



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**
- Pementos de Herbón (Padrón)**
Pimentos de Herbón (Padrón)
Herbón (Padrón) peppers
 - Produtos da horta**
Productos de la huerta
Garden produce
 - Grellos**
Grellos
Tump tops
 - Castañas**
Chestnuts
 - Cogumelos**
Mushrooms
 - Queiros**
Cheeses
 - Terneira**
Ternera
Veal
 - Porco e derivados**
Cerdo y derivados
Pork and pork products
 - Caza**
Caza
Game
 - Galo**
Gallo
Chicken (cock)
 - Fillosas**
Fillosas
Crops
 - Tortilla**
Tortilla
Omelette
 - Pulpo**
Pulpo
Octopus
 - Mel**
Miel
Honey
 - Tortas**
Tartas
Cakes
 - Doces tradicionais**
Dulces tradicionales
Traditional confectionery
 - Troita**
Trucha
Trout
 - Pan**
Pan
Bread
 - Vino**
Vino
Wine
 - Aguardente e licores**
Orujo y licores
Eau-de-vie and liqueurs
 - Sidra**
Sidra
Cider
- Oficinas de Información / Oficinas de Información / Tourist Offices**
- Igrexas, Capelas**
Iglesias, Capillas
Churches, Chapels
 - Mosteiros, Conventos**
Monasterios, Conventos
Monasteries, Convents
 - Cruceros**
Cruceros
Stone Crosses
 - Patrimonio Arqueolóxico**
Patrimonio Arqueológico
Archaeological Remains
 - Esculturas**
Esculturas
Sculptures
 - Arquitectura Civil**
Arquitectura Civil
Civil Buildings
 - Fervenzas**
Cascadas
Waterfalls
 - Árbores, Conxuntos de Árbores**
Árboles, Conjuntos de Árbores
Trees, Groves
 - Golf**
Golf
Golf
 - Praias Fluviais**
Playas Fluviales
River Beaches
 - Áreas Recreativas**
Áreas Recreativas
Recreational Areas
 - Rutas de Senderismo**
Rutas de Senderismo
Hiking Trails
 - Hospitais**
Hospitais
Hospitals
 - Farmacias**
Farmacias
Pharmacies
 - Alcanceamentos / Alojamentos / Accommodation**
Turismo Rural
Turismo Rural
Rural Tourism
Camping Areas
 - Autobuses**
Autobuses
Buses
 - Albergues de Peregrinos Públicos**
Albergues de Peregrinos Públicos
Public Pilgrim Hostels
 - Apartamentos Turísticos**
Apartamentos Turísticos
Tourist Apartments
 - Vendas Turísticas**
Vendas 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.aresantiago.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 Carcacia 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.



Visitar los mercados tradicionales

Ningún lugar mejor que un mercado tradicional para adquirir productos frescos de origen local y artesanía. 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.



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>



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

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

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, peces 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 Xacobeá, 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



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 Xacobeá, 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



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 Lalinense, Lalín.

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

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

www.crlacongalego.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.

