de Arzúa, que pueden aparecer identificados como “galo de curral” o “capón de curral”. En la época de Navidad algunos restaurantes ofrecen también el conocidísimo capón de Vilalba.

El cordero y el cabrito tradicionalmente eran carnes reservadas para las fiestas, pero que hoy se pueden encontrar en multitud de restaurantes, tanto al estilo gallego como castellano. En el primer caso se trata de animales de mayor peso y edad, que se asa en cazuela o al horno con adobo y especias. La “cabra” es imprescindible en las fiestas patronales de algunos barrios de la ciudad, destacando especialmente O Castiñeiriño, situado en la salida de Santiago por la carretera de Ourense, donde el Paz Nogueira es uno de los restaurantes de referencia.

quesos

El gallego es muy amante de sus quesos que, como los franceses, consume preferentemente después de la comida, aunque en el caso gallego sea como postre, acompañando entonces al lácteo con un dulce de membrillo que casa a la perfección con los quesos del país, cremosos, tiernos, ligeramente maduros, a veces algo ácidos.

Los quesos gallegos son, tradicionalmente, elaborados con leche de vaca, realidad a la que responden las cuatro denominaciones de origen que existen en Galicia, aunque quesos hay más que los que habitualmente conoce el viajero, llegando incluso en los últimos tiempos a la elaboración de quesos de mezcla de leches de vaca y búfala.

Fue el escritor Manolo Rivas quien bautizó a Galicia como el país del millón de vacas, aunque en realidad la cabaña sea algo más corta, lo que no resulta obstáculo para que el país produzca alrededor de un tercio de la leche de vaca española. Con tal abundancia de materia prima, no es de extrañar que aquí se asiente un buen número de empresas lácteas dedicadas a envasar leche líquida, pero también a producir gran variedad de quesos y derivados lácteos.

El país, ya lo dijimos, cuenta con cuatro denominaciones de origen, de las que las más conocidas son la de Arzúa-Ulloa y la del Queso de Tetilla. Ambas producen quesos tiernos, ligeramente madurados, de pasta blanda, mantecosa. Son quesos con

un sabor marcadamente lácteo, muy aptos para el aperitivo y para la sobremesa y cada día más se emplean en la cocina. Arzúa-Ulloa ampara también un queso con varios meses de curación, denominado “queixo da nabiza”, que procede de la vieja costumbre campesina de curar algunos quesos en el invierno para disponer de este alimento en el verano, ya que la ausencia de frío impedía madurar los elaborados durante el estío.

Mientras el queso de Arzúa-Ulloa tiene la forma característica de la mayor parte de los quesos, cilíndrica, el de Tetilla recuerda un seno femenino, de donde le viene el nombre.

El queso de San Simón da Costa, elaborado en el municipio de Vilalba (Lugo) es un producto claramente distinto. Con un formato semejante al de una bala, su color exterior es dorado a causa del proceso de ahumado al que se somete, empleando para tal fin exclusivamente leña de abedul. Este queso siempre suda grasa, por lo que su piel está permanente aceitada. Su sabor recuerda claramente el de la leche, pero con la sutil compañía del humo.

También de la provincia de Lugo es el queso de O Cebreiro, con una característica forma de gorro de cocinero. Es un queso cremoso, muy apropiado para la cocina. Lo mismo que en el caso del San Simón, algunos quesos se someten a curación obteniéndose un producto diferente, pero en ambos casos, como en el del queso de nabiza de Arzúa-Ulloa, no resulta fácil encontrar estos quesos curados fuera de la zona de producción.

En los últimos tiempos se están produciendo en Galicia quesos con leche de oveja y de cabra. En el primer caso tienen fama los quesos de O Rexo, elaborados en la

localidad ourensana de Allariz. Y cerca de Compostela también se elaboran quesos con una mezcla de leche de vaca y búfala procedente de una explotación de estos animales existente en el municipio de Boqueixón, próximo al aeropuerto de Lavacolla.

En Santiago de Compostela se pueden encontrar buenos quesos de las cuatro denominaciones de origen gallegas en los puestos del Mercado de Abastos y en la Casa de los Quesos, situada en el casco histórico. Pero también, especialmente en el Mercado de Abastos, encontraremos quesos elaborados de manera artesanal, casi casera, que se comercializan sin marca.

Pero hay más. Un queso gallego poco conocido dada su escasa producción es el “requeixo” que, al revés que en el caso del requesón que se elabora en el resto de España, no es producto de un segundo proceso de cuajado del suero residual de la elaboración del queso. El requesón gallego se elabora exclusivamente con leche entera, pasteurizada o cruda, según las zonas. En unos casos se cuaja por medio de cuajo natural y en otros por temperatura. Se deja reposar, se retira la nata y a continuación se mete en saquitos de lienzo durante varias horas para eliminar el suero. Se agrega después la nata que se retiró inicialmente y se bate para obtener una crema ligeramente grumosa. Normalmente el “requeixo” se consume como postre, acompañado de miel o azúcar, pero también pueden agregarse unas gotas de vino tinto o de coñac.

Solo tres zonas de Galicia comercializan “requeixo”, en un caso de origen industrial y en los otros dos de cooperativas.





041
043
• 045
047
049
051
053
055
057
059





041
043
045
• 047
049
051
053
055
057
059

Destacan especialmente las cooperativas de A Capela (cerca de Ferrol), que elabora “requeixo” con leche cruda, y la de As Neves, en el sur de la provincia de Pontevedra, ya en la frontera con Portugal, Miño por medio.

El “requeixo” de A Capela contiene una cantidad de suero superior al de As Neves, por lo que el primero es un “requeixo” para comer “con cuchara” y el segundo para hacerlo “con tenedor”. En el caso del “requeixo” de As Neves no solo se emplea como sobremesa sino también para acompañar fiambres, ensaladas, etc.

En Santiago se puede encontrar “requeixo” de A Capela únicamente en el Mercado de Abastos y en Hipercor, mientras que el de As Neves está presente en otros establecimientos tales como A Cesta da Saúde.

dulces

El dulce por antonomasia de Compostela es la Tarta de Santiago, cuyos orígenes se pierden en el tiempo, ya que la primera referencia a la misma data del año 1577, incluida en un texto sobre las comidas que los estudiantes de la Universidad daban a los profesores con motivo de su graduación. La receta de la tarta no aparecería publicada hasta muchos años después. Por primera vez aparece en un manuscrito inédito de 1835.

La genuina Tarta de Santiago se compone únicamente de almendras (como mínimo el 33 por ciento del peso total), azúcar (mínimo 33 por ciento) y huevos (mínimo 25 por ciento). También podrá contener ralladura de limón, vino dulce, aguardiente, brandy y otros espirituosos, así como azúcar molido en la cobertura. No contendrá harina. Está es la composición cuantitativa que exigirá la futura indicación geográfica protegida Tarta de Santiago, que se encuentra en tramitación.

La tarta se puede presentar “forrada”, aunque es poco común. En este caso llevará una base de hojaldre o pasta brisa, por lo que en la composición estarán también presentes la harina, la mantequilla, la sal y la leche.

No es excepcional que un dulce popular y tradicional de Galicia esté elaborado con un producto que no se cultiva en nuestra tierra: la almendra. Lo cierto es que no existe comarca en Galicia que no cuente con uno o varios dulces tradicionales elaborados con este producto: desde los almendrados de Allariz a la colineta de A Mariña de Lugo, pasando por las anguilas de mazapán de A Guarda, o la rosca de Vilalba.

La importación de almendras está ya documentada en la baja edad media, cuando la almendra viajaba por vía marítima desde el Levante español hasta Galicia, donde se le daba uso medicinal o era consumida en las sobremesas de los más ricos, hasta que en el siglo XIX se popularizó.

Los restaurantes de tipo medio de Compostela ofrecerán siempre para postre la Tarta de Santiago que además se puede adquirir en multitud de tiendas ubicadas en las zonas más turísticas de la ciudad que ofrecen a su puerta la prueba de sus productos. En las acreditadas pastelerías de la ciudad se pueden encontrar tartas de calidad artesanal, frente a las ofrecidas masivamente por dichas tiendas, de origen industrial.

Pero no sólo tarta de Santiago va a encontrar el viajero en las confiterías compostelanas. No hay establecimiento de este tipo en la

ciudad que no ofrezca las típicas “trufas”, que son en realidad una bola de bizcocho muy compacto con frutas confitadas y recubiertas de chocolate. Un bocado ciertamente contundente.

Famosos son también el “pastel ruso”, donde de nuevo la almendra toma protagonismo o el “saint honoré”. Muy demandados son los milhojas rellenos de crema.

En temporada, es decir, por Carnaval, encontraremos también en algunos restaurantes las típicas filloas que tradicionalmente se consumen con azúcar o miel, pero que también nos ofrecerán rellenas de crema, nata o chocolate. Las pastelerías de la ciudad, y algunas panaderías y tiendas tradicionales ofrecen también, en tiempo de Carnaval, “orellas” (porciones de masa de harina y huevos frita en la sartén).

Compostela es también rica en quesos, que para el gallego son un postre habitual, normalmente acompañados de dulce de membrillo, una combinación que podemos encontrar en múltiples restaurantes de la ciudad y siempre recomendable. Los quesos de Arzúa-Ulloa y de Tetilla son los más apropiados para acompañar con membrillo y pan, componiendo un postre muy apreciado en Galicia.

Dos conventos de monjas ofrecen dulces de elaboración propia en Compostela. Se trata del convento de San Paio de Antealtares, al lado mismo de la Catedral, y el de Belvís. En el primer caso elaboran almendrados, tartas de Santiago, pastas y pasteles de hojaldre. Las monjas de Belvís elaboran galletas y, en tiempo de Navidad, la repostería propia de la época. Un establecimiento compostelano (A un Paso do Ceo) ofrece dulces procedentes de

conventos de toda Europa, así como otros productos de elaboración conventual (alimentos, ropa, perfumes...).

Típicas de Compostela son las “Pedras de Santiago” y los “Croquiños do Apóstol”, frutos secos recubiertos de chocolate, que encontraremos en multitud de establecimientos. Es muy recomendable el “marrón glasé” elaborado en la provincia de Ourense con castañas gallegas, o los mirabeles, pequeñas ciruelas originarias de la Selva Negra alemana que se cultivan en el sur de la provincia de Pontevedra desde hace más de 70 años y que se venden en almíbar o mermelada (frescos sólo en temporada: julio y agosto), y con los que se elaboran aguardiente y licor. La miel gallega, de extraordinaria calidad, también merece un puesto entre los dulces de esta tierra.

Pero tal vez uno de los dulces más tradicionales de la ciudad sea el chocolate, antaño elaborado en múltiples obradores e incluso en los domicilios particulares a los que se desplazaban los maestros chocolateros. El chocolate tradicional compostelano, que se consume “a la taza”, se puede encontrar en múltiples comercios de la ciudad, desde los ultramarinos tradicionales a las más exquisitas pastelerías.

vinos, aguardientes y licores

En los últimos años estamos tan acostumbrados a escuchar que los vinos de Rías Baixas están entre los mejores blancos del mundo que acabamos por creerlo y descuidamos por un tiempo la atención al resto de vinos gallegos, que ahora reclaman, con la fuerza que les da

041
043
045
047
• 049
051
053
055
057
059

una calidad en alza, su presencia en nuestras preferencias y en las cartas de los mejores restaurantes.

Galicia es país de blancos, de algunos de los mejores blancos del mundo sin duda, pero el viajero encontrará también espléndidos tintos ahora que el trabajo continuado de los enólogos está permitiendo sacar lo mejor de nuestras viñas y nuestras bodegas. Se trata de conservar lo mejor de la tradición enriqueciéndolo con los últimos avances tecnológicos y personalizando la producción.

En el mundo de los blancos es Galicia la única zona productora de España en la que posiblemente se conozca más la variedad de uva que se emplea en su elaboración que la propia denominación de origen que la ampara. Sucede de manera destacada con la variedad albariño, conocida en el mundo entero, pero que es en la denominación de origen **Rías Baixas** donde expresa todas sus capacidades. Ahora comienza también a tomar fuerza otra variedad autóctona gallega, la godello, cuyos vinos están recogiendo en los últimos años los mejores premios gallegos, nacionales e internacionales. Como en el caso anterior, ya es más conocida la variedad que la denominación de origen (Valdeorras) en la que es titular indiscutible. En el mundo de los tintos sucede lo mismo con la mencia y la Ribeira Sacra, variedad y denominación de origen respectivamente. Parecido camino parece intentar recorrer la treixadura, principal variedad de los blancos del Ribeiro.

Rías Baixas es fundamentalmente blanco procedente de la variedad albariño. Pero mientras en O Salnés (la zona norte de la denominación de origen) predominan los monovarietales, en el sur (O Rosal y O Condado), al albariño se le añade un pequeño porcentaje de otras variedades (loureira,

treixadura...) que dan como resultado vinos menos ácidos y más balsámicos. Variedad para todos los gustos.

Pero Rías Baixas no sólo es blanco. El tinto siempre estuvo presente en la zona de esta denominación de origen y gozó de gran fama el procedente de la variedad espadeiro, a la que cantó el poeta Ramón Cabanillas ("Diante dunha cunca de vino espadeiro"). La parroquia de Rubiós, en el municipio de As Neves, es una verdadera isla de tintos en un mar de blancos: toda la uva amparada allí por la D.O. es tinta, transformándola una bodega cooperativa en la misma parroquia.

El caso contrario al de Rías Baixas lo encontramos en la **Ribeira Sacra**, cuya principal producción es el tinto, siendo la mencia la principal de las variedades allí cultivadas, junto con otras autóctonas tales como brancellao, sousón y mouretán, que en compañía están dando algunos tintos memorables.

Pero en la Ribeira Sacra también están presentes los blancos, elaborados con variedades que ya le resultan conocidas al viajero: albariño, godello, treixadura, y otras como dona blanca y torrontés. Esta es la única denominación de origen vitivinícola existente en la provincia de Lugo y compartida con la de Ourense.

Ourense es la gran provincia vinícola de Galicia. Además de una parte de la Ribeira Sacra, acoge las denominaciones de origen Monterrei, Ribeiro y Valdeorras. Sólo Rías Baixas (íntegramente en Pontevedra) es ajena por completo a esta provincia.

Monterrei es la menos conocida de las denominaciones de origen gallegas y también la más pequeña. Pero produce algunos de los mejores blancos de Galicia y unos tintos destacadísimos dentro del panorama vinícola de la comunidad autónoma. Situada en el este de la provincia, su clima es más continental que oceánico, lo que influye de forma positiva en el cultivo de la vid y en la maduración de las uvas, dando lugar a caldos singulares: son los únicos vinos gallegos en los que la acidez no destaca.

Valdeorras es la cuna de la variedad godello, felizmente recuperada en los últimos tiempos y que está dando algunos de los mejores blancos actuales de Galicia, lo que se traduce en primeros premios en las últimas ediciones de las Catas de los Vinos de Galicia, organizadas por la Xunta de Galicia, así como importantes galardones en el resto de España y en concursos internacionales.

También esta denominación de origen produce tintos, fundamentalmente con la variedad mencía.

Finalmente Ourense y Galicia cuentan con la denominación de origen **Ribeiro**, la segunda entre las españolas por el grado de conocimiento de los consumidores. Como en el resto de Galicia, Ribeiro produce espléndidos blancos (la variedad treixadura es la principal) pero también grandes tintos, que en los últimos tiempos están en franca mejoría y progresando en el mercado.

El Ribeiro es también cuna del único vino dulce natural de Galicia: el Tostado, elaborado con uvas pasificadas de manera natural. Hasta hace pocos años el tostado

era casi un recuerdo del pasado, con pequeñísimas producciones domésticas para consumo propio, pero algunas bodegas mostraron su interés en este vino y está de nuevo en el mercado, aunque de momento con producciones reducidas y precios altos.

Aparte de las cinco denominaciones de origen citadas, Galicia cuenta también con los **“Vinos de la Tierra” de Barbanza e Iria** (aprobados a comienzos de 2007) y los **Vinos de la Tierra de Betanzos**, tradicionales en esta zona coruñesa.

Agua y cerveza

Galicia, como país termal que es, ofrece una amplia variedad de aguas minerales que se pueden encontrar en la mesa de cualquier restaurante como un perfecto complemento de una buena comida.

Cabe destacar que en la provincia de Ourense se embotella una de las pocas aguas minerales con gas existentes en el mundo que se consumen con el mismo gas con el que brotan de la tierra, ya que la mayor parte de las aguas con gas que se comercializan pasan previamente por un proceso en el que se les añade el gas carbónico.

El agua mineral con gas natural gallega presenta una burbuja muy fina y unas características que la hacen comparable a las mejores de su segmento.

Y aunque Galicia es un país que consume más vino per cápita que cerveza (al contrario de lo que ocurre en el resto de España), la única fábrica de cerveza existente en la actualidad en Galicia, con más de un siglo de vida, ofrece productos de gran calidad y muy apreciados tanto

e el mercado gallego como en buena parte de España y los países en cuyos mercados está presente.

Agardentes

Con el orujo resultante de la elaboración de sus vinos, Galicia elabora los mejores aguardientes de España y los únicos del país reconocidos por la Unión Europea a través del Consejo Regulador de las Denominaciones Geográficas de los Aguardientes y Licores Tradicionales de Galicia. Multitud de bodegas gallegas producen aguardientes y licores con su orujo.

Aguardiente blanco, de hierbas y licor café son las especialidades más comunes, pero podemos encontrar otras no menos destacables como el **aguardiente tostado, licor de guindas, aguardiente y licor de mirabel o licor de cilantro**.

El aguardiente blanco es el resultado de destilar el orujo de uva, con el sabor característico de este producto y graduación por encima de los 40°. Cuando en el mismo se maceran ciertas hierbas da como resultado el aguardiente de hierbas, que se convierte en licor si además lleva azúcar. Si al aguardiente de hierbas se añade caramelo en lugar de azúcar se obtiene el aguardiente tostado.

El licor café es resultado de macerar café en aguardiente, con el añadido de azúcar y, en algunos casos, hierbas y frutas. Incluso se puede encontrar este licor elaborado con café Blue Mountain, procedente de Jamaica y uno de los más caros del mundo. Naturalmente, el precio de este licor café es muy superior al normal.

Si los aguardientes y licores de hierbas y el licor café son propios del sur de Galicia, y fundamentalmente de la provincia de Ourense,

en el norte, principalmente en la costa de Lugo y norte de A Coruña, se elaboran por maceración aguardientes y licores de guindas.

En la zona pontevedresa de O Rosal se destilan desde hace muy poco tiempo los mirabeles, una variedad de ciruela procedente de la Selva Negra alemana que se aclimató perfectamente a la zona. Con los mirabeles se obtiene un aguardiente blanco muy afrutado, que se comercializa como tal y también se emplea para la elaboración, por maceración y con el añadido de azúcar, del licor de mirabel.

Cabe destacar también el licor de cilantro, elaborado en la misma zona de O Rosal, pero poco conocido en buena parte de Galicia. Además, recientemente se están elaborando cremas a base de aguardientes de orujo, semejantes a las bien conocidas cremas irlandesas.



041
043
045
047
049
051
• 053
055
057
059





turismo gastronómico

fórum gastronómico

El Fórum Gastronómico ha sido desde 1999 un congreso de cocina pionero en Europa. Tras cinco ediciones bienales en Cataluña, a partir de 2008 alterna las sedes de Girona –años impares- y Santiago de Compostela –años pares-, ofreciendo su original combinación de eventos abiertos al público, congreso profesional, feria de productos y un amplio programa de artes escénicas y visuales para la ciudad. Organizado por Pep Palau, Jaume von Arend & Associats y promovido por Turismo de Santiago y la Concejalía de Promoción Económica y Turismo.

Más información:

www.forumsantiago.com

‘santiago de compostela, repetirás’

Entre noviembre y marzo, Santiago se convierte en un atractivo destino gastronómico de invierno. El programa ‘Santiago de Compostela, repetirás’ de Turismo de Santiago ofrece precios reducidos en alojamientos, paquetes de fin de semana con avión y una novedosa programación gastronómica en toda la ciudad. Cada mes está dedicado a un producto gallego (marisco, lamprea, setas, cocina de carnaval, pulpo...), que protagoniza talleres dictados por destacados cocineros, menús temáticos en numerosos restaurantes y excursiones para conocer el producto en su punto de origen.

Más información:

www.santiagoturismo.com/fs

semana santa: 'sabores de pasión'

A la tradicional celebración de la Semana Santa, con procesiones, actos religiosos y conciertos en las iglesias monumentales, Turismo de Santiago ha sumado una propuesta gastronómica llamada 'Sabores de Pasión'. Numerosos restaurantes, cafeterías, pastelerías y panaderías ofrecen cartas especiales con recetas de la gastronomía gallega de temporada: originales menús de cuaresma, tapas de vigilia, rutas 'capuccinas' y copas de helado, tartas, 'dulces pasiones', y panes elaborados con motivos de esta época del año.

Más información:

www.forumsantiago.com

mercado de abastos

El Mercado de Abastos es un lugar para comprar y para admirar, pero también permite degustar in situ los productos allí adquiridos. Además de recorrer los puestos de moluscos, pescados, carnes, quesos y verduras recién salidos del mar y de la huerta, el visitante puede acercarse al bar 'Churro Manía Punto Kente' y solicitar que, por un módico precio, se le cocinen los productos allí comprados, para saborear toda su frescura al momento.

