

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

ESTRELAS MICHELIN
GALICIA 2024



A consolidación da alta gastronomía galega é recoñecida un ano máis por unha das publicacións especializadas máis influentes e esixentes a nivel internacional, a Guía Michelin.

Dezasete son os restaurantes, repartidos pola xeografía de Galicia, que durante 2024 distínguense cunha ou dúas estrelas.

A calidade e variedade do tan aclamado produto galego enxálzase nunhas cociñas onde prima potenciar o sabor sen artificios, á vez que se presta especial atención á orixe sostible dos recursos e á colaboración con pequenos produtores e distribuidores locais.

O compromiso dos chefs e os seus equipos coa tradición, interpretando e adaptando o receptorio galego, transmite a fusión co territorio, sen deixar de lado influencias de cociñas remotas.

Estes proxectos gastronómicos participan da creación e da divulgación do patrimonio cultural de Galicia e convertéronse nunha opción perfecta para aproximarse á súa idiosincrasia.

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



A TAFONA



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

LUCÍA FREITAS





Á fronte de A Tafona dende 2009, Lucía Freitas trazou un camiño no que definiu o seu actual rumbo gastronómico, indisoluble do seu proxecto Amas da Terra, a través do cal dá visibilidade e voz ás mulleres coas que colabora.

Son as panadeiras, agricultoras, pescadoras, mariscadoras, gandeiras, artesás ou viticultoras, que sosteñen gran parte do tecido económico e social da Galicia rural. Unha iniciativa por e para elas que está previsto que conecte con outras propostas similares en lugares como Xapón, país frecuentado pola chef.

O día a día do restaurante, situado no centro de Santiago de Compostela, comeza con Freitas acudindo ao veciño mercado de abastos. Durante o seu percorrido polos diferentes postos abastécese de produtos e conversa coas mulleres que venden na praza. O seu labor é tan importante para a cociñeira, que na sala do establecemento colgan retratos destas vendedoras, outorgándolles un merecido recoñecemento ante os comensais.





Este vínculo coa tradición reflíctese tamén na análise do receptorio máis popular, coa elaboración dun caldo de gloria co que homenaxea a Rosalía de Castro, no que emprega *millor corvo*, ou evocando a súa nenez no prato *Mi felicidade*, grazas a pequenos produtores lácteos como Airas Moniz.

Moi implicada coa investigación e a intermediación entre produtoras e a comunidade académica e científica, Freitas colabora coa universidade e outras institucións a través de Amas da Terra e co Centro Tecnolóxico da Carne en relación ao aproveitamento da carne de boi, á vez que traballa na recuperación de embutido tradicional.

Freitas cociña en territorio, traslada os seus valores aos pratos, que reflicten esa rede colaborativa que se completa coa formación dun equipo no restaurante integrado completamente por mulleres, que aínda hoxe custa que asuman responsabilidades no ámbito dos restaurantes gastronómicos. Poñer o foco na profesionalidade e capacidade de cada unha delas dentro da engrenaxe de A Tafona tamén forma parte deste proxecto.



FÓRA DE CARTA

O mercado de abastos de Santiago de Compostela é un dos centros neurálxicos da cidade. Quen o visita, ademais de coñecer as hortalizas, verduras, peixes, carnes e queixos de proximidade, poden degustar distintos tipos de cociña na nave dedicada a restauración.



ÁRBORE DA VEIRA



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

LUIS VEIRA
IRIA ESPINOSA





Socios dende 2006, Luis Veira e Iria Espinosa presumen de ter as mellores vistas de todos os restaurantes da Coruña e a súa localización no Monte de San Pedro, dende onde se divisa toda a cidade e a inmensidade do océano Atlántico, avala esta afirmación. A súa decisión de trasladarse dende o centro da cidade a este enclave panorámico só lles trouxo alegrías e unha afluencia constante de clientes ao longo do ano.

A sala, á fronte da cal está Santi Diéguez, péchase cunha longa ventá tras a que se dispoñen as mesas de madeira espidas e de deseño minimalista sobre as que resaltan as pezas artesanais da vaixela, moitas procedentes de olerías da localidade de Buño.

O mar omnipresente serve de inspiración e despensa a estes cociñeiros que converteron o peixe e o marisco galegos na base da súa cociña. Berberechos, *minchas* ou caramuxos, langostinos, bonito e luras son algúns dos produtos que enumera Veira encomiando as súas calidades, independentemente do seu prezo, sen esquecerse da saborosa sardiña, tan demandada na celebración do multitudinario San Xoán coruñés, festa onde as praias abarróntanse de fogueiras nunha noite máxica.





Aínda que de momento non poden contar con horto propio, poder recorrer aos produtores da Reserva de Biosfera das Mariñas Coruñesas permíttelles apostar polo produto de proximidade, incluídos algúns viños da indicación xeográfica protexida de Betanzos.

Ambos os dous chefs consideran que o secreto da evolución e consolidación do seu proxecto é a súa capacidade de traballo, de estar presentes a diario na coordinación dos labores dun equipo formado actualmente por unhas trinta persoas.

Cumpridos os dez anos de traxectoria, este restaurante afronta novos retos, como a recente incorporación de Álvaro Gantes, que se ocupa do departamento de I+D. Dende este faise un seguimento das últimas tendencias culinarias internacionais para incorporar novidades ao repertorio de receitas, á vez que se traballa na división de formación a profesionais e público xeral, así como no asesoramento a outros restaurantes.

Ademais dos menús *Semente*, *Raíces* e *Árbore*, os comensais teñen á súa disposición unha carta na que poder elixir entre a pescada de Celeiro, o solombo con arroz, o steak tartar de vaca galega ou cocochas de bacallau. O prato que nunca falta en calquera proposta do restaurante, convertido xa nun clásico da casa, é *La cereza que cayó del árbol*, un trampantoxo onde o corazón da froita en xelatina cóbrese por unha mousse de foie que descansa sobre area de alfábega.



FÓRA DE CARTA

Coa Torre de Hércules como símbolo, a cidade ábrese ao océano Atlántico a través do paseo marítimo que a rodea e das súas praias urbanas, que serven de espazo de espaxamento para veciños e visitantes. Coñecida polo ambiente das súas rúas, A Coruña une tradición local e contemporaneidade cosmopolita.



AS GARZAS



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

CACO AGRASAR





A estreita estrada que conduce a As Garzas penétranos na paisaxe agreste da Costa da Morte. Ao carón do camiño observaremos unha antiga cetaria e fronte ao restaurante a inmensidade dunhas ondas implacables que rompen contra as rochas da Pedra das Garzas e que bañan a enseada de Barizo, onde se sitúa un pequeno porto do mesmo nome, acubillado na saia do Monte Nariga.

A historia de As Garzas está ligada á actividade portuaria deste lugar, xa que os pais de Fernando “Caco” Agrasar, Conchita e Fernando, compraban aquí o marisco que servían nun restaurante que tiñan en Santiago de Compostela. Este vínculo propiciou que en 1990 abrícese o establecemento, coa matriarca á fronte da cociña, coa que aprendeu o actual chef, que no ano 2000, xunto a María Sánchez, como responsable de sala, tomou a substitución do negocio.





Esta tradición hostaleira reflíctese nos nomes dos menús *Single* e *Long Play*, que homenaxean a unha discoteca que formou parte dos negocios familiares. Para Agrasar é fundamental continuar honrando a cociña pola que se deu a coñecer este restaurante, consentindo o produto que trata dende o respecto e cun punto de sofisticación que define a súa forma de traballar, moi apreciada por unha clientela consolidada.

Os comensais poden gozar dunhas vistas inigualables dende unha sala pechada por unha ventá que, ao mesmo tempo, protéxeos e achégaos ao mar, auténtico protagonista do receptorio de Agrasar.

O cociñeiro sente predilección pola robaliza, polo lumbrigante, así como pola vieira e polo xurelo. Con todo, tamén outorga un papel fundamental aos vexetais como acompañamento perfecto dos recursos mariños. Resalta o sabor das cebolas e dos allos que cultivan pequenos produtores de Barizo, así como a calidade da horta de Coristanco, famosa polas súas patacas.

A substitución xeracional está asegurada, xa que Xurxo, fillo de Caco e de María, está plenamente integrado no día a día do restaurante, vinculado especialmente á selección dos viños, na que os caldos galegos gañan cada vez máis presenza. No mesmo edificio do restaurante hai catro habitacións ao dispor de quen desexe alongar a súa estancia e estricarse ao día seguinte coa axuda da brisa fresca do mar.



STEPHANE LUTIER



FÓRA DE CARTA

Situada en plena Costa da Morte, a economía de Malpica de Bergantiños estivo vinculada durante séculos á industria baleeira, para actualmente centrarse na pesca de cerco e do día, así como na produción oleira na localidade de Buño.

