

A photograph of a restaurant interior. In the foreground, a table is set with a red cloth, clear glasses, and a bottle of wine. Large, abstract, light-grey shapes overlap the bottom left corner of the image. In the background, there are large windows with wooden frames looking out onto a lush green landscape.

Turismo  
gastronómico  
muy cerca de  
Santiago

## Turismo gastronómico muy cerca de Santiago

Área Santiago es un grupo de promoción turística que reúne a dieciséis ayuntamientos del interior de Galicia: A Estrada, Arzúa, Boqueixón, Lalín, Melide, O Pino, Oroso, Padrón, Rois, Santiago de Compostela, Silleda, Touro, Trazo, Val do Dubra, Vedra y Vila de Cruces.



Las tierras interiores de los ríos Tambre, Sar, Ulla y Deza, en los alrededores de Santiago de Compostela, ejemplifican toda la tradición y riqueza de la cocina gallega, admirada por la soberbia calidad de sus ingredientes y por la sabia incorporación de la innovación a sus sabores ancestrales.

Entre bosques, tierras de labranza, arroyos, aldeas encantadoras, pazos y monumentos, la gastronomía se revela como uno de los principales motivos para recorrer las extensiones de Área Santiago, con la única guía de la intuición y el apetito.



Área Santiago



Gastronomía / Gastronomy / Gastronomie

- Pemento de Herón (Padrón)
- Tenreira
- Palbo
- Pimentón de Herón (Padrón)
- Ternera Veal
- Octopus
- Herón (Padrón) peppers
- Cordero y derivados
- Lamprea
- Miel Honey
- Cerdo y derivados
- Lamprey
- Tortas Tortas Cakes
- Salmón Salmon
- Arroz con Pollo
- Doce tradicional
- Salad
- Vito Vino Wine
- Caza Game
- Festas
- Trucha Trout
- Grellos Grelots
- Castañas Chestnuts
- Gallo Chicken (cock)
- Empanada Empanada
- Produtos de la huerta Garden produce
- Grelos Grelots
- Castañas Chestnuts
- Trota Trout
- Pan Bread
- Augardente e licores Eau-de-vie and liqueurs
- Setas Mushrooms
- Tortilla Tortilla Omelette
- Quesos Quesos Cheese
- Sidra Sidra Cider

Oficinas de Información  
Oficinas de Información  
Tourist Offices

- Monumentos / Monuments / Monuments
- Iglesias, Capillas Iglesias, Capillas Churches, Chapels
- Monasterios, Conventos Monasterios, Convents
- Cruceros Cruceros Stone Crosses
- Patrimonio Arqueológico Archaeological Remains
- Fuentes, Puentes, Molinos Fuentes, Puentes, Molinos Waterfalls, Bridges
- Esculturas Sculptures
- Arquitectura Civil Civil Buildings
- Brazas, Humedales Brahas, Humedales Wetlands

- Monumentos Naturais / Monumentos Naturales / Natural Monuments
- Fervenzas Cascadas Waterfalls
- Árbores, Conjuntos de Árbores Árboles, Conjuntos de Árboles Trees, Groves
- Museos, Centros de Interpretación Museos, Centros de Interpretación Interpretation Centres
- Miradores Viewpoints
- Aleas con Encanto Charming Hamlets
- Golf Golf
- Zonas Libres de Pesca Free Fishing Areas

- Senderos / Senderos / Trails
- Rutas de Senderismo Hiking Trails
- Centros de Salud Health Centres
- BTT BTT MTB
- Emergencias, Salud / Emergencias, Salud / Emergencies, Health
- Hospitales Hospitals
- Alojamientos / Alojamentos / Accommodation
- Camping Campsites
- Turismo Rural Rural Tourism
- Balnearios Spas
- Áreas de Autocaravanas Camper Areas
- Albergues de Peregrinos Públicos Public Pilgrim Hostels

- Farmacias Pharmacies
- Apartamentos Turísticos Tourist Apartments
- Viviendas Turísticas Tourist Residences

# Os invitamos a...

## Parar y comer

Por este territorio abundan restaurantes, bares, casas de comidas, tascas, pulperías, parrilladas y mesones. ¿Quién va a decir que no a un buen cocido, unos callos, una 'richada' o un lacón con grelos tras un paseo de invierno? ¿Cómo negarse a probar la lamprea, la anguila, el jabalí o el gallo? En cualquier bar aparecerán en verano pimientos de Herbón, pulpo, empanadas variadas y la tortilla de huevos caseros para compartir, siempre con el magnífico pan de la zona. Hay sitio para los chuletones 'de toda la vida' y para la nueva cocina. Y a la hora de brindar habrá siempre albariños del Ulla, sidras estradenses y licores de todos los rincones.

Buscador de restaurantes [www.aresasantiago.es/donde-comer-mcs](http://www.aresasantiago.es/donde-comer-mcs)



## Ir de fiesta

Área Santiago celebra una treintena de fiestas gastronómicas a lo largo del año, para exaltar productos como los pimientos en Herbón, el vino Rías Baixas en Vedra, el queso en Arzúa, el gallo en Vila de Cruces y O Pino, el salmón en A Estrada y la trucha en Oroso; y platos tradicionales como el cocido en Lalín, los callos en Silleda, la tortilla gigante de Carcacía o las filloas en Boqueixón. En todas se come por muy buen precio al aire libre o en los mesones de la zona; y abundan los concursos, las rutas de tapeo y el baile.

Calendario en la página 42.



### Ver 'nacer' los productos

Técnica, tradición, placer y aprendizaje se combinan en la visita a los productores de Área Santiago. Con sólo reservar es posible descubrir los secretos de los viñedos y las bodegas, la leche y las queserías, las colmenas y la miel, la cría y los cultivos, los hornos y las masas. El entorno natural y monumental es un motivo más para acercarse al origen de los sabores.

Listado de productores visitables en la página 43.

### Comprar de artesanos y productores

Dulces, quesos, embutidos, empanadas, delicatessen, vinos, productos locales y ecológicos y toda clase de obsequios gastronómicos se pueden comprar directamente de sus productores en muchos puntos, para llevar a casa todo el gusto de Área Santiago.

+ Info: <http://www.areasantiago.com/compras-mcs>

### Visitar los mercados tradicionales

Ningún lugar mejor que un mercado tradicional para adquirir productos frescos de origen local y artesánía. O para admirar los 'bodegones' que exponen los agricultores y criadores y degustar después un 'pulpo á feira', callos y otras especialidades gallegas típicas de los mercados.

Calendario de mercados en la página 43.

### Ir de tapas

A lo largo del año se organizan rutas, concursos de tapas y jornadas coincidiendo o no con fiestas gastronómicas. Tapas temáticas de Semana Santa, de otoño, de setas, de salmón, de queso, de caza: en Área Santiago hay donde 'picar', muchas veces con premios y concursos.

Agenda: [www.areasantiago.es/agenda-cultural-mcs](http://www.areasantiago.es/agenda-cultural-mcs)

# Nuestros productos

## Del establo y del corral

### Ternera gallega



La tiernísima y sabrosa carne de chuletones, solomillos y jarretes proviene de terneros de raza autóctona nacidos y criados en los pastos de Área Santiago. Las preparaciones acostumbran ser muy sencillas –a la brasa o al horno- para dejar brillar su calidad. En la zona también se cría la vaca cachena, de excelentes carnes magras.

**Temporada:** Todo el año.

**Productores en Área Santiago:**  
Arzúa, Boqueixón, Lalín, Melide, Santiago de Compostela, Silleda, Touro, Val do Dubra.



### Recomendamos probar:

Croca de ternera gallega a la brasa con patata. Mesón O Cruce, Lalín.  
Carrillada de ternera. A Casa dos Martínez, Padrón.  
Richada. Parrillada O Carballo, Restaurante González, Casa Maceira, Silleda.  
Entrecot de ternera. Restaurante Roberto, Vedra.  
Solomillo de ternera con crema de tetilla. Asador O'Pazo, Padrón.  
Churrasco. Parrillada A Rúa, Melide.  
Ternera mechada con patatas y verduras. Restaurante O Barranco, Touro.  
Lengua en salsa de tomate. Casa Teodora, Arzúa.  
Jarrete de ternera gallega al 'orballo' de las Rías Baixas. Restaurante Las Palmeras, Lalín.  
Carne 'ao caldeiro'. Restaurante Victorino, Silleda.  
Croca. Restaurante A Devesa, Restaurante Ricardo, Casa O Qué Dirán, Silleda.  
Churrasco. Parrilladas O Coteliño, Fontes, O Gaucho, Milenio, O Preve y Rabasa, Silleda.  
Lengua Escarlata. Casa Farrucán. A Ponte, Padrón.  
Carrillera de jata. Restaurante Nós, Negreiros (Silleda).  
Entrecot de ternera gallega con champiñones. Restaurante Casa Taboada, Touro.  
Ternera gallega con salsa roquefort. Restaurante Villa Verde, A Ponte Ulla (Vedra).  
[www.terneragallega.com](http://www.terneragallega.com)

**Queso de tetilla**  
El más famoso y vistoso queso gallego se toma solo, en dulces cremosos o en recetas que los combinan con ternera, cerdo, pescados y hortalizas.

**Temporada:** Todo el año.

**Productores en Área Santiago:** Arzúa, A Estrada, Boqueixón, Lalín, O Pino, Silleda, Touro, Vedra.

**Recomendamos probar:**

Pulpo con queso de tetilla gratinado.  
Restaurante O Secreto de MyM. Padrón.  
Hamburguesa casera de buey rellena de queso tetilla. Filigrana (Quinta da Auga), Santiago de Compostela.