Rúa das Ameas, s/n. Abierto de lunes a sábados, de 7 a 15 h. La hora de más actividad es entre las 11 y las 12 h., y los mejores días jueves y sábados.

tour gastronómico

Esta visita guiada a pie discurre por tiendas de alimentación tradicionales -Rúa do Vilar, Casa de los Quesos, rúas Orfas y Caldeirería, plaza de Cervantes y de la Acibechería- y por el muy auténtico y popular Mercado de Abastos. Gracias a las explicaciones del guía, los participantes

conocerán a fondo las claves de la cultura gastronómica gallega y de la dieta atlántica, los secretos de los alimentos y los métodos de cocinado más típicos. La visita remata con una degustación de productos 100% gallegos.

Información y reservas:

Compostur - Tourperador Oficial de Santiago de Compostela

Tel: 902 190 160.

www.santiagoreservas.com

info@santiagoreservas.com

excursión gastronómica

Desde Santiago de Compostela se pueden descubrir con toda comodidad algunos de los sabores y lugares más auténticos de Galicia, en excursiones en vehículos de gran confort acompañadas de un guía profesional. La excursión de un día por las Rías Baixas incluye visitas a cultivos acuícolas tradicionales y bodegas, catas y menú 'gourmet' (opcional). Mínimo 4 personas.

Información y reservas:

Compostur - Tourperador Oficial de Santiago de Compostela

Tel: 902 190 160

www.santiagoreservas.com

info@santiagoreservas.com



041
043
045
047
049
051
053
055
• 057
059





de tapas y raciones por compostela

La tradición compostelana marca que cada consumición en los bares vaya acompañada de una tapa, una pequeña porción de comida que normalmente el establecimiento ofrece de manera gratuita al cliente. Lo habitual era que estas tapas sirvieran para acompañar fundamentalmente al vino y la cerveza, aunque desde hace algún tiempo también se ofrecen con los refrescos, agua mineral, etc., y se sirven exclusivamente en determinadas horas, coincidentes con las previas a la comida y la cena.

La tradición se conserva, pero conviviendo ya con locales donde la tapa es de pago, aunque en estos casos se trate de elaboraciones más sofisticadas. La tapa gratuita, de cortesía, es servida por el camarero después de las bebidas, mientras las de pago tiene que solicitarlas el cliente.

Junto con las tapas están las raciones, más grandes que las tapas y siempre de pago, que debe pedir el cliente. Normalmente los bares y cafeterías disponen de cartas en las mesas y barra, o pizarras en la pared, en la que se indican las raciones y tapas de pago que se ofrecen y su precio.

🎯 al sur de la catedral

Saliendo hacia el sur de la Plaza del Obradoiro entramos en la Rúa do Franco, donde en la edad media se asentaron los hombres libres (francos) que llegaban a Compostela desde lejanas tierras. Fue calle de taberneros y sigue siéndolo, aunque con aires modernos. Esta rúa, y la Raíña, constituyen lo que normalmente se

conoce por la “calle de los vinos”, ya que ambas están llenas de una sucesión de locales hosteleros en los que el visitante puede satisfacer sus deseos de comer los mejores manjares y beber los más deliciosos caldos.

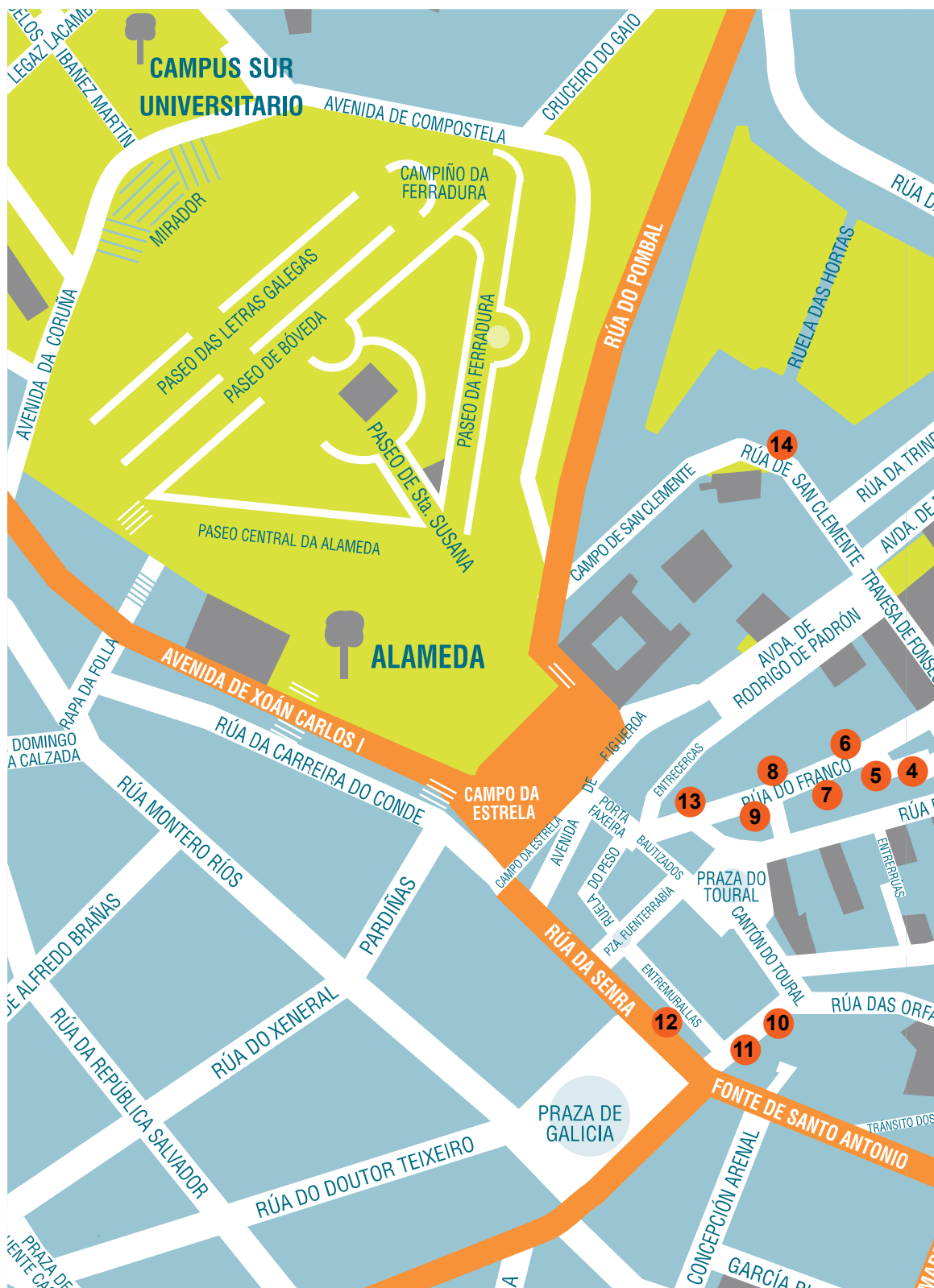
Feudo en un tiempo ya pasado de aquellos vinos turbios y de dudosa procedencia que tanto buscaba el viajero para acabar renegando de ellos al día siguiente a causa del dolor de cabeza, hoy los locales de estas calles, y de otras próximas donde también se come y bebe apropiadamente, ofrecen vinos de calidad, amparados por las denominaciones de origen gallegas y de fuera de la tierra, y abundantes tapas y raciones.

Sale el viajero de las proximidades de la Catedral, después de visitar a nuestro señor Santiago, con ganas de alegrar el espíritu y, como no, la andorga, y se encuentra de inmediato con la vinoteca **O Beiro**, uno de los primeros establecimientos de este tipo que abrieron en Compostela sus puertas. En O Beiro puede el visitante satisfacer su sed con un vino de la tierra, pero también con caldos llegados de allende nuestras fronteras, que la oferta vinícola no por larga deja de ser selecta. El vino se puede acompañar de quesos y chacinas, principalmente.

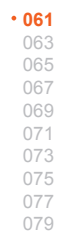
En la misma calle, pocos metros más abajo, comienza el reino de los locales más clásicos de la zona. A media calle está **Los Caracoles**, que evoca en la cabeza del viajero la taberna florentina Los Tres Caracoles, en la que Leonardo da Vinci trabajó de camarero y donde más tarde montaría su propio negocio, en compañía de Sandro Boticelli: Las Tres Ranas de Sandro y Leonardo.

041
043
045
047
049
051
053
055
057

• 059



1. O Beiro 2. Los Caracoles 3. Trafalgar 4. O Gato Negro 5. O Orella 6. Abellá 7. Taberna do Bispo 8. Xantares



9. Negreira "O Patata" 10. El Yunque 11. Lizarrán 12. Tapería Senra 13. El Pasaje 14. San Clemente 15. Enxebre

En la taberna compostelana la especialidad son los caracoles que le dan nombre, servidos al albariño.

Seguimos hacia el sur para recalar en un bar de nombre épico: el **Trafalgar**. Épico es el trabajo que pasa quien no soporta el picante para hacer frente a la especialidad de la casa: los “tigres rabiosos”, mejillones en salsa de tomate picante, que sirven para acompañar las bebidas si uno no avisa primero de que no soporta el picante. En esos casos siempre habrá un trozo de empanada o de tortilla para sustituir el mejillón. Los tigres también se despachan por raciones.

Casi puerta con puerta con el Trafalgar se encuentra la taberna que todo turista o viajero busca en Compostela: **O Gato Negro**. Su fama trasciende todas las fronteras posibles, así que el visitante parece obligado a no dejar la ciudad sin antes pasar por esta taberna, en la que aun se sirven tazas de vino. Pruébelas si lo desea, pero después siga su camino con vinos de marca. En O Gato Negro encontrará raciones diversas, entre las que sin duda la más destacada es su empanada de congrio.

Continúe siempre caminando con la Estrella Polar a sus espaldas y, nada más salir de O Gato Negro, encontrará otro de los locales emblemáticos de la ciudad: el **Orella**. Aquí las tazas y el vino revuelto están olvidados hace años, pero con su consumición seguirán poniéndole la tradicional tapa de oreja de cerdo cocida que lleva décadas siendo la bandera del local. Si lo desea, puede darle un toque de gracia a su tapa con una pizca de pimentón picante, que siempre encontrará sobre la barra. Y si quiere más, pida una ración... o un bocadillo, que también entre pan sirven la oreja.

Dejamos la Raíña y llegamos al Franco, donde nos recibe el **Abellá**, otro local clásico, con sus tradicionales “pinchos de cocodrilo”. No, no se

espanten que no es carne de saurio la que le ponen con su consumición, sino de cerdo, acompañada con un buen plato de patatas “chips” de elaboración casera.

Casi enfrente del Abellá se encuentra uno de los locales modernos de la zona, aunque ya es un clásico en Compostela: la **Taberna do Bispo**, el primer bar de la ciudad que incorporó una amplia oferta de tapas y pinchos, unos clásicos y otros ciertamente innovadores. En el “Bispo” como acostumbran los compostelanos a abreviar el nombre, encontrará canapés, montados, pinchos, tostas...

Y sólo unos pasos más adelante nos encontramos con el **Xantares**, con sus pinchos fríos y tapas de cocina calientes, tan populares que en ciertos momentos no va a ser fácil encontrar sitio ni cerca ni lejos de la barra.

Seguimos camino y dejamos O Franco para entrar en la Rúa do Vilar donde encontraremos un bar clásico: el **Negreira**, que en Santiago casi todo el mundo conoce por su segundo nombre “**O Patata**”. El apodo viene dado por la costumbre de la casa de poner siempre como tapa que acompaña a las consumiciones una hermosa patata. Patata guisada, sin más, pero ¡qué patata!. Merece la pena probar, pero tenga cuidado de no quemarse.

En plena plaza del Toural, el Galeón Toural nos ofrece un amplio surtido de tapas y raciones.

Nos acercamos al límite de la ciudad histórica por la rúa Orfas, donde **El Yunque**, uno de los últimos en

abrir, en un local de decoración moderna y funcional donde hasta hace poco estuvo una ferretería del mismo nombre, ofrece tapas clásicas con un toque actual: la tortilla, rellena; y el jamón asado, frío, en finas lascas, a caballo de un trozo de pan.

Asulado el **Lizarrán**, especializado en tapas y pinchos de tipo vasco y perteneciente a una cadena de establecimientos presentes en toda España.

A pocos metros, la **Tapería Senra** es uno de los locales más concurridos de la zona a cualquier hora a causa de las abundantes tapas que acompañan a las consumiciones. Ya por la mañana ponen buenas tapas con el café (tortilla, pequeños bocadillos de embutidos, pasteles), para seguir con la misma tónica en la hora de los vinos.

Y ya va siendo hora de dar la vuelta y regresar hacia el norte, a la zona de la Catedral de donde partimos, no sin antes parar de nuevo en la Rúa do Franco, en el mesón del restaurante **El Pasaje**, donde probablemente se “tiran” las mejores cañas de cerveza de Santiago, que se pueden acompañar con raciones de embutidos, pescados o mariscos.

Antes de llegar al final podemos hacer una parada en el **San Clemente**, donde le ofrecerán una tapa a elegir pero le pondrán una o dos más, según la generosidad del camarero: arroz, empanada, mejillones, salpicón...

De vuelta ya en la plaza del Obradoiro, el **Enxebre**, en el Hostal dos Reis Católicos, nos ofrece sus raciones.

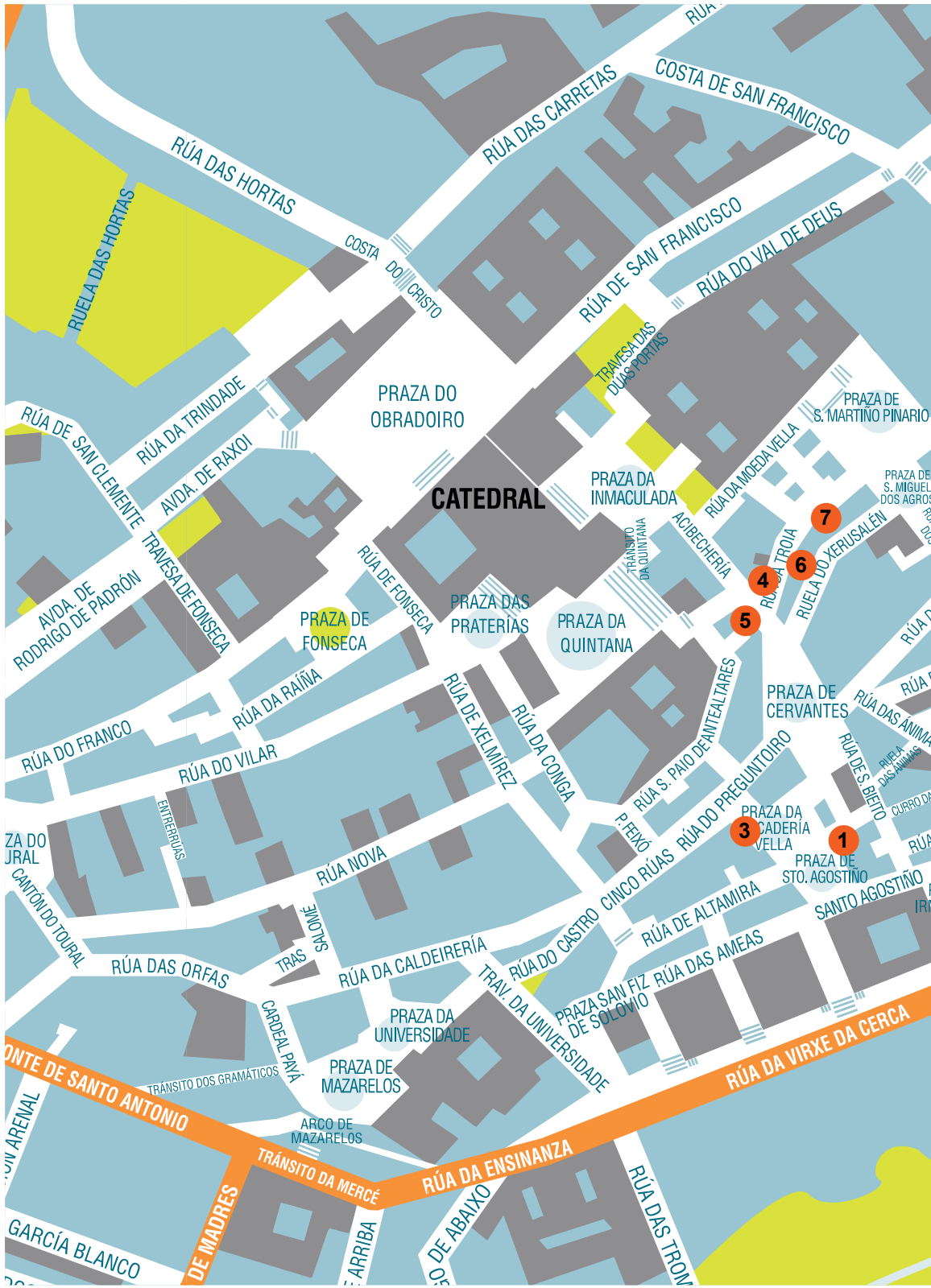
🕒 alrededor del mercado de abastos

Nadie duda que la Catedral es el monumento más importante de Santiago de Compostela, convirtiéndose en el centro de una zona histórica y monumental difícilmente repetible por su belleza, extensión y monumentalidad.

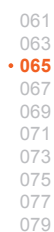
Pero para un aficionado al mundo de la gastronomía Compostela cuenta también con un monumento irrepetible: el Mercado de Abastos. Monumento en sí mismo el recinto de la misma es, al mismo tiempo, por la variedad y calidad de los productos que en la misma se pueden encontrar, llegados unos de las huertas y granjas próximas a la ciudad, de los puertos y zonas marisqueras de toda Galicia o de los más remotos mares y zonas de producción.

Después de una pausada visita a ese monumento de la gastronomía que es el Mercado de Abastos de Compostela, puede el viajero visitar algunos de los establecimientos más significativos de una zona de tapas que se prolonga hacia el norte hasta la zona de Santa Clara, establecimientos destacados por sus tapas y pinchos, unas veces de cortesía, servidos de manera gratuita con las bebidas, y otras de pago, fundamentalmente en forma de raciones.

Puede comenzar el viajero su ruta al lado mismo del Mercado de Abastos, en otra vieja plaza compostelana, la de la Pescadería Vella, a la que se asoma **Casa Pepe**, con una buena provisión de vinos y abundancia de tapas de cortesía, que se pueden completar con raciones de pago. El local es pequeño, pero cuenta con un agradable salón en el



1. Casa Pepe 2. A Gamela 3. Cabalo Branco 4. O Filandón 5. Iacobus 6. Bierzo Enxebre 7. Los Sobrinos del Padre



8. Bodeguilla de San Roque 9. El 13

sótano y, con el buen tiempo, con una terraza en la misma plaza.

Cumplida la primera etapa de este camino de tapas, pero sin despedirnos de la Pescadería Vella, a la que volveremos, entraremos en uno de esos callejones ocultos del Santiago viejo para encontramos con el reino de las setas (*pleurotus ostreatus*), el **Gamela**, donde la especialidad son las raciones de esta seta a la plancha acompañadas de las más diversas maneras.

Y, como ya anunciamos, regresamos a la Pescadería Vella para hacer una parada en el **Cabalo Branco**, escondido en una esquina de la plaza donde siempre encontramos sombra y fresco, aparte de las abundantísimas y variadas tapas que nos servirán para acompañar nuestra consumición.

Frente mismo a la puerta del Cabalo Branco una de los estrechos callejones de Compostela permitirá al viajero asomarse a la Plaza de Cervantes y desde allí comenzar el descenso por la Acibechería para encontramos con **O Filandón**, que en su entrada es tienda de vinos y productos tradicionales que da paso a la parte trasera del local donde probar las especialidades de la casa en vinos, tapas y raciones.

Enfrente de este local abre sus puertas el **Iacobus**, en un inicio local especializado en cafés (pertenece a una cadena de tales establecimientos) pero reconvertido en local de tapas al estilo vasco.

Dejamos la rúa Acibechería, por la que discurre el Camino de Santiago con su marea de peregrinos, para entrar en la rúa da Troia, en la que se encuentra el edificio que fue sede de la pensión estudiantil que Pérez Lugín inmortalizó en su novela "La Casa de la Troya", posteriormente llevada al cine por Rafael Gil con actores de la talla de Arturo Fernández o María Isbert.

Frente a la casa, reconvertida en museo que reproduce fielmente la antigua pensión, **Bierzo Enxebre** ofrece en forma de raciones sus especialidades bercianas y gallegas, entre las que destacan los embutidos y conservas vegetales, que se pueden acompañar con un vino también procedente de esa tierra leonesa vecina de Galicia.

Algo más allá nos encontramos **Los Sobrinos del Padre** donde destaca el pulpo, que podemos pedir en forma de ración o de bocadillo.

Después una pequeña subidita que nos permitirá quemar algunas de las calorías adquiridas en las últimas paradas y nos encontramos en la **Bodeguilla de San Roque**, un local que fue la primera vinoteca de Santiago de Compostela, en tiempos incluso en los que todavía no se acuñara la denominación. La Bodeguilla dispone de una de las mejores bodegas de Compostela, con vinos que se pueden acompañar con su oferta de raciones de quesos, embutidos y platos de cocina.

Y ya para terminar la ruta dirige el caminante sus pasos hacia el norte pasando entre los conventos del Carmen y de Santa Clara, muestras del barroco compostelano, para llegar a **El 13**, un local no apto para supersticiosos que no podrán, si no quieren, gozar de su terraza interior en la que probar sus vinos acompañados de chacinas o quesos.