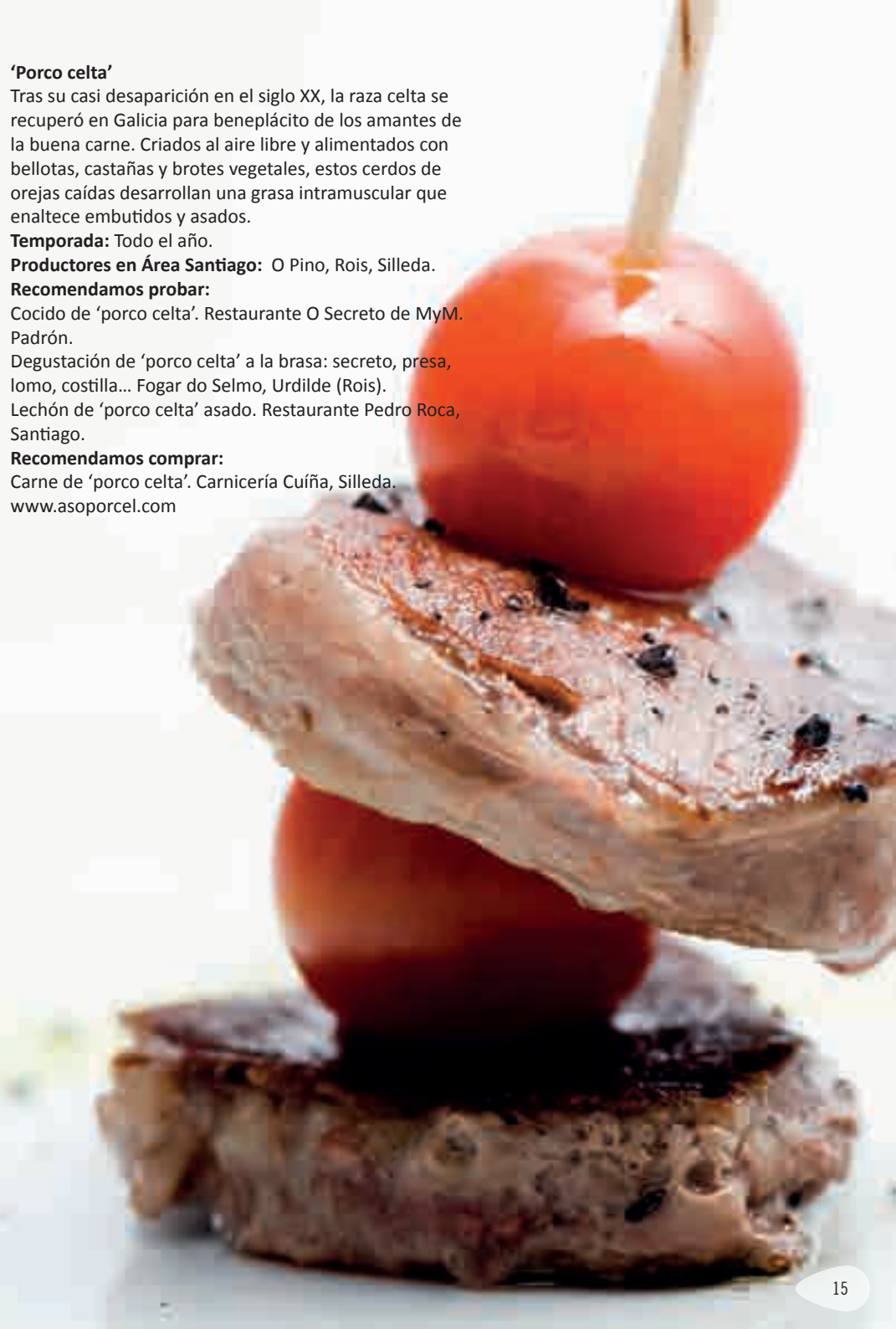
Degustación de 'porco celta' a la brasa: secreto, presa, lomo, costilla... Fogar do Selmo, Urdilde (Rois).

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

Recomendamos comprar:

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

www.asoporcel.com





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).

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 Brandariz, 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.

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.

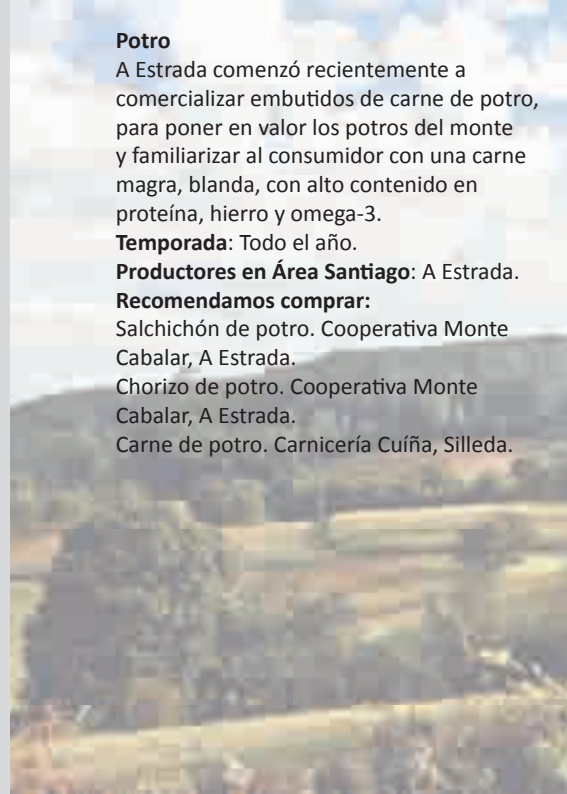
Productores en Área Santiago: A Estrada.