**Recomendamos comprar:**

'Pazo de Anzuxao'. Lácteos Anzuxao, Lalín.  
Queixería Ruta Xacobeira, O Pino.  
Queixería Bo-Queixo. Orto (Boqueixón).  
Asociación Feiral Semana Verde de Galicia, Silleda.  
Queixería ecolóxica Cortes de Muar. Silleda.  
Quesos El Labrador Estradense. Ponte Liñares (A Estrada).  
[www.queixotetilla.org](http://www.queixotetilla.org)



**Queso Arzúa-Ulloa**

Este queso, blando y cremoso bajo su corteza semidura, protagoniza las tapas junto al pan o el membrillo, y funde estupendamente sobre vegetales, carnes y pescados. Es poco conocida pero muy sabrosa su variedad curada.

**Temporada:** Todo el año.

**Productores en Área Santiago:** Arzúa, A Estrada, Boqueixón, Lalín, Melide, O Pino, Oroso, Touro, Silleda, Vedra, Vila de Cruces.



**Recomendamos probar:**

Revuelto de erizos de mar con queso Arzúa-Ulloa.  
Restaurante Carballeira do Chousiño, Silleda.  
Solomillo de cerdo al queso de Arzúa. Pizzería O Rueiro, Arzúa.  
Entrecot al queso de Arzúa. Casa Teodora, Arzúa.  
Cazuela de queso gallego con pulpo. Restaurante El Cortés, Sigüeiro (Oroso).  
Tostada de queso Arzúa con cebolla confitada, picada de frutos secos y canónigos. Restaurante Caney, Santiago de Compostela.

Filloas rellenas de queso Arzúa-Ulloa con compota de manzana y salsa de frutos rojos. Casa de turismo rural Pazo de Andeade, Touro.

**Recomendamos comprar:**

Lácteos Terra de Melide. Melide.  
Queixería Barral. Arzúa.  
'Pazo de Anzuxao'. Lácteos Anzuxao, Lalín.  
Arquesán curado. Arquesán, Touro.  
Queixería Ruta Xacobeira, O Pino.  
Bama curado. Queizuar, Touro.  
Quesos Bo-Queixo. Orto (Boqueixón).  
Queserías del Ulla (Vedra).  
Arzúa Ulloa. Queixería Bama, Touro.  
Cooperativa Hoxe.  
**Fiesta:** Finales febrero – principio marzo: Festa do Queixo, Arzúa.  
[www.festadoqueixo.org](http://www.festadoqueixo.org)



### Lacón gallego

El lacón -la pata delantera curada de los cerdos de raza Celta, Large White y Landrace- nos deleita en cocidos o solo, caliente en invierno y frío en verano, como plato principal o como entrante en filloas, empanadas y tablas de embutido.

**Temporada:** Todo el año.

**Productores en Área Santiago:** Lalín, Santiago de Compostela, Silleda, Touro, Trazo, Val do Dubra.

#### Recomendamos probar:

Lacón con grelos. Restaurante Reina Lupa. Escravitude (Padrón). Carpaccio de lacón al estilo gallego. Restaurante Caney, Santiago de Compostela.

Lacón con grelos. Casa do Patrón, Lalín.

#### Recomendamos comprar:

Lacón Duroc Batallé. Embutidos Lalínense, Lalín.

Lacón curado y ahumado. Embutidos José Antonio y Nilo, Lalín.

**Fiesta:** Julio: Festa do Lacón, Silleda. Febrero: Feira do Cocido de Lalín.

[www.crlacongallego.com](http://www.crlacongallego.com)



### 'Porco celta'

Tras su casi desaparición en el siglo XX, la raza celta se recuperó en Galicia para beneplácito de los amantes de la buena carne. Criados al aire libre y alimentados con bellotas, castañas y brotes vegetales, estos cerdos de orejas caídas desarrollan una grasa intramuscular que enaltece embutidos y asados.

**Temporada:** Todo el año.

**Productores en Área Santiago:** O Pino, Rois, Silleda.

#### Recomendamos probar:

Cocido de 'porco celta'. Restaurante O Secreto de MyM. Padrón.

Degustación de 'porco celta' a la brasa: secreto, presa, lomo, costilla... Fogar do Selmo, Urdilfe (Rois).

Lechón de 'porco celta' asado. Restaurante Pedro Roca, Santiago.

#### Recomendamos comprar:

Carne de 'porco celta'. Carnicería Cuña, Silleda.

[www.asoporcel.com](http://www.asoporcel.com)





#### Gallo y pollo de corral

Los gallos criados en libertad –entre ellos los de las razas Mos y ‘piñeira’- tienen una carne magra, firme y de sabor muy intenso. Se toman guisados con cebolla, patatas y vino o brandy; también en empanada, salteados y en recetas contemporáneas.

**Temporada:** Todo el año, especialmente invierno.

**Productores en Área Santiago:** Arzúa, O Pino, Vila de Cruces.

#### Recomendamos:

Gallo de corral al horno. Casa Castro, Casa Lodeiro, Mesón O Forno, Restaurante Don Din, Restaurante Refuxio y Restaurante Galicia, Vila de Cruces.

Arroz con gallo y boletus. Restaurante Refuxio, Merza (Vila de Cruces).

Gallo de corral con castañas. Casa Louzao, Touro.

Gallo de corral con verduritas glaseadas. Restaurante La Molinera, Lalín.

Gallo de Mos con trigo sarraceno y almendra. Restaurante Garum, Santiago de Compostela.

Capón de corral. Casa Blandariz, Arzúa.

Capón asado. Casa Rosinda, Chaián (Trazo).

#### Fiesta:

Junio: Festa do Galo de Curral, Vila de Cruces.

Agosto: Festa do Galo Piñeiro, Pedrouzo-Arca (O Pino).

22 de diciembre: Feira de Nadal do Galo de Curral, Vila de Cruces.



#### Cordero, cabrito y carnero

Asada, a la brasa o al espeto, la carne de ovinos aparece con frecuencia en las casas de comidas de Área Santiago gracias a la producción de varios municipios.

**Temporada:** Todo el año.

**Productores en Área Santiago:** A Estrada, Silleda.

#### Recomendamos probar:

Cordero al barro en esencia de verduras. Casa de turismo rural A Pena de Augasantas, Touro.

Cordero asado (por encargo). Casa Rosinda, Chaián (Trazo).

#### Recomendamos comprar:

Carne de cordero y cabrito. Carnicería Cerdeira, Silleda.

#### Fiesta:

Mayo: Festa do Carneiro ao Espeto, Loimil (A Estrada).



#### Potro

A Estrada comenzó recientemente a comercializar embutidos de carne de potro, para poner en valor los potros del monte y familiarizar al consumidor con una carne magra, blanda, con alto contenido en proteína, hierro y omega-3.

**Temporada:** Todo el año.

**Productores en Área Santiago:** A Estrada.

#### Recomendamos comprar:

Salchichón de potro. Cooperativa Monte Cabalar, A Estrada.

Chorizo de potro. Cooperativa Monte Cabalar, A Estrada.

Carne de potro. Carnicería Cuíña, Silleda.



### Caza

Los espesos bosques de la región son ricos en montería: jabalíes, corzos, liebres, faisanes y perdices, que los restaurantes preparan de forma tradicional o imaginativa durante la temporada.

**Temporada:** Otoño.

**Productores en Área Santiago:** Todos.

**Recomendamos probar:**

Perdiz a la cazadora. Casa Chelo, Arzúa.

Corzo con castañas. Casa San Ginés, Vila de Cruces.

Alubias con jabalí. Casa Ramallo, Rois.

Becada sangrante con higos caramelizados. Chef Rivera, Padrón.

Morcilla en salsa de perdiz. Casa Ramallo, Rois.

Liebre con castañas y cebollas. Chef Rivera, Padrón.

Jabalí con puré de castañas y manzana asada. Restaurante El Pasaje, Santiago de Compostela.

*Consultar disponibilidad por temporada.*





## De la tierra

### Pimientos de Herbón

Unos pican y otros no, pero todos llegaron a Galicia de la mano de los franciscanos en el siglo XVII para quedarse. Se comen fritos como entrantes, en tostadas, empanada, tortilla, espetas o acompañando carnes.

**Temporada:** De mayo a octubre.

**Productores en Área Santiago:** Padrón, Rois.

**Recomendamos probar:**

Sardinas de Rianxo con pimientos de Herbón. A Casa dos Martínez, Padrón.

Rape braseado sobre salsa de pimientos de Herbón. Chef Rivera, Padrón.

Pulpo guisado, puré de patata y espuma de pimiento de Herbón. Asador O'Pazo, Padrón.

#### Fiesta:

Primer sábado de agosto: Festa do Pemento de Herbón, Carballeira del Convento de San Antonio de Herbón (Padrón).

[www.pementodeherbon.com](http://www.pementodeherbon.com)

[www.apementeira.com](http://www.apementeira.com)



### Grellos de Galicia

Los brotes tiernos de las hojas del nabo antes de su floración –grellos– y las primeras hojas comestibles –nabizas– añaden verdor al caldo gallego, cocido y lacón con grelos, y también a las recetas de la nueva cocina. Se pueden encontrar frescos, congelados y en conserva.