Desde aquí el parque de San Domingos de Bonaval, uno de los más tranquilos y sorprendentes de la ciudad, está a un tiro de piedra. Puede allí el caminante reponerse de los excesos o, si lo prefiere, visitar los dos museos que delimitan dicho parque: el de O Pobo

Galego (etnográfico), emplazado en un antiguo convento de arquitectura barroca, o el Centro Gallego de Arte Contemporáneo (CGAC), que ocupa un moderno edificio construido por el arquitecto portugués Álvaro Siza, autor también de la actual traza del parque.

zona nueva: el ensanche

Santiago de Compostela no es Moscú, pero eso no es impedimento suficiente para que no tenga su propia Plaza Roxa, alrededor de la cual pivota el “Ensanche” la zona de expansión de la ciudad nacida a mediados del siglo XX con un urbanismo y arquitectura propia del “desarrollismo” de aquellos tiempos, que la administración local actual intenta humanizar con diversas actuaciones, una de las cuales fue precisamente la remodelación de dicha Plaza Roja.

El “Ensanche” es una zona ampliamente poblada de edificios de viviendas, locales comerciales, tráfico rodado y gentes que viven, trabajan o transitan por el mismo. Una buena parte del comercio compostelano se encuentra en esta zona de la ciudad, donde no faltan tabernas, bares, cafeterías y restaurantes en los que satisfacer las necesidades culinarias de vecinos y ajenos.

Partiendo de la Plaza Roxa hacia el sur, por la rúa San Pedro de Mezonzo, obispo de Compostela al que se atribuye la composición de la “Salve Regina” y dejando a la derecha las “Casas de Ramírez”, una pequeña urbanización anterior al desarrollo urbanístico de la zona, nos acercaremos a un local de factura moderna, el **Latino**, que a pesar de su aspecto de bar moderno y funcional ofrece buenas tapas y afamados

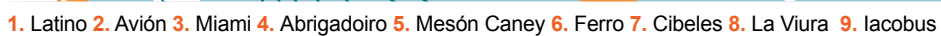
bocadillos, de cortesía (gratis) o de pago las primeras y siempre de pago los segundos. Desde el Latino, y bordeando el colegio Peleteiro, toda una institución entre los centros escolares de la ciudad y que en breve dejará su lugar a un moderno centro comercial, el viajero se acercará a uno de los bares más famosos de la zona, el **Avión**, situado frente a una urbanización de espléndidos chalets anteriores a la creación del Ensanche: La Rosaleda.

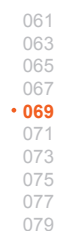
En el Avión la tapa de cortesía sorprende siempre. Callos, lentejas, guiso de carne, cocido... tapa única pero muy abundante, de factura absolutamente casera. Y los viernes... nécora.

Giramos hacia el norte y nos aproximamos a la Plaza de Galicia, nexo de unión entre la zona vieja y el Ensanche, parando antes en el **Miami**, uno de los viejos locales de tertulias de Santiago, que aun conserva la vieja estructura de un local con poca barra y mucha zona de mesas. La consumición siempre se acompaña en el Miami de tres tapas tradicionales: ensaladilla, patatas fritas caseras y patatas con ali-oli o con vinagreta. Hasta hace poco se dio la casualidad de que frente al Miami, cruzada la calle, se encontraba el consulado de Cuba, lo que hacía de la calle Doutor Teixeiro una especie de “estrecho de la Florida”.

Bordeamos la zona vieja para acercarnos al **Abrigadorio**, Emplazado frente al más urbano de los parques urbanos de Compostela: la Alameda. Traspasa el caminante las puertas del Abrigadorio y se abre ante sus ojos una taberna de aspecto rústico, con pilón en el que se refresca el vino con el agua que después mueve la noria que preside el local. En el Abrigadorio todavía sirven el “vino de

061
063
065
• 067
069
071
073
075
077
079





la casa" junto con otros de marca, embutidos, quesos y tapas diversas, todas ellas de pago.

A espaldas del Abrigadorio encontrará el caminante uno de los hoteles de cinco estrellas de la ciudad, el Araguaney. En los bajos del hotel, con acceso a través de una pequeña galería, abre sus puertas el **Mesón Caney**, uno de los locales de tapas más selectos de la ciudad, tanto por la calidad de lo que ofrece (montados, tostas, tapas de cocina) como por el tipo de clientela que allí se da cita. No faltan las especialidades de origen árabe, imprescindibles dado el origen palestino del propietario.

A pocos metros del **Caney** se encuentra otro de los locales de reconocida calidad de la zona: el **Ferro**. El local tiene una barra-mostrador central con dos accesos diferenciados. De un lado bar de tapas y raciones. Del otro, tienda de venta de comida para llevar. El Ferro cuenta también con una terraza en la acera, ya que se sitúa en una de las calles recientemente reformadas, reduciendo el espacio destinado al tráfico para ganarlo a favor de los peatones, resultando que en esta calle no hay espacio destinado al aparcamiento.

Desde el Ferro bajamos de nuevo hacia la Plaza Roxa para a continuación subir una de las cuestas más pronunciadas de la ciudad, con una amplia cascada de agua en el centro, que nos lleva a **Cibeles**, una clásica cafetería del Ensanche donde con la consumición se ofrecen dos o tres tapas de cortesía.

Repuestas las fuerzas, la calle se empina de nuevo, pero esta vez a nuestro favor y, cuesta abajo, encontraremos un local atípico en la ciudad: **La Viura**, que se subtitula "Terras da Rioxa". Un local donde los productos de la Rioja son protagonistas casi absolutos, de manera que los vinos de esta denominación de origen se pueden acompañar de tapas y raciones elaboradas con productos típicamente riojanos, incluidas conservas.

Finaliza la cuesta abajo en una esquina clásica de esta zona de Santiago, en la que en tiempos se emplazó una cafetería emblemática (Tío Gallo) y ahora se encuentra el **Iacobus**, uno de los varios locales que con el mismo nombre (todos forman una cadena) se encuentran en la ciudad. En este caso especializado en tapas, raciones y comidas.

A pocos metros del Iacobus abre sus puertas **Raíces Galegas**, un pequeño establecimiento con tapas tradicionales, pero que también ofrece raciones y bocadillos.

Saliendo del "Ensanche" tradicional y adentrándonos en las áreas de expansión de la ciudad que forman las urbanizaciones de reciente construcción encontraremos **A Colleita**, con una buena carta de tapas y pinchos con los que acompañar la consumición.

En la misma calle, alejándonos ya del Ensanche de siempre hacia Conxo, que en otro tiempo fue municipio independiente finalmente absorbido por Compostela, llega el viajero al **Barrigola**, con una buena oferta de tapas y pinchos. Es también restaurante, si aún nos queda apetito. Y después media vuelta, que con una pequeña caminata casi en línea recta estamos de nuevo en el punto de partida: la Plaza Roxa... la del Ensanche de Santiago de Compostela.

san lázaro, la entrada del camino

Si el viajero llegó a Compostela como peregrino, caminante o no, por los caminos que vienen de Francia, inevitablemente entró en la ciudad por

el barrio de San Lázaro, que en los últimos años se está convirtiendo en un referente de la arquitectura contemporánea de Santiago, con el Palacio de Congresos y Exposiciones y un amplio conjunto de modernos edificios que albergan oficinas de la Xunta de Galicia.

Con las nuevas edificaciones llegó al barrio un importante número de funcionarios y trabajadores que causaron el florecimiento de una buena cantidad de establecimientos hosteleros que si por la mañana y en el medio día ofrecen un servicio fundamental para los trabajadores de la zona, en las noches siguen ofreciendo sus especialidades a todos los compostelanos.

En una misma calle encontrará el viajero cuatro establecimientos que responden a diversas tipologías de locales especializados en tapas, desde los más modernos hasta otros de corte clásico. Y en las inmediaciones, al lado de una tranquila plaza, daremos con el quinto local de tapas de la zona.

Entrando en Compostela por el Camino Francés, el primero de los locales de tapas que encontraremos es la **Bodeguilla de San Lázaro**, que sigue el mismo esquema que su homónima de San Roque, que fue la primera vinoteca de Compostela cuando aún faltaba tiempo para que ese tipo de locales se convirtieran en habituales. Una buena bodega y tapas de cocina, de pago, aunque siempre nos ofrecerán algún pincho para acompañar nuestra consumición.

Sin cambiar de acera y pocos metros más adelante abre sus puertas la **Dehesa de Santa María**, un local atípico por ofrecer productos derivados del cerdo ibérico que no son propios de Compostela, aunque hoy se encuentren ya en cualquier lugar de España. El establecimiento forma parte de una franquicia de origen extremeño,

y de ahí viene su especialización, que llega incluso a ofrecer en su carta vinos extremeños, seguramente los únicos que se puedan encontrar en la ciudad.

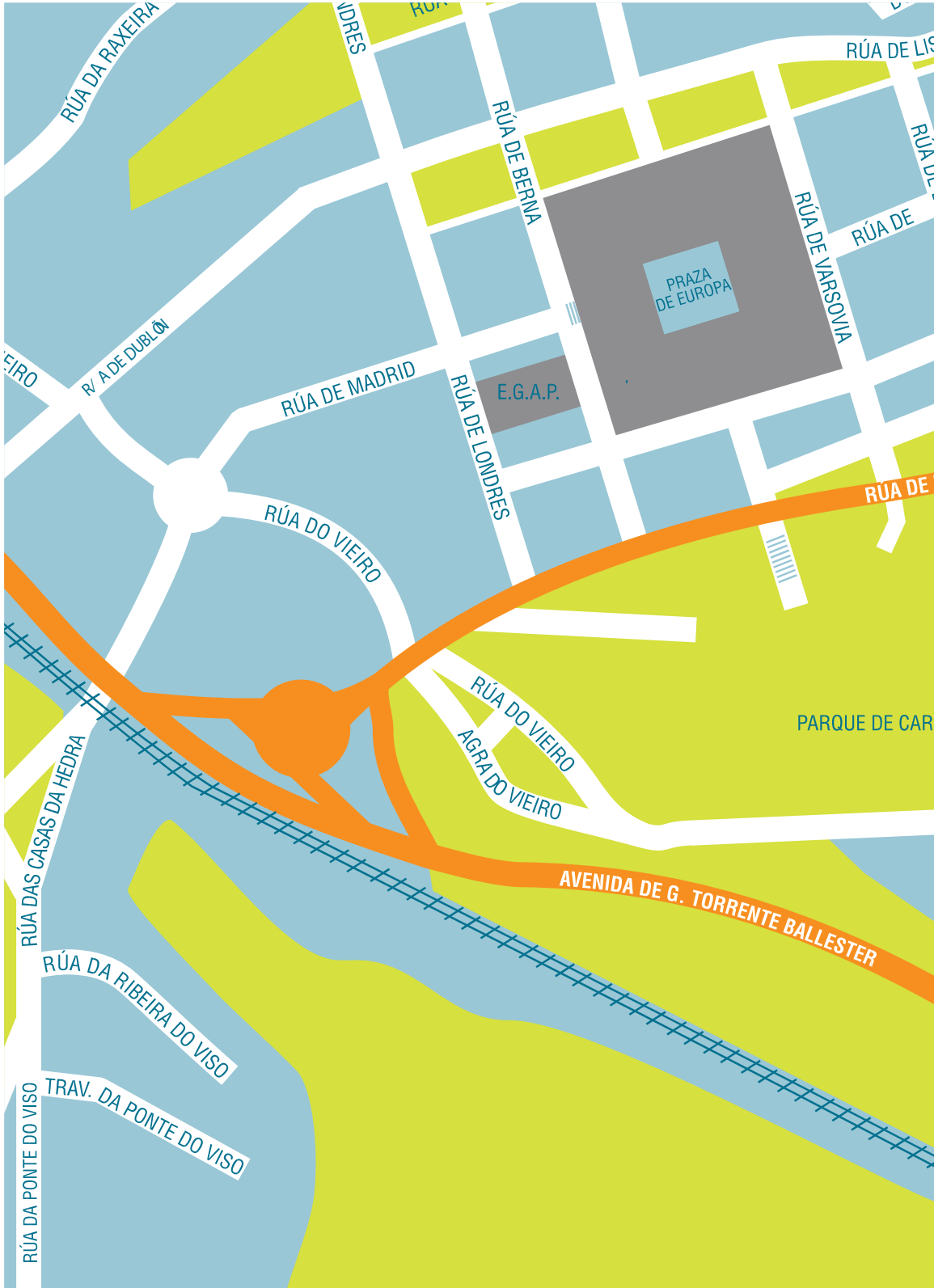
Continúa el caminante hacia el centro de la ciudad y con pocos pasos llega al **Caminante**, un pequeño bar de diseño moderno en el que no siempre va a ser fácil encontrar libre una de las pocas mesas de que dispone, ya que por las mañanas son muchos los funcionarios que se dan cita allí en la hora del desayuno. Lo mismo que los restaurantes cuentan con el menú o plato de la casa, el Caminante cuenta con su “tapa de la casa”, perfectamente explicada y valorada (en euros) en su carta.

Tendremos que cruzar y caminar un pequeño trecho a lo largo de la calle de la Muña para llegar a una pequeña y tranquila, por apartada, plaza del barrio del mismo nombre en la que se emplaza la **Adega da Muña**, un modesto local que ofrece una pequeña carta de vinos con denominación de origen y unas enormes tapas de cocina para acompañar la consumición, eso sí, sin incrementar el precio de la misma. Más de uno pensará que le están poniendo una ración, pongamos por caso de fideos con mejillones, cuando se trata de una simple tapa de cortesía.

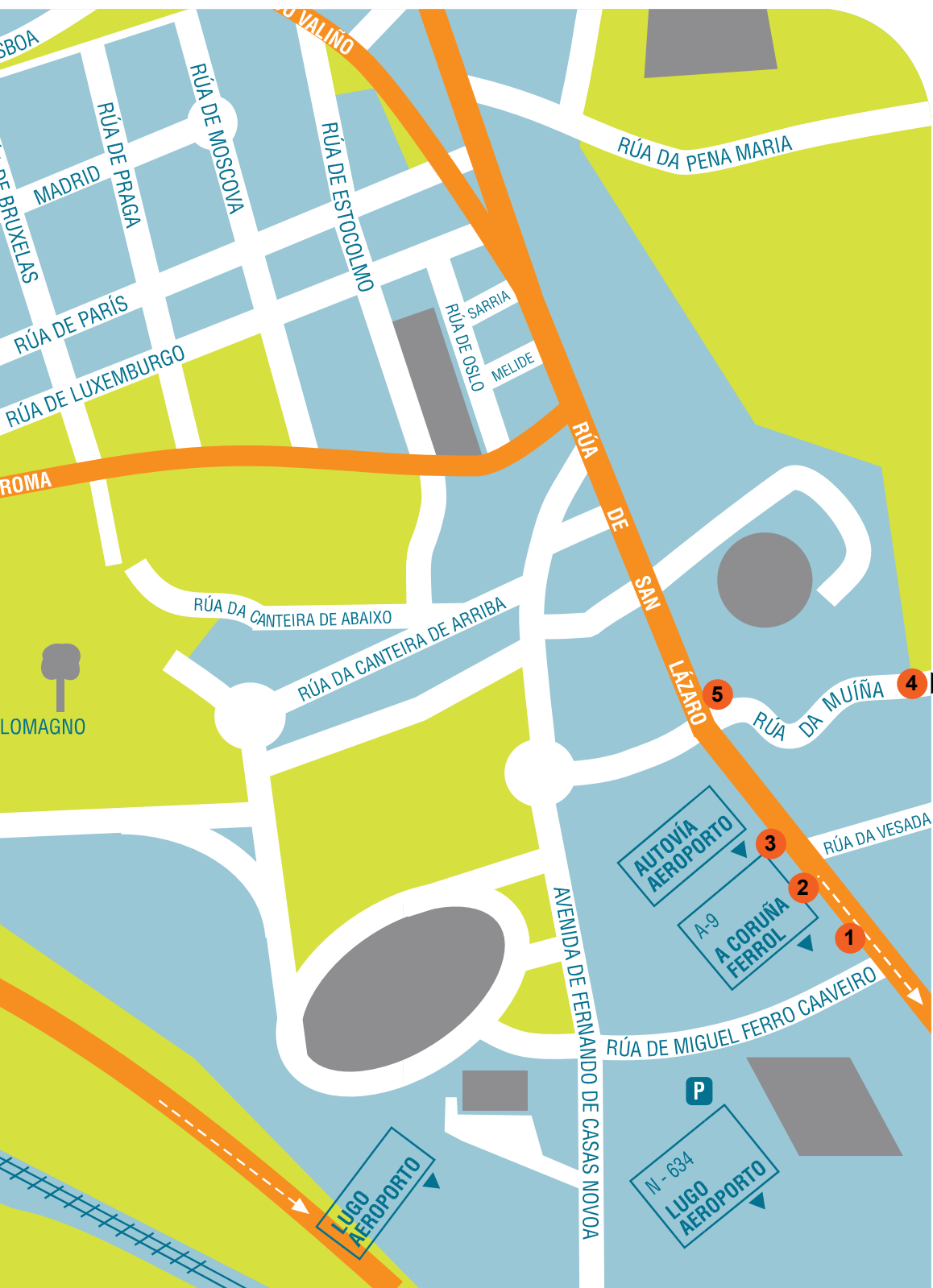
Regresamos a la calle de San Lázaro e terminamos nuestra ruta de tapas por este barrio en el **Mesón de Lázaro**, que de nuevo nos ofrece una pequeña carta de vinos y su selección de tapas y raciones de cocina de pago, sin faltar nunca una tapa de cortesía para acompañar nuestra consumición.

Finalizada esta ruta, sigue el caminante hacia el centro de la ciudad, donde lo aguardan nuevas emociones.

061
063
065
067
069
• 071
073
075
077
079



1. La Bodeguilla de San Lázaro 2. Dehesa de Santa María 3. Caminante 4. Adega de Muíña 5. Mesón de San Lázaro



061
063
065
067
069
071
• 073
075
077
079





bocadillos

En una ciudad universitaria como es Santiago de Compostela no pueden faltar en el panorama culinario un amplio abanico de locales que ofrecen una comida razonable a precios muy apropiados, sabido es que la economía estudiantil nunca fue muy desahogada.

Así que en Compostela encontraremos también una amplia oferta de bocadillos, en algunos casos ciertamente notables.

El bocadillo compostelano por excelencia es el de jamón asado. Pierna de cerdo asada en el horno con un adobo en el que nunca faltará el orégano y que se sirve habitualmente mojado el pan con la salsa resultante del asado del propio jamón. Se puede acompañar de queso, por ejemplo, pero no lo necesita para nada.

La tortilla, que en toda Galicia alcanza una calidad extrema, es también habitual de los bocadillos compostelanos, así como los calamares fritos. Además, fiambres (jamón, chorizo...), queso, tortillas de diversos rellenos, conservas y una amplia diversidad de alimentos pasan a formar parte de la oferta de bocadillos. Y no podemos olvidar la empanada, el bocadillo por excelencia, que encontraremos en multitud de lugares.

Entre las especialidades más curiosas está el bocadillo de oreja de cerdo cocida que sirven en el bar **Orella**, famoso además por sus tapas también de oreja, pero no le queda a la zaga el de pulpo, especialidad de **Los Sobrinos del Padre**.

Como en cualquier parte del mundo, en Compostela se pueden encontrar hamburguesas, aunque la mayor parte de la oferta sea de tipo local. En el centro de la ciudad sólo existe una hamburguesería perteneciente a una cadena multinacional.

En los últimos tiempos llegó a Compostela el "kebab", aunque ninguno de los varios locales de esta especialidad oriental merece una especial distinción.

Y como curiosidad final dejar constancia de que el mejor sándwich vegetal de Compostela se prepara en la cafetería de un centro sanitario, el **Policlínico A Rosaleda**, donde este tradicional bocadillo alcanza varios centímetros de grueso gracias a las sucesivas capas de pan de molde, lechuga, tomate, cebolla, espárragos, queso, jamón, huevo cocido y mayonesa.





061
063
065
067
069
071
073
075
• 077
079





compras gourmet

El visitante que recorre las calles del casco histórico encontrará en ellas infinidad de establecimientos de recuerdos y entre ellos los que venden masivamente tartas de Santiago, vinos y licores gallegos y algunos otros productos como quesos o embutidos propios de la tierra. Sin duda este tipo de establecimientos soluciona las necesidades de algunos viajeros, pero los más interesados por entrar a fondo en la gastronomía gallega disponen por toda la ciudad de otro tipo de establecimientos, más dirigidos al público local que al turista, que seguramente satisfarán su curiosidad gastronómica.

Puede encontrar en Compostela el interesado en la gastronomía gallega casi cualquier especialidad de nuestra tierra.

Un punto de referencia fundamental para sus compras gastronómicas será siempre el Mercado de Abastos de la ciudad, emplazado en el casco viejo desde mediados del siglo XIX. El **Mercado de Abastos**, monumento artístico, es el segundo edificio más visitado de la ciudad, después de la Catedral. El viajero encontrará allí los mejores pescados, mariscos y carnes de Galicia, junto con otras llegadas de alejados lugares. Frutas y verduras cultivadas en las huertas próximas a la ciudad junto con las recogidas en los lugares más exóticos. Quesos, embutidos, pan, vinos y licores y cualquier cosa de comer que se le ocurra al viajero estará, seguro, en el Mercado de Abastos. En la plaza hay de todo, así que no faltan los puestos de venta de algunos elementos culinarios gallegos muy buscados por el público: platos de madera para el pulpo, tazas y jarras para el vino, "viradeiras" de madera y barro para dar la vuelta a la tortilla...

Por tradición el día grande en el mercado compostelano es el jueves, pero también resultan muy importantes los mercados de los martes y los sábados.

En el resto de la ciudad encontrará el viajero tiendas tradicionales que se conservan prácticamente como en la primera mitad del siglo XX, como pueden ser los ultramarinos **Carro** y **Recouso**, y modernas tiendas de delicatessen. En todas ellas encontrará productos de primera calidad procedentes de los más diversos lugares de Galicia.