Recomendamos comprar:

Salchichón de potro. Cooperativa Monte Cabalar, A Estrada.

Chorizo de potro. Cooperativa Monte Cabalar, A Estrada.

Carne de potro. Carnicería Cuiña, 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, espetos 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

www.apementeira.com



Grelos de Galicia

Los brotes tiernos de las hojas del nabo antes de su floración –grelos- 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, Oroso, Santiago de Compostela, Trazo, Val do Dubra, Vedra.

Recomendamos probar:

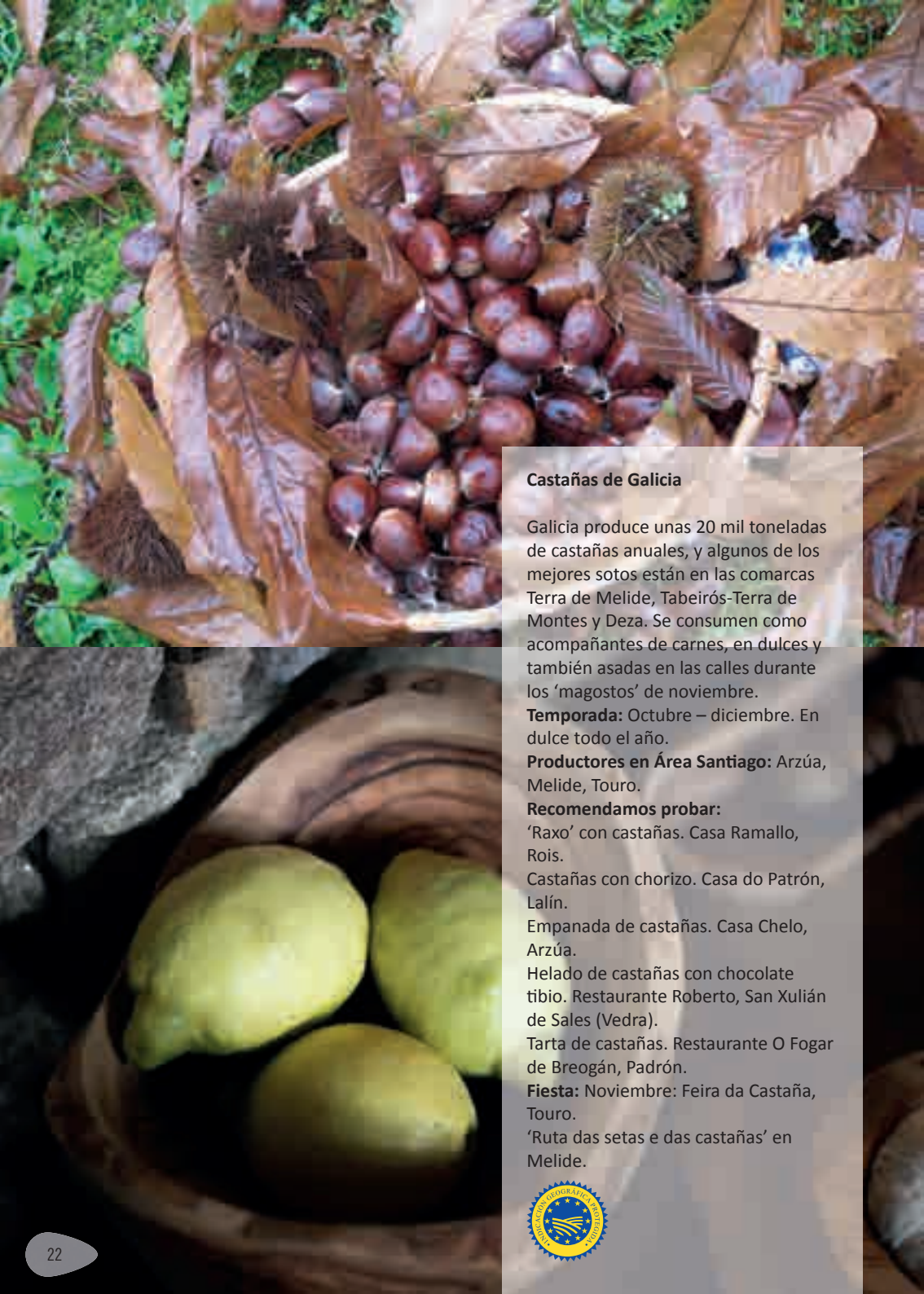
'Un prato rico de bertóns'. Casa Marcelo, Santiago de Compostela.