**Temporada:** Frescos: invierno y principios de primavera.

**Productores en Área Santiago:** Arzúa, Boqueixón, Melide, Orosio, Santiago de Compostela, Trazo, Val do Dubra, Vedra.

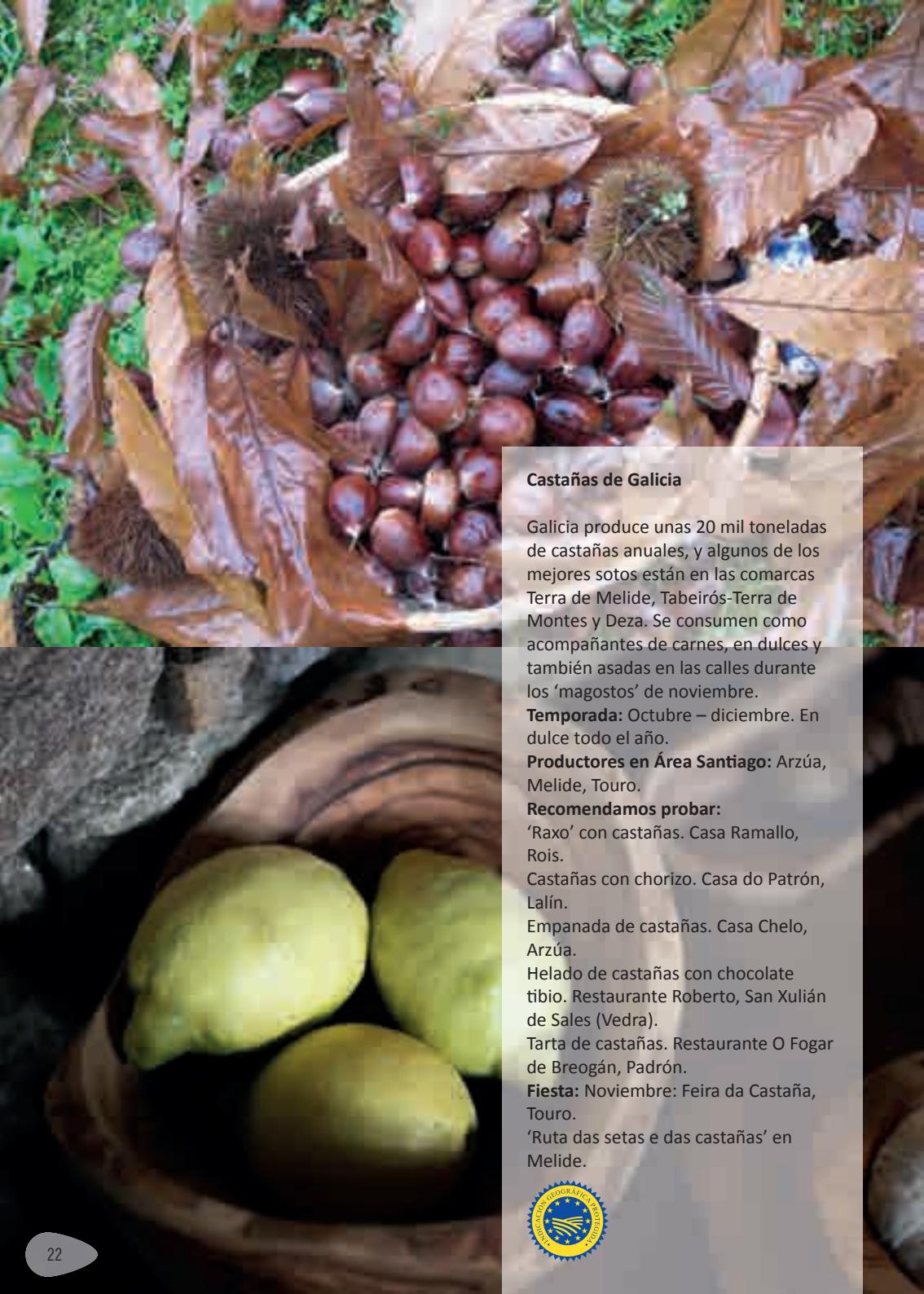
**Recomendamos probar:**

'Un prato rico de bertóns'. Casa Marcelo, Santiago de Compostela. Empanada de grelos con huevos estrellados. Casa San Ginés, Ferreirós (Vila de Cruces).

Huevos con grelos y espuma de San Simón. Garum, Santiago de Compostela.

[www.grellosdegalicia.org](http://www.grellosdegalicia.org)





### Castañas de Galicia

Galicia produce unas 20 mil toneladas de castañas anuales, y algunos de los mejores sotos están en las comarcas Terra de Melide, Taboado-Terra de Montes y Deza. Se consumen como acompañantes de carnes, en dulces y también asadas en las calles durante los 'magostos' de noviembre.

**Temporada:** Octubre – diciembre. En dulce todo el año.

**Productores en Área Santiago:** Arzúa, Melide, Touro.

**Recomendamos probar:**

'Raxo' con castañas. Casa Ramallo, Rois.

Castañas con chorizo. Casa do Patrón, Lalín.

Empanada de castañas. Casa Chelo, Arzúa.

Helado de castañas con chocolate tibio. Restaurante Roberto, San Xulián de Sales (Vedra).

Tarta de castañas. Restaurante O Fogar de Breogán, Padrón.

**Fiesta:** Noviembre: Feira da Castaña, Touro.

'Ruta das setas e das castañas' en Melide.



### Agricultura ecológica

En la huerta gallega se encuentran frutas y hortalizas de elevada calidad sin productos químicos de síntesis. Es el caso de más de 80 productos de Área Santiago, que incluyen manzanas, cerezas, ciruelas, higos, kiwis, peras, cítricos, frutos rojos, castañas, hortalizas, patatas, setas, queso, leche y carne de vacuno y porcina.

**Temporada:** Todo el año.

**Productores en Área Santiago:** A Estrada, Arzúa, Boqueixón, Melide, Padrón, Rois, Silleda, Val do Dubra, Vedra, Vila de Cruces.

**Recomendamos probar:**

Pagliatelli de sepia en su pilpil y vinagreta de algas ecológicas. Restaurante A Culler, Silleda.

Setas shiitake con nata y roquefort. Casa de Turismo Rural Val Fresco, Curantes (A Estrada).

Caldo de berzas de cultivo propio.

Restaurante Conde Rey, Bandeira (Silleda). Carpaccio de amanita caesarea con aceite de trufa. Restaurante Velis Nolis, A Estrada.

**Recomendamos comprar:**

Sidra ecológica O Lagar de Ribela, Ribela (A Estrada).

Shiitake fresco. Casa dos Fungos, Melide.

Frutos del bosque. Casa dos Fungos, Melide.

**Fiesta:** Octubre: Feira

Ecolóxica de Arzúa, Recinto Feiral Terra do Queixo.

Productos presentes también en sus ferias específicas y en mercados tradicionales.



# De las aguas

## Lamprea

Este animal primitivo con aspecto de serpiente se pesca cuando sube a desovar en el río Ulla a su paso por Padrón, donde aún se hallan las ‘pesqueiras’ de piedra de origen romano. Se come a la bordelesa (guisada con vino), rellena con huevo y jamón, en empanada, filloas, *carpaccio*, croquetas y *risottos*.

**Temporada:** Enero – mayo.

**Productores en Área Santiago:** Padrón.

**Recomendamos probar:**

Risotto de lamprea. Chef Rivera, Padrón.

Lamprea ahumada y acabada a la brasa. Restaurante O Balado, Codeso (Boqueixón).

Lamprea con patatas y chícharos. Casa Ramallo, Rois.

Lamprea a la bordelesa con chocolate. Asador O’Pazo. Padrón.

Lamprea a la bordelesa. Casa Farrucán. A Ponte, y Restaurante O Santiagüño, Padrón.

Lamprea. Casa Dios, Herbón (Padrón).

Lamprea entera escabechada o guisada. Restaurante El Pasaje, Santiago de Compostela.



## Salmón

El Ulla es un paraíso para la pesca del salmón, que se come a la brasa, en empanada, guisado y hasta en pizza. La ‘Festa do Salmón’ de A Estrada incluye degustación\*, concurso internacional de pesca y concurso de tapas para gloria de esta materia prima.

**Temporada:** Mayo – julio.

**Productores en Área Santiago:** A Estrada.

**Recomendamos probar:**

Salmón salvaje ahumado con helado de queso y zumo de maracuyá. Restaurante Nixon, A Estrada.

Carpaccio de salmón con aceite de eneldo y soja. Restaurante Velis Nolis, A Estrada.

**Fiesta:** Tercer domingo de mayo: Festa do Salmón. A Estrada.



## Trucha

El río Tambo y sus afluentes son ricos en truchas y en sus tierras abundan las recetas para prepararla: frita cuando es pequeña, con unto y jamón; o al horno y a la brasa, pero también en tapas y empanadas. Su fiesta se celebra con campeonato de pesca y degustación\* de unas cinco toneladas de pescado.

**Temporada:** Marzo – julio.

**Productores en Área Santiago:** Orosó.

**Recomendamos probar:**

Truchas con jamón. Restaurante La Cantina, Orosó.

Trucha al horno. Restaurante Os Mariños, Orosó.

**Fiesta:** Mediados de mayo: Festa da Troita. Sigüeiro, Orosó.

## Anguila

Procedente de los ríos Miño y Ulla, donde puede capturarse desde su estuario hasta el embalse de Portodemouros, la anguila es una de las exquisitez más sorprendentes en nuestros mercados. Siendo uno de los peces azules con más contenido en grasa infiltrada en el músculo, facilita buenas frituras y guisos.

**Temporada:** Todo el año.

**Productores en Área Santiago:** Arzúa, Vila de Cruces.

**Recomendamos probar:**

Anguila ahumada en lareira y acabada a la brasa. Restaurante O Balado, Codeso (Boqueixón).