A importancia da reserva ornitolóxica das illas Sisargas é un reclamo para quen goce da natureza.

CASA MARCELO



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

MARCELO TEJEDOR





JESUS MARIÑÁN / SOLE FELLOZA

Referente entre os seus colegas, Marcelo Tejedor está considerado pioneiro da alta gastronomía galega. Á fronte de Casa Marcelo, un dos restaurantes coa proposta máis singular en Santiago de Compostela, a súa apertura en 1999 resultou unha novidade ao carcer de carta e ofrecer por primeira vez un menú degustación.

O restaurante pasou por varias etapas, incluída unha como gastrobar cunha oferta culinaria na que se axuntaban influencias galegas e xaponesas, xa que Tejedor declárase namorado da cociña rueira e informal do país nipón. Actualmente, en pleno 25 aniversario, o proxecto culinario xira unha vez máis arredor da creatividade a partir da súa propia traxectoria, facendo fincapé na raíz galega e envolto en formato de menú degustación.

A súa linguaxe culinaria baséase na sinxeleza, ao modo da cociña tradicional galega. Para este cociñeiro a receita do polbo á feira, na que con tres ingredientes obtense o máximo resultado, expresa o obxectivo que se quere lograr. Tras corenta anos de traxectoria, desposuírse do accesorio para lograr o esencial é a súa forma de concibir a gastronomía.





Tejedor entende a cociña como un acto xeneroso cos comensais e con outros cocinheiros. A cocción de peixes a baixa temperatura, como o seu prato de pescada de Celeiro, a fritura de escarapote ou as emulsiones de coláxeno de peixe, como a salsa de pil pil ao limón, son selos de identidade da casa, cuxo tratamento adaptaron numerosos colegas durante estes anos.

O chef destaca que actualmente Galicia conta cunha xeración de cocinheiros de moi alto nivel que soubo gañarse a confianza dos clientes a base de esforzo e dunhas propostas ben deseñadas.

O equipo de Casa Marcelo está formado por dezasete persoas que traballan nunha cociña aberta á sala. Unha única mesa alongada recibe aos comensais, convidándoos a intercambiar impresións e a establecer conversación compartindo espazo. O silencioso xardín traseiro espera a quen opte por gozar da sobremesa entre unha sinfonía de verdes.

O chef participou activamente na peculiar decoración do restaurante, onde conviven ilustracións figurativas e xeométricas. Esta creatividade canalízase actualmente no deseño e autoprodución de pezas de cerámica que incorporará á vaixela, así como na investigación de receitas inspiradoras, como o chinés ou o peruano.

Tejedor promove o traballo colaborativo. O equipo de cociña está liderado polo vigués Luis Alonso e o de sala polo tándem formado por Fernando García e Marcelo Rugiero. Todos eles son os verdadeiros protagonistas da experiencia Casa Marcelo.



FÓRA DE CARTA

Dende a Praza do Obradoiro descende a Rúa das Hortas, flanqueada por vivendas tradicionais que posúen o seu propio horto na parte traseira. Esta vía atravesaba xa en época medieval agrupacións de parcelas, das que hoxe queda como testemuña o Campo das Hortas, onde seguen plantando os seus cultivos os veciños.



CASA SOLLA



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

PEPE SOLLA





A Casa Solla accédese por unha horta repleta de árbores cun hórreo, como adoitaba ser frecuente nas casas galegas tradicionais. Aquí abriron os pais de Pepe Solla o seu restaurante, á fronte do cal está el dende fai uns vinte anos.

O chef basea a súa cociña no produto, na identidade e no territorio. Unha parte fundamental do seu traballo céntrase na selección dos recursos cos que se abastece. Considera imposible alcanzar un alto nivel nun prato, se non se está seguro de que o produto é o mellor.

O seu contacto con pequenos produtores hortícolas, como A Horta de Adelina, do Grove, con Artesáns dá Pesca, de Ribeira, ou coa queixería Airas Moniz, de Chantada, funciona como un I+D no que o intercambio de impresións diario permite mellorar a produtores, pescadores, mariscadores e ao seu propio equipo. O seguimento dende que un peixe é pescado, evitarlle estrés, a forma de desangralo ou de transportalo define o resultado final en textura e sabor.





A proposta deste restaurante está moi vinculada ao mar e á horta, pero os seus menús, sempre variados, deséñanse para exhibir o potencial da despensa de Galicia. Detrás de cada prato hai un complexo traballo para que o resultado sexa aparentemente sinxelo. Baixo o lema é máis fácil poñer cousas que quitalas, Solla avoga por un proceso que conduza a un minimalismo no que consiga o mesmo nivel de emoción tanto unha cenoria ou un chícharo como un lumbrigante.

A cociña ábrese á sala a través dunha ventá, facilitando a coordinación case coreográfica dos respectivos equipos, que calculan o ritmo de cada mesa de forma óptima. A atención ao cliente é unha das marcas distintivas da casa. A experiencia complementase cunha coidada selección de pezas de vaixela realizadas por artesáns como Ana Tenorio ou cunha selección de viños non coñecidos para que o comensal se sorprenda coa maridaxe.

O chef resalta que nos últimos anos viu como a sociedade incrementou o investimento en tempo e diñeiro para adquirir cultura gastronómica. Sinala como algo sintomático que ás súas mesas senten nenos, xa que iso tradúcese nun interese por educar o padal. A evolución da clientela vai parella á do desenvolvemento das propostas culinarias dos restaurantes gastronómicos como o seu, que define como luxo alcanzable.



FÓRA DE CARTA

A beira norte da ría de Pontevedra ofrece ao visitante un rico patrimonio cultural, onde os hórreos de Combarro conforman unha pintoresca fachada cara ao mar e monumentos como o mosteiro de San Xoán de Poio resaltan a pericia dos *canteiros* e o seu traballo en pedra.



CEIBE



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

LYDIA DEL OLMO
XOSÉ MAGALHAES





En Ceibe todo discorre ao redor da cociña, ao modo das casas tradicionais galegas. Nesta estancia recibíase, charlábase, facíase vida e fogar cando chegaba o frío. O espazo de traballo aberto a unha sala diáfana convida a que os comensais se acheguen a interesarse polas preparacións.

Situado no centro histórico ourensán, este restaurante ten á fronte a Lydia del Olmo e Xosé Magalhaes, que coa elección do nome, Ceibe (libre en galego), quixeron remarcar a elección do seu propio camiño.

A sala é un oasis de pedra e madeira no bulicio da cidade. Cada detalle coidado achéganos aos oficios tradicionais. Dende as lámpadas feitas con cestos para recoller a colleita de patacas ata a mesa que descansa sobre un trillo castelán, pasando polos panos de mesa de liño portugués confeccionados pola nai de Xosé ou a vaixela de cerámica de Niñoda-guia, cada elemento transmite a identidade deste proxecto.





Tras sentar á mesa, os comensais son sorprendidos cun percorrido gastronómico pola xeografía galega, no que se fai fincapé na interpretación das receitas de interior, as máis descoñecidas. Poden elixir entre os menús *Enxebre* ou *Esmorga*, pero só recibirán a minuta coas elaboracións especificadas ao final. Se acoden no outono e inverno, é probable que degusten carne de caza, cogomelos ou verduras propias da época. No verán nunca faltarán as hortalizas ou o peixe e os mariscos de tempada provenientes da vila mariñeira de Muxía.

A colaboración con pequenos produtores permite ao equipo controlar a calidade da materia sobre a que aplicar técnicas tradicionais utilizadas en Galicia, como a salgadura do xurelo, do bacallau ou da carne que se usa para o cocido, así como o escabechado dos mexillóns. Así mesmo, a inclusión de encurtidos e fermentos de elaboración propia nas propostas permite alixeirar dixestións e refrescar padais entre pases.

Lydia e Xosé afirman que dende a súa apertura en 2020 os clientes continúan reclamando o *Boliño de cocido*, prato concibido como unha homenaxe a Ourense e á Galicia interior, interpretando o cocido a través dun pan doce de dúas fermentacións, recheo coas carnes e unha oblea de repolo, acompañada de caldo aderezado con unto, graxa que identifica o sabor do caldo galego.

Este e outros bocados son os que convierten gozar nunha mesa de Ceibe en nexo entre distintas xeracións, as que lembran os sabores da súa nenez e as que descubren a evolución dunha cociña contemporánea ancorada ás súas raíces.



FÓRA DE CARTA

Ceibe atópase en pleno centro histórico ourensán, moi próximo á Praza do Ferro, onde antigamente vendíase quincalla e utensilios de labranza, e ás rúas que conforma "Os Viños", tradicional zona de tapeo.