Tartas de Santiago, quesos, vinos gallegos, aguardientes blancos y de hierbas, licor café y de guindas, chorizos, lacones... son algunos de los productos tradicionales de nuestra tierra que busca el viajero, que en Compostela también encontrará sus chocolates tradicionales y otros de más reciente creación, licores gallegos poco conocidos como el de cilantro o el de mirabel (pequeña ciruela originaria de la Selva Negra alemana que se cultiva en O Rosal), aguardiente de mirabel, mirabeles en conserva, marrón glasé fabricado en Ourense con castañas gallegas, castañas en almíbar, al natural, en mermelada o en puré, grelos en conserva o deshidratados, conservas de pescados y mariscos de nuestras rías, algas de las costas gallegas en lata o secas... hasta ortigas en lata producidas en Galicia encontrará el curioso en las estanterías de las más selectas tiendas de Compostela.

Aparte de alimentos y bebidas, el viajero también puede adquirir en Compostela algunos elementos como platos de madera para el pulpo, tazas y jarras para el vino o potas para hacer la queimada, que encontrará en las pequeñas tiendas del Mercado de Abastos y en otros establecimientos de menaje de la ciudad. Y libros de cocina gallega, española e internacional.





• 081
083
085
087
089
091
093
095
097
099





el mercado de abastos

Ya dijimos que después de la Catedral, el Mercado de Abastos es el segundo lugar de Santiago de Compostela más visitado por los turistas que llegan hasta la ciudad. No es para menos.

Situado en el mismo lugar desde mediados del siglo XIX, el mercado es el punto de suministro de alimentos más importante de la ciudad, y donde se puede encontrar de todo, desde los productos de las huertas próximas a Compostela hasta los procedentes de lugares alejados.

Emplazado en un edificio de piedra compuesto de ocho naves que parecen edificios religiosos, el mercado guarda en su interior lo mejor de las tierras y de los mares gallegos.

Aquí puede el viajero encontrar frutas y verduras procedentes de explotaciones familiares del entorno de la ciudad, cultivadas de manera artesanal y vendidas directamente por las propias productoras, que ocupan los espacios exteriores, ofreciendo también quesos, conejos, pollos de corral, huevos camperos...

En el interior del mercado la oferta de pescados y mariscos llegados en el día de las lonjas gallegas compite con una no menos extensa de carnes de todo tipo, con predominancia de la ternera y el cerdo, sin faltar pollos y otras aves, cordero, cabrito y hasta carnes exóticas. No falta, naturalmente, la carne salada de cerdo, empleada en el caldo y el cocido, así como jamones y lacones y embutidos de todo tipo, desde los tradicionales gallegos

(androllas, botelos, chorizos...) hasta los de origen industrial.

Los quesos tienen también una importante representación dentro del mercado, con predominio de los acogidos a alguna de las denominaciones de origen existentes en el país, y fundamentalmente los de Arzúa-Ulloa y Tetilla. Pero también se pueden encontrar quesos artesanos.

El pan, siempre presente en Galicia y con una gran calidad, tiene en el mercado un escaparate privilegiado, pudiéndose encontrar pan procedente de tahonas compostelanas y de otras partes del país. Pan de trigo gallego, de maíz, de "ferraxe" (mezcla de trigo y centeno), así como panes especiales: con nueces, con pasas...

De las frutas y verduras ya dijimos que en el exterior del mercado hay abundante oferta procedente de las huertas próximas a Compostela, que se refuerza con los puestos existentes en el interior del mercado, abastecidos fundamentalmente con productos procedentes de grandes zonas productoras.

En las casillas exteriores del mercado también se pueden encontrar elementos de cocina, entre ellos platos de madera para el pulpo o tazas y jarras para el vino, así como el típico afilador y paraguero.

El Mercado de Abastos de Compostela es un lugar para comprar y para admirar, pero también permite degustar in situ los productos allí adquiridos. El bar situado en el interior del mercado cocina en el momento cualquier alimento comprado en la misma, cobrando una pequeña cantidad por el servicio. Imagine el privilegio de comprar en el mercado algo de marisco, por ejemplo, y comerlo allí mismo unos minutos después. Imagínelo... o mejor vívalo









alimentos de calidad contrastada

En los establecimientos compostelanos el viajero encontrará alimentos de calidad contrastada, acogidos a alguna de las 18 denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas con que cuenta Galicia.

vinos

Rías Baixas. Denominación de origen conocida internacionalmente por la calidad de sus vinos blancos elaborados con uvas de la variedad albariña. En la subzona del Salnés los vinos son monovarietales, mientras que en O Rosal y O Condado se añaden pequeñas cantidades de otras variedades como la loureira. Aunque son menos conocidos, también existen vinos tintos en esta denominación de origen.

Ribeiro. El Ribeiro produce tanto vinos blancos como tintos, habiéndose producido en los últimos años una importante renovación en las variedades producidas, incrementándose de manera muy notable la calidad de los vinos. Recientemente se recuperó el “Tostado do Ribeiro”, vino elaborado con uvas pasificadas de manera natural, que durante décadas fue la estrella de la zona y llevaba un tiempo olvidado.

Valdeorras. Esta denominación de origen fue conocida durante mucho tiempo por la calidad de los tintos elaborados con la variedad mencia, pero en la actualidad tienen un protagonismo muy destacado los blancos elaborados con la variedad godello, de gran calidad.

Ribeira Sacra. Una denominación de origen a caballo de las provincias de Ourense y Lugo. Dicen que sus vinos fueron apreciados por los emperadores romanos. En la actualidad tienen fama los tintos elaborados con variedades como mencia y mouretón, aunque también produce blancos.

Monterrei. La más pequeña y menos conocida de las denominaciones de origen gallegas. Emplazada en el límite oriental de la provincia de Ourense, con un carácter más continental que atlántico, produce los únicos vinos gallegos de baja acidez. Tanto los blancos como los tintos son de gran calidad.

Vinos de la tierra. Galicia cuenta con tres zonas productoras de “vinos de la tierra”: Betanzos, Barbanza e Iria, Val do Miño-Ourense.





081
083
085
087
• 089
091
093
095
097
099

quesos

Arzúa-Ulloa. Los quesos acogidos a esta denominación de origen se elaboran con leche de vaca. Lo común en el mercado son quesos de pasta blanda, con una maduración mínima de seis días. Pero la denominación de origen también acoge el denominado “queso de nabiza”, con un período de maduración mínimo de seis meses.

Tetilla. Los quesos de esta denominación de origen reciben el nombre de “tetilla” por su forma, que recuerda la de un seno. Se elabora con leche de vaca y tiene un período de maduración mínimo de 7 días.

San Simón da Costa. Elaborado con leche de vaca, el queso de esta denominación de origen tiene forma de bala, con corteza de color amarillo-ocre, siempre engrasada. El queso se ahuma con madera de abedul, lo que le da un carácter especial.

Cebreiro. El queso de esta denominación de origen destaca por su forma, semejante a la de un gorro de cocinero. Se elabora con leche de vaca y presenta pasta granulosa, blanda, untuosa y fundente en el paladar.

carnes

Ternera Gallega. La indicación geográfica protegida Ternera Gallega ampara carne de terneras de hasta 12 meses de edad, nacidas y criadas en Galicia, procedente de animales de razas autóctonas gallegas y sus cruces. Se trata de la más importante indicación geográfica protegida de carnes de toda España.

Lacón gallego. El lacón gallego se elabora a partir de la pata delantera del cerdo, salada y curada un mínimo de 30 días. Los amparados por la indicación geográfica protegida procederán de animales de razas seleccionadas. El lacón se emplea en el cocido gallego, en el popular lacón con grelos y en otros platos.

aguardientes y licores

El Consejo Regulador de los Aguardientes y Licores Tradicionales de Galicia ampara el aguardiente gallego de orujo, único español con denominación reconocida por la UE, así como los tradicionales aguardiente de hierbas, licor de hierbas y licor café.

otros productos

Miel de Galicia. La miel de Galicia, de extraordinaria calidad, está amparada por la indicación geográfica protegida Miel de Galicia, ofreciendo miel multifloral, de castaño, de eucalipto, de zarza y de uz.

Patata de Galicia. Las patatas gallegas gozan de merecida fama en toda España por su calidad. La indicación geográfica protegida Patata de Galicia acoge las de la variedad Kennebec, un tipo de patata polivalente, que ofrece inmejorables resultados tanto frita como cocida o asada.

Pan de Cea. El pan de Cea, en la provincia de Ourense, es el único de España amparado por una indicación geográfica protegida. Se elabora de forma artesanal, en hornos de leña y según los métodos tradicionales de la zona.

Agricultura Ecológica. Los productos procedentes de la agricultura ecológica cultivados en Galicia gozan del amparo del consejo regulador de la Agricultura Ecológica de Galicia.

Mejillón gallego. El primero y único producto del mar en alcanzar en toda Europa la denominación de origen protegida. Galicia es el segundo productor de mejillón del mundo y la calidad de sus mejillones, tanto en fresco como en conserva, es bien conocida.





recetas

cafetocaldo

Restaurante:

Casa Marcelo

Ingredientes para 4 personas:

- 750 centímetros cúbicos de agua
- 40 gramos de verduras deshidratadas (zanahoria, puerro, cebolla, apio, etc.)
- 2 gramos de bonito seco (típico de la cocina japonesa)
- Sal
- 250 centímetros cúbicos de aceite de oliva virgen
- 1 cucharada sopera de pimentón de la Vera
- 1 diente de ajo
- Media cebolla
- Vinagre

Para este plato necesitamos una cafetera de las de aluminio de toda la vida, eso sí, muy bien lavada. Ya que no son muy caras, es preferible adquirir una para los caldos.

Preparamos un poquito de aceite de pimentón ahumado. Para ello calentamos el aceite de oliva hasta que empiece a freír ligeramente la cebolla cortada en trozos no muy pequeños.

Es importante que el aceite no se caliente mucho. Añadir el ajo. Una vez los vegetales estén fritos y hayan comunicado su sabor al aceite retirar del fuego. Añadir el pimentón, remover y acto seguido agregar el vinagre para parar la cocción. Dejar que repose y decantar. Filtrar y reservar.

Llenamos el vaso inferior de la cafetera con agua. En el filtro colocamos las verduras deshidratadas, que ya se compran así, con el bonito seco.

Cerramos enroscando la parte superior. Si queremos dejar impresionados a nuestros invitados, colocamos un infiernillo a gas o de alcohol, en el centro de la mesa y allí dejaremos nuestro “Cafetogastro” durante unos minutos, el tiempo de que se prepare un sabroso consomé. Si no también podemos hacerlo en la cocina normalmente y después llevarlo a la mesa.

Servimos enseguida en vasitos de cristal con algunas gotas de aceite de pimentón.

081
083
085
087
089
091
• 093
095
097
099

canelones de centolla, salsa de langostinos, queso parmesano

Restaurante:

Azabache

Ingredientes:

Para los canelones

- 1 centolla de un kilo
- 100 gramos de cebolla
- 100 gramos de zanahoria
- 100 gramos de tomate
- 50 gramos de mantequilla
- 50 gramos de harina floja
- 50 mililitros de vino blanco albariño
- 50 mililitros de brandy para cocinar
- 12 canelones precocidos

Para la salsa de langostinos

- 10 langostinos tigre (tamaño 21/30 por caja de 800 gramos)
- 50 gramos de cebolla
- 50 gramos de zanahoria
- 20 mililitros de brandy para cocinar
- 50 gramos de arroz extra
- Aceite oliva 0,4
- 50 mililitros de nata culinaria
- 120 gramos de queso parmesano en taco

Preparación de los canelones:

Cocer la centolla viva partiendo de agua fría 15 minutos por kilo, con hoja de laurel y 60 gramos de sal por litro de agua.

Una vez cocida la centolla abrirla cuando esté fría y sacarle toda la carne reservando el caldo obtenido.

Hacer un sofrito con la mantequilla, la cebolla, después la zanahoria y por último el tomate,

todo cortado en dados muy finos; incorporar la carne de la centolla limpia, el brandy y el vino blanco y dejar reducir 1 minuto a fuego fuerte. Añadir sal, incorporar al final la harina para conseguir una masa homogénea y dejar enfriar.

Los canelones precocidos sumergirlos en agua caliente para hidratarlos durante 10 minutos (no hay que cocerlos, ya vienen precocidos) y enfriar en agua fría con algún hielo.

Estirar la masa de canelón y rellenar cada uno de ellos con el relleno de centolla y envolver.

Poner los canelones en bandeja de horno previamente untada con mantequilla, salsear con la salsa de langostinos y poner las láminas de queso parmesano.

Gratinar en el horno hasta que estén dorados y calientes

Salsa de langostinos:

Pasar en aceite la cebolla y la zanahoria cortadas en dados, añadir los langostinos y flamear con el brandy.

Cubrir de agua y cuando empiece a hervir añadir el arroz.

Una vez cocido todo triturar y pasar por un chino fino, suavizar con nata líquida y rectificar de sal.

Parmesano:

Confeccionar láminas de un taco de queso parmesano con un pelador de verduras.

ensalada de bacalao

Restaurante:

El Pasaje

Ingredientes:

- Huevo cocido
- 2 zanahorias
- Caviar de erizo
- Lomo de bacalao
- Mayonesa
- Nata

Preparación:

Confitar el bacalao en aceite.

Mezclar la mayonesa con la nata.

Poner una base de mayonesa; encima el bacalao en láminas y sobre este el caviar y la zanahoria rallada.

Para finalizar el huevo rallado. Aderezar con vinagre de jerez y aceite de oliva virgen extra.

lomos de merluza con grelos

Restaurante:

Ruta Jacobea

Ingredientes para 2 personas:

- 4 lomos de merluza de 125 gramos cada uno
- Un cuarto de vaso de vino blanco
- 300 gramos de grelos escaldados
- 25 gramos de pan rallado
- 150 gramos de patatas cortadas en cachelo
- Medio litro de fumet de pescado
- 2 cucharadas de aceite de oliva 0,1
- 1 sobre de azafrán puro

- 40 gramos de cebolla
- Sal
- 1 diente de ajo
- Perejil
- 1 tomate pelado

Preparación:

En una cazuela con aceite, sofreír la cebolla, el ajo y el tomate; añadir el vino y mantener a fuego lento durante 5 minutos para reducirlo. Añadir a continuación el pan rallado, el fumet de pescado, perejil, sal y azafrán. Remover bien hasta formar una mezcla homogénea y reservar. En una fuente resistente al horno colocar los lomos de merluza, las patatas y los grelos; tapar con la salsa y hornear durante 12 minutos a 170 °. Espolvorear con perejil fresco acabado de cortar y servir en la misma fuente.

pulpo a la parrilla

Restaurante:

O Dezaseis

Preparación:

Cocer el pulpo de forma habitual (20 minutos hirviendo y 5 de reposo).

Dejarlo enfriar para realizar mejor el corte longitudinal de cada una de las patas.

Marcar en la parrilla con un poco de aceite procurando que quede un poco tostado por los dos lados.

Disponer en el plato y acompañar con cachelos.

Salsear con ajada que hay que tener previamente hecha. (Dorar ajos en aceite, añadirle pimentón dulce y un chorrito de vinagre).

081
083
085
087
089
091
093
• 095
097
099





polenta, “caruncho” del maíz y calamares

Restaurante:

Pedro Roca

Ingredientes:

- 200 gramos de polenta
- 500 gramos de “carunchos” (hongo huitlacoche)
- 500 gramos de calamares limpios
- 1 manojo de espinacas
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- Aceite de oliva
- Sal

Preparación:

Preparar la polenta según indican las instrucciones del paquete.

Una vez cocida colocar en moldes circulares individuales y dejar solidificar.

Pochar la cebolla y el ajo con aceite de oliva. Añadir los “carunchos” limpios y cortados, dejar cocer lentamente 20 minutos aproximadamente, batirlo y reservar.

Lavar las espinacas, saltearlas en una sartén con una cucharada de aceite de oliva y escurrir.

Cortar los calamares limpios y sin piel en juliana fina. Salar y saltearlos ligeramente en aceite de oliva.

Montaje:

Desmoldar la polenta, obtener discos entre 1-2 centímetros de alto, dorarlos en aceite de oliva y escurrir bien.

Colocar encima de cada disco el puré de “carunchos” y encima de él, los calamares salteados. Coronar con las espinacas.

crujiente de vieiras al albariño

Restaurante:

Toñi Vicente

Ingredientes para 6 personas:

- 12 vieiras
- 1 cebolla pequeña
- 2 decilitros de aceite de oliva
- 1 decilitros de vino blanco albariño
- 100 gramos de jamón ibérico
- 100 gramos de pan inglés
- Una pizca de pimentón, sal, perejil

Preparación:

Limpiar las vieiras, retirarles el coral y reservar.

Picar finamente la cebolla, pochar en el aceite hasta que quede blanca y transparente, incorporar una pizca de pimentón y el vino blanco. Rectificar de sal y reservar.

Cortar rectángulos de pan inglés muy fino y tostar al horno. Cortar el jamón a máquina muy fino y poner en medio de dos papeles cebolla, tostar a la plancha con un peso encima.

Saltear en sartén las vieiras. Deben quedar doradas y poco hechas. Blanquear los corales, pasando rápidamente por agua hirviendo, triturar y filtrar e incorporar unas gotas de aceite de perejil.

Presentación:

Poner en los platos una base de cebolla, intercalar las vieiras, el jamón y el pan. Decorar con la salsa de corales.

Aceite de perejil:

Blanquear un ramillete de perejil, enfriar y triturar con 1 decilitro de aceite en la termomix.

rodaballo al horno

Restaurante

Camilo

Ingredientes para 4 personas:

- 1 rodaballo de dos kilos
- Cebolla
- Ajo
- Perejil
- Tomate
- Patatas
- Caldo de pescado
- Aceite
- Sal

Preparación:

En una fuente de horno poner una capa de cebolla cortada, ajo y perejil picados y un poco de tomate triturado. Agregar un poco de aceite de oliva.

Colocar encima el rodaballo, ya limpio, y salar. Meter en el horno a 180 grados.

Cuando la cebolla está medio hecha, agregar caldo de pescado y seguir cociendo. Antes de que el pescado esté hecho, poner en la fuente unas patatas cortadas en rodajas (se pueden freír ligeramente antes de meterlas al horno).

sopa ensalada de boletos, habas verdes y almejas

Restaurante:

El Mercadito

Para la sopa de boletos (8 personas):

- 1 kilo de boletos de la variedad edulis o erythro (han de estar secos, mejor si son ejemplares jóvenes)

- 150 gramos de habas verdes que ya tendremos blanqueadas
- 24 almejas de la variedad babosa
- Chalota, pimienta, mantequilla y sal
- 1,6 litros de caldo vegetal

Para elaborar la sopa:

Limpiamos los boletos con un pincel y retiramos el himenio, separamos el pie del sombrero.

Cortamos el pie y lo sofreímos con la mantequilla y la chalota a fuego moderado, añadimos el caldo vegetal y levantamos el hervor. Dejamos infusionar por espacio de 20 minutos. Pasamos por la turmix y rectificamos de sal.

Para las almejas:

Ponemos una olla con abundante agua a hervir, incorporamos las almejas hasta que burbujeen sin que se lleguen a abrir de todo. Les retiramos la cáscara y las ponemos en el fondo del plato.

Salteamos los sombreros de los boletos y los ponemos encima de las almejas.

Incorporamos las habas verdes y posteriormente la sopa.

Nota: Le queda estupendo un poco de cebolla caramelizada o pan tostado.

Si empleamos boletos de la variedad erythro se deben cocinar bien (tienen que alcanzar los 70 grados).

081
083
085
087
089
091
093
095
097

• 099

jarrete guisado

Restaurante:

Vilas

Ingredientes (para 4 personas):

- 1 jarrete de ternera
- 400 gramos de patatas pequeñas
- 250 centímetros cúbicos de vino blanco
- 1 cabeza de ajo
- Sal
- Aceite

Preparación:

Se pone el jarrete en adobo durante seis horas con vino blanco, el ajo y la sal.

A continuación se coloca en una tartera al fuego con un poco de aceite en el que se doran la carne y las cebollas. Cuando estén bien doradas se agrega el adobo. Se tapa y se deja hervir lentamente.

Cuando está medio hecho se añaden las patatas. Se mete al horno. Al estar las patatas se saca y se sirve (se debe comer acabado de hacer).

esponjoso de frutos rojos

Restaurante:

Ana

Ingredientes:

- 12 huevos
- 200 gramos de azúcar
- 100 gramos de frambuesas
- 100 gramos de grosellas
- 100 gramos de arándanos

Elaboración:

Se separan las claras de las yemas y se montan muy bien yemas y azúcar.

Se montan las claras a punto de nieve y se incorporan las yemas.

Se colocan las frutas encima de la masa y se hornea 5 minutos a 180°C.