## Los platos fuertes

### Cocido

El rey del invierno –el cerdo gallego- protagoniza esta sabia combinación de carnes (lácón, ‘cacheira’, rabo, tocino, chorizos y costilla, uñas, lengua y orejas saladas, además de gallina y ternera) y hortalizas (grelos y patatas). Su minuciosa preparación requiere en algunos lugares cuatro días y una olla para cada ingrediente.

**Temporada:** Invierno.

**Recomendamos probar:**

Cocido de Lalín. Casa Currás, Restaurante Cabanas, Restaurante La Molinera y Restaurante Agarimo, Lalín.

Cocido. Restaurante Reina Lupa. Escravitude, Bar-Xamonería A Cambeira y Restaurante O Fogar de Breogán, Padrón.

Cocido. Restaurante O Nervioso. Camporrapado (Boqueixón).

Cocido con gallo de corral. Restaurante Refuxio, Merza (Vila de Cruces).

Cocido. Restaurante González, Silleda.

**Fiesta:** Febrero: Feira do Cocido, Lalín.

Carnaval en todos los municipios.



### Callos

Ternera y cerdo aportan sus carnes a este contundente plato que completan los garbanzos y el inconfundible toque picante.

**Temporada:** Invierno - primavera.

**Recomendamos probar:**

Callos. Taberna Záramo, Sergude (Boqueixón).

Callos. Bar O Grilo. Padrón. Jueves y domingos.

Callos. Bodegón Esther, Silleda.

Callos. Restaurante Os Monaguillos. Padrón. Sólo domingos.

**Fiesta:**

Principios de abril: Festa dos Callos de Ansemil (Silleda).

Primera quincena de diciembre: Festa dos Callos. Matalobos (A Estrada).





### Pulpo

No hay plato más socorrido que el 'pulpo á feira', disponible tradicionalmente en todas las romerías, fiestas y mercados de estas tierras de interior. Tienen especial fama los 'pulpeiros' de Melide, parada obligada de peregrinos. Se toma también a la plancha y guisado.

**Temporada:** Todo el año.

**Recomendamos probar:**

Pulpo 'á feira'. Pulperías Ezequiel, A Garnacha, Mosquera y Taboada, Melide. Pulpo con cachelos. Pulperia O Conxuro. Arzúa.

Pulpo a la plancha. Taberna do Farruco, Melide.

Pulpo 'á feira'. Pulperia Fuentes, Lestedo (Boqueixón).

Pulpo con pipas y polvo de ajada. Tapería Castelao, Santiago de Compostela.

Pulpo a la plancha con espuma de patata y emulsión de pimentón. Café Altamira, Santiago de Compostela.

Cazuela de pulpo con langostinos.

Restaurante O Brañón, Val do Dubra.

Pulpo a la brasa. Restaurante A Paíña, Arzúa.

Pulpo a la brasa con vinagreta. Fogar do Selmo, Urdilfe (Rois).

Pulpo 'á feira'. Praza de Abastos, Santiago de Compostela.

Pulpo 'á feira'. Restaurante Os Monaguillos, Pulperia Rial, Os Carrisos Tasca Típica y pulperías del mercado dominical. Padrón.

Pulpo 'á feira'. Pulperia Tanis, Pulperia O Rubio y O Carballo, Silleda.

### Oreja

La oreja de cerdo puede tomarse simplemente cocida, 'á feira', con morro o como parte del cocido gallego.

**Temporada:** Invierno.

**Recomendamos probar:**

Confitura de oreja celta con espuma de grelo y patata ratte asada con boletus. Restaurante Cabanas, Lalín.

Oreja. Restaurante A Picotíña, Lestedo (Boqueixón).

Oreja de cerdo con su arroz *socarrat*.

Restaurante A Tafona, Santiago de Compostela.

**Fiesta:** Principios de mayo: Festa da Orella. Sales (Vedra).





### **Uñas con bertones**

En la romería de San Lázaro de Santiago de Compostela salen a puja las manos de cerdo saladas, que se consumen cocinadas con bertones de col, patatas y chorizos.

**Temporada:** Invierno – primavera.

### **Recomendamos probar:**

Uñas con bertones. Restaurante O Labrador, La Bodeguilla de San Lázaro, Santiago de Compostela.

Uñas de cerdo en su jugo y cremoso de patata de Coristanco. Casa de Xantar A Culler. Silleda.

**Fiesta:** Finales de marzo – principios de abril: Romaría de San Lázaro e Festa Gastronómica da Uña, Santiago de Compostela.

### **Bacalao**

Muy difundido en el interior de Galicia como pescado curado, el bacalao se desala para comerlo guisado, en ajada, a la brasa y en empanadas, de las que, con pasas, es uno de los rellenos más apreciados.

**Temporada:** Todo el año.

### **Recomendamos probar:**

Bacalao confitado con crocante de maíz. Carballeira do Chousiño, Silleda.

Bacalao al horno sobre patatas panadera y verduras de la zona. Pazo de Andeade, Touro.

Ensalada de bacalao con caviar de erizos. Restaurante El Pasaje, Santiago de Compostela.

Bacalao a la brasa. Restaurante A Paínza, Arzúa.

Bacalao al horno. Casa Castro, Vila de Cruces.

Bacalao. Restaurante María Luisa, Escudero (Silleda).

### **Recomendamos comprar:**

Empanada de bacalao. Panadería Altamira, Panadería Balo y Panadería Remigio, Vila de Cruces.





#### Empanada

En Área Santiago se encuentran excelentes empanadas artesanas de trigo o de maíz, rellenas de todo lo imaginable, desde las tradicionales de bacalao y atún hasta las originales propuestas que se presentan a concurso en fiestas como la de Bandeira.

**Temporada:** Todo el año.

#### Recomendamos probar:

Empanada de zorza. Restaurante Roberto, Vedra.

Empanada casera. Casa Grilo, Padrón. Viernes y domingos.

Empanada de zamburiñas. Restaurante O Fogar de Breogán, Padrón. Todos los viernes.

Empanada de zamburiñas con algas. Casa Chelo, Arzúa.

#### Recomendamos comprar:

Empanada de pulpo con queso azul. Panadería Mazas, Vila de Cruces.

Empanada da Bandeira: 'xoubas' (sardinitas) en pan de maíz. A Artesa de Maica, Silleda.

Empanada de maíz. Pan de Moa, Santiago de Compostela.

Empanada de zamburiñas. Panadería Victoria, Vedra.

**Fiesta:** Ultimo fin de semana de agosto: Festa da Empanada de Bandeira (Silleda).



#### Filloas

Las particulares 'crêpes' gallegas son tan versátiles que aceptan todo tipo de relleno dulce y salado. Se consumen sobre todo alrededor del Carnaval, y especialmente en la fiesta invernal en Boqueixón, donde salen a la velocidad vertiginosa de 1.200-1.600 filloas por hora.

**Temporada:** Todo el año, especialmente Carnaval.

#### Recomendamos probar:

Filloas con queso Arzúa-Ulloa, compota de manzana y frutos rojos. Pazo de Andeade, Touro.

Filloas de centolla. Restaurante Villa Verde, A Ponte Ulla, Vedra.

Filloas rellenas de marisco. Restaurante A Casa dos Martínez, Padrón.

Filloas de manzana y crema caramelizadas. Restaurante Enxebre, Santiago de Compostela.

Filloas flambeadas rellenas de crema. Casa Brandoz, Arzúa.

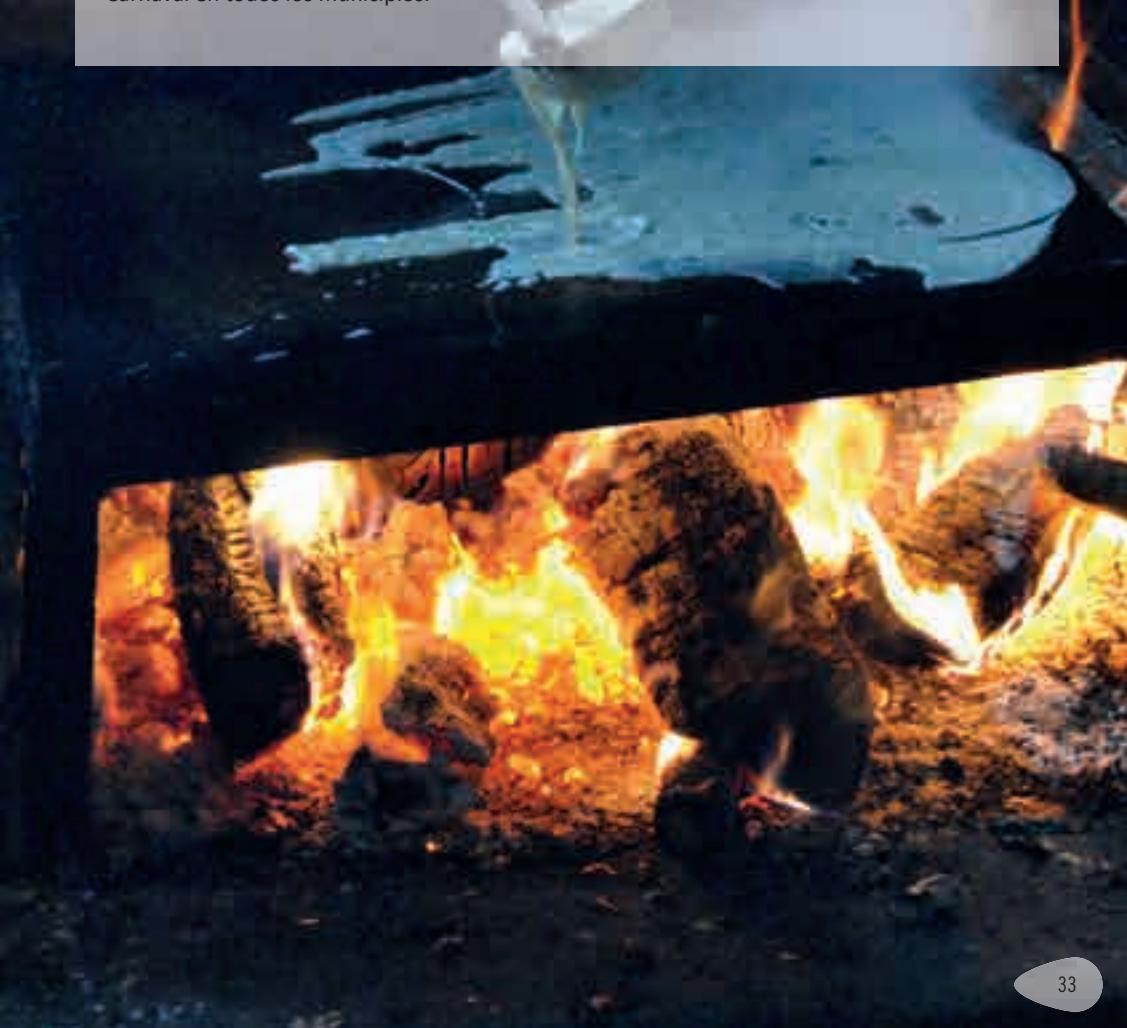
Filloas rellenas de queso y membrillo con miel. Restaurante Vía da Prata, Lestedo (Boqueixón)