CULLER DE PAU



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

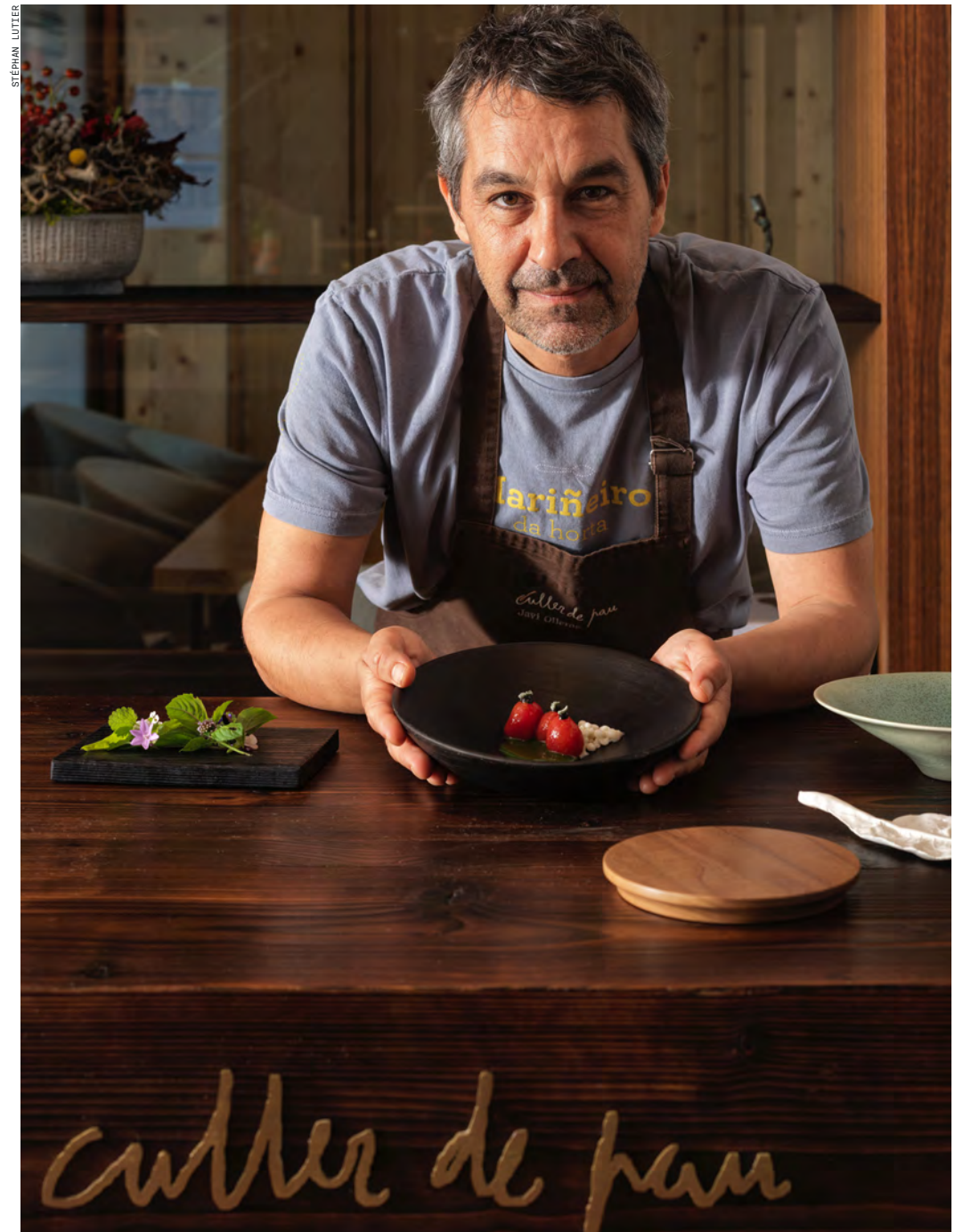
JAVIER OLLEROS





Defensor da gastronomía como transmisora de cultura, Javier Olleros lidera, xunto a Amaranta Rodríguez, o seu proxecto materializado en Culler de Pau. Na contorna rural do Grove e a escasa distancia do mar sitúase este restaurante, cuxa horta converteuse nun corazón do que bombea a inspiración, o coñecemento e a aprendizaxe que alimentan a un equipo en procura constante das raíces.

A actividade diaria comeza cedo coa recolección, de entre máis das trescentas especies, de herbas para infundar e dos vexetais solicitados en cociña. Entre o canto dos paxaros rebolem multitude de cheiros, moi concentrados no invernadoiro, cuxa estrutura de madeira e cristal acubilla unha longa mesa de traballo que se converteu no complemento perfecto para desenvolver o I+D do restaurante. Mentres, o chef visita o mercado e non renuncia ao trato próximo con vendedores, mariñeiros, mariscadores ou agricultores.



STÉPHAN LUTIER



Este compromiso coa sostibilidade amplíase co tratamento do seu propio compost cos residuos xerados, así como coa colaboración e intermediación entre agricultores e a Misión Biolóxica de Galicia, centro investigador que traballa na conservación e mellora de variedades de cultivos autóctonos como o *milló corvo* ou o chícharo bágoa. Neste aspecto, dende Culler de Pau consideran a educación como punto crave para implicar á sociedade na toma de conciencia individual e colectiva.

A arquitectura do edificio do restaurante reflicte un estilo minimalista que destaca o traballo de deseñadores galegos como Arturo Álvarez, ao redor da iluminación, ou o de artesás como Verónica Moar, na elección das pezas da vaixela.

A sala é un miradoiro á ría de Arousa, despensa cunha biodiversidade case infinita. Nela sérvense tres menús, *Descuberta*, *Marexada* e *Ronsel*, onde se enxalzan os vexetais, traballados baixo a dirección do xefe de cociña Takahide Tamakama como un reto creativo e aos que se lles outorga a mesma importancia que a recursos de maior valor económico, como mariscos, peixes ou carnes que completan a oferta.

As propostas culinarias deséñanse como unha forma máis de coñecer O Grove, tanto dende o punto de vista gastronómico, como patrimonial, natural ou etnográfico. As experiencias gustativas adáptanse á estación, á organicidade da horta e á oferta dos provedores locais. Os menús, equilibrados e saudables, buscan o goce dos comensais, aderezado cunha aprendizaxe amena.

A Olleros apaixónalle a súa profesión e a súa terra, onde enraizou a súa proposta fai uns quince anos. O compromiso con ambas é a súa forma de situarse e é habitual que el e o seu equipo vistan camisetas con frases como *Mariñeiro da horta* ou *Intérprete do territorio*, filosofía que marca o camiño de Culler de Pau.



FÓRA DE CARTA

Culler de Pau está situado na península do Grove, na ría de Arousa, onde as praias e as marismas, ademais da súa oferta termal e gastronómica, son un reclamo para quen busca uns días de desconexión.



MARUJA LIMÓN



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

RAFA CENTENO





O recibidor de Maruja Limón está presidido por unha obra abstracta realizada con madeira de antigas barricas, ambientando a atmosfera acolledora que se respira en todo o espazo. Este transmite contemporaneidade a través do emprego de mobiliario de madeira e de metal, realzado cunha luz cálida, que no caso da sala focalízase sobre cada mesa.

Este proxecto gastronómico é unha iniciativa de Rafa Centeno, que leva á fronte do mesmo dende fai máis de vinte anos. De formación autodidacta, este cociñeiro define a súa proposta como unha cociña de recordos enfocada a unha clientela local, que se mantivo fiel tras catro cambios de localización por distintos puntos da cidade. Os produtos da ría de Vigo e do campo galego, de tempada e proximidade, son a inspiración para deseñar a carta e dous menús, *Esencia Maruja* e *Maruja en estado puro*.





Este autoaprendizaxe permitiu a Centeno afrontar a súa traxectoria con liberdade e evolucionar coa cidade e cos clientes, nos que nota tamén unha adquisición de cultura gastronómica. A tradición culinaria das receitas caseiras é unha das bases sobre as que se sustenta esta iniciativa. Reinterpretar un prato como a *caldeirada* sen que perda a súa esencia é unha forma de evocar recordos entre quen senta á mesa en Maruja Limón.

Cabe destacar o incremento nos últimos anos de comensais interesados en gozar da gastronomía dende distintas perspectivas. Isto está relacionado coa evolución da restauración cara a unha concepción global, onde se dá importancia á cociña, pero tamén á sala e a outros moitos aspectos, entre os que prima o recoñecemento do traballo de cada un dos membros do equipo.

Aínda que en cociña decántanse por produtos locais, tamén incorporan de forma puntual recursos doutras cociñas que acomodan á súa identidade. Esta refórzase coa colaboración con artesáns galegos e vigueses, como os *cesteiros*, á hora de deseñar pezas de vaixelas ou útiles empregados na presentación dos pases.