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.grelosdeg Galicia.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, Tabeirós-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 Santiaguíño, Padrón.

Lamprea. Casa Dios, Herbón (Padrón).

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

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 exquisiteces 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).

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 Tambre 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: Oroso.

Recomendamos probar:

Truchas con jamón. Restaurante La Cantina, Oroso.

Trucha al horno. Restaurante Os Mariñaos, Oroso.

Fiesta: Mediados de mayo: Festa da Troita. Sigüeiro, Oroso.

*En los restaurantes y en las fiestas no se comercializan ni consumen pescados salvajes debido a las restricciones de pesca para la conservación de la especie.



Los platos fuertes



Cocido

El rey del invierno —el cerdo gallego— protagoniza esta sabia combinación de carnes (lacón, '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. Escravidude, 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.

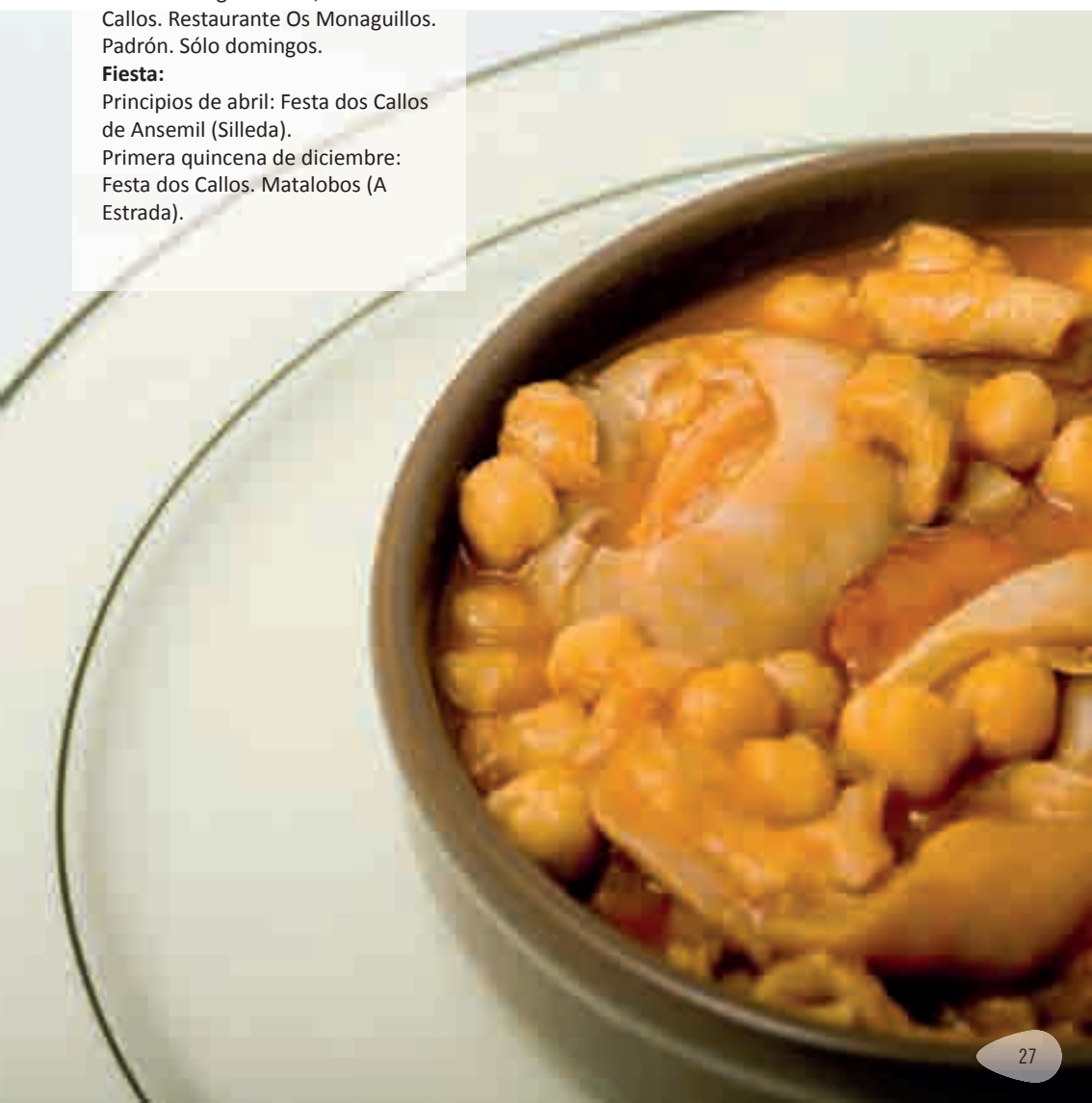
Callos. Bodegón Esther, Silleda.