Leche frita y filloas rellenas. Casa Louzao, Touro.

Filloas con miel. Restaurante La Cantina, Orosio.

**Fiesta:** Febrero-marzo: Domingo de Piñata: Festa da Filloa de Lestedo (Boqueixón).

Carnaval en todos los municipios.



### Tortilla

Para alcanzar el sabor de las tortillas de Área Santiago se necesitan buenas gallinas de casa y patatas y cebollas de la tierra, además de los secretos familiares que atesoran las casas de comida y los participantes de las fiestas de Laro y Carcacía.

**Temporada:** Todo el año.

**Recomendamos probar:**

Tortilla de ortigas. Restaurante Nós, Negreiros (Silleda).

Tortilla con pimientos de Herbón. Casa Dios. Herbón, Padrón.

Tortilla de grelos y berberechos. Pedro Roca, Santiago de Compostela.

Tortilla de huevos caseros de torreznos. Bodegón Esther, Silleda.

**Fiesta:** 17 de mayo: Festa da

Tortilla Xigante, Carcacía (Padrón).

1 de agosto: Romaría da Tortilla de Laro (Silleda).



### Pan

No hay pan como el gallego con harina de la tierra, y Área Santiago cuenta con hornos que así lo demuestran. Panes artesanos de trigo, centeno, maíz, del Deza o de Lalín son la compañía de todo plato de 'mojar', quesos, pulpo y embutidos.

**Temporada:** Todo el año.

**Recomendamos comprar:**

Pan de Lalín. Panaderías da Asociación 'Pan de Lalín'.

Pan de maíz o de centeno con pasas.

Panadería Pastelería A Peneira, Fonte Díaz (Touro).

Pan do Deza. Panadería Bouzada, Panadería José Mella, Panadería Luis Mella, Panadería Paulino, Panadería Luis Camanzo, Silleda.

Pan do país. Panadería Sigüeiro. Sigüeiro (Oroso).

Pan de centeno con nueces y pasas.

Panadería Luis Mella, Silleda.

Pan de cebolla, ajo y queso. Pan de Moa, Santiago de Compostela.

Pan do país. Casa Camilo, Panadería Albelá, Panadería O Terrón, Panadería Rey, Vedra.

Pan do Deza. Panadería Altamira. Vila de Cruces.



# Bodega

**Vino Rías Baixas subzona Ribeira do Ulla**  
El ‘albariño’ es sin duda uno de los mejores y más premiados blancos del mundo. El 10% de la producción sale de las riberas del río Ulla a partir de uvas albariño pero también loureiro blanca, treixadura, caíño blanco, torrontés y godello. El terruño produce también tintos con variedades autóctonas.

**Temporada:** Todo el año.

**Productores en Área Santiago:** Vedra, Padrón, Boqueixón, Touro, A Estrada, Silleda, Vila de Cruces.

**Recomendamos comprar:**

Sin Palabras. Adegas Castro Brey, Camanzo (Vila de Cruces).

Vendimia Seleccionada. Pazo de Galegos, Vedra.

Albariño Gundíañ. Adega Valdés, Vedra.

Albariño Pazo Arretén. Hotel Scala, Padrón Castro Valdés. Adegas Castro Brey, Camanzo (Vila de Cruces)

**Fiesta:** Abril: Festa do Viño da Ulla, San Miguel de Sarandón (Vedra).  
[www.Festadovinodaulla.com](http://www.Festadovinodaulla.com)



## Sidra

La producción de manzana y de sidra artesanal van de la mano en las tierras del Deza, donde la producción ecológica de los lagares vive un momento dorado.

**Temporada:** Todo el año.

**Productores en Área Santiago:** A Estrada.

**Recomendamos comprar:**

Sidra ecológica O Lagar de Ribela, Ribela (A Estrada).

**Fiesta:** Junio: Festa da Sidra, A Estrada.

## Orujo de Galicia y Aguardiente de Galicia

El aguardiente gallego –del año o envejecido- y el aguardiente de hierbas, licor de hierbas y licor café están protegidos por el Consello Regulador que garantiza que provengan de viñedos gallegos controlados.

**Temporada:** Todo el año.

**Productores en Área Santiago:** Boqueixón, Rois, Vedra, Vila de Cruces.

**Recomendamos comprar:**

Vedra del Ulla, Ximonde, Ruada. Destilería Aguardientes de Galicia, Vedra.

Bocabajo (licor café, hierbas y orujo). Castro Brey, Vila de Cruces.

Vermut de albariño Petroni. Hotel Scala, Padrón. Preparar con hielo y rodaja de naranja.





## Dulzuras



### Tarta de Santiago

La famosa tarta gallega de almendra marcona, azúcar y yema, decorada con la cruz del Apóstol, puede comprarse en pastelerías o envasada, pero siempre completamente artesanal y sin conservantes. Las almendras entran también en preparados como las 'Pedras de Santiago', cubiertas de chocolate.

**Temporada:** Todo el año.

**Productores en Área Santiago:**

Santiago de Compostela, Boqueixón, O Pino.

**Recomendamos comprar:**

Tarta de Santiago. Casa Mora, Santiago de Compostela.

Tarta de Santiago. Tartas de Lestedo, Boqueixón.

Tarta de Santiago. Tartas La Abuela, O Pino.

Pedras de Santiago.

Confitería La Perla, Santiago de Compostela.



### Miel de Galicia

Sola, envasada con nueces o usada en dulces tradicionales, la miel gallega sabe a los bosques y flores de Galicia.

**Temporada:** Todo el año.

**Productores en Área Santiago:** Arzúa, Lalín, Melide, Touro.

**Recomendamos probar:**

Bizcocho de miel con crema de queso de tetilla y teja de almendra. Restaurante Agarimo, Lalín.

Calabaza al horno con miel y nueces.

Casa San Ginés, Ferreirós (Vila de Cruces).

**Recomendamos comprar:**

Miel crema y miel con nueces. O Enredo do Abelleiro, Arzúa.

Miel multiflora. Casa Pajaro, Filgueira (Lalín).

[www.mieldegalicia.org](http://www.mieldegalicia.org)



## Melindres, rosquillas y dulces tradicionales

Los dulces tradicionales están presentes en toda feria y mercado que se precie. Melindres hay muchos, pero los de Melide y Silleda tienen fama de ser de los mejores de Galicia. Se les suman 'ricos' (galletas de manteca) y almendrados de Melide, rosquillas de Abades (Silleda) en Semana Santa y los dulces de las muchas confiterías artesanales de Área Santiago.

**Temporada:** Todo el año.

**Productores en Área Santiago:** Lalín, Melide, Silleda, Touro, Vedra, Vila de Cruces.

**Recomendamos comprar:**

Melindres, 'ricos' y almendrados. Asociación da Repostería Tradicional 'Melide Terra Doce' .

Melindres de castaña, almendra, cacao y manteca. Confitería Tábor, Silleda.

Rosquillas y melindres. Panadería Dulce Deza, Silleda.

Rosquillas de Bama. Bama (Touro). Venta ambulante en fiestas populares.

'Larpeiras'. O Forno da Ulla, Vedra.

Rosquillas. Pastelería Elena. Lestedo (Boqueixón).

Pastas caseras. Panadería Raviña. Vedra.