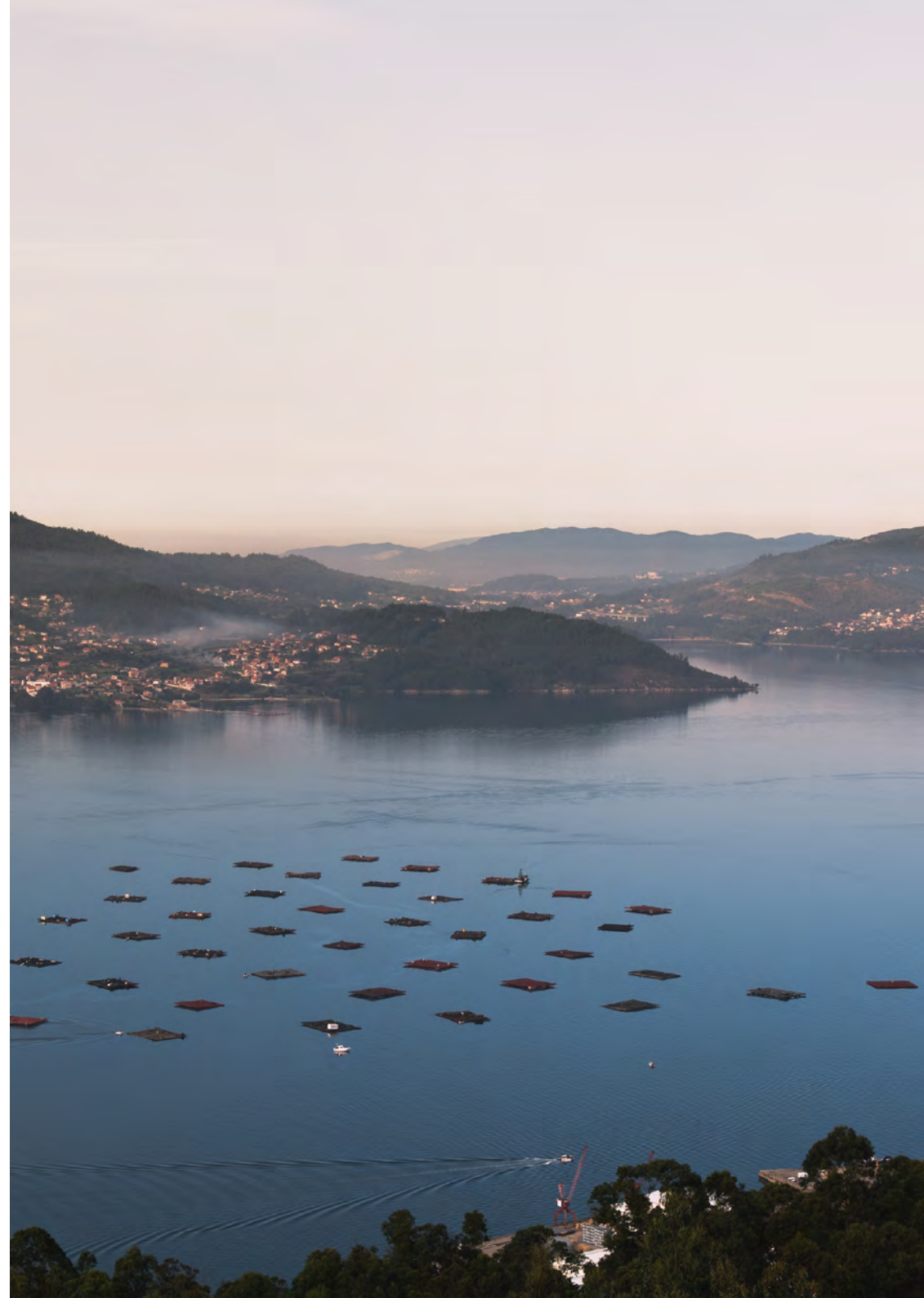
O restaurante, aposta pola comida saudable, é o primeiro obxectivo no que basean a súa oferta. Por iso eluden as modas e analizan os beneficios de cada alimento, por exemplo o emprego das algas e o seu aproveitamento para a alimentación.

Centeno describe o momento actual da restauración galega como máximo, xa que ofrece moitas oportunidades a nivel de produto, de alimentación ou de viños para quen queira dedicarse profesionalmente a este sector, contando cunha clientela cada vez máis receptiva. Esta circunstancia, complementada coa riqueza patrimonial, natural e cultural, converte a Galicia nun destino cada vez máis apetecible para os visitantes.



FÓRA DE CARTA

Ademais de galeóns afundidos, praias de area dourada, illas con moita historia, como a de San Simón, vilas mariñeiras como Cangas ou Baiona, a Ría de Vigo é unha rica despensa de peixe, marisco e algas. As bateas, onde se cultivan moluscos como mexillóns e ostras, tapizan a superficie marítima configurando unha paisaxe única.



MIGUEL GONZÁLEZ



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

MIGUEL GONZÁLEZ





Rodeado por pequenos hortos, o Restaurante Miguel González sitúase nunha zona rural próxima á cidade de Ourense, no concello do Pereiro de Aguiar. Unha estreita estrada entre árbores autóctonas conduce á casa tradicional que alberga o restaurante. A calma impregna a atmosfera desta propiedade, que se completa cun coqueto hotel, un pequeno horto e un ceador con vistas ás ladeiras que rodean A Morteira, nome desta aldea.

No interior, con decoración rústica, crepita a cheminea nos días máis fríos e só unha división acristalada separa o lugar de traballo da sala onde gozan os clientes. Son tres os menús entre os que se pode elixir, *Rústico*, *Cloe* e *Laia*, cun nexo común: a adaptación. A chegada diaria da variedade de produtos aleatorio obriga a Miguel a improvisar e a conseguir o aproveitamento máximo de cada recurso, ben sexa de orixe vexetal ou animal.





Afrontar este aparente caos resólvese cando se teñen as táboas de González, adestrado con mestres como Pedro Subijana ou Jacques Maximin. A súa bagaxe permítelle deseñar un prato cun produto novo cada día en base a tres preguntas que constitúen os piares da súa cociña: Onde habitan? Que comen? Onde estamos?

Se coñeces onde vive o polbo, o seu preferido é o que se captura nas Illas Ons, e de que se alimenta, é posible reunir nun único prato unha sinfonía de sabores e texturas que se complementan para destacar o elemento principal. Unha tempura elaborada con tinta de choco e unha allada cociñada coa auga de cocción e algas, alimentos do cefalópodo, son a maridaxe que redondean o prato.

Os sabores da infancia e as historias xeradas en base a eles estimulan as tramas coas que o chef tece o seu propio estilo entre fogóns. As mañás de cocción a lume lento sobre a cociña bilbaína ou a recolección das colleitas son fonte de inspiración.

Para el é fundamental contar con produtos hortícolas de proximidade, así como con tenreira galega, con pato de Vilardevós, con peixes das rías e con viños de pequenas adegas da Ribeira Sacra e do Ribeiro. É a súa forma de contribuír a perpetuar a tradición.