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. Pulpería O Conxuro. Arzúa.

Pulpo a la plancha. Taberna do Farruco, Melide.

Pulpo ‘á feira’. Pulpería 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 Paínza, Arzúa.

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

Pulpo ‘á feira’. Praza de Abastos, Santiago de Compostela.

Pulpo ‘á feira’. Restaurante Os Monaguillos, Pulpería Rial, Os Carrisos Tasca Típica y pulperías del mercado dominical. Padrón.

Pulpo ‘á feira’. Pulpería Tanis, Pulpería 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 Picotiña, 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, Escuadro (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: Último 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 Brandariz, 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, Oroso.

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 Albela, Panadería O Terrón, Panadera 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 loureira blanca, treixadura, caíño blanco, torrentés 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 Gundián. Adegas 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



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.mieldeg Galicia.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

Creмосa 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
Carcacía (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 Recreo 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 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 Ecolóxica de Arzúa
Terractiva
Noviembre
www.terractiva.org
Recinto Feiral Terra do Queixo.
Arzúa



Feira de Vila de Cruces
5.000 m2 de artesanía, plantas, frutas, hortalizas, pescado y carne.
Días 4 y 17 de cada mes. 9-14 h
4 de febrero, 'Feira do chourizo'. 4 de noviembre, 'Feira da castaña'. 22 de diciembre: 'Feira de Nadal' con capones.
Praza do Concello. Vila de Cruces

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)

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 Alfóndega: 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

Adegas 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
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
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
Trabadela, 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
Camiño 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
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
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 ecolóxica Cortes de Muar

Quesería familiar artesanal, visitable bajo petición.
Tlf: 609 809 006
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
Borralla, 34. Prado (Lalín)

Ruta Xacobeá

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

Queixos Ovilaga

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
Rúa Agueiros 51. Oirós (Melide)

Queixerías Bama

Empresa familiar con venta de quesos tetilla y Arzúa-Ulloa.
Tlf: 981 504 111
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
A Riba, 6. Pantiñobre (Arzúa)

Sociedad Cooperativa La Arzuana

Quesos Arzúa-Ulloa, tetilla y semigraso madurado.
www.arzuana.com
Rúa de Lugo. Arzúa

Queserías del Ulla

Quesos de tetilla.
Tlf: 981 503 025
Trasariz, 10. Vedra.