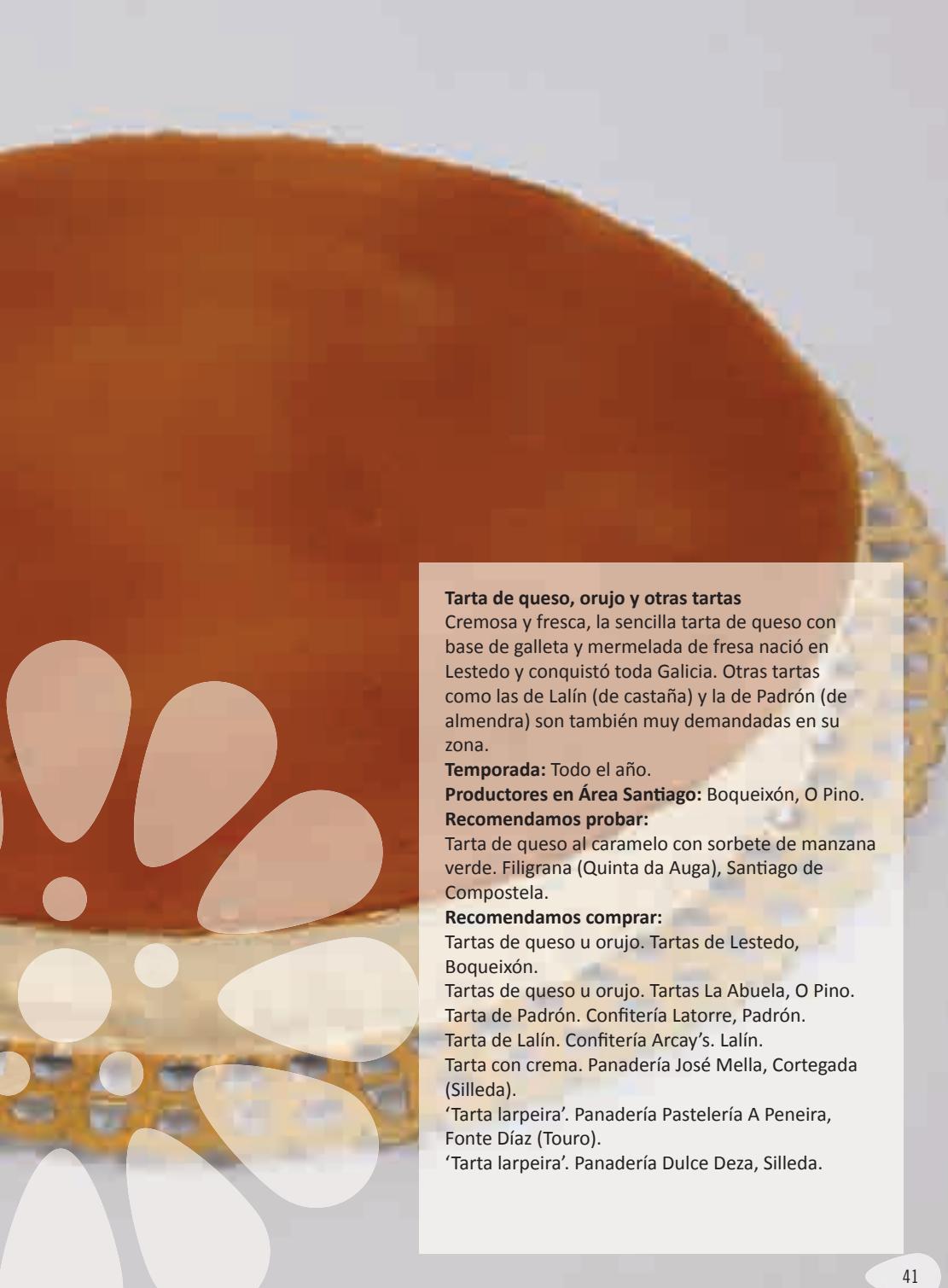
'Chabolitas' (galletas). Panadería Otero, Vedra.

Galletas 'de pico'. Confitería Latorre, Padrón.

**Fiesta:**

Domingo de Pascua: Festa da Rosquilla de Abades (Silleda).

Mediados de mayo: Festa do Melindre e da Repostería Tradicional da Terra de Melide.



## Tarta de queso, orujo y otras tartas

Cremosa y fresca, la sencilla tarta de queso con base de galleta y mermelada de fresa nació en Lestedo y conquistó toda Galicia. Otras tartas como las de Lalín (de castaña) y la de Padrón (de almendra) son también muy demandadas en su zona.

**Temporada:** Todo el año.

**Productores en Área Santiago:** Boqueixón, O Pino.

**Recomendamos probar:**

Tarta de queso al caramelo con sorbete de manzana verde. Filigrana (Quinta da Auga), Santiago de Compostela.

**Recomendamos comprar:**

Tartas de queso u orujo. Tartas de Lestedo, Boqueixón.

Tartas de queso u orujo. Tartas La Abuela, O Pino.

Tarta de Padrón. Confitería Latorre, Padrón.

Tarta de Lalín. Confitería Arcay's. Lalín.

Tarta con crema. Panadería José Mella, Cortegada (Silleda).

'Tarta larpeira'. Panadería Pastelería A Peneira, Fonte Díaz (Touro).

'Tarta larpeira'. Panadería Dulce Deza, Silleda.

## NUESTRAS FIESTAS GASTRONÓMICAS

### INVIERNO

**Matanza tradicional do porco**  
Enero – febrero (15 días antes de la Feira do Cocido)  
Pazo de Bendoiro, Lalín



**Feira do Cocido**  
Fiesta de Interés Turístico Nacional  
Febrero  
Lalín

**Feira do Chourizo**  
4 de febrero  
Vila de Cruces

**Festa da Filloa de Lestedo**  
Fiesta de Interés Turístico de Galicia  
Variable: febrero-marzo  
Boqueixón

**Festa do Queixo**  
Fiesta de Interés Turístico de Galicia  
Finales febrero – principio marzo  
Arzúa

**Festa da Uña de San Lázaro**  
Variable: Mediados marzo – principio abril  
Santiago de Compostela

**Festa da Augardente da Ulla**  
Marzo  
Vedra

### PRIMAVERA

**Festa da Empanada**  
Principio abril  
Val do Dubra

**Festa dos Callos de Ansemil**  
Principio abril  
Silleda

**Festa da Rosquilla de Abades**  
Domingo de Pascua  
Silleda

**Exaltación do Vino da Ulla**  
Mediados abril  
Vedra

**Festa da Orella**  
Principio mayo  
Sales. Vedra

**Festa da Troita**  
Fiesta de Interés Turístico de Galicia  
Mediados mayo  
Sigüeiro (Oroso)

**Festa do Melindre e da Repostería Tradicional da Terra de Melide**  
Fiesta de Interés Turístico de Galicia  
Mediados mayo  
Melide

**Festa da Tortilla Xigante**  
17 mayo  
Carcacia (Padrón)

**Festa do Salmón**  
Fiesta de Interés Turístico de Galicia  
Tercer domingo de mayo  
A Estrada

**Festa do Carneiro ao Espeto**  
Último domingo de mayo  
Loimil (A Estrada)

**Festa do Galo de Curral**  
Fiesta de Interés Turístico de Galicia  
Principio junio  
Vila de Cruces

**Festa da Sidra**  
Mediados junio  
A Estrada

**VERANO**  
**Noche de San Juan**  
23 de julio  
Todos los municipios

**Festa do Lacón**  
Mediados julio  
Silleda

**Festa do Escalo do Ulla**  
Mediados julio  
Área de Recreio de Agronovo (Vedra)

**Festa do Escalo**  
Finales julio  
Área recreativa de Chaián. Santiago de Compostela-Trazo

**Festa da Paella Xigante**  
25 julio  
Silleda

**Romaría da Tortilla de Laro**  
Fiesta de Interés Turístico de Galicia  
1 agosto  
Silleda

**Festa do Galo Piñeiro**  
Fiesta de Interés Turístico de Galicia  
1º fin de semana agosto  
O Pino

**Festa do Pemento de Herbón**  
Fiesta de Interés Turístico de Galicia  
1º sábado agosto  
Padrón

**Festa do Xamón de Bermés**  
14 agosto  
Santa María de Bermés (Lalín)

**Festa da Empanada de Bandeira**  
Fiesta de Interés Turístico de Galicia  
Último fin de semana completo de agosto  
Bandeira (Silleda)



### OTOÑO

**A Estrada Micolóxica**  
Octubre – noviembre  
A Estrada

**Magostos**  
Noviembre  
Todos los municipios

**Feira da Castaña**  
4 noviembre  
Vila de Cruces

**Feira da Castaña**  
5 noviembre  
Touro

**Festa dos Callos**  
Primera quincena de diciembre  
Matalobos (A Estrada)

**Feira de Nadal do Galo de Curral**  
22 diciembre  
Vila de Cruces

### NUESTROS MERCADOS TRADICIONALES

**Praza de Abastos**  
La ‘Catedral’ gastronómica: productos de la huerta y el mar de toda Galicia, una arquitectura admirable, eventos y la posibilidad de comprar y degustar.  
Lunes a sábado. 8-15 h  
Santiago de Compostela

**Feira de Gando de Silleda**  
La mayor puja de ganado de Galicia desde 1801.  
Todos los martes del año. Toda la mañana  
www.feiragalicia.com  
Recinto Feiral de Silleda. Silleda

**Feira de A Bandeira**  
Pequeños animales, carnes, carne curada, pescado, queso, miel, verduras, árboles y plantas ornamentales.  
14 y 29 de cada mes. 9-14 h  
Praza do Antroido – A Bandeira (Silleda)

**Feira de Touro**  
Productos agrícolas y de alimentación. Ferias especiales de Carnaval, del Emigrante y de la Castaña.  
Día 5 de cada mes. 9-15 h  
Fonte Díaz (Touro)

### Feira da Ponte Ulla

Hortalizas, patatas, queso, pan...  
4º domingo del mes  
A Ponte Ulla (Vedra)