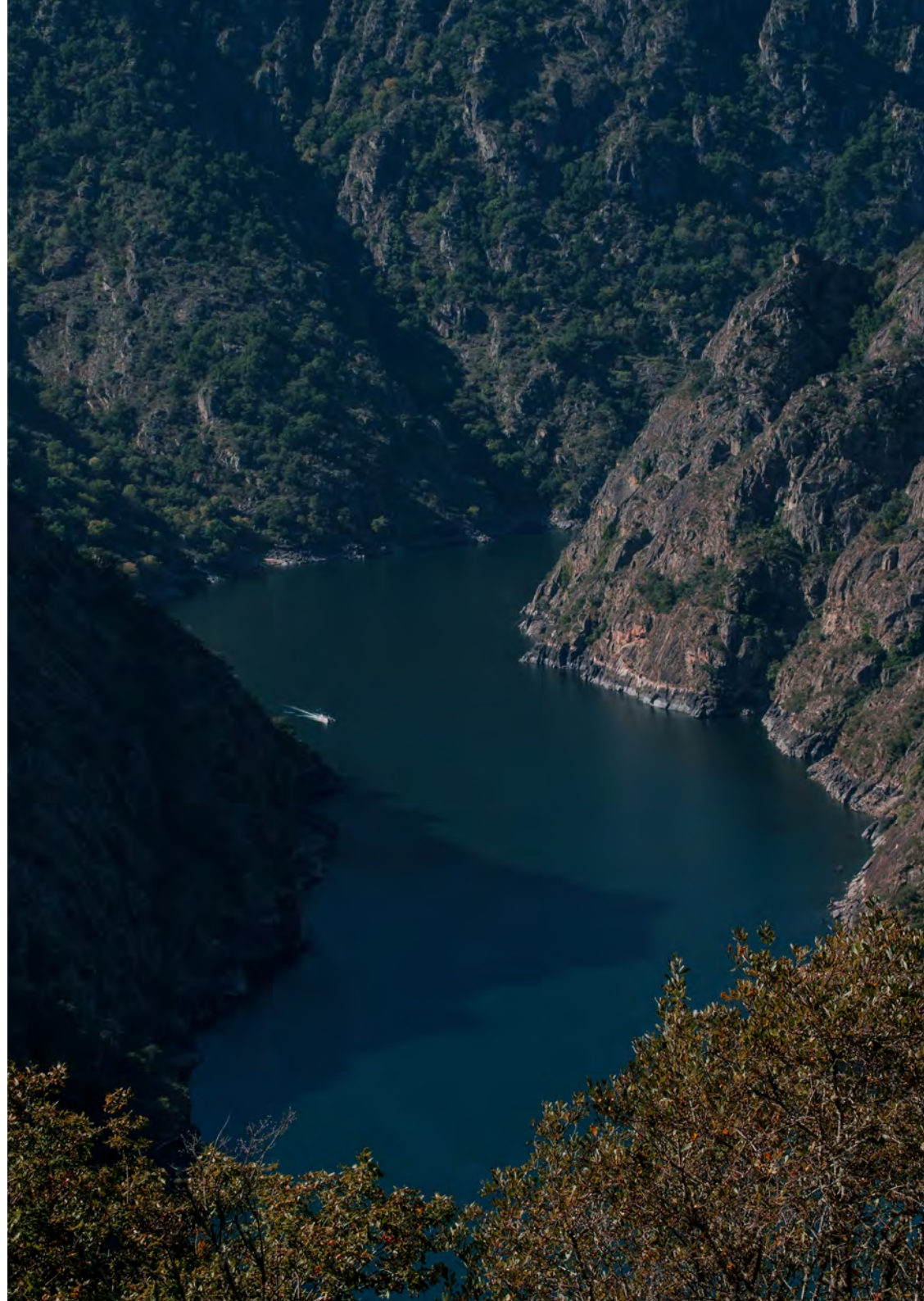
O futuro deste proxecto gastronómico sitúase no lugar do Pilo, no concello de Vilamarín. Coa rehabilitación dun antigo serradoiro darase continuidade ao actual restaurante. Neste amplo espazo integrarase unha horta, un invernadoiro, unha zona para eventos, a cociña, un *fumeiro* (espazo para a elaboración de afumados que había nas casas tradicionais ourensás) e a sala, onde se ofrecerá aos clientes o contacto directo cunha forma de interpretar o territorio, oscilando equilibradamente entre tradición e innovación.



CARLOS URBAN

FÓRA DE CARTA

Nunha sucesión de vales e montañas, os ríos e regatos debuxan unha paisaxe salpicada por muiños, fortalezas, pontes e igrexas que constitúe a orografía onde se atopa o Restaurante Miguel González, ás portas da espectacular Ribeira Sacra.



NOVA



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

DANIEL GUZMÁN
JULIO SOTOMAYOR





ROBEN VILANOVA

Lembran os curmáns Daniel Guzmán e Julio Sotomayor que durante os seus anos de formación e aprendizaxe por separado o intercambio de impresións entre ambos era constante e que desa posta en común xurdiu a idea de abrir Nova en 2012.

O restaurante sitúase no centro de Ourense, unha cidade que neste último decenio cambiou, como o fixo Galicia, a nivel gastronómico, xa que, segundo observan estes cocifeiros, evolucionouse cara a unha oferta variada con propostas innovadoras baseadas na calidade dun produto único que foi e é o principal potencial da comunidade.

Na parede de entrada ao local lese a frase *Cociña de raíces* e é que a procura dos sabores tradicionais é un dos obxectivos deste proxecto culinario que oferta tres menús, *Raíces*, *Nova* e *Cima*, adaptados á sucesión das temporadas e ao efémero de produtos como tirabeques ou variedades de tomates dispoñibles durante escasos días ao ano.





O nome de Nova fai referencia á adaptación, á renovación semanal dos menús. É precisamente este descubrir incesante o que busca unha clientela preferentemente galega e do norte de Portugal, aínda que cada vez máis internacional, procedente de Europa, Estados Unidos e Suramérica.

Focos cenitais individualizan as mesas de madeira na sala. Daniel e Julio prefírenas sen vestir, xa que buscan que o cliente centre os seus sentidos no prato que se lle ofrece, polo que a elección de produtos de provedores locais é fundamental para obter a máxima calidade da que extraer sabores e texturas únicos. A iso contribúe a elección do enxoval, onde materiais como a madeira de oliveira, o mármore, o granito ou a cerámica que conforman as pezas de artesáns como Verónica Moar, Celso Ferreiro ou Armaior arroupan os distintos países.

A inspiración na cociña de Nova é orgánica. Áchase en viaxes, pero tamén na memoria do territorio. Isto lévalles a elaborar os seus propios alimentos afumados, como o xamón de pato, o chourizo *ceboleiro* ou a *cachucha* de porco, con técnicas que se aplicaban nas lareiras (fogar das vivendas galegas tradicionais) nas que se secaban embutidos ou peixes suspendidos do *fumeiro* (estrutura da que colgaban os alimentos).

Os cogomelos ou as castañas, típicas desta zona interior, son unha aposta segura, así como a colaboración co bo facer dos panadeiros da localidade de Cea. A adega, composta por referencias galegas, complementa esta preferencia polo abastecemento de proximidade. Raíces e innovación conforman este proxecto que profunda nunha alta gastronomía que, en opinión de Guzmán e Sotomayor, debería manter o seu misterio para non morrer de éxito.



RUBÉN VILANOVA



FÓRA DE CARTA

En Ourense naceu e creceu Nova. Atravesada polo río Miño e moi próxima á Ribeira Sacra, a cidade destacou historicamente por desenvolver unha rica actividade cultural e literaria, polo seu patrimonio artístico e pola súa oferta termal.

O EIRADO



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

IÑAKI BRETAL





Situado na pintoresca Praza da Leña, dende onde antigamente distribuíase a madeira que servía para alimentar cociñas e chemineas, O Eirado converteuse por méritos propios nos seus vinte anos de traxectoria nunha destacada referencia da oferta gastronómica da cidade de Pontevedra e de Galicia.

A media mañá, ao abrir a porta desta tradicional casa de pedra percíbese o cheiro do pan recentemente enfeitado, a primeira preparación que se afronta diariamente na cociña. A masa, para a que se empregan distintas fariñas galegas, fermenta durante 48 horas, e é o propio chef Iñaki Bretal quen a traballa.





Este cociñeiro lidera un equipo ao que outorga confianza e ao que recoñece como o corazón que impulsa este proxecto, con Raquel Fernández como catadora. Sen tradición culinaria na familia, lembra que xa de neno admiraba a boa e imaxinativa cociñeira que era a súa nai e a dureza do día a día de quen sae a faenar, xa que o seu pai foi mariñeiro. Criado entre o País Vasco e Galicia, son os recursos marítimos galegos os que o inspiran e dos que se nutre ao redor do 80 por cento da súa proposta gastronómica.

Durante a semana, Bretal acode varias veces á lonxa de Santa Uxía de Ribeira, situada no principal porto de baixura español, a elixir o peixe e o marisco co que traballará. Considera fundamental este contacto directo para conseguir un produto que enzalza nas súas receitas, fuxindo de acompañamentos que o enmascaren, que se poden degustar nos menús *Curricán* e *Palangre*. Defensor da riqueza incomparable que ofrece o territorio galego a cociñeiros e consumidores, este cociñeiro estraña non poder ter unha horta anexa ao restaurante, aínda que o mercado de abastos veciño e algúns cultivos do seu pai axudan a suplir esta carencia.

A cambio, a súa céntrica localización propicia a chegada dunha clientela moi variada, enriquecida nos últimos anos polos peregrinos que fan o Camiño Portugués, que aproveitan a súa escala en Pontevedra para degustar, grazas a O Eirado, a alta gastronomía galega que, como apunta Bretal, vive actualmente un merecido recoñecemento.



FÓRA DE CARTA

Pontevedra, capital das Rías Baixas, posúe un casco antigo no que se suceden destacados exemplos de arquitectura civil e relixiosa, como o palacete das Mendoza ou a basílica de Santa María La Mayor. As prazas reflicten a historia da cidade e son o lugar idóneo para gozar dun ambiente sempre animado.



O PAZO



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

ÓSCAR VIDAL





O lume mancha, o lume limpa. Así resume Óscar Vidal a función da súa ferramenta de traballo, as brasas, que aviva cun paipai traído de Xapón, cuxa gastronomía admira e que relaciona coa galega. Meticuloso á hora de seleccionar a madeira, utiliza aciñeira e árbores froiteiras para cociñar os vexetais e os produtos do mar, mentres que reserva o carballo para a carne.

Dúas grellas son o que necesita para preparar o menú *Rescaldo*, onde choco, ovos caseiros, o lumbrigante, o longueirón ou o pemento conforman unha harmoniosa melodía de texturas e sabores. Incluso parte da preparación das sobremesas *Peido de lobo* ou *Torta de Padrón* faise sobre o asador.