Se espolvorea con azúcar y se quema.



abcchdef

ghijklm

nñopqrst

uvwxyz...



lista alfabética de restaurantes

En esta lista alfabética de restaurantes se indican los datos fundamentales (dirección, teléfono...), así como los servicios que ofrece cada uno de ellos. En todos los restaurantes se emplean el gallego y el castellano, además del resto de idiomas que se indican.

a barrola

Cocina tradicional, marisquería

Dirección: Rúa do Franco, 29

Teléfono: 981 577 999

Web: www.restaurantesgrupobarrola.com

Correo e:

info@restaurantesgrupobarrola.com

Precio: menos de 40 euros

Cierra: lunes (solo en invierno)

Tarjetas

Aparcamiento próximo

Terraza

Reservas

Capacidad: 50

Fumadores

Idiomas: inglés, portugués, italiano

Carta en alemán, inglés, castellano, francés
Situada en la calle más concurrida de Compostela, A Barrola atiende multitud de turistas y visitantes de la ciudad, atraídos por su oferta de mariscos vivos en la entrada del restaurante, así como por su terraza en pleno casco histórico. Desde hace algún tiempo no hay artista que visite Compostela sin pasar por A Barrola.

a caldeira de pedroboteiro

Cocina tradicional, parrilla

Dirección: Rúa de San Pedro, 22

Teléfono: 981 576 355

Precio: menos de 30 euros

Cierra: ningún día

Tarjetas

Aparcamiento

Reservas

Comedores separados para fumadores y no fumadores

Carta en gallego

Sorprendentes carnes a la parrilla, arroces y ensaladas.

a casa dos martínez

Cocina de mercado, tradicional y con toques de autor.

Dirección: General Franco, 7 (Plaza Baltar). Padrón

Teléfono: 981 810 577

Correo e:

acasadosmartinez@yahoo.es

Precio: menos de 40 euros

Cierra: noches de domingo a miércoles y lunes todo el día

Tarjetas

Reservas

Capacidad: 24

Fumadores

Idiomas: catalán

Carta en castellano

Enrique Castillo llevó a Padrón la visión de la cocina de su Cataluña natal y la aplicó a la cocina tradicional gallega, introduciendo variaciones y combinaciones nuevas siempre al amparo de la calidad de los productos gallegos.

a curtidoría

Cocina tradicional, con toques de autor

Dirección: Rúa da Conga, 2-3

Teléfono: 981 554 342

Web: www.acurtidoria.com

Correo e: info@acurtidoria.com

Precio: menos de 40 euros

Cierra: domingos

Tarjetas

Terraza

Reservas

Capacidad: 100

Comedores separados para fumadores y no fumadores

Cafetería-restaurante que ofrece un menú del día de gran calidad y buen precio, así como servicio de carta.

a tulla

Cocina tradicional. Menú vegano.

Domicilio: Ruela de Entrerrúas, 1

Teléfono: 981 580 889

Precio: menos de 20 euros

Cierra: domingo, lunes y martes noches

Tarjetas

Aparcamiento próximo

Terraza

Reservas (en la terraza no)

Capacidad: 30

Fumadores

Idiomas: inglés

Carta en gallego, castellano

a viña de xabi

Tradicional con toques de autor

Dirección: Rúa de San Pedro de Mezonzo, 5

Teléfono: 981 940 071

Precio: menos de 25 euros

Cierra: domingo completo

Tarjetas

Aparcamiento próximo

Reservas

Capacidad: 24

Fumadores

Idiomas: inglés

Carta en castellano

Destaca por su selección de vinos, pero la cocina no queda a la zaga. Raciones grandes.

ana

Cocina innovadora

Dirección: Rúa do Olvido, 22

Teléfono: 981 570 792

Correo e:

anarestaurante1@telefonica.net

Precio: menos de 35 euros.

Cierra: domingos por la noche y segunda quincena de agosto

Tarjetas

Reservado

Terraza

Capacidad: 35

Reservas

Comedores independientes para fumadores y no fumadores

Carta en castellano

Emplazado en un caserón del siglo XVIII es, posiblemente, uno de los restaurantes más bonitos de Compostela y con la particularidad de que prácticamente todo el personal es femenino.

asador castellano

Cocina castellana, asados

Dirección: Rúa Nova de Abaixo, 2

Teléfono: 981 590 920

Precio: menos de 50 euros

Cierra: domingos noche y lunes todo día (invierno), en julio y agosto los domingos

Tarjetas

Reservados

Aparcamiento próximo

Capacidad: 110

Comedores independientes para fumadores y no fumadores

Idiomas: inglés, francés.

Carta en inglés, francés, castellano

Como su nombre indica, se trata de un asador de estilo castellano, especializado en cordero y lechón.

asesino

Cocina tradicional

Dirección: Praza da Universidade, 16

Teléfono: 981 581 568

Web:

www.restaurantegonzabaasesino.com

Correo e:

asesino@restaurantegonzabaasesino.com

Precio: menos de 40 euros

Cierra: domingo

Tarjetas

Reservado

Aparcamiento próximo

Terraza

Reservas

Capacidad: 50

Fumadores

Idiomas: italiano, inglés

Carta en castellano, francés e inglés

El restaurante más antiguo de Santiago, donde el propio Ramón María del Valle Inclán tuvo mesa propia. Durante años las hermanas que atendían el restaurante seleccionaban la clientela según les apetecía, creando un verdadero mito alrededor del local. Actualmente es gestionado por profesionales hosteleros.

azabache

Cocina tradicional con toques de autor

Dirección: Avenida do Burgo das Nacións, s/n (Hotel NH Obradoiro)

Teléfono: 981 558 070

Web: www.nh-hoteles.com

Correo e: nhobradoiro@nh-hotels.com

Precio: menos de 30 euros

Cierra: ningún día

Tarjetas

Reservados

Aparcamiento propio

Reservas

Capacidad: 200

No fumadores

Idiomas: inglés

Carta en gallego, castellano, inglés, francés

Restaurante de hotel situado en pleno campus universitario de Compostela.

barrigola

Cocina tradicional

Dirección: Avenida de Ferrol, 54

Teléfono: 881 978 880

Precio: menos de 20 euros

Cierra: domingo completo

Tarjetas

Terraza

Reservas

Capacidad: 50

Fumadores

Idiomas: inglés

Carta en castellano

Uno de los locales más recientes de la ciudad, nacido con las nuevas urbanizaciones que la rodean.

bierzo enxebre

Cocina berciana y gallega

Dirección: Rúa da Troia, 10

Teléfono: 981 581 909

Web: www.bierzoenxebre.com

Precio: menos de 20

Cierra: ningún día

Tarjetas

Aparcamiento próximo

Terraza

Reservas

Capacidad: 60

Fumadores

Idiomas: francés, inglés, alemán

Carta en alemán, inglés, francés, italiano, portugués, castellano y gallego

En el local que en tiempos ocupó Prada a Tope sigue la oferta de productos bercianos y una cocina que mira claramente hacia esta parte de León, aunque sin olvidar que se encuentra en el corazón de Galicia.

bocalino

Cocina tradicional

Dirección: Rúa da República
Argentina, 11

Teléfono 981 566 482

Web: www.restbocalino.com

Correo e: elbocalino@mundo-r.com

Precio: menos de 20 euros

Cierra: domingo noche

Tarjetas

Reservado

Aparcamiento próximo

Reservas

Capacidad: 114

Comedores independientes para fumadores y no fumadores

Idiomas: francés e italiano

Carta en francés, italiano, alemán, inglés y castellano

Además de su cocina tradicional, el Bocalino destaca por sus fondues.

boga

Cocina creativa

Dirección: Rúa dos Feáns, local 3 B
(plaza interior)

Teléfono: 981 592 227

Web: www.restauranteboga.com

Precio: menos de 25 euros

Cierra: domingos completo, lunes noche

Tarjetas

Aparcamiento próximo

Reservas

Capacidad: 60

Fumadores

Idiomas: inglés, alemán

Carta en castellano

calderón

Cocina tradicional con toques de autor

Dirección: Rúa da Carreira do Conde, 8

Teléfono: 981 554 356

Web: www.calderoncatering.com

Correo e: siro@calderoncatering.com

Precio: menos de 50 euros

Tarjetas

Reservado

Aparcamiento próximo

Capacidad: 35

Comedores independientes para fumadores y no fumadores

Idiomas: inglés

Carta en gallego, castellano, inglés y francés

Además de la carta fija, ofrece cada día platos elaborados en función del mercado. Cocina tradicional con elaboración contemporánea.

caney

Cocina tradicional con toques de autor. Especialidades internacionales.

Dirección: Rúa de Alfredo Brañas, 5

Teléfono: 981 559 603

Web: www.araguaney.com

Correo e: melia@araguaney.com

Precio: menos de 25 euros

Cierra: Nochebuena y Fin de Año (solo noches)

Tarjetas

Aparcamiento

Terraza

Reservas

Capacidad: 70

Comedores independientes para fumadores y no fumadores

Idiomas: inglés.

Carta en inglés, francés, castellano, gallego

Caney es el restaurante del Hotel Araguaney (cinco estrellas) en cuyos bajos se emplaza, aunque con entrada directa desde la calle e independiente de la del hotel. Ofrece una carta de cocina gallega y contemporánea, con miradas a la cocina internacional, especialmente de carácter árabe dado el origen palestino de su propietario. Organiza jornadas gastronómicas.

carretas

Cocina tradicional

Dirección: Rúa das Carretas, 21

Teléfono: 981 563 111

Web: www.restaurantesanclemente.com

Correo e: sanclemente@terra.es

Precio: menos de 50 euros

Cierra: domingo

Tarjetas

Reservado

Aparcamiento próximo

Reservas

Capacidad: 180

Comedores independientes para fumadores y no fumadores

Idiomas: inglés y alemán

Carta en gallego, castellano, francés, inglés, alemán, italiano y portugués

A un paso de la plaza del Obradoiro, el Carretas es un restaurante clásico de Compostela, con una buena oferta de mariscos, pescados y carnes gallegas.

casa camilo

Cocina tradicional

Dirección: Rúa da Raíña, 24

Teléfono: 981 584 593

Precio: menos de 35 euros

Cierra: ningún día

Tarjetas

Reservados

Aparcamiento próximo

Terraza

Reservas

Capacidad: 120

Comedores independientes para fumadores y no fumadores

Idiomas: inglés

Carta en inglés, francés, alemán, castellano

En el centro de la zona de vinos más tradicional de Santiago (Franco-Raíña) Camilo es un valor seguro frente a los muchos restaurantes de la zona que dirigen su oferta fundamentalmente al turista.

casa marcelo

Cocina innovadora

Dirección: Rúa das Hortas, 1

Teléfono: 981 558 580

Web: www.casamarcelo.net

Correo e: escribe@casamarcelo.net

Precio: menos de 60 euros

Cierra: domingo, lunes martes y mediodía del miércoles. Y del 1 de octubre al 30 de marzo

Tarjetas

Aparcamiento próximo

Reservas

Capacidad: 30

Fumadores

Idiomas: inglés, francés

No hay carta

1 estrella Michelin

Marcelo Tejedor, propietario y cocinero de Casa Marcelo, es hoy una de las referencias

fundamentales de la nueva cocina gallega, irradiando su saber a través del Grupo Nove, que fundó en 1992 y cuya presidencia no alcanzó hasta 2007.

La cocina de Marcelo se apoya firmemente en la tradición gallega y en la gran calidad de los productos del mar, de la huerta y de la granja, que tiene a su disposición en el Mercado de Abastos de Santiago de Compostela, en la que personalmente hace la compra todos los días.

Pero la cocina de Marcelo está imbuida del espíritu creador y hasta rebelde de este cocinero gallego, formado al lado de cocineros de la talla de Jacques Maximin o Juan Mari Arzak, que busca la perfección en su trabajo.

Casa Marcelo es, además, una rareza en Compostela y en Galicia, ya que ofrece un menú único y sin carta, en el que el cliente degusta los sucesivos platos que salen de la cocina, abierta al comedor.

casa ramallo

Cocina tradicional

Dirección: O Castro, 5. Rois

Teléfono: 981 804 180

Precio: menos de 30 euros

Cierra: todas las noches, lunes completos y de 24 de diciembre a 7 de enero

Tarjetas

Terraza

Capacidad: 75

Un restaurante de los de toda la vida, con una cocina tradicional basada en materias primas de gran calidad. Uno de los referentes de la comarca de Compostela en la temporada de la lamprea.

casa rosalia

Cocina tradicional

Dirección: Rúa do Franco, 10

Teléfono: 981 568 441

Correo e:

casarosaliavinosytapas@mundo-r.com

Precio: menos de 25 euros

Cierra: ningún día

Tarjetas

Aparcamiento próximo

Terraza

Capacidad: 80

Fumadores

Idiomas: inglés y francés

Carta en gallego, castellano, francés, alemán, inglés e italiano

Platos de cocina tradicional gallega junto con otros procedentes de diversas regiones de España.

casal do cabildo

Cocina de mesón

Dirección: Rúa de San Pedro, 18

Teléfono: 981 583 057

Web: www.casaldocabildo.com

Correo e:

casaldocabildo@casaldocabildo.com

Precio: menos de 20 euros

Cierra: tarde domingo y lunes entero

Tarjetas

Reservados

Reservas

Capacidad: 150

Comedores independientes para fumadores y no fumadores

Carta en gallego y castellano

Lo más solicitado por los clientes es la "tabla tierra-mar": verduras, mariscos y carnes todo a un tiempo.

chef rivera

Cocina tradicional con toques de autor

Dirección: Enlace Parque, 7. Padrón

Teléfono: 981 810 413

Web: www.chefrivera.com

Correo e: chefrivera@terra.es

Precio: menos de 45 euros

Cierra: domingos noche y lunes noche excepto en agosto que no cierra.

Tarjetas

Reservados

Aparcamiento

Reservas

Capacidad: 70

Comedores independientes para fumadores y no fumadores

Idiomas: inglés, francés e italiano

Carta en castellano

Xosé Antonio "Chef" Rivera es el gran cocinero de referencia de toda la comarca cuando se habla de lamprea. En su temporada prepara un menú compuesto exclusivamente con este pescado, incorporando todos los años nuevas recetas. En su bodega destaca la espléndida colección de Oportos.

cien islas

Cocina china y filipina

Dirección: Avenida de Vilagarcía, 2 sótano

Teléfono: 881 976 390

Precio: menos 15 euros

Cierra: ningún día

Tarjetas

Aparcamiento próximo

Reservas

Capacidad: 80

No fumadores

Idiomas: inglés, tagalo

Carta en castellano e inglés

de carmen

Cocina tradicional con toques de autor

Dirección: Rúa das Arribadas, 9

Teléfono: 981 943 858

Precio: menos de 30 euros

Cierra: domingo noche, lunes completo

Tarjetas

Terraza

Reservas

Capacidad: 50

Fumadores

Idiomas: inglés

Carta en castellano

Uno de los últimos restaurantes en llegar al panorama culinario de Compostela pero que se está haciendo un hueco gracias a sus arroces, lo más destacado de una carta breve pero eficaz. Ser el primer restaurante de un barrio de nueva creación es un aliciente más.

de profundis

Tradicional con toques de autor

Dirección: Rúa do Campiño de San Francisco, 3

Teléfono: 981 581 634

Web: www.sanfranciscohm.com

Correo e: comercial@sanfranciscohm.com

Precio: menos de 30 euros

Cierra: ningún día

Tarjetas

Reservado

Aparcamiento próximo

Reservas

Capacidad: 45

Comedores separados para fumadores y no fumadores

Idiomas: inglés y francés

Carta en castellano e inglés

El restaurante del Hotel Monumento San Francisco goza de un marco incomparable y una oferta de cocina tradicional elaborada con criterios contemporáneos.

domínguez

Cocina tradicional

Dirección: Rúa de Sar, 102

Teléfono: 981 565 477

Precio: menos de 25 euros

Cierra: ningún día

Reservado

Reservas

Capacidad: 35

Fumadores

Carta en castellano

Una de las tradicionales casas de comidas de Compostela, con cocina casera en la que destacan los callos y el cocido. Posiblemente cierre sus puertas antes de dos años por jubilación de los propietarios.

don gaiferos

Cocina tradicional

Dirección: Rúa Nova, 23

Teléfono: 981 583 894

Precio: menos de 40 euros

Cierra: domingo noche y lunes noche excepto en los meses de julio y agosto

Tarjetas

Reservas

Capacidad: 66

Fumadores: no proporciona datos

Idiomas: inglés

Carta en castellano e inglés

En la década de los setenta del siglo pasado, cuando abrió sus puertas, fue todo un acontecimiento en Compostela. Pasados los años de esplendor, el restaurante sigue con su cocina tradicional y de producto y con uno de los comedores más acogedores de Compostela.

el estanco del horreo

Cocina tradicional

Dirección: Rúa do Hórreo, 26

Teléfono: 981 563 808

Correo e: rest.elestanco@gmail.com

Precio: menos de 30 euros

Cierra: domingo completo en temporada baja y domingo noche y lunes noche en temporada alta

Tarjetas

Reservados

Aparcamiento próximo

Reservas

Capacidad: 200

Fumadores

Carta en gallego, inglés, francés, alemán, castellano

La cocina tradicional gallega compone la mayor parte de la carta, en la que destacan especialmente los arroces con marisco y paellas.

el mercadito

Cocina innovadora

Dirección: Rúa das Galeras, 18

Teléfono: 981 574 239

Web: nove.biz/ga/el-mercadito

Correo e: elmercadito@gmail.com

Precio: menos de 45 euros

Cierra: domingo completo, lunes noche

Tarjetas

Reservado

Aparcamiento próximo

Reservas

Capacidad: 70

Fumadores

Idiomas: inglés, portugués, francés

Carta en castellano y gallego

El restaurante de Gonzalo Rei es una de las más recientes incorporaciones al mundo de la nueva cocina gallega en Santiago de Compostela. Integrante del Grupo Nove, que reúne algunos de los mejores cocineros creativos gallegos, El Mercadito ofrece una cocina imaginativa y fuertemente anclada en los productos que cada día ofrece el mercado. Una oportunidad de probar la nueva cocina gallega a precios aún muy al alcance de cualquier bolsillo.

el pasaje

Cocina tradicional

Dirección: Rúa do Franco, 54

Teléfono: 981 557 081

Correo e: info@xanelaagasallo.es

Precio: menos de 45 euros

Cierra: domingo noche

Tarjetas

Reservados

Aparcamiento próximo

Terraza

Reservas

Capacidad: 200

Comedores independientes para fumadores y no fumadores

Idiomas: inglés, italiano

Carta en francés, inglés, alemán, castellano, gallego

Un local de éxito en Compostela sin estar nunca entre los que más suenan. El éxito se basa en la extremada calidad de los pescados y carnes con preparaciones muy sencillas, fundamentalmente a la parrilla. Destacan el sargo asado según una vieja receta marinera de Fisterra y las carnes de vaca y buey, así como la tarta de plátano y nueces.

el rincón de gurpegui

Cocina navarra y gallega

Dirección: Rúa de Frei Rosendo Salvado, 15

Teléfono: 981 598 178

Web: www.rincondegurpegui.com

Correo e: gurpegui@rincondegurpegui.com

Precio: menos de 30 euros

Cierra: domingos noche de octubre a mayo,
domingo completo de julio a septiembre

Tarjetas

Reservado

Aparcamiento próximo

Reservas

Capacidad: 50

Fumadores

Idiomas: inglés.

Carta en castellano, francés e inglés

Restaurante de cocina tradicional con influencia vasco-navarra. Organiza jornadas de angulas, lamprea, bacalao, bonito del norte, lechazo y cochinillo.

el submarino

Cocina tradicional

Domicilio: Rúa do Franco, 49

Teléfono: 981 584 428

Precio: menos de 30 euros

Cierra: martes noche y domingo noche

Tarjetas

Aparcamiento próximo

Reservas

Capacidad: 22

Fumadores

Carta en castellano

Un pequeño restaurante clásico de la calle más turística de Compostela.

entrerrúas

Cocina tradicional casera

Dirección: Ruela de Entrerrúas, 2

Teléfono: 981 586 108

Precio: menos de 15 euros

Cierra: domingo

Tarjetas

Terraza

Capacidad: 21 (más 42 en terraza)

Fumadores

Idiomas: inglés, alemán e italiano

Carta en gallego, castellano, inglés,
alemán y francés

Una de las placitas más recónditas del casco viejo de Compostela, entre las rúas de o Vilar y Rúa Nova, acoge esta casa de comidas de carácter familiar y cocina casera, muy frecuentada por trabajadores de la zona. En el verano cuenta con una de las terrazas más demandadas de Santiago.

fornos

Cocina tradicional, marisquería

Dirección: Rúa do Hórreo, 24 bajo

Teléfono: 981 581 234

Web:

www.restaurantemarisqueriafornos.es

Correo e: administracion@restaurantemarisqueriafornos.es

Precio: menos de 45 euros

Cierra: domingo

Tarjetas

Reservados

Aparcamiento próximo

Reservas

Capacidad: 100

Comedores independientes para fumadores y no fumadores

Idiomas: inglés
Carta en inglés, francés, alemán e italiano

Lo más destacado de la casa son los mariscos, que se pueden acompañar con alguna otra propuesta de la cocina tradicional.

góndola l

Cocina italiana y griega

Dirección: Rúa de Santiago del Estero, 7

Teléfono: 981 598 348

Web: www.restaurantesgondola.com

Precio: menos de 40 euros

Cierra: lunes

Tarjetas

Reservados

Aparcamiento próximo

Terraza

Reservas

Capacidad: 90

Comedores independientes para fumadores y no fumadores

Idiomas: inglés, francés, alemán

Carta en gallego, inglés, alemán, francés y castellano

Restaurante especializado en cocina italiana. También ofrece especialidades griegas.

gonzaba

Cocina tradicional gallega con toques vascos

Dirección: Rúa Nova de Abaixo 17 (interior de la galería comercial)

Teléfono: 981 594 874

Web:

www.restaurantegonzabaasesino.com

Correo e: gonzaba@restaurantegonzabaasesino.com

Precio: menos de 35 euros

Cierra: domingo

Tarjetas

Aparcamiento próximo

Reservas

Capacidad: 60

Fumadores

Idiomas: italiano, inglés

Carta en castellano

Mesón famoso en Compostela por sus carnes, especialmente los chuletones.

green

Cocina tradicional

Dirección: Rúa de Montero Ríos, 16

Teléfono: 981 580 976

Precio: menos de 35 euros.