**Feira de Arzúa**  
Huerta gallega, quesos, panadería.  
Días 8 y 22 de cada mes, 8-14 h  
Recinto Feiral Terra do Queixo. Arzúa

**Feira Ecológica de Arzúa**  
**Terractiva**  
Noviembre  
www.terractiva.org  
Recinto Feiral Terra do Queixo. Arzúa



**Mercado - Feira de Lalín**  
Alimentación y hortalizas.  
Días 3 y 18 de cada mes (si cae domingo, pasa al sábado anterior)

Campo da Feira Vello y Campo da Feira Novo. Lalín

**Mercado de rúa de Lestedo**  
Alimentación.  
Primer y tercero sábados del mes.  
9.30-15 h  
Lestedo (Boqueixón)

**Mercado de rúa de Rodiño**  
Alimentación.  
Segundo domingo de cada mes.  
9:30-15 h  
Sergude (Boqueixón)

**Mercado de rúa dos mércores**  
Productos típicos de la zona, frutas, verduras, pan, quesos.  
Todos los miércoles  
Praza da Feira. A Estrada

**Mercado dominical de Padrón**  
De los más concurridos de la comarca. Hortalizas, quesos, panes, plantas...  
Domingos. Toda la mañana  
Praza de Abastos. Padrón

**Mercado dominical e Feira Grande**  
Todos los días. 8-15.30 h Feira Grande de Gando, último domingo del mes.  
Praza da Alfondega: cerdo, miel, quesos, pan...  
Praza das Coles: Frutas y hortalizas. Melide

**Mercado tradicional de Lalín**  
Productos agroalimentarios y artesanía de la comarca do Deza.  
Sábados  
Praza da Torre. Lalín

## NUESTROS PRODUCTORES

Productores y artesanos gastronómicos con puntos de venta directa y/o visitas guiadas a sus instalaciones.

## BODEGAS

**Adega Pazo de Galegos**  
Hotel rústico y bodega familiar de vinos D.O. Rías Baixas subzona do Ulla. Ofrece visitas guiadas a los viñedos y el lagar.  
Tlf: 981 512 217  
[www.pazodegalegos.com](http://www.pazodegalegos.com)  
Lugar de Galegos 6 - San Pedro de Vilanova (Vedra)



**Adegas Castro Brey**  
Bodega familiar con originales vinos D.O. Rías Baixas subzona do Ulla. Visitas previa reserva.  
Tlf: 986 583 643  
[www.castrobrey.com](http://www.castrobrey.com)  
Camanzo (Vila de Cruces)

**Sidraría O Lagar de Ribela**  
**Sidra gallega** con variedades autóctonas de **manzana ecológica**. Venta y visitas previa reserva.  
Tlf: 665 112 386  
[www.lagarderibela.aestrada.com](http://www.lagarderibela.aestrada.com)  
Trabadelo, 12 - Santa Mariña de Ribela (A Estrada)

**Pazo de Arretén**  
Visitas al pazo y bodegas previa petición.  
Tlf: 981 811 312  
Hotel Scala. Padrón

**Casa Alongos**  
Catas temáticas y venta directa de licores de origen gallego, vinos ecológicos y agricultura ecológica.  
Tlf: 981 506 392 - 686 312 851  
Camíño Vello de Santiago Km 51, Melide

## MIEL

**O Enredo do Abelleiro - Museo Viviente do Mel**  
Visitas guiadas, talleres y venta de miel, polen y cosméticos.  
Tlf: 981 508 072  
[www.abelleiro.com](http://www.abelleiro.com)  
Portodemouros (Arzúa)  
**Casa Pájaro**  
Elaboración y venta de miel multiflora. Visitas bajo petición.  
Tlf: 662 084 529  
Hermida, 3. Filgueira (Lalín)

**Mel O Cortizo**  
Tlf: 981 784 499 - 690 332 917  
Zobra, 34. Lalín

**Mel O Testeiro**  
Tlf: 988 273 149 - 610 829 272  
Zobra, 22. Lalín

**Mel O Saldoiro**  
Tel: 986 780 161  
Alvarellos, 6. Lalín

## GRANJAS-ESCUELA Y MUSEOS

**O Curral do Galo Celta**  
Granja-escuela del gallo celta, con crianza tradicional de gallo celta, agricultura ecológica, talleres y visitas previa reserva.  
Tlf: 618 080 679  
Añobre (Vila de Cruces)

**Museo Etnográfico Casa do Patrón**  
Visitas guiadas y talleres temáticos sobre agricultura, queso, pan, magostos, matanza, cocido...  
Tlf: 986 69 22 03  
[museoetnografico.net](http://museoetnografico.net)  
Codeseda, 7. Doade (Lalín).

## QUESERÍAS

**Lácteos Anzuxao**  
Quesos de tetilla y Arzúa-Ulloa en el privilegiado entorno de una casona del siglo XVIII. Visitas guiadas bajo reserva.  
Tlf: 986 794 135  
<http://www.lacteosanzuxao.com>  
Pazo de Anzuxao. Madriñán, 2. Lalín

**Queixería ecolólica Cortes de Muar**  
Quesería familiar artesanal, visitable bajo petición.  
Tlf: 609 809 006  
[www.cortesdemuar.com](http://www.cortesdemuar.com)  
Negreiros, 6. Silleda

**Cooperativa Hoxe**  
Producción y venta de quesos de Arzúa, tetilla, curados y 'Lendas do Deza'.  
Tlf: 986 580 100  
[www.hoxe.es](http://www.hoxe.es)  
Borralla, 34. Prado (Lalín)

**Ruta Xacobea**  
Quesos de tetilla, Arzúa-Ulloa y San Simón. Visitas previa reserva.  
Tlf: 981 502 805  
[www.rutaxacobea.es](http://www.rutaxacobea.es)  
A Brea, s/n. San Miguel de Cerceda (O Pino)

**Queixos Ovaliga**  
Quesos y requesones de oveja por encargo.  
Tlf: 605 893 921  
Vilatuxe (Lalín)

**O Labrador Estradense.**  
**Queixerías Daniel Torres**  
Catas de quesos previa reserva.  
Tlf: 986 570 705  
Ponte Liñares (A Estrada)



**Queixería Semana Verde**  
Elaboración artesanal de quesos del país y D.O.P. visitable bajo petición.  
Feira de Silleda

**Bo-Queixo**  
Quesería familiar con visitas guiadas, degustación y venta de quesos de tetilla y Arzúa.  
Tlf: 981 515 751  
Orto, 2. Boqueixón

**Lácteos Terra de Melide**  
Empresa familiar fundada en 1990, productora de quesos tetilla y Arzúa-Ulloa.  
Tlf: 981 808 009  
[www.lacteosterrademelide.com](http://www.lacteosterrademelide.com)  
Rúa Agueiros 51. Oirós (Melide)

**Queixerías Bama**  
Empresa familiar con venta de quesos tetilla y Arzúa-Ulloa.  
Tlf: 981 504 111  
[www.qbama.es](http://www.qbama.es)  
Lugar de A Silva, s/n. Bama (Touro)

**Queixería Arquesán**  
Producción y venta de queso Arzúa-Ulloa.  
Tlf: 981 518 633  
Aldea de Murgás, s/n. Turces (Touro)

**Queixería Barral**  
Quesos artesanales Arzúa-Ulloa, tetilla y San Simón.  
Tlf: 981 500 928  
[www.quesosbarral.com](http://www.quesosbarral.com)  
A Riba, 6. Pantiñobre (Arzúa)

**Sociedad Cooperativa La Arzuana**  
Quesos Arzúa-Ulloa, tetilla y semigraso madurado.  
[www.arzuana.com](http://www.arzuana.com)  
Rúa de Lugo. Arzúa

**Queserías del Ulla**  
Quesos de tetilla.  
Tlf: 981 503 025  
Trasariz, 10. Vedra.

## CARNICERÍAS Y EMBUTIDOS

**Embutidos Lalínense**  
Productos de cerdo frescos, elaborados, salados, cocidos y en conservas. Visitas guiadas bajo reserva.  
Tlf: 986 780 257 - 986 787 171  
<http://www.embutidoslalinense.com>

**Boqueixón**  
Agruchave, 16. Lalín  
Tienda gourmet: Avda. Luis González Taboada, 16. Lalín

**Carnicería Vázquez**  
Carnes de cerdo (fresco, salado, ahumado) y chorizos.  
Tlf: 986 582 410  
Juan Carlos I, 1. Vila de Cruces

**Carnicería Mariño**  
Carne de ternera, gallo de corral.  
Tlf: 986 582 133  
Praza Juan Carlos I, 8. Vila de Cruces

## 

## CARNICERÍA CASTRO

Jamón curado tradicional y chorizos de marca propia.  
Tlf: 986 58 03 79 - 606 541 262  
Cartagena, 9. Silleda

## CARNICERÍA CERDEIRA

Carne de cabrito, cordero, pollo casero y chorizos de marca propia.  
Tlf: 986 580 139 - 697 389 190  
María Colmeiro, 11. Silleda  
**CARNICERÍA CUÍÑA**  
Carne de vaca rubia galega, 'porco celta' y potro.  
Tlf: 986 58 04 29 - 693 637 866  
Venezuela, 43. Silleda

## GALLO DE CORRAL

**Sociedade Cooperativa Crugalo**  
Tlf: 686 672 231  
Vila de Cruces

**Asociación de Criadores do Galo de Curral O Agro**  
Tlf: 605 966 346  
Vila de Cruces

**Galo Celta – Patrimonio Gastronómico**  
Tlf: 618 080 679  
Vila de Cruces

**Castro de Madrosende**  
Tlf: 699 873 323  
Vila de Cruces

**Castelo de Alcobre**  
Vila de Cruces

## PANADERÍAS, DULCES Y CONFITERÍAS

**Tartas de Lestedo**  
Tarta de Santiago, orujo y queso.  
Tlf: 981 502 027  
<http://www.tartaslestedo.com>  
Lugar de Pazos, 19. Lestedo (Boqueixón)