A habilidade deste chef para manexar o lume tradúcese nuns bocados aveludados no padal, que reflicten os sabores que representan a Galicia. O peixe e o marisco, procedentes de Rianxo e Ribeira, son os protagonistas da súa gastronomía, aínda que moitos dos clientes acoden a buscar a magnífica costeleta de tenreira rubia galega de Bandeira, que se desfai succulenta a cada bocado.

Investigador incansable e practicante do método proba-erro, Vidal experimenta coa fermentación dos vexetais e hortalizas, interesándose especialmente polo repolo, e coa maduración da castañeta e o bonito. Da horta, o seu favorito é o chícharo bágoa, o único produto que el mesmo cultiva.

No comedor Santiaguiño do Monte, que leva o nome dunha festa popular da zona na que se cociña á brasa e cómese no campo, Manuel Vidal marca o ritmo como xefe de sala. A decoración en madeira e metal fai alusión ás retículas das grellas e os puntos de luz que salpican o teito, ás ascuas. Unha gran mesa, tallada nun vello magnolio, centraliza o espazo. Algunhas pezas da vaixela realízaas o ceramista Unzueta en Brión, aproveitando a cinza xerada na cociña.

Óscar considérase autodidacta e grelleiro, non lle gusta a palabra chef. A súa experiencia demóstralle que só apostando polo mellor produto pode sorprender con preparacións para as que, partindo desa base, só precisa un reducido número de ingredientes.



FÓRA DE CARTA

En Padrón sitúanse dúas institucións destacadas: a Casa Museo Rosalía de Castro e a Fundación Camilo José Cela. Afondar na obra destas dúas figuras da literatura universal é outra forma de achegarse á cultura galega.



PEPE VIEIRA



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

XOSÉ CANNAS





Entre a frondosidade do lugar de Camiño da Serpe xorde o restaurante Pepe Vieira a modo de illa dedicada á investigación e á creatividade coa gastronomía como razón de ser. Encabezando o proxecto dende hai 22 anos está Xosé T. Cannas, Pepe Vieira, con Óscar Abal como chef executivo.

Dende fai un lustro, Vieira colabora co antropólogo Rafael Quintía na construción do seu propio universo culinario, denominado como *"A última cociña do mundo"*, ancorado ao territorio e integrado por receitas, historias e personaxes que conflúen nunha narrativa que articula unha proposta única.

Este proceso levou ao departamento de I+D e ao equipo de cociña a desenvolver propostas conceptuais, dedicando varios meses de traballo a cada prato. Isto permite ofrecer aos clientes unha experiencia máis global, conducida a través dun ritual acolledor onde se eleva a experiencia.





Vieira defende que para crear beleza hai que estar rodeado dela. Baixo esta premisa concíbese todo no restaurante, dende a presentación dos pratos á arquitectura contemporánea do edificio, pasando polo deseño da tipografía que lle dá identidade visual. Esta escenografía axuda a enxalzar a pureza que se desexa transmitir a través da súa proposta gastronómica.

Este enclave elévase con vistas privilexiadas sobre a ría de Pontevedra, a súa principal despensa, predominando peixes e mariscos nos menús. Cos produtos da horta gústalles experimentar aproveitando a evolución, como no caso do grelo, traballando a semente, o xerme, o brote ou a folla, para obter distintos matices de sabor e texturas.

Este proxecto funciona como visibilizador da contorna rural e constitúe un núcleo económico no que a constante trasfega de provedores e de clientes tamén contribúe a dinamizar outros negocios da zona.

Un hotel, integrado na natureza e composto por catorce construcións individuais, chamadas pendellos, próximas ao restaurante, ofrece a posibilidade á clientela de gozar máis tempo desta contorna e sumarse a algunhas actividades deseñadas en exclusiva, como excursións pola ría ou roteiros polo monte para coñecer o patrimonio etnográfico.



FÓRA DE CARTA

Situado na península do Salnés, o concello de Poio ábrese á ría de Pontevedra salpicado por magníficas praias de area dourada e roteiros de sendeirismo entre muiños.



RETIRO DA COSTIÑA



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

MANUEL COSTIÑA





OVIDIO ALDEGUNDE

A orixe de Retiro da Costiña remóntase a 1939, cando os avós de Manuel Costiña, actual chef, abriron unha casa de comidas. Tras eles, a substitución tomouna a súa nai, coa que aprendeu técnicas da cociña tradicional, caracterizada por tempos lentos, á vez que educou o padal empapándose daqueles sabores.

Costiña está á fronte dun equipo de trece persoas que dende cedo se move nunha cociña na que se recibe o produto, límpanse e preparan vexetais, carnes e peixes, cocíñanse os fondos e enfórnase pan de trigo e centeo autóctonos.

Defensor da materia prima de proximidade, o peixe e o marisco co que traballa provén de Lira, Muros, Carnota ou Fisterra, mentres que as verduras e hortalizas fornécenllas pequenos produtores que non distan máis de dez quilómetros de distancia. Nunha zona de interior como é Santa Comba, onde predominan extensións de pastoreo, non poden faltar a tenreira e os produtos lácteos da máis alta calidade.





O menú *Garatuxa* adáptase a cada tempada e a súa degustación permite ir coñecendo diferentes espazos da casa, como a trastenda ou a sala. Pensado para gozalo con calma, nel non falta a anchoa de Santoña e aceite tépedo e, para quen o solicita, o ovo escalfado, xa que ambos os pratos forman parte do receitario dende hai anos. O complemento perfecto para as delicadas presentacións son as pezas que lles fabrica en exclusiva Sargadelos, afamada cerámica galega.

O viño e os licores teñen unha gran importancia neste restaurante. A adega, na planta baixa, é un espazo contemporáneo onde se prima a conservación da numerosa selección de referencias internacionais. No club de fumadores da segunda planta, os comensais poden elixir durante a sobremesa entre máis de mil referencias de licores e destilados, así como dunha selecta cava de puros. A cheminea caldea o ambiente nos meses máis fríos.

A oferta do restaurante complétase coa construción de sete vilas, cada unha leva o nome dun castro da zona, situadas a escasa distancia deste. Situadas en plena natureza, rodeadas dunha plantación do tradicional *millor corvo*, replican o número de mesas que hai na sala e locen un coidado mobiliario e decoración nos que se utilizaron materiais de orixe local para conseguir que a estancia sexa o complemento perfecto á experiencia gastronómica.



FÓRA DE CARTA

Situado na Comarca de Xallas, o concello de Santa Comba posúe un rico patrimonio natural onde as correntes fluviais debuxan unha paisaxe repleta de fervezas e agrupacións de muíños que se poden percorrer grazas a variados roteiros de sendeirismo.