CARNICERÍAS Y EMBUTIDOS

Embutidos Lalinense

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

Embutidos José Antonio y Nilo
Elaboración y venta de chorizos de Lalín, jamones y otras delicatessen.
Tlf: 886 154 271
http://www.joseantonioynilo.com
Rúa B, 64. Lalín

Cooperativa Monte Cabalar

Visita guiada a los caballos del monte y cata de salchichón y chorizo de potro. Bajo reserva.
Tlf: 638 104 443 - 638 104 442
A Estrada

Cárnicas Anzo

Fábrica y venta de embutidos.
Tlf: 986 787 522 - 986 787 522
Parcela A-12. Pol. Industrial de Lalín y Rúa Ponte, 81. Lalín.

Cárnicas Celia Arca

Fábrica y venta de embutidos y salazones..
Tlf: 986 781 960
Avda do Montserrat, 16. Lalín

Embutidos María Castro Granja

Fábrica y venta de jamón y paleta curados, chorizo, salchichón y cochinillo.
Tlf: 986 794 273
Golmar, 14. Noceda (Lalín)

Nélida Castro Granja

Venta de embutidos y fiambres.
Tlf: 986 780 363
Rúa Matemático Rodríguez, 5. Lalín

Carnicería Mosquera

Carnes mixtas (fresco, salado, ahumado) y chorizos.
Tlf: 986 582 177
Vázquez, 17. Vila de Cruces

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 Cuiña

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
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 Tábora

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.pandamoa.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 Tarrío. Tlf: 981 505 382. San Antonio, 21. Melide

Pastelería Navaza

Pasteles, 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 Corpiño, 7. Tlf: 986 794 249. Prado (Lalín)
Panadería Prieto. O Castelo, s/n. Tlf: 986 692 328. Muimenta (Lalín)
Panificadora Fernández Puars. Fonte Sanguíña, 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 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
Bispo Diéguez Reboledo, 50 bajo - Fonte Díaz (Touro)

Panadería Altamira

Panadería tradicional, empanadas y pan do Deza.
Tlf: 986 582 073
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. Arbían (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 Bama, 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
Avda. Parque, 40, Silleda

Panadería Bouzada

Panadería tradicional, pan de Deza, empanadas, roscas.
Tlf: 986 580 708
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
Torrevedra, 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 / 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.

AGRICULTURA ECOLÓGICA

Casa dos Fungos

Explotación y venta de **setas** y frutos del **bosque** como frambuesa, grosella y mora. Visitas guiadas previa reserva.
Tlf: 629 383 741 - 696 645 889.
Marín, s/n. Xubial (Melide).

Pazo de Oca

Venta de conservas vegetales.
Oca (A Estrada).

Finca de Bendoiro

Producción orgánica y visitas concertadas.
Tlf: 609 505 144
Bendoiro de Abaixo, 4. Lalín
Venda: Mercado de Abastos de Santiago. Murallón. Caseta 358 y Ultra_Alimento, Lalín. Cestas a domicilio

Casa da Quenlla

Venta de hortalizas, verdura y fruta de temporada.
Tlf: 696 506 800
Vila de Cruces

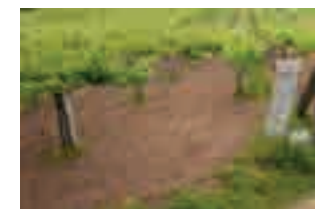


Huerta de Amipa

La asociación de padres y madres de personas con discapacidad de la comarca del Sar cultiva una huerta ecológica y vende cada 15 días en la plaza de Padrón.
Tlf: 981 817 202 - 669 051 747
Rectoral de San Tomé de Sorribas, Rois.

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 temporada.
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



Vedra



Vila de Cruces