**Tartas La Abuela**  
Venta de tartas de Santiago, tartas de queso, semifrío de orujo gallego...  
Tlf: 981 814 304  
[www.tartaslaabuela.com](http://www.tartaslaabuela.com)  
Cimadevila, s/n. Castrofeito (O Pino)

**Confitería-Café Bar Latorre**  
30 años ofreciendo confitería artesanal, como la receta centenaria de la tarta de Padrón, melindres y galletas de pico.  
Tlf: 981 810 954  
Av. Compostela, 28. Padrón

**Confitería Táborá**  
La confitería más antigua de Galicia (1870), con recetas del siglo XIX y famosos melindres.  
Tlf: 986 580 005  
Progreso, 1. Silleda

**Casa Mora**  
Los introductores modernos de la tarta de Santiago ofrecen también 'Bágoas de Compostela', bombones, dulces y cafés.  
Tlf: 981 565 724  
Rúa do Vilar, 50, Santiago de Compostela

**Pan de Moa**  
Pan tradicional, de masa madre, de 'moa'; de centeno, maíz, nueces, pistachos; empanadas y dulces.  
Tel: 981 552 352  
[www.pandamoia.com](http://www.pandamoia.com)  
Rúa do Cubelo, 27, Santiago de Compostela

**Panadería Fachal**  
Pan artesano, empanadas, roscones y tartas.  
Tlf: 981 511 811  
Gándara, 2, Sergude. Boqueixón Fernando III El Santo, 26. Santiago

**Pastelería Dulce Deza**  
Especialidad en melindres y tarta de Santiago.  
Tlf: 607 766 640  
María Colemeiro, Silleda. Estrada xeral, 1. Bandeira (Silleda)

**Asociación da repostería tradicional 'Melide terra doce'**. Melindres, 'ricos' y almendrados.  
**Pastelería Estilo.** Tlf: 981 505 153.

Calle Progreso, 6. Melide  
**Pastelería Trisquel.** Tlf: 981 505 098. Novoa Santos, SN, Melide  
**Panadería Tahona.** Tlf: 981 505 127. Avda. Habana, 7. Melide  
**Panadería Tarrio.** Tlf: 981 505 382. San Antonio, 21. Melide

**Pastelería Navaza**  
Pastelería, tartas y bombones.  
Tlf: 986 780 018  
Avda. Buenos Aires, 25. Lalín

**Pastelería – Salón de Té 'París'**  
Mini pasteles.  
Tlf: 986 781 873

Wenceslao Calvo Garra, 9 B-2. Lalín.

**Confitería Arcay's**  
Tarta de Lalín.  
Tlf: 986 780 375  
Rúa Principal, 26. Lalín.

**Confitería La Perla**  
Distribuidores oficiales de 'Pedras de Santiago', almendras con chocolate.  
Tlf: 981 581 958  
<http://www.pedrasdesantiago.com/>

Rúa San Francisco, 30. Santiago de Compostela

**Pastelería-cafetería Dulces Encantados**  
Pastas, alfajores, pasteles y pan de Lalín.  
Tlf: 986 783 910  
Rúa Melide, 8. Lalín

**Asociación 'Pan de Lalín'**  
Panadería Balado. Avda Buenos Aires, 59. Tlf: 986 780 865. Lalín  
Panadería Casa Vales. Noceda, 1. Tlf: 986 794 035. Lalín  
Panadería Jaime. Rúas B, 42 bajo. Tlf: 986 792 141. Lalín

Panadería Pedro. Ctra. Do Corpioño, 7. Tlf: 986 794 249. Prado (Lalín)  
Panadería Prieto. O Castelo, s/n. Tlf: 986 692 328. Muimenta (Lalín)

Panificadora Fernández Puars. Fonte Sanguiña, 10. Tlf: 986 780 196. Lalín  
Panificadora Lalín J. Nercellas. Rúa F, 7 / Observatorio, 6. Tlf: 986 780 309 - 986 780 281. Lalín

Panadería Manolo da Morena. Rúa D, 3. Tlf: 986 780 069. Lalín  
**Pastelería Estilo.** Tlf: 981 505 153.

**Pastelería Elena**  
Rosquillas, bizcochos y dulces artesanos.  
Tlf: 981 503 298  
Pazos, s/n. Lestedo (Boqueixón)

**Panadería A Peneira**  
Panes artesanos, de centeno y maíz; empanadas, tarta de manzana y 'larpeira'.  
Tlf: 981 517 029  
[www.cafebarapeneira.com](http://www.cafebarapeneira.com)  
Bispo Diéguez Reboredo, 50 bajo - Fonte Díaz (Touro)

**Panadería Altamira**  
Panadería tradicional, empanadas y pan do Deza.  
Tlf: 986 582 073  
[www.panaderiaaltamira.com](http://www.panaderiaaltamira.com)  
Vázquez, 5 - 36590 Vila de Cruces

**Panadería Mazás**  
Especialidad en empanadas: bacalao con pasas, zamburiñas, pulpo, 'xoubas' con pan de maíz, torreznos con queso San Simón ...  
Tlf: 986 586 078  
Cerdeiriñas, 34. Piloño (Vila de Cruces)

**Panadería Balo**  
Panadería tradicional, especialidad en empanadas de bacalao.  
Tfn: 986 589 140  
Brandomes, 24. Brandariz (Vila de Cruces)

**Panadería Remigio**  
Pan artesano, empanadas caseras, rosquillas.  
Tfn: 986 586 066  
Piloño, 5. Arbian (Vila de Cruces)

**Rosquillas de Bama**  
Negocio familiar con venta bajo pedido y venta ambulante en fiestas populares.  
Tlf: 981 504 156 - 617 104 748  
Lugar de Bamela, 18. Bama (Touro)

**Panadería Luís Mella**  
Panadería tradicional de Deza, pan de 'broa' y centeno, empanadas y tarta borracha.  
Tlf: 986 580 276  
[www.panaderialuismella.com](http://www.panaderialuismella.com)  
Avda. Parque, 40. Silleda

**Panadería Bouzada**  
Panadería tradicional, pan de Deza, empanadas, roscas.  
Tlf: 986 580 708  
[www.panaderiabouzada.es](http://www.panaderiabouzada.es)  
Taboada Vella, 31.N525, Taboada (Silleda)

**Panadería José Mella**  
Pan tradicional de Deza, empanadas, tarta con crema.  
Tlf: 986 580 324  
Camporrapado, 7. Cortegada (Silleda)

**Panadería Paulino**  
Panadería tradicional de Deza, especialidad en empanadas.  
Tlf: 986 580 707  
Torrededra, 1. Rellás (Silleda)

**Panadería Luis Camanzo Rey**  
Pan tradicional de Deza, empanadas caseras.  
Tlf: 986 58 53 24.  
Santifoga, 10. Piñeiro (Silleda)

**Panadería José Lage**  
Panadería tradicional de Deza.  
Freixeiro, Laro (Silleda)

**Rosquillas Dora**  
Tfn: 986 586 611  
Vila de Cruces

**Rosquillas Remigio**  
Tfn: 986 586 066  
Vila de Cruces



## Área Santiago

**Edita:** Área Santiago / **Oficina central:** Turismo de Santiago. Rúa do Vilar, 63. 15705 Santiago de Compostela. / Tlf: 981 555 129 / [www.areasantiago.es](http://www.areasantiago.es) / [info@areasantiago.es](mailto:info@areasantiago.es) / **Textos:** Celalba Rivera / **Fotografías:** Archivos de los ayuntamientos de Área Santiago. Agradecimientos a Pazo de Galegos (portada), César Martínez, Aroa Martínez Sánchez, José A. Sanjurjo, Restaurante La Molinera, Eva García Martín, Queixería Barral, Pazo de Andeade, Pepe López (Jolepe), Ana Pájaro, Jesús Varela López, Raquel Eiras, Bernabé, Asociación de Repostería Tradicional de Melide. / **Diseño:** Taller DD / **Impresión:** Gráficas Anduriña / **Depósito legal:** C 100-2015  
La información contenida en esta publicación puede estar sujeta a cambios.

**Ultra\_Alimento**  
Productores locales de huerta ecológica  
Tlf: 617 461 723  
Praza de Abastos de Lalín



**Ainoa Prieto Sánchez**  
Venta de hortalizas, verdura y fruta de temporadas.  
Tlf: 696 910 849  
Reboredo, 1. Loño (Vila de Cruces)

**Senra S.C.G.**  
Venta directa de hortalizas y legumbres.  
Tlf: 981 502 112 - 628 206 755  
Cazorrans, 2. Merín (Vedra)

**Pura Seoane Albela**  
Venta directa de hortalizas y legumbres.  
Tlf: 650 418 099  
Feal, 11. San Mamede de Ribadulla (Vedra)



**Conchi Docampo Sanromán**  
Venta directa de hortalizas y legumbres.  
Tlf: 649 686 804  
Os Muíños, 5. San Mamede de Ribadulla (Vedra)



A Estrada



Arzúa



Boqueixón



Lalín



Melide



O Pino



Oroso



Padrón



Rois

Santiago de  
Compostela

Silleda



Touro



Trazo



Val do Dubra



Vila de Cruces