SILABARIO



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

ALBERTO G. PRELCIC

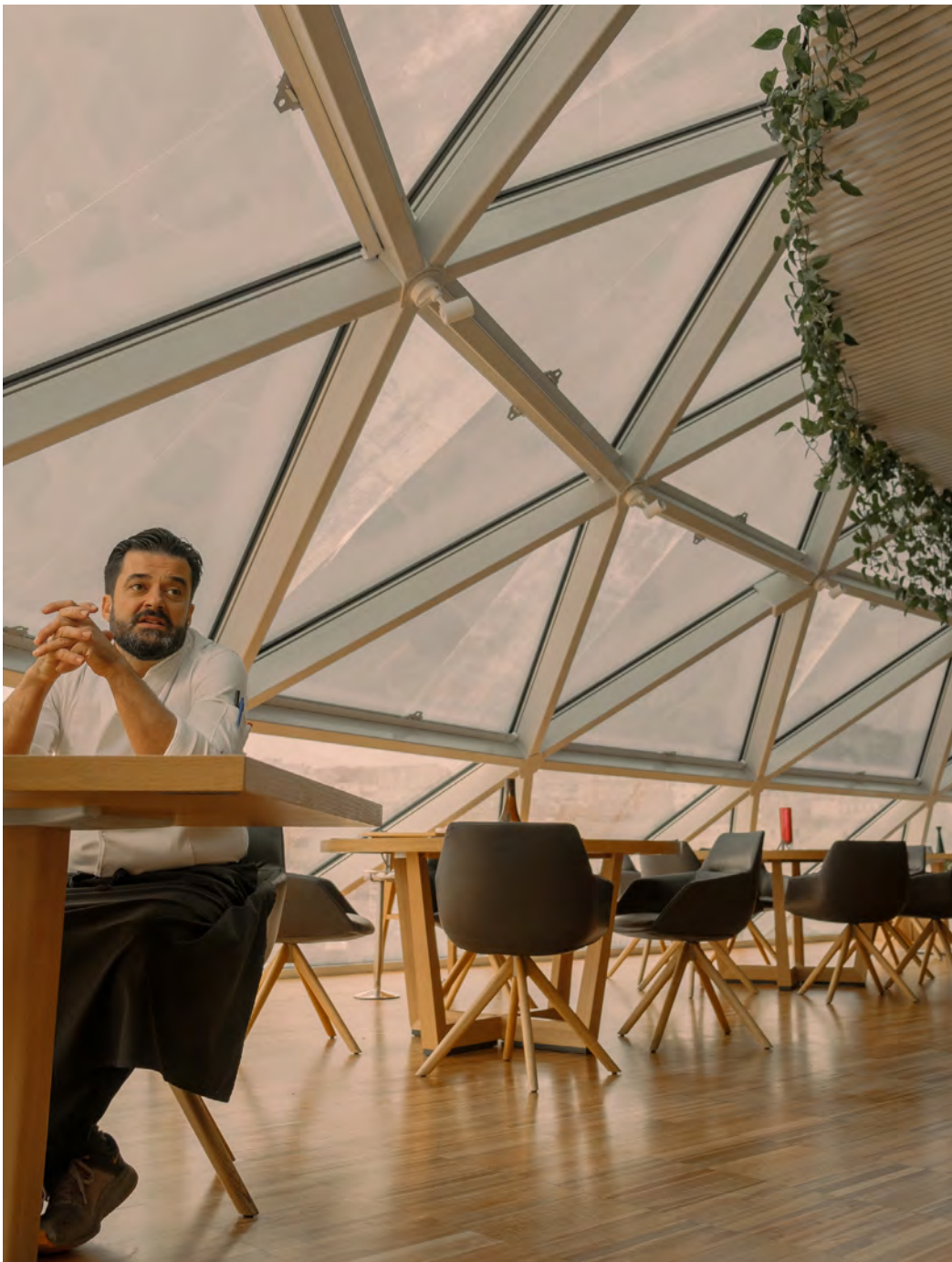




Situado nunha das rúas máis concorridas da cidade, a rúa do Príncipe, Silabario ocupa a última planta do edificio da sede do R. C. Celta de Vigo, cuxo teitume acristalado e inclinado cóbrese cunha estrutura en retícula que achega identidade á sala.

Alberto González Prelcic iniciou este proxecto gastronómico en Tui para trasladarse en 2018 a Vigo. Coa elección do nome Silabario fai fincapé na importancia do proceso de aprendizaxe na cociña. Por este motivo, unha parte moi importante do seu traballo é investigar sobre os sabores e as técnicas da cociña tradicional galega, apostar polo que a diferencia.





Aínda que recoñece que é permeable a métodos ou propostas culinarias doutras latitudes, o seu traballo céntrase no produto local, abordado con absoluto respecto para non desvirtuar a súa calidade. Os recursos que lle ofrecen a ría de Vigo ou os hortos de proximidade son a garantía que necesita para deseñar a súa oferta. Así mesmo, destaca a importancia de confiar en provedores e distribuidores, que son quen coñece de primeira man a despensa galega e teñen o criterio para definir a mellor selección. Lograr que funcione ben esta engrenaxe é un dos obxectivos do restaurante.

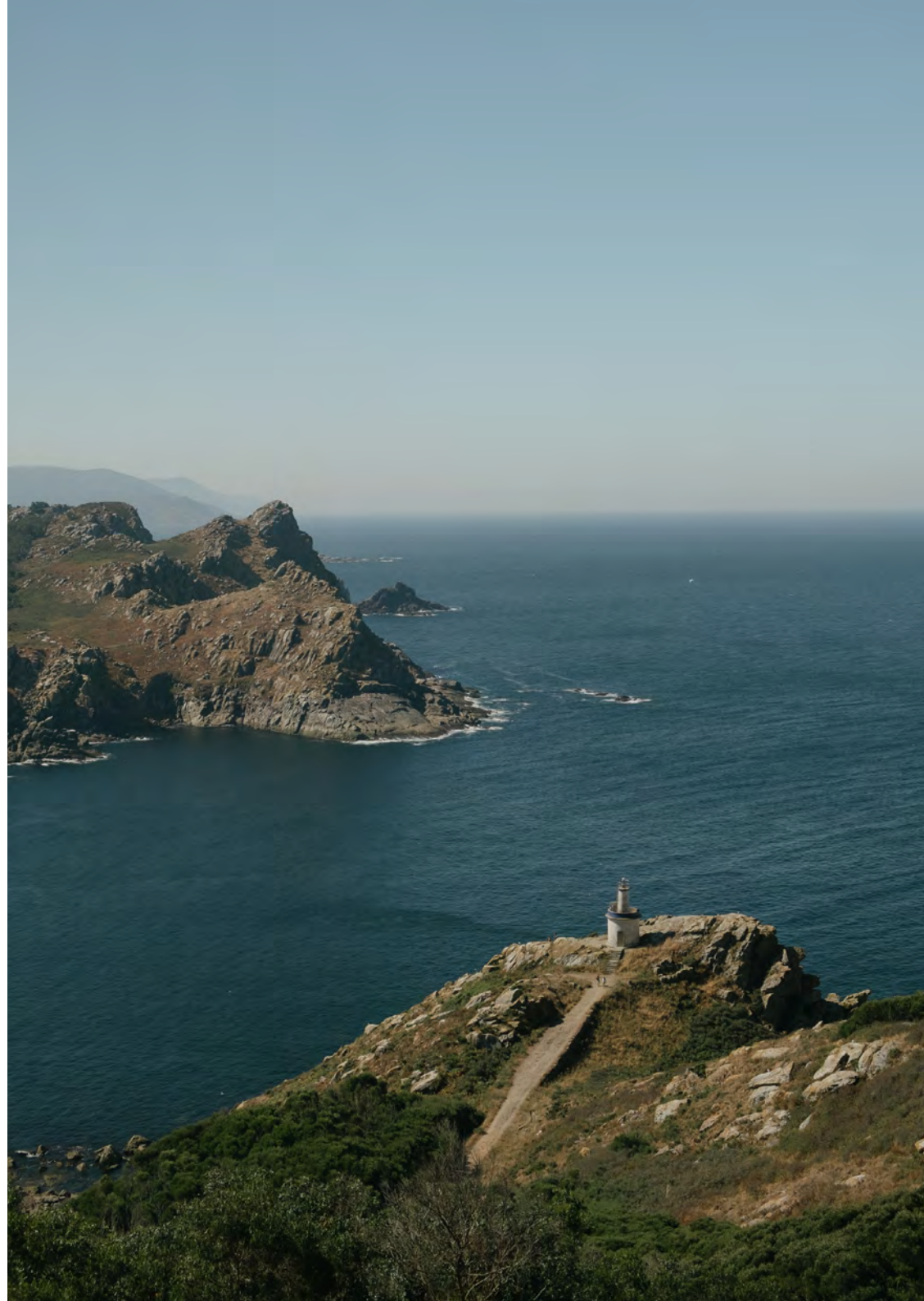
A clientela de Silabario é maioritariamente local, por iso é polo que hai variedade nos menús, *Berbés*, *Tempo*, *Raíces*, *Solaina*, e mesmo a posibilidade de elixir á carta. Desta forma, os comensais gozan dunha oferta flexible, dependendo do tempo e do orzamento do que dispoñan, ademais de facilitarlles visitas máis asiduas. Segundo tempada, poderanse degustar lamprea e angulas, dous dos pratos recorrentes que identifican o establecemento.

Grazas a un frontal acristalado, a adega intégrase visualmente na sala. Nela consérvanse aproximadamente catrocentas referencias de viño, das que ao redor do corenta por cento son galegas. O resto están seleccionadas entre as principais ofertas españolas e internacionais.



FÓRA DE CARTA

Natureza en estado puro, as Illas Cíes forman parte do Parque Nacional das Illas Atlánticas, e visítalas dende Vigo resulta una excursión recomendable. Ademais, durante a travesía, é posible observar golfinhos, unha gran variedade de aves e pequenos pesqueiros faenando.



TERRA



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

BRAIS PICHEL





Brais Pichel inaugurou o seu proxecto gastronómico en 2021, fronte á praia da Ribeira, na súa Fisterra natal. Con só dous anos de traxectoria, a proposta culinaria de Terra foi recoñecida pola crítica especializada e é a máis recente incorporación á selección de restaurantes galegos distinguidos cunha estrela Michelin.

O nome de Terra ten un triplo significado: fai unha homenaxe á toponimia local, fai alusión á orixe dos recursos e incide na importancia de manter os pés na terra.

Con Gabriel Díaz como man dereita, este chef busca inspiración nos produtos de cada estación. O peixe e o marisco, procedentes da lonxa situada a poucos metros do restaurante, son imprescindibles na súa proposta, así como as verduras e as hortalizas, que xogan un papel fundamental no deseño de cada prato. A importancia dada aos vexetais reforzase en breve coa creación dun invernadoiro, onde se primarán os cultivos menos habituais no mercado.