Cierra: domingo noche

Tarjetas

Reservado

Aparcamiento

Reservas

Capacidad: 75

Fumadores

Idiomas: inglés

Carta en francés, inglés, gallego y castellano

l'incontro

Cocina italiana

Dirección: Rúa de San Lázaro, 102

Teléfono: 981 588 825

Precio: menos de 25 euros

Cierra: domingo completo

Tarjetas

Aparcamiento próximo

Terraza

Reservas

Capacidad: 40 más terraza

Fumadores

Idiomas: francés, italiano

Carta en italiano y castellano

la tacita d'juan

Cocina tradicional

Dirección: Rúa do Hórreo, 31

Teléfono: 981 562 041

Web: www.latacita.com

Correo electrónico: latacita@latacita.com

Precio: menos de 45 euros

Cierra: domingo

Tarjetas

Reservado

Aparcamiento próximo

Reservas

Capacidad: 120

Comedores independientes para fumadores y no fumadores

Idiomas: inglés

Carta en castellano, inglés y francés

Cocina tradicional con excelentes pescados y mariscos y un cocido conocido en toda la ciudad.

crêperie cre-cotté

Crêperie

Dirección: Praza da Quintana, 11

Teléfono: 981 577 643

Web: www.crecotte.com

Precio: menos de 20 euros

Cierra: domingo noche

Tarjetas

Reservado

Aparcamiento próximo

Terraza en verano

Reservas

Capacidad: 80

Comedores independientes para fumadores y no fumadores

Idiomas: inglés y francés

Carta en gallego, castellano, inglés, francés y alemán

Crêpes salados y dulces, ensaladas y algunos platos más en un local emplazado en la plaza de la Quintana, una de las más emblemáticas de Compostela.

madam ragú

Cocina francesa y asiática

Dirección: Avenida de Ferrol, 17

Teléfono: 881 976 741

Web: www.madamragu.com

Precio: menos de 30 euros

Cierra: domingo noche, lunes completo

Tarjetas

Aparcamiento próximo

Terraza en verano

Reservas

Capacidad: 50

Fumadores

Idiomas: inglés y francés

Carta en castellano

Uno de los últimos restaurantes abiertos en Compostela, con una oferta basada en las cocinas francesa y orientales.

mediterráneo

Arrocería

Dirección: Avenida de Ferrol, 7

Teléfono: 981 523 005

Precio: menos de 25 euros

Cierra: lunes completo

Tarjetas

Aparcamiento próximo

Terraza

Reservas

Capacidad: 43

Fumadores

Idiomas: francés, inglés, alemán y catalán

Carta en castellano

Arroces y platos de inspiración levantina, pero también de alejados países del Mare Nostrum: Grecia, Italia, Turquía.

mesón do pulpo

Cocina tradicional de mesón

Dirección: Rúa de Vista Alegre, 57

Teléfono: 981 586 416

Web: mesondelpulpo.com

Correo e: info@mesondelpulpo.com

Precio: menos de 25 euros

Cierra: sábado completo

Tarjetas

Reservados

Reservas

Capacidad: 100

Fumadores

Carta en castellano

Un tradicional local compostelano para comer el pulpo.

o celme do caracol

Cocina tradicional con toques innovadores

Dirección: Rúa da Raíña, 22

Teléfono: 981 571 746

Precio: menos de 35 euros

Cierra: lunes noche, excepto verano

Tarjetas

Reservas

Capacidad: 120

Comedores independientes para fumadores y no fumadores

Idiomas: inglés, italiano, francés

Carta en gallego, castellano, italiano, francés e inglés

Un restaurante nuevo en la zona más clásica de Compostela. Ofrece la cocina tradicional gallega de toda la vida pero con toques innovadores y de reinterpretación personal.

o'botillo

Cocina tradicional

Dirección: Sisto, 4. Santa Lucía

Teléfono: 981 539 834

Precio: menos de 25 euros

Cierra: lunes completo

Tarjetas

Reservados

Aparcamiento propio

Reservas

Capacidad: 130

No fumadores

Carta en castellano

Restaurante situado en las afueras de Compostela, en la carretera de Ourense, en el que destacan carnes y botillo.

o desvío

Cocina tradicional

Dirección: Rúa de Muros. Carretera Santiago-Noia km. 5. Roxos

Teléfono: 981 537 044

Precio: menos de 30 euros

Cierra: lunes completo

Tarjetas

Reservados

Reservas

Capacidad: 130

Comedores independientes para fumadores y no fumadores

Carta en castellano e inglés

Espléndidas carnes y pescados gallegos.

101
103
105
107
109
111
113
• 115
117
119

o dezaseis

Cocina tradicional

Dirección: Rúa de San Pedro, 16

Teléfono: 981 577 633

Web: www.dezaseis.com

Correo e: correo@dezaseis.com

Precio: menos de 30 euros

Cierra: domingo completo

Tarjetas

Aparcamiento próximo

Terraza

Reservas

Capacidad: 200

No fumadores

Idiomas: inglés, francés

Carta en inglés, francés, italiano, alemán y gallego

La cocina tradicional sencilla, sin complicaciones, hizo que el restaurante sea recomendado hasta por el New York Times.

o picho da cerca

Tradicional con toques de autor

Dirección: Rúa da Virxe da Cerca, 27

Teléfono: 902 405 858

Web: www.pousadasdecompostela.com

Correo e: info@pousadasdecompostela.com

Precio: menos de 30 euros

Cierra: domingos

Tarjetas

Aparcamiento próximo

Reservas

Capacidad: 50

Comedores independientes para fumadores y no fumadores

Idiomas: inglés

Carta en inglés y castellano

o rodicio da barcia

Cocina tradicional y rodicio brasileño

Dirección: Carretera Santiago

Bertamiráns. A Barcia

Teléfono: 981 537 372

Precio: menos de 40 euros

Cierra: domingo noche y lunes noche

Tarjetas

Reservados

Aparcamiento propio

Terraza

Reservas

Capacidad: 350

Comedores independientes para fumadores y no fumadores

Idiomas: inglés

Carta en inglés, francés, alemán, castellano y gallego

Rodicio brasileño y platos de cocina tradicional, fundamentalmente carnes y pescados. Emplazado en un antiguo molino junto al río Sarela.

o tamboril

Tradicional. Arroces

Dirección: Rúa da República

Arxentina, 5

Teléfono: 981 565 485

Precio: menos de 30

Cierra: domingo completo

Tarjetas

Reservado

Aparcamiento próximo

Reservas

Capacidad: 35

Fumadores

Carta en gallego

Destacan especialmente sus arroces.

o triángulo das verduras

Cocina vegetariana

Dirección: Praciña das Penas, 2

Teléfono: 981 576 212

Precio: menos de 15

Cierra: domingo completo, lunes noche

Aparcamiento próximo

Reservas

Capacidad: 50

Fumadores

Idiomas: inglés

Carta en gallego

Actualmente el único restaurante plenamente vegetariano de Compostela, emplea preferentemente productos biológicos.

paz nogueira

Cocina tradicional

Dirección: Rúa do Castiñeiriño, 14

Teléfono: 981 591 436

Precio: menos de 35 euros

Cierra: domingo noche

Tarjetas

Reservados

Aparcamiento propio

Reservas

Capacidad: 100

Comedores independientes para fumadores y no fumadores

Carta en castellano

El Paz Nogueira está en Compostela casi desde siempre como un restaurante de barrio que, en los últimos años, consiguió convertirse en uno de los sitios de referencia para el público de la ciudad.

pazo de adrán

Cocina tradicional con toques de autor

Dirección: Adrán, 4. Teo

Teléfono: 981 570 000

Web: www.pazodeadrán.com

Correo e: pazo@pazodeadrán.com

Precio: menos de 40 euros

Cierra: ningún día

Tarjetas

Reservados

Aparcamiento propio

Terraza

Reservas

Capacidad: 52

Fumadores

Idiomas: inglés

Carta en castellano, gallego e inglés

Emplazado en una zona rural próxima a Santiago, el Pazo de Adrán es un hotel con restaurante en el que la cocina tradicional y la creación se dan la mano. Rodeado de una extensa finca y con un antiguo palomar reconvertido en bodega.

petiscos

Cocina tradicional

Dirección: Rúa de Aller Ulloa, 7

Teléfono: 981 57 53 68

Correo e: petiscos@telefonica.com

Precio: menos de 15 euros

Cierra: domingo noche, lunes completo

Tarjetas

Aparcamiento próximo

Reservas

Capacidad: 40

Fumadores

Carta en gallego, francés, inglés y alemán

Tapas y raciones diversas, además de carnes y pescados a la parilla.

raxería san marcos

Cocina de mesón

Dirección: Avenida de San Marcos, 50
(carretera del Aeropuerto). San Marcos

Teléfono: 981 561 931

Precio: menos de 30 euros

Cierra: martes y mes de septiembre

Tarjetas

Aparcamiento propio

Capacidad: 150

Comedores independientes para fumadores y no fumadores

Idiomas: francés, italiano, alemán

Carta en francés, inglés y alemán

Inicialmente fue un mesón popular cuyas instalaciones crecieron posteriormente. Empanada, pulpo y raxo son las grandes especialidades.

restaurante vilas

Cocina tradicional

Dirección: Avenida de Rosalía de Castro, 88

Teléfono: 981 591 000

Correo e: restaurante_vilas@yahoo.es

Precio: menos de 45 euros

Cierra: sábado noche y domingo todo el día

Tarjetas

Reservados

Aparcamiento próximo

Reservas

Capacidad: 55

Comedores independientes para fumadores y no fumadores

Carta en castellano y gallego

El Vilas es uno de los restaurantes más clásicos de la ciudad nacido como casa de comidas y

cuya titularidad se va transmitiendo entre generaciones de la misma familia. Tienen fama el jarrete y el guiso de pulpo, así como los mariscos del día. Paco Vilas presume de la amplia galería de fotografías con los personajes que pasaron por el restaurante; Mick Jagger, Juan Pablo II, los Reyes de España, Fidel Castro...

retiro da costaña

Cocina tradicional con toques de autor

Dirección: Avenida de Santiago, 12
Santa Comba

Teléfono: 981 880 244

Web: www.retirodacostina.net

Correo e: info@retirodacostina.net

Precio: menos de 55 euros

Cierra: miércoles completo, domingos noche

Tarjetas

Reservados

Aparcamiento propio

Capacidad: 30

Reservas

Comedor para no fumadores. Cada mesa cuenta con una sala aparte para fumar y sobremesas.

Tarjetas

Carta en castellano

Camino de Fisterra, O Retiro da Costiña es parada obligada para el amante de la buena cocina, en una zona de escasos atractivos culinarios.

ruta jacobea

Cocina tradicional

Dirección: Lugar da Lavacolla, 42.
San Marcos

Teléfono: 981 888 211

Web: www.rjacobea.com

Correo e: restaurante@rjacobea.com

Precio: menos de 35 euros

Cierra: ningún día

Tarjetas

Reservados

Aparcamiento

Terraza

Reservas

Capacidad: 200

Comedores independientes para fumadores y no fumadores

Idiomas: inglés

Carta en castellano, gallego, francés e inglés

Situado más cerca del aeropuerto que de la ciudad, destaca por sus arroces y la calidad de los productos que emplea.

san clemente

Cocina tradicional

Dirección: Rúa de San Clemente, 6

Teléfono: 981 565 426

Web:

www.restaurantesanclemente.com

Correo e: san.clemente@terra.es

Precio: menos de 40 euros

Cierra: lunes completo

Tarjetas

Aparcamiento próximo

Terraza

Reservas

Capacidad: 150

Comedores independientes para fumadores y no fumadores

Idiomas: alemán, francés

Carta en castellano, gallego, inglés, francés, alemán, italiano, portugués

Uno de los bares de tapas más conocidos de la ciudad da paso al restaurante.

toñi vicente

Cocina creativa

Dirección: Avenida de Rosalía de Castro, 24

Teléfono: 981 594 100

Web: www.tonivicente.com

Correo e:

restaurante@restaurantetonivicente.com

Precio: menos de 60 euros

Cierra: domingo completo

Tarjetas

Reservado

Aparcamiento próximo

Reservas

Capacidad: 35

Fumadores

Idiomas: inglés, francés

Carta en castellano, inglés, francés, alemán

1 estrella Michelin

Toñi Vicente fue la punta de lanza de la nueva cocina gallega cuando aún las condiciones para el desarrollo de la misma eran muy precarias. Fue ella quien desbrozó, no sin esfuerzo, los caminos de la creatividad en la cocina gallega por los que una década después transitan las nuevas generaciones de cocineros.

La cocina de Toñi desborda creatividad y sensibilidad femenina, elegancia y, por encima de todo, buen gusto.

Entre sus grandes creaciones destaca fundamentalmente la lubina marinada, verdadero emblema del restaurante y que no debe faltar en la comida.

tránsito dos gramáticos

Tradicional con toques de autor y cocina de temporada

Dirección: Tránsito dos Gramáticos, 1

Teléfono: 981 572 640

Web: www.transitodosgramaticos.com

Correo e: hotel@transitodosgramaticos.com

Precio: menos de 30 euros

Cierra: ningún día

Tarjetas

Terraza

Reservas

Capacidad: 40 (más terraza 40)

Fumadores

Idiomas: inglés, italiano, portugués

Carta en castellano e inglés



a b c c h d e f

g h i j k l l m

n ñ o p q r s t

u v w x y z...



lista alfabética de locales de tapas y raciones

a colleita

Avenida de Ferrol, 9

Situado en una zona emergente en cuanto a tapeo y buenas terrazas se refiere, A Colleita ofrece una de las más completas cartas de raciones y tapas de la ciudad nueva, en la que los productos gallegos con denominación de origen conviven con una oferta de corte más cosmopolita de pinchos, ensaladas y platos que pueden acompañarse con una breve pero bien seleccionada carta de vinos.

a gamela

Rúa da Oliveira, 5

Uno de esos secretos bien guardados con los que toda ciudad cuenta. Acompañan la consumición con una pequeña tapa cortesía de la casa, pero el fuerte de esta taberna tradicional son las setas, que sirven en raciones de lo más variado y que, en los meses de verano, pueden degustarse en la pequeña terraza en la ruela de Sae se Podes.

abellá

Rúa do Franco, 30

Local tradicional de la Rúa do Franco, generalmente atestado en las horas punta del mediodía y el atardecer, al que los habituales acuden para disfrutar de su tapa de cocodrilo (ojo, a pesar que el nombre despista, se trata en realidad de carne de cerdo con patatas fritas), que es la principal seña de identidad de la casa.

abrigadoiro

Rúa da Carreira do Conde, 3

Para muchos compostelanos esta es la referencia indispensable en el tapeo por la zona nueva. En un amplísimo local que, pese a su situación, cuenta con un ambiente y una decoración de corte tradicional y rústico, se ofrece una buena selección de raciones para acompañar una carta de vinos igualmente interesante.

adega da muíña

Rúa da Muíña, 56

Algo apartada de la calle San Lázaro en la que se emplazan los principales locales de la zona, merece la pena visitar la Adegas da Muíña por las espléndidas tapas de cortesía que sirven con la consumición, que más bien parecen raciones. Ofrece también raciones de embutidos, quesos y platos de cocina.

avión

Rúa da Rosa, 6

Pequeño bar situado junto a la parada de autobuses de la rúa de la Rosa en el que se puede acompañar la espera con una de sus célebres tapas gratuitas. Son conocidas en la ciudad las nécoras que sirven los viernes, pero tampoco se queda atrás, por ejemplo, su cocido.

barrigola

Avenida de Ferrol, 54

Restaurante que, fuera de horarios de comedor, funciona como local de tapeo y que, pese a llevar poco tiempo abierto, cuenta ya con una nutrida clientela entre vecinos del barrio, gente joven y clientes del vecino hotel, atraída por los precios ajustados y por la oferta de raciones de su carta.

bierzo enxebre

Rúa da Troia, 10

Esta casa de comidas de especialidades bercianas cuenta con una de las terrazas más demandadas de la ciudad histórica, en la que se pueden probar sus embutidos, conservas y raciones u optar por el menú del día. En invierno cuenta con una amplia sala interior del bar, en la que probar sus especialidades en la barra, y con un comedor de ambiente rústico.

cabalo branco

Praza da Pescadería Vella, 5

Cuenta con una pequeña terraza, siempre en sombra, de las más buscadas en los veranos compostelanos. Es uno de los clásicos de la zona del Mercado de Abastos en el que la consumición acostumbra a ir acompañada, habitualmente, de dos o tres tapas diferentes.

café bar camiñante

Rúa de San Lázaro, 90

Un pequeño local que a la hora del desayuno acostumbra a estar lleno de funcionarios. Ofrece quesos, conservas y tapas propias de la zona, como el raxo. También dispone de la “tapa de la casa”: tostada de pan con ali-oli y medallón de raxo a la plancha.

casa pepe

Cantón de San Bieito, 5

Tanto en su pequeña barra como en el recogido sótano, acondicionado al modo de una bodega en la que las chacinas cuelgan del techo, se puede gozar de una consumición acompañada de queso y embutidos. Cuentan, además, con una pequeña selección de raciones.

cibeles

Rúa de Montero Ríos, 37

Se trata de un buen representante del modelo de cafetería más clásico de la zona nueva, de aire más moderno que los habituales de la ciudad histórica. Destaca por la variedad y abundancia de las tapas que sirven con la consumición, habitualmente de dos o tres tipos diferentes.

dehesa de santa maría

Rúa de San Lázaro, 96

Pertenece a una franquicia del mismo nombre nacida en Mérida (Badajoz) en 1998, que ofrece fundamentalmente productos del cerdo ibérico (jamón, solomillo, chorizo, morcón) y también conservas, quesos y patés. En la carta hay presencia de vinos extremeños y siempre sirven un pincho de cortesía con la consumición.

el 13

Rúa de Santa Clara, 13

Se trata de un pequeño local en la zona de Basquiños que merece la pena buscar. La consumición se acompaña de una tapa de queso, chacinas o de algún guiso casero que pueden degustarse en el pequeño local o, en temporada, en la agradable terraza trasera.

el pasaje

Rúa do Franco, 54

Mesón situado en la planta baja del restaurante del mismo nombre. La consumición se acompaña con alguna tapa de cortesía (espléndidas las patatas fritas) y también ofrece raciones. Las mejores cañas de cerveza de Santiago.

enxebre

Costa do Cristo, 1

La opción para gozar de raciones en plena Plaza do Obradoiro, en el Hostal dos Reis Católicos. La oferta va desde lo más convencional (pimientos de Padrón, empanada) a platos más elaborados, según la temporada.

ferro

Rúa da República de El Salvador, 20

Otro de los clásicos del tapeo en el Ensanche, en el que es difícil encontrar sitio en hora punta. Su amplia oferta de embutidos, chacinas y platos preparados, en los que la calidad está asegurada, resulta especialmente tentadora y puede degustarse como ración o llevar al domicilio.

iacobus

Rúa de Santiago del Estero, 9

Situado en el lugar del antiguo Tío Gallo, un clásico de la hostelería de la ciudad, el Iacobus adapta aquí la exitosa fórmula que esta cadena viene desarrollando en sus locales de la ciudad histórica y la complementa con una variada selección de raciones y tapas.

iacobus

Rúa da Acibechería, 5

Perteneciente a una cadena de cafeterías compostelanas, sufrió una importante reforma no hace mucho tiempo para reconvertirse en local de tapas y raciones con una pequeña barra al estilo donostiarra en la que dominan, pese a todo, las elaboraciones de la tierra.

la bodeguilla de san lázaro

Rúa de San Lázaro, 104

Hermano menor de La Bodeguilla de San Roque (zona norte del casco histórico), el establecimiento responde a las mismas premisas: una buena bodega de vinos gallegos y de otras denominaciones de origen y raciones de chacinas, quesos, conservas y platos de cocina.

la bodeguilla de san roque

Praza de San Roque, 13

La decana de la vinotecas en esta parte de la ciudad cuenta con una clientela fiel que acude por la variedad y la calidad de su servicio de vino, así como por la magnífica relación calidad/precio de una oferta de raciones, entre las que destaca la ensalada de pollo con manga, ya un clásico del tapeo en la ciudad.

la viura. terras da rioxa

Rúa Nova de Abaixo, 10

Local especializado en vinos de Rioja, de los que oferta más de cincuenta variedades, junto con vinos gallegos y de otras denominaciones de origen españolas. Tapas y raciones frías y calientes basadas en productos riojanos, y conservas de setas y vegetales. Cañas de cerveza bien servidas.

latino

Rúa da República Arxentina, 26

La inclusión del Latino, un célebre local del Ensanche, en esta guía del tapeo

compostelano se debe, fundamentalmente, sus magníficas raciones de patatas bravas. En cualquier caso, no deben dejar de mencionarse sus estupendos bocadillos y, especialmente, el de calamares.

lizarrán

Rúas das Orfas, 25

Forma parte de una franquicia con establecimientos repartidos por toda España y que tiene su fuerte en la amplia oferta de pinchos, tanto fríos como calientes, dispuestos en su barra u ofrecidos, según salen de la cocina, por camareros que pasean entre las mesas.

los caracoles

Rúa da Raíña, 14

Además de la oferta habitual en este tipo de casas de comidas en la zona del Franco-A Raíña, este local destaca (el propio nombre lo indica) por su especialidad en caracoles al albariño, toda una rareza en Compostela.

los sobrinos del padre

Rúa da Fonte de San Miguel, 7

Destaca por el pulpo, servido en forma de raciones o en bocadillo.

mesón caney

Rúa de Alfredo Brañas 5

Cita imprescindible para los amantes de las buenas tapas y el ambiente selecto. Montados, pulgas, tablas y raciones de cocina con algunas especialidades de origen árabe (hommus, falafel, kebbe, fatush, mashawi kebab...)