Os comensais que acudan a Terra gozarán dun menú duns catorce pratos adaptados á dispoñibilidade dos produtos. Conseguir o máximo sabor a través da busca de matices é o obxectivo do chef.

Para iso, a cociña investiga a elaboración de fermentos, vinagres e maceracións, como o garo de lura, o miso de garavanzo negro e o uso de follas de figueira, piñeiro ou cervexa. Este tipo de preparacións, ademais de favorecer o aproveitamento dos recursos, dá moito xogo á hora de ultimar aderezos e salsas.

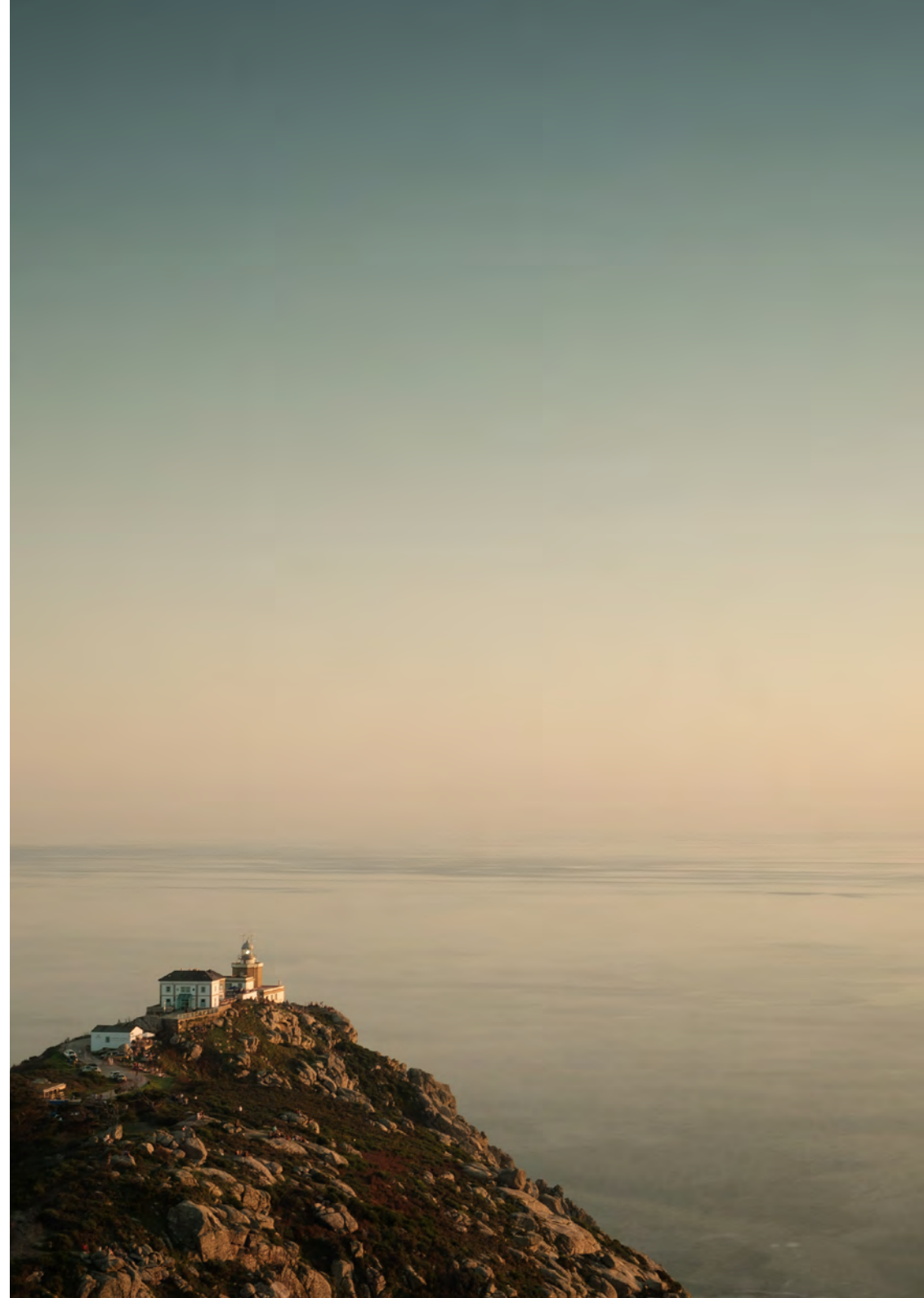
Pichel considera imprescindible o contacto directo con pequenos provedores e produtores, que o fornecen de pan, de cordeiro e de vexetais da mellor calidade. Co mesmo criterio, selecciona a carta de viños, con referencias galegas, canarias e francesas, ou escolle a vaixela, elaborada artesanalmente en Buño, importante centro cerámico da Costa da Morte.

Interesado pola tendencia gastronómica centroeuropea baseada na sinxeleza e o vínculo directo coa natureza, este chef aposta por traballar cun equipo reducido e respectando os tempos, as singularidades de cada lugar e o traslado que, ao seu xuízo, ofrece moitas posibilidades para desenvolver iniciativas como as que el promove.



FORA DE CARTA

O indomable océano Atlántico debuxa neste enclave da Costa da Morte paisaxes que abraia pola súa beleza salvaxe, como as praias de Mar de Fóra e O Rostro. A visita aos cantís do cabo Fisterra, fin do Camiño de Santiago para moitos peregrinos, é obrigada, onde gozar de inesquecibles postas de sol.



YAYO DAPORTA



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

YAYO DAPORTA





Situado no pazo de Moltó, señorial edificio que ao longo da súa historia dedicouse tamén a hospital, este restaurante ofrece os seus servizos dende 2005. A dirección do equipo de cociña é responsabilidade de Yayo Daporta, mentres que a xestión da sala e da adega corresponde a Esther Daporta. Ambos forman o tándem perfecto para dar continuidade a este proxecto recoñecido con diversos galardóns nos últimos anos.

A aposta deste chef é a elaboración dun receptorio no que a tradición culinaria galega ten un peso fundamental, interpretada dende unha perspectiva contemporánea, pero na que se poden apreciar pinceladas doutras latitudes gastronómicas como as peruanas ou as asiáticas. Os mariscos e peixes de tempada, así como os produtos de horta de quilómetro cero marcan o ritmo en cociña, influenciado por unha contorna mariñeira e unha familia dedicada ao cultivo do marisco na ría de Arousa.





As ostras, os mexillóns, as vieiras e as algas son algúns dos produtos polos que o cociñeiro, formado entre fogóns de renombrados restaurantes españois, sente predilección. Cando os recursos ofrecen a mellor calidade, Daporta recorre á lóxica, ao sentido común e ao emprego de técnicas como as reducións, que potencien o seu sabor natural e a intensidade que lles proporciona desenvolverse nas augas do Atlántico.

Daporta selecciona persoalmente as pezas coas que a pesca de baixura fornece o mercado diariamente. Un dos seus obxectivos é que os comensais degusten unha cociña plenamente identificada con Cambados e isto conséguese dende a orixe ata o resultado final do proceso presentado nunhas mesas distribuídas nunha sala de aspecto clásico, onde as paredes pétreas evocan a historia da vila.

A este espazo de comedor ábrese a adega acristalada da que se ocupa Esther, quen diseña as maridaxes máis adecuadas para cada menú, ademais de convidar os comensais a que entren e elixan o caldo que queren degustar.

O papel do viño é fundamental nesta proposta gastronómica, como non podía ser doutra forma nesta localidade da comarca do Salnés, onde se cultiva o viño albariño, pertencente á D.O. Rías Baixas. Tal é a importancia, que unha das sobremesas está integramente realizada con esta bebida, empregando todos os procesos da uva.



FÓRA DE CARTA

A vila mariñeira de Cambados está recoñecida como a capital do viño albariño, cuxa festa celébrase cada mes de agosto. Un paseo polas súas rúas empedradas descóbrenos un rico patrimonio histórico-artístico materializado no maxestoso pazo de Fefiñáns, na igrexa de San Bieito ou na torre de San Sadurniño.



RESTAURANTES ESTRELLA VERDE

A actividade destes establecementos está marcada polo compromiso co territorio e a xestión dos recursos e os residuos.

Os medios humanos e materiais destinados á innovación en materia de sostibilidade por cada un destes restaurantes distínguélles no seu respecto cara á natureza e o medio ambiente, achegando un valor distintivo ao seu proxecto gastronómico.

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



RESTAURANTES BIB GOURMAND

Estes restaurantes, moi variados na súa concepción, ofrecen propostas gastronómicas de alta calidade a prezos alcanzables, polo que adoitan ser moi populares entre o público. Estas cociñas caracterízanse por desenvolver un estilo sinxelo e accesible que as identifica.

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