mesón de lázaro

Rúa de San Lázaro, 73

La consumición siempre irá acompañada de un pincho, pero también se pueden pedir

las raciones de quesos y chacinas, tostas variadas y bocadillos fríos y calientes, así como diversas raciones de cocina.

miami

Rúa do Doutor Teixeiro, 6

Hubo un tiempo en el que Compostela era ciudad de tertulias interminables en los cafés. El Miami es uno de los últimos vestigios de ese período y sigue, como entonces, ofreciendo con la consumición una amplia selección de tapas frías y calientes, fundamentalmente patatas “chips” de elaboración propia, ensalada rusa y patatas ali-oli o con vinagreta.

negreira (o patata)

Rúa do Vilar, 75

Esta taberna de corte tradicional, que permanece exactamente igual que hace décadas, es conocida en la ciudad por ofrecer con la consumición una tapa de patatas guisadas que justifica su sobrenombre.

o beiro

Rúa da Raíña, 3

Una de las primeras vinotecas de Compostela. Buena selección de vinos.

o filandón

Rúa da Acibechería, 6

Situado en los últimos metros del Camino de Santiago, combina el local de tapas y raciones, siempre atestado, en su parte trasera, con la venta al público de productos tradicionales.

o gato negro

Rúa da Raíña, s/n

Se trata, junto con el Trafalgar, el Orense o el Negreira, de uno de los pocos supervivientes del antiguo tipo de taberna tradicional de la zona del Franco, hoy prácticamente desaparecida. Destacan las raciones de empanada de congrio, sardinas e hígado encebollado. Mantiene las clásicas tazas de vino de barril, aunque es mejor pedir un vino de marca.

o orella

Rúa da Raíña, 21

Lleva décadas poniendo oreja de cerdo como tapa, que cada uno puede adaptar a su gusto con pimentón picante. La oreja también se despacha en raciones y bocadillos. Además, cuenta con una carta de raciones con las que acompañar el pincho.

raíces galegas

Rúa Nova de Abaixo, 36

La Rúa Nova de Abaixo es uno de los núcleos fundamentales de tapeo del Ensanche y, dentro de ella, Raíces Galegas es el local con una oferta más tradicional en la que no suelen faltar oreja y empanada.

san clemente

Rúa de San Clemente, 6

El San Clemente es popular entre los compostelanos porque con la consumición ofrecen una primera tapa fría, de corte convencional, y una segunda, por lo general a elegir entre varias opciones, caliente. Y muchas veces hay también una tercera.

taberna do bispo

Rúa do Franco, 37

Dentro de la zona de vinos de O Franco, la Taberna do Bispo fue la primera en ofrecer una barra de pinchos al estilo donostiarra, modalidad sin demasiada tradición en la ciudad, pero que comienza a ganar adeptos.

tapería senra

Rúa da Senra, 4

Local estratégicamente situado entre la ciudad histórica y el Ensanche, en el que acompañan la consumición con un pincho de tortilla y una segunda tapa, por lo general caliente, que varía con frecuencia.

trafalgar

Travesa do Franco, 1

La especialidad de la casa son los Tigres Rabiosos, mejillones en salsa picante, populares desde hace décadas entre una clientela fiel que sigue congregándose en este clásico de la zona de vinos de la ciudad.

xantares

Rúa do Franco, 40

Otro de los clásicos de la Rúa do Franco, con una barra siempre atestada de clientes que se acercan atraídos, entre otras cosas, por la abundancia de tapas servidas con la consumición y que van de las tradicionales aceitunas o lacón frío a algún plato de cocina.

yunque

Rúa das Orfas, 27

Local de reciente apertura en una de las rúas de acceso a la Ciudad Histórica. Decoración moderna y funcional. Tapas de cortesía (tortilla, canapés, jamón asado, albóndigas).

abcchdef

ghijklm

nñoprst

uvwxyz...



lista alfabética de locales de bocadillos

coruña

Rúa da Raíña, 17
Bocadillos calientes, tortilla.

el dubrés

Rúa da Acibechería, 8
Bar-supermercado, destacan los bocadillos de tortilla.

la gigante

Rúa de San Pedro de Mezonzo, 46
Todo a lo grande: hamburguesas de 24 centímetros de diámetros, sándwiches de 38, perritos calientes de 30.

latino

Rúa da República Arxentina, 26
Jamón asado, asado.

o rei do bocadillo

Avenida de Rosalía de Castro, 23
De todo. Jamón asado, calamares.

orella

Rúa da Raíña, 21
Bocadillos variados, destacando el de oreja de cerdo.

raíces galegas

Rúa de Santiago del Estero, 36
Bocadillos variados.

rosa street

Rúa da Rosa, 12
Bocadillos fríos y calientes, buenas hamburguesas.

abccchdef

ghijklm

nñoqrst

uvwxyz...



lista alfabética de tiendas gourmet y ultramarinos

a colleita

Rúa de San Pedro, 7
Productos de alta gama en una zona de
gastronomía emergente.

a cesta da saúde

Rúa de Ramón Cabanillas, 10
Un establecimiento que solo vende
productos ecológicos.

a un paso do ceo

Rúa de San Miguel dos Agros, 3
Solo vende productos (alimentos, ropa,
perfumes, etc.) procedentes de conventos
de toda España y también importados.

a troia. pan artesán.

Rúa da Troia, 8
Pan, empanadas, galletas, pastas y
dulces artesanos. Por encargo elaboran
dulces judíos.

almirez

Rúa do Doutor Teixeira, 34
Senra, 27
Vinos, conservas y productos gallegos.
Comida preparada para llevar y catering.

carro

Cantón do Toural, 6
Un tradicional ultramarinos con una
buena oferta de vinos, conservas y
licores.

churume

Área Central
Probablemente las mejores empanadas
de Compostela.

casa sole

Rúa da Caldeirería, 46
Platos de madera para el pulpo, tazas y
jarras para el vino.

cepeda

Praza de Cervantes, 9
Un ultramarinos de los de toda la vida.

couceiro

Praza de Cervantes, 6
Especializada en libro gallego y
portugués, con una sección de libro
antiguo. También vende on-line (www.librariacouceiro.com).

establecimientos álvarez

Rúa do Preguntoiro, 33
Tazas y jarras para el vino, potas para la
queimada.

follas novas

Rúa de Montero Ríos, 37

Una extensa oferta de guías y libros gastronómicos.

galería sargadelos

Rúa Nova, 11

Vajillas de las prestigiosas cerámicas de Sargadelos y O Castro.

gallaecia liber

Rúa de Ramón Cabanillas, 8

Buena oferta de libros gastronómicos.

jamardo

Rúa da República Arxentina, 16

Tienda tradicional de alimentación, con productos caseros. Productos caribeños y exóticos.

la casa de los quesos

Rúa dos Bautizados, 10

Un minúsculo establecimiento del casco histórico repleto de sabores y aromas: quesos, mantequilla casera, chorizos, vinos...

mercado de abastos

Rúa das Ameas, s/n

Visita imprescindible para cualquier aficionado a la gastronomía, donde podrá encontrar todo lo que busca.

o beiro

Rúa da Raína, 3

La primera vinoteca creada en Compostela. Vinos, quesos y embutidos.

perlas de arousa

Rúa do Hórreo, 64

Conservas y vinos.

recouso

Praza da Caldeirería, 7

Chocolates artesanos, conservas, vinos y licores gallegos.

seco

Rúa de San Pedro de Mezonzo, 3

Centro Comercial - Área Central, 21

Gran variedad de embutidos y conservas.

valladares

Rúa da República de El Salvador, 10

Extenso surtido de productos gallegos.

a b c c h d **e** f

g h **i** j k **l** l m

n ñ o **p** q **r** s **t**

u v w x y z...



lista alfabética de pastelerías

el coral

Rúa do Doutor Teixeiro, 32

Teléfono: 981 562 010

Cuenta con uno de los escaparates más atractivos de cuantas pastelerías hay en la ciudad.

herrma

Rúa de Alfredo Brañas, 7

Teléfono: 981 598 765

Área Central

Teléfono: 981 575 002

Especialidades dulces y saladas. Milhojas.

la canela

Rúa de Fernando III O Santo, 20

Teléfono: 981 887 696

Especialidades argentinas.

mercedes mora

Rúa do Vilar, 50

Teléfono: 981 565 724

Frei Rosendo Salvado, 11

Teléfono: 981 938 862

Tarta de Santiago, milhojas, dulces creativos.

tábor

Rúa da República Arxentina, 3

Teléfono: 981 563 141

Tarta de Santiago, rosca, cañas de crema y tarta de hojaldre y crema.





índice por barrios



ciudad histórica sur hortas-carretas galeras

Restaurantes

A Barrola	103
A Curtiduría	104
A Tulla	104
Asesino	105
Bierzo Enxebre	106
Carretas	107
Casa Camilo	108
Casa Marcelo	108
Casa Rosalía	109
De Profudis	110
Don Gaiferos	110
El Mercadito	111
El Pasaje	111
El Submarino	112
Entrerrúas	112
Crêperie Cre-Cotté	114
O Celme do Caracol	115
San Clemente	119
Tránsito dos Gramáticos	120

Tapas

Abellá	123
El Pasaje	124
Enxebre	125
Lizarrán	126
Los Caracoles	126
Los Sobrinos del Padre	126
Negreira	126
O Beiro	126
O Gato Negro	127
O Orella	127
San Clemente	127
Taberna do Bispo	127
Tapería Senra	127
Trafalgar	127
Xantares	127
Yunque	127

Pastelerías

Mercedes Mora	135
---------------	-----

Bocadillos

Coruña	129
El Dubrés	129
Orella	129

Tiendas gourmet

Carro	131
La Casa de los Quesos	132
O Beiro	132



ciudad histórica norte bonaval san pedro concheiros

Restaurantes

A Caldeira de Pedro Boteiro	103
Casal do Cabildo	109
O Dezaseis	116
O Picho da Cerca	116
O Triángulo das Verduras	117
Petiscos	117

Tapas

A Gamela	123
Bierzo Enxebre	124
Cabalo Branco	124
Casa Pepe	124
El 13	124
Iacobus	125
La Bodeguilla de San Roque	125
O Filandón	126

Tiendas gourmet

A Colleita	131
A un Paso do Ceo	131
A Troia	131
Bazar Casa Sole	131
Cepeda	131
Couceiro	131
Establecimientos Álvarez	131
Galería Sargadelos	132
Mercado de Abastos	132
Recousó	132



ensanche ciudad nueva

Restaurantes

A Viña de Xabi	104
Asador Castellano	105
Bocalino	106
Boga	106
Calderón	107
Caney	107
Cien Islas	109
El Estanco del Hórreo	111
El Rincón de Gurpegui	112
Fornos	112
Góndola	113
Gonzaba	113
Green	113
La Tacita D'Juan	114
Madam Ragú	114
O Tamboril	116
Restaurante Vilas	118
Toñi Vicente	119

Tapas

Abrigadoiro	123
A Colleita	123
Avión	123
Barrigola	123
Cibeles	124
Ferro	125
Galeón Toural	125
Iacobus	125
La Viura. Terras da Rioxá	125
Latino	126
Mesón Caney	126
Miami	126
Raíces Galegas	127

Pastelerías

El Coral	135
Herrma	135
La Canela	135
Mercedes Mora	135
Tábora	135



Bocadillos

La Gigante	129
Latino	129
O Rei do Bocado	129
Raíces Galegas	129
Rosa Street	129

Tiendas gourmet

A Cesta da Saúde	131
Almirez	131
Follas Novas	131
Gallaecia Liber	132
Jamardo	132
Perlas de Arousa	132
Seco	132
Valladares	132



sar

Restaurantes

Ana	104
Domínguez	110



conxo santa marta a rocha

Restaurantes

Barrigola	106
De Carmen	110
Mediterráneo	114

otros barrios

Restaurantes

Azabache	105
L'Incontro	113
Mesón do Pulpo	115
O Botillo	115
O Desvío	115
O Rodicio da Barcia	116
Paz Nogueira	117
Raxería San Marcos	118
Ruta Jacobea	119

Tapas (San Lázaro)

Adega da Muíña	124
Café Bar Caminante	124
Dehesa de Santa María	124
La Bodeguilla de San Lázaro	125
Mesón de Lázaro	126

Pastelerías

Herrma	135
--------	-----

Tiendas gourmet

Churume	131
---------	-----



alrededores

Restaurantes

A Casa dos Martínez	103
Casa Ramallo	108
Chef Rivera	109
Pazo de Adrán	117
Retiro da Costiña	118





índice alfabético

restaurantes

A Barrola	103
A Caldeira de Pedro Boteiro	103
A Casa dos Martínez	103
A Curtidoría	104
A Tulla	104
A Viña de Xabi	104
Ana	104
Asador Castellano	105
Asesino	105
Azabache	105
Barrigola	106
Bierzo Enxebre	106
Bocalino	106
Boga	106
Calderón	107
Caney	107
Carretas	107
Casa Camilo	108
Casa Marcelo	108
Casa Ramallo	108
Casa Rosalía	109
Casal do Cabildo	109
Chef Rivera	109

Cien Islas	109
De Carmen	110
De Profundis	110
Domínguez	110
Don Gaiferos	110
Don Quijote	111
El Estanco del Hórreo	111
El Mercadito	111
El Pasaje	111
El Rincón de Gurpegui	112
El Submarino	112
Enterrúas	112
Fornos	112
Góndola	113
Gonzaba	113
Green	113
Crêperie Cre-Cotté	114
La Tacita D'Juan	114
L'Incontro	113
Los Sobrinos del Padre	114
Madame Ragú	114
Mediterráneo	114
Mesón do Pulpo	115
O Botillo	115
O Celme do Caracol	115
O Desvío	115
O Dezaseis	116
O Picho da Cerca	116
O Rodicio da Barcia	116
O Tamboril	116
O Triángulo das Verduras	117
Paz Nogueira	117

Pazo de Adrán	117
Petiscos	117
Raxería San Marcos	118
Restaurante Vilas	118
Retiro da Costiña	118
Ruta Jacobea	119
San Clemente	119
Toñi Vicente	119
Tránsito dos Gramáticos	120

tapas

A Colleita	123
A Gamela	123
Abellá	123
Abrigadoiro	123
Adegas da Muíña	123
Avión	123
Barrigola	123
Bierzo Enxebre	124
Bicoca	124
Cabalo Branco	124
Café Bar Caminante	124
Casa Pepe	124
Casa Rosalía	124
Cibeles	124
Dehesa de Santa María	124
El 13	124
El Pasaje	124
Enxebre	125
Ferro	125
Galeón Toural	125
Iacobus	125
La Bodeguilla de San Lázaro	125
La Bodeguilla de San Roque	125
La Viura. Terras da Ríoxa	125
Latino	126
Lizarrán	126
Los Caracoles	126
Los Sobrinos del Padre	126
Mesón Caney	126
Mesón de Lázaro	126
Miami	126
Negreira	126

O'42	126
O Beiro	126
O Filandón	126
O Gato Negro	127
O Orella	127
Raíces Galegas	127
San Clemente	127
San Jaime	127
Taberna do Bispo	127
Tapería Senra	127
Trafalgar	127
Xantares	127
Yunque	127

pastelerías

El Coral	135
Herrma	135
La Canela	135
Mercedes Mora	135
Tábora	135

bocadillos

Coruña	129
El Dubrés	129
Galeón Toural	129
La Gigante	129
Latino	129
O Rei do Bocado	129
Orella	129
Raíces Galegas	129
Rosa Street	129

tiendas gourmet

A Colleita	131
A Cesta da Saúde	131
A Un Paso do Ceo	131
A Troia	131
Almirez	131
Carro	131

Casa Sole	131
Cepeda	131
Couceiro	131
Charcutería Seco	132
Churume	131
Establecimientos Álvarez	131
Follas Novas	131
Galería Sargadelos	132
Gallaecia Liber	132
Jamardo	132
La Casa de los Quesos	132
Mercado de Abastos	132
O Beiro	132
Perlas de Arousa	132
Recouso	132
Valladares	132





índice de restaurantes por tipo de cocina

tradicional

A Barrola	103
A Caldeira de Pedro Boteiro	103
A Curtidoría	104
A Tulla	104
Asesino	105
Barrigola	106
Bierzo Enxebre	106
Bocalino	106
Carretas	107
Casa Camilo	108
Casa Ramallo	108
Casa Rosalía	109
Domínguez	110
Don Gaiferos	110
El Estanco del Hórreo	111
El Pasaje	111
El Rincón de Gurpegui	112
El Submarino	112
Entrerrúas	112
Fornos	112
Gonzaba	113
Green	113
La Tacita D'Juan	114
Los Sobrinos del Padre	114
O'Botillo	115
O Desvío	116
O Dezaseis	116
O Rodicio da Barcia	116
O Tamboril	116
Paz Nogueira	117
Petiscos	117
Restaurante Vilas	118
Ruta Jacobea	119
San Clemente	119

tradicional con toques de autor

A Casa dos Martínez	103
A Viña de Xabi	104
Azabache	105
Calderón	107
Caney	107
Chef Rivera	109
De Carmen	110
De Profundis	110
O Celme do Caracol	115
O Retiro da Costiña	118
O Picho da Cerca	116
Pazo de Adrán	117
Tránsito do Gramáticos	120

innovadora

Ana	104
Boga	106
Casa Marcelo	108
El Mercadito	111
Toñi Vicente	119

mesón

Casal do Cabildo	109
Mesón do Pulpo	115
Raxería San Marcos	118

española

Asador Castellano	105
El Rincón de Gurpegui (especialidades navarras)	112
Mediterráneo (arrocería)	114
O Tamboril (carta de arroces)	116

internacional

Caney (especialidades árabes)	107
Cien Islas (china y filipina)	109
Gondola I (italiana y griega)	113
Crêperie Cre-Cotté	114
L'Incontro (italiano)	113
Madam Ragú	114
O Rodicio da Barcia (rodicio brasileño)	116

vegetariano

A Tulla (menú vegano)	104
O Triângulo das Verduras	117





índice de restaurantes por precios

Los precios indicados son orientativos y pueden variar en función del menú (especialmente los mariscos pueden encarecerlo) y no incluyen bebidas.

hasta 15 €

A Tulla	104
Barrigola	106
Casal do Cabildo	109
Cien Islas	109
Entrerrúas	112
Los Sobrinos del Padre	114
O Triángulo das Verduras	117

entre 15 y 25 €

A Caldeira de Pedro Boteiro	103
A Viña de Xabi	104
Bierzo Enxebre	106
Boga	106
Caney	107
Crêperie Cre-Cotté	114
Domínguez	110
L'Incontro	113
Mediterráneo	115
Mesón do Pulpo	115
O'Botillo	115

entre 25 y 35 €

A Barrola	103
A Casa dos Martínez	103
A Curtidoría	104
Ana	104
Azabache	105
Casa Camilo	108
Casa Ramallo	108
De Carmen	110
Gonzaba	113
El Estanco del Hórreo	111
El Rincón de Gurpegui	112
Green	113
O Celme do Caracol	115
O Desvío	115
O Dezaseis	116
O Picho da Cerca	116
O Tamboril	116
Paz Nogueira	117
Raxería San Marcos	118
Ruta Jacobea	119
San Clemente	119
Tránsito dos Gramáticos	120

entre 35 y 45 €

Asesino	105
Asador Castellano	105
Chef Rivera	109
Don Gaíferos	110
El Mercadito	111
El Pasaje	111
Fornos	112
Góndola I	113
La Tacita D'Juan	114
O Rodicio da Barcia	116
Pazo de Adrán	117
Restaurante Vilas	118

más de 45 €

Casa Marcelo	108
Retiro da Costiña	118
Toñi Vicente	119



**restaurantes
del municipio de
santiago de compostela**

a barrola	rúa do franco, 29	981 577 999	
a barrola II	rúa do franco, 41	981 576 662	
a caldeira de pedro boteiro	rúa de san pedro, 32	981 576 355	
a casa da tortilla	rúa de estocolmo, 217	981 937 059	
a charca	rúa do franco, 32	981 582 652	
a colleita	avenida de ferrol, 9	981 940 950	
a concha de santiago	lugar da lavacolla	981 888 201	
a curtitoria	rúa da conga, 2 - 3	981 554 342	
a despensa da troia	rúa da troia, 9	981 554 546	
a galería	rúa do xeneral pardiñas, 3	981 560 099	
a gramalleira	Rúa dos forniños (a pulleira, n. 550 – km 60)	981 581 486	
a lareira	rúa do vilar, 11	981 576 228	
a nosa casa	rúa das casas reais, 38	981 576 300	
a parada	avenida do mestre mateo, 19	981 521 269	
a roda	rúa de rodríguez de viguri, 7	981 587 050	
a taberna de pancho	rúa das cancelas, 94	981 585 459	
a taverna do ensanche	rúa de santiago de chile, 12	981 590 788	
a terraza do 42	rúa do franco, 50	981 585 975	
a tulla	ruela de enterrúas, 1	981 580 889	
a viña de xabi	rúa de san pedro de mezonzo, 5	981 940 071	
a vosa casa	avenida de figueroa, 1	981 573 834	
abeiro	rúa dos pelamios, 20	981 581 704	
abellá	rúa do franco, 30	981 582 981	
abril ares	rúa de abril ares, 6	981 575 878	
adega da muíña	rúa da muíña, 56	981 560 952	
aeroporto	aeroporto de lavacolla, s/n	981 581 385	
airas nunes	rúa do vilar, 17	981 582 516	
alejandro	centro comercial área central, local 32gh	981 564 447	
algalia 45	rúa da algalia de arriba, 45	981 571 158	
algueirada	lugar do eixo de arriba - santa lucía	981 817 499	
altamira	avenida de rosalia de castro, 127	981 531 563	
ana	rúa do olvido, 22	981 570 792	
anexo vilas	avenida de vilagarcía, 21	981 598 387 / 981 59 86 37	
ángel	rúa de san clemente, 6	981 583 392 / 650 372 972	
ankara	rúa nova de abaixo, 1	981 597 744	
araguaney	rúa de alfredo brañas, 5	981 559 600	
arca da vella	rúa de san clemente 30	981 564 498	
argentina	avenida de rosalia de castro, 12	981 586 071	
arriero	rúa da raíña, 9	981 585 587	
as cancelas	rúa do 25 de xullo, 35	981 580 266	
as mimosas	lugar da ponte de roxos, s/n	981 537 597	
as redes	rúa da raíña, 17	981 576 822	
asador castellano	rúa nova de abaixo, 2	981 590 357	
asesino	praza da universidade, 16	981 581 568	
auditorio de galicia	avenida do burgo das nacións, s/n	981 570 809	
azabache – hotel nh obradoiro	avenida do burgo das nacións, s/n	981 581 634	
balboa	rúa da ponte da rocha, 8	981 521 598	
barazal	rúa da raíña, 2	981 581 037	
barbantes	rúa do franco, 3	981 581 077	
barrigola	avenida de ferrol, 54	881 978 880	
berenguela	rúa de miguel ferro caaveiro, s/n	981 569 400	
bicoca	rúa de entremuros, 4	981 583 898	
bierzo enxebre	rúa da troia, 10	981 581 909	
boa vista	rúa de san pedro, 32	981 584 997	
bodegón de xulio	rúa do franco, 24	981 584 639	
bodegón o santiaguíño	rúa do franco, 29	981 578 065	
boga	rúa dos feáns, local 3b	981 592 227	
bonaval	rúa do medio, 1-2	981 558 883	
botafumeiro	rúa da acibechería, 16	981 584 439	
braseiro	rúa dos basquiños, 83	981 582 702	
brasería marcos	rúa de san lázaro, 97	981 573 220	
buen camino	lugar piñeiro do eixo, 16	981 549 398	
burger king	senra, 13	981 574 031	141
buxán	rúa do avio, 9	981 584 781	143
caamaño	rúa do cruceiro do gaio, 8	981 561 677	145
cabalo branco	praza da pescadería vella, 5	981 564 098	147
calderón	rúa da carreira do conde, 8	981 554 356	149
calo	rúa das hortas, 25	981 585 953	• 151
camiño	rúa do franco, 37	981 586 045	153
camiño do francés	avenida do camiño francés, 10	981 588 677	155
campillo de san roque	rúa de san roque, 37	981 578 052	157
camping monte del gozo	estrada aeroporto, km 2 - san marcos	981 558 942	159

caney	rúa de alfredo brañas, 5	981 595 900 / 981 559 603
canguro	rúa de brión, 5	981 597 002
carballal	rúa de san pedro de mezonzo, 30	981 593 490
carballeira	rúa do vilar, 41	981 562 380
carou y blanco	rúa de vista alegre, 58	981 576 686
carpe diem y caserío	rúa dos bautizados, 13	981 585 980
carretas	rúa das carretas, 21	981 563 111 / 609 909 830
casa alejandro	centro comercial área central - local 32 gh	
casa bar agustín	rúa do tambre, 185 (meixonfrío)	981 583 879
casa blanco	avenida do mestre mateo, 2	981 599 510
casa camilo	rúa da raíña, 24	981 584 593
casa carballeira	rúa do castiñeiríño, 72	981 525 648
casa carollo	rúa de san lázaro, 43	981 558 922
casa de amancio	vilamaior, 9 – lavacolla	981 897 086 / 617 628 083
casa de miguel	rúa do restollal, 70	981 597 004
casa elisa	rúa do franco, 36	981 583 112
casa felisa	rúa da porta da pena, 5	981 582 602
casa grande do bachao	santa cristina de fecha, s/n (monte do bachao)	981 194 118
casa lorenzo	sabugueira, s/n (a labacolla)	981 888 326
casa manolo	praza de cervantes, s/n	981 582 950
casa marcelo	rúa hortas, 1	981 558 580
casa otero	rúa de entremuros, 7	981 583 735
casa ourense	rúa do hórreo, 172	981 592 831
casa paredes	rúa das carretas 1	981 557 102
casa román	rúa de san pedro de mezonzo, 26	981 599 522
casa román II	rúa de san pedro de mezonzo, 28	981 599 522
casa rosalia	rúa do franco, 10	981 582 952
casal do cabildo	rúa de san de pedro, 18	981 583 057
castro	lugar de formarís - a sionlla, s/n	981 582 591
central	rúa da raíña, 15	981 589 739
centro empresarial	vía de edison, 1 (polígono do tambre)	981 557 605
cervecería gallega	rúa da acibechería, 5	
cervecería internacional	rúa de montero ríos, 38	981 563 496
cervecería internacional	centro comercial área central, local 24	981 560 547
cgac	rúa de ramón del valle inclán, s/n	981 546 624
chaves	rúa do cardeal payá, 5	981 581403
china ming	avenida de romero donallo, 25	981 593 673
choliñas	rúa da estrada, 28	981 522 658
compostela	rúa das galeras, 32	981 580 904
cotolay	rúa de san clemente, 8	981 573 014
crepêrie cre-cotté	praza da quintana, 1 - 1º	981 577 643
cuatro vientos	rúa de santa cristina, 19	
damajuana	rúa algalia de arriba, 45	981 585 907
de carmen	rúa das arribadas, 9	981 943 858
de profundis – hotel monumento san francisco	campiño de san francisco, 3	981 581 634
dehesa de santa maría	rúa de san lázaro, 96	981 937 370
domínguez	rúa do sar, 102	981 565 477
don fernando	rúa do restollal, 39	981 595 367
don gaiferos	rúa nova, 23	981 583 894
don quiote	rúa das galeras, 20	981 586 859
doña ana	rúa de san lázaro, 85	981 576 390
edison	polígono do tambre	981 561 683
el bocalino	rúa da república arxentina, 11	981 566 482
el bombero	rúa do franco, 57	981 581 191
el cayado	rúa do franco, 20	981 582 652
el estanco del hórreo	rúa do hórreo, 26	981 563 808
el franco	rúa do franco, 28	981 582 457
el gato con botas	lugar de aldreí (marrozos)	
el jardín	rúa de alfredo brañas, 22	981 589 352
el labrador	lugar de san marcos, 38	981 584 411
el mercadito	rúa galeras, 18	981 574 239
el pasaje	rúa do franco, 54	981 557 081
el patio	rúa do franco, 33	981 581 747
el portal	rúa do franco, 44	981 583 947
el puente	rúa do viaducto da rocha, 11	981 520 037
el rápido	rúa do franco, 22	981 584 983
el submarino	rúa do franco, 49	981 584 428
el yunque	rúa das orfas, 27	
enterrúas	ruela de enterrúas, 2	981 586 108
entrevías	rúa de pai da cana, 2 (conxo)	981 521 249
enxebre	praza do obradoiro, 1	981 582 200
espeteira	rúa do home santo, 24	981 575 755

estocolmo	rúa de amor ruibal, 25	981593272	
eulogio	rúa de amor ruibal, 8	981 599 806	
firs	rúa nova de abaixo, 10	981 592 525	
fornos	rúa do hórreo, 24	981 565 721	
galeón toural	cantón do toural, 4	981 586 140	
galicia	lugar de sigüeiro (a barciela)		
gambrinus	praza de fonseca, 1	981 571 020	
gambrinus	doutor maceiras, 21	981 520 499	
garcas	lugar de mourentáns, 2 (lavacolla)	981 888 225	
garum	praciña das penas, 1	981 062 631	
gasthof	centro comercial área central, local 217	981 560 408	
geiser	avenida de rosalia de castro, 100	981 590 618	
giadás	praza do matadoiro, 2	981 587 070	
góndola I	santiago del estero, 7	981 598 348	
góndola II	diego de muros, 1	981 596 446	
gonzaba	rúa nova de abaixo, 17	981 594 874	
gonzález	rúa das galeras, 32	981 582 427	
gran china	fernando III o santo, 14	981 590 462	
gran hotel santiago - restaurante	avenida do mestre mateo, s/n	981 534 222	
granxa do xesto	parque da granxa do xesto, s/n	620 342 254	
green	rúa de montero ríos, 16	981 580 976	
hermo	lugar da susana, 22 (a susana)	981 539 637	
hesperia peregrino - restaurante	avenida de rosalia de castro, s/n	981 521 850	
hong-kong	avenida de rosalia de castro, 25	981 597 626	
hospital clínico universitario - restaurante	rúa da choupana, s/n		
huertas	rúa das hortas, 16	981 561 979	
iacobus	rúa de santiago del estero, 8	981 599 884	
iguazú	rúa de severino riveiro tomé, 8.1	981 520 181	
josé rey	rúa do meixonfrío, 80	981 581 897	
ké komer	rúa da conga, 6	981 586 879	
la bodega de san lázaro	rúa de san lázaro, 104	981 566 607	
la bodega de san roque	rúa de san roque, 13	981 564 379	
la churrasquita	praza de san fiz de solovio, 1	981 582 657	
la codorniz	rúa de alfredo brañas, 15	981 594 173	
la comida	rúa de concepcion arenal, 8	981 571 075	
la criolla	rúa de montero ríos, 10	981 586 940	
la estrada	rúa da estrada, 56	981 594 382	
la finca	avenida de san lázaro, 103	981 580 361	
la fuente	lugar do porto de conxo, 3		
la marmita	rúa de alfredo brañas, 7	981 592 041	
la pajuleira	rúa de sánchez freire, 85	981 524 523	
la posada del romaño	lugar do romaño, 11	981 563 812	
la tacita de juan	rúa do hórreo, 31	981 562 041	
la tagliatella	rúa de frei rosendo salvado, 10	881 939 822	
la tita	rúa nova, 46	981 582 432	
labacolla	lugar da lavacolla, 35		
lagar de lamas	lugar de lamas de laraño, 34	981 537 369	
larada	rúa de varsovia, 10	981 598 790	
las vegas	avenida de rodrigo de padrón, 9	981 575 988	
libeliña	rúa de frei rosendo salvado, 18		
libredón	praza do obradoiro, 1	981 582 200	
los buscadores del camino	avenida de rodríguez de viguri, 17	981 575 191	
los caracoles	rúa da raíña, 14	981 561 498	
los sobrinos del padre	rúa da fonte de san miguel, 7	981 583 566	
maracanán	rúa nova de abaixo, 6	981 596 206	
marconi	vía de marconi, 27 (polígono do tambre)	981 586 689	
maría castaña	rúa da raíña, 19	981 560 137	
marite	avenida de rodrigo de padrón, 11	981 584 905	
mazaricos	rúa de tras do pilar, 7	981 589 370	
mc donald's	área central, pol. fontañas	981 566 645	
mc donald's	praza de españa (san caetano)		
mediterráneo	avenida de ferrol, 7	981 523 005	
meia pataca	rúa das galeras, 28	981 577 003	141
mercure los abetos	estrada aríns - san lázaro	981 557 026	143
mesón as brañas	avenida san marcos, 48	981 576 752	145
mesón as fontañas	rúa de parís (esquina rúa moscova)	981 578 130	147
mesón cardama	avenida do cruceiro da coruña , 58	981 570 490	149
mesón de juan	rúa do valiño, 2	981 564 788	151
mesón de lázaro	rúa de san lázaro, 73	981 576 525	• 153
mesón del jamón munín	rúa de santiago de chile, 3	981 594 765	155
mesón do muífeiro	rúa da muíña, 2 (san lázaro)	981 577 742	157
mesón do pulpo	rúa de vista alegre, 57	981 586 416	159

meson el hispano	rúa das ameas, 7	981561850
mesón ferradura	rúa de rosalia de castro 10	981 589 120
mesón muiñeira	rúa da ponte nova de vidán, 21	981 521 740
mesón o bigotes	rúa da raíña, 7	981 889 287
mesón o descanso	rúa da torreira, 18	981 578 081
mesón o eixo	rúa de san cristovo, 45 (o eixo)	981 549 568
mesón o xugo	rúa de santa marta de arriba, 1-3	981 524 060
mesón o'riveiro	rúa de touro, 7	981 574 099
mesón rianxeiro	avenida da mestra victoria míguez, 24	981 599 123
mesón sindo	rúa de xoana nogueira, 14	981 594 728
mesón travieso	rúa do home santo, 62	
mesón vega II	rúa da ponte de roxos, s/n	981 537 100
mesón-parrillada el 22	rúa das galera, 22	981 570 962
messala	avenida de rosalia de castro, 57	981 590 099
metro	rúa nova, 12	981 576 538
mi rancho	vía de marconi, 53 (polígono do tambre)	
monroy	rúa da raíña, 13	981 564 609
monte da condesa	rúa de xoaquín díaz de rábago, s/n (campus sur)	981 588 989
monterrey	rúa das fontañas, 82	981 587 069
nápoles	praza de vigo, 4	981 597 185
negreira	san marcos (lugar da rosaleda, 3)	981 561 782
norte-sur	rúa de san clemente, 24	981 563 569
nova galicia	rúa do franco, 56	981 582 799
noya	rúa de san clemente, 3	981 565 869
o'42	rúa do franco, 42	981 581 009
o almacén	lugar do sarela de abaixo, 25	981 523 799
o bo xantar	rúa da torreira, 18	981 563 311
o cantón	avenida de lugo, 2	981 594 939
o carro	rúa do tambre, 121	981 574 097
o celme do caracol	rúa da raíña, 22	981 571 746
o cesto	rúa dos pelamios, 40	981 563 574
o desvío	roxos – vilvestro (estrada santiago – noia)	981 537 044
o dezaseis	rúa de san pedro, 16	981 577 633
o faladoiro	rúa de mallou de abaixo, s/n	981 580 057
o formigo	rúa do franco, 45	981 565 154
o gato negro	rúa da raíña, s/n	981 583 105
o maracaná	lugar do monte da vila (a peregrina)	981 571 635
o mariñeiro	rúa da rosa, 31	981 599 414
o picho da cerca	rúa da virxe da cerca, 26	981 569 350
o piorno	rúa do franco, 50	981 585 975
o pote	rúa nova de abaixo, 7	981 596 068
o rincón	rúa da algalia de arriba, 21	981 582 402
o rodicio	lugar da barcia, 19	981 537 372
o sótano	rúa do franco, 8	981 562 450
o tamboril	rúa da república arxentina, 5	981 565 485
o triángulo das verduras	praciña das penas, 2	981 577 181
oasis	rúa nova de abaixo, 3	981 597 338
o'botillo	lugar do sisto, 4 (santa lucía)	981 539 834
obradoiro	avenida de raxoi, 2	981 585 034
o'cervo	rúa nova de abaixo, 7	981 592 578
o'noso	rúa da raíña, 22	981 583 924
o'papa-upa	rúa da raíña, 18	981 566 598
oregar	avenida de rosalia de castro, 20	981 580 041
orella	rúa da raíña, s/n	981 582 459
oroña	rúa do home santo, 49	981 580 876
os camiños do tambre	vía de marconi, 16 (polígono do tambre)	981 564 256
os vilasecos	avenida do cruceiro da coruña, 230	981 582 442
o'tangueiro	lugar ponte san lázaro, 10	981 587 026
padrón	lugar do son de abaixo, 3	981 583 702
pajonal	rúa do restollal, 1	981 582 469
pajueleira	rúa de sánchez freire, 81	981 524 523
palacio de congresos	rúa de miguel ferro caaveiro, s/n	981 564 379
ac palacio del carmen	rúa das oblatas, s/n	981 552 444
palacio oriental	rúa de fernando III o santo, 11	981 591 428
pardo	rúa dos salgueiriños de arriba	981 557 354
parís	rúa dos bautizados, 11	981 585 986
parrillada 9 de julio	rúa de santiago de chile, 27-29	981 596 685
parrillada a cabaña	rúa de san clemente, 32	981 595 496
parrillada argentina	avenida de rosalia de castro, 12	981 586 071
parrillada mallo	rúa da ponte do romaño, 65	981 580 880
parrillada o cabazo	rúa das carretas, 15	981 576 487
parrillada otero	costa san marcos, 12	981 564 807

parrillada raúl	Lugar da polveira (a barciela – sigüeiro)	981691372
parrillada uruguay	rúa da torreira, 2	981 587 712
pasaje	rúa do franco, 54	981 557 081
pastoriza	rúa da pastoriza, 2	981 562 507
paz nogueira	rúa do castiñeiriño, 14-16	981 591 436 - 981 592 016
pazo de san lorenzo	rúa da carballeira de san lourenzo, s/n	981 552 725
pedra santa	avenida de san marcos, 18	981 557 415
periquillo	rúa de san lázaro, 59	981 587 072
petiscos	rúa de aller ulloa, 7	981 575 368
pico sacro	rúa de san francisco, 10	981 584 640
pizza gril	centro comercial área central	981 561 232
pizza hut	avenida de romero donallo, 13	981 592 211
pizza móvil	centro comercial área central, local 11	981 560 909
pizza móvil II	rúa de san pedro de mezonzo, 13	981 596 300
pizza polo	rúa das casas reais, 27	981 585 656
pizzaiolo	rúa da rosa, 42	981 596 099
pizzería piccolo	rúa de frei rosendo salvado, 24	981 590 255
polígono	vía de galileo, s/n (polígono do tambre)	981 561 933
polo norte	praza de san miguel dos agros, 2	981 582 461
porta faxeira	rúa da porta faxeira, 10	981 584 796
pulpería fuentes	rúa do campo de conxo, 5	981 521 007
pumar	rúa das galeras, 28	981 563 521
punto de encontro	rúa de santa marta de arriba, 4-6	981 520 595
puñal	rúa das galeras, bloque 5- portal 9	981 570 341
quitamerendas	avenida de lugo, 3-5	981 557 228
quitapenas II	rúa do sar, 80	981 938 433
raxería san marcos	avenida de san marcos, 50	981 591 961
raxoi	avenida de raxoi, 3	981 581 190
rey	rúa de abril ares, 4	981 584 906
rey david	rúa de alfredo brañas, 25	981 598 114
rey de las tapas	rúa das galeras, 16	981 581 638
rías baixas	rúa das galeras, 30	981 580 775
ribadavia	rúa do franco, 16	981 584 902
rincón de gurpegui	rúa de frei rosendo salvado, 15	981 598 178
rincón do gaiás	rúa da ponte do sar, 12	981 576 085
rincón do sarela	chouciños (vidán)	981 531 465
rodeiro	rúa de san pedro, 5	981 575 743
roma	avenida de romero donallo, 88	981 524 553
rúa nova	rúa nova, 36	981 582 485 / 981 566 980
ruta jacobea	lugar da lavacolla, 42	981 888 211
san antonio	fonte de santo antonio, 4	981 585 835
san caetano	lugar dos salgueiriños, 14	981 565 049
san carrodio	avenida do cruceiro da coruña, 16	981 560 401
san clemente	rúa de san clemente, 6	981 565 426
san clodio	rúa de san pedro, 26	981 584 997
san cristof 2	lugar de formarís (a en festa)	981 895 795
san francisco	campiño de san francisco, 3	981 581 600
san jaime	rúa da raíña, 4	981 583 134 / 981 572 257
san lázaro	rúa do valiño, 2	981 584 344
san martín	avenida de rosalia de castro, 124	981 521 584
san paio	lugar da lavacolla	981 888 205
san roque	rúa do hospitaliño, 7	981 583 750
sant yago	rúa da raíña, 12	981 582 444
santa isabel	rúa das galeras, 15	981 575 964
santa lucía	lugar de piñeiro do eixo, s/n (santa lucía)	981 549 401
santiago dos	praza de camilo díz baliño, 5 (estación autobuses)	981 587 065
sexto	avenida de san marcos, 10	981 566 507
sexto II	rúa da raíña, 23	981 571 407 - 981 566 507
sixto	rúa do franco, 43	981 582 440
sonenberg	rúa de san francisco, 28	981 574 917
stop	avenida de lugo, 16	981 590 331
suso	rúa do tambre, 183	981 571 092
susos	estrada ao campo de aviación, 63 (san marcos)	981 564 351
tambre	rúa de vista alegre, 68	981 580 046
tapería senra	rúa da senra, 4	981 576 134
tarrío lópez	lugar de noval, 10 (lavacolla)	981 888 266
telepizza	avenida de rosalia de castro, 126	981 534 323
terra a nosa	rúa nova de abaixo, 5	981 597 354
terramar	rúa de santiago de chile, 15	981 598 690
tivolino	rúa das galeras, 9	981 577 108
tixola	rúa da raíña, 20	981 581 392
toñi vicente	avenida de rosalia de castro, 24	981 594 100

141
143
145
147
149
151
153
• 155
157
159

toñito	avenida de rodríguez de viguri, 45	981 582 014
trébol	rúa da raíña, 16	981 583 773
udiño	rúa do hórreo, 96	981 582 508
ultreia	lugar de noval, 45 (lavacolla)	981 888 443
val dubra	rúa da torreira, 55	
víctor	rúa das carretas, 20	981 588 512
vilas	avenida de rosalía de castro, 88	981 591 000 - 981 592 170
virgen de pastoriza	travesa da pastoriza, 6	981 560 601
xacobeo 93	rúa das salvadas, 57	981 573 645
xan grande	rúa do cruceiro, 145	981 582 189
xantares	rúa do franco, 40	981 581 198
xuntanza	avenida de rosalía de castro, 86	981 599 170
zascandil	rúa da algalia de abaixo, 23	981 581 134

guía gastronómica santiago de compostela





guía gastronómica santiago de compostela

