

# TIERRA

*PONTEVEDRA, FOOD AND TRAVEL INSANITY*



qué ver · qué comer · what to see · what to eat

*Conocer la provincia por fuera*  
no es lo mismo que  
disfrutarla por dentro



REVISTA  
**laguiaGO!**

Hablamos de ocio

Teatro, música, exposiciones, restaurantes, copas...

[www.laguia.com](http://www.laguia.com) ·    [laguia](#)  App

## CONTENIDOS Y SUGERENCIAS

pontevedra@revistatierra.com

986 47 26 68

## SÍGUENOS ONLINE

revistatierra.com

## STAFF

### DIRECCIÓN:

Waldo Castro

### DIRECCIÓN DE ARTE Y DE REDACCIÓN:

Miriam Fernández Rivas

### PUBLICIDAD:

Santiago Palomeque

### TRADUCCIÓN:

James Thomas

### TEXTOS:

Waldo Castro

Miriam F. Rivas

### FOTOGRAFÍA:

Alfonso Durán (Gastronomía)

Víctor Barro

Ignorant Walking

G Marshall

Jesús Figueirido

Sergei Gussev

Taberna Baiuca y La Consentida por vivevigo.info

### ADMINISTRACIÓN:

Ángel Fernández

www.revistatierra.com

2018 / 26

# TIERRA

PONTEVEDRA. FOOD AND TRAVEL INSANITY



qué ver · qué comer · what to see · what to eat

ESPAÑOL/ENGLISH

Esta revista está disponible en habitaciones de hoteles, paradores y balnearios de Pontevedra, establecimientos seleccionados y oficinas de turismo.

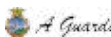
Si desea adquirir un ejemplar solicítelo en recepción o en tiendas especializadas.

## GLOSARIO DE ICONOS · ICONS GLOSSARY

🍷 Restaurante / Restaurant · 🍷 Tapas / Tapas · 🌿 Terraza / Terrace · 🍹 Copas / Drinks

## COLABORADORES

Xunta de Galicia. Pág. 8-19, 48-51 y 60-65 · Diputación de Pontevedra. Pág. 4-7 y 44-47 · Concello de Pontevedra. Pág. 20-29 · Concello de Vigo. Pág. 30-35 · Concello de Baiona. Pág. 36-37 y 52 · Concello de A Guarda. Pág. 38-39 · Concello de Redondela. Pág. 40 · Concello A Illa de Arousa. Pág. 41



TIERRA es una publicación anual. La Dirección de la Revista no se responsabiliza de las opiniones aquí publicadas de terceros.

Edita:

Grupo Go Ediciones S.L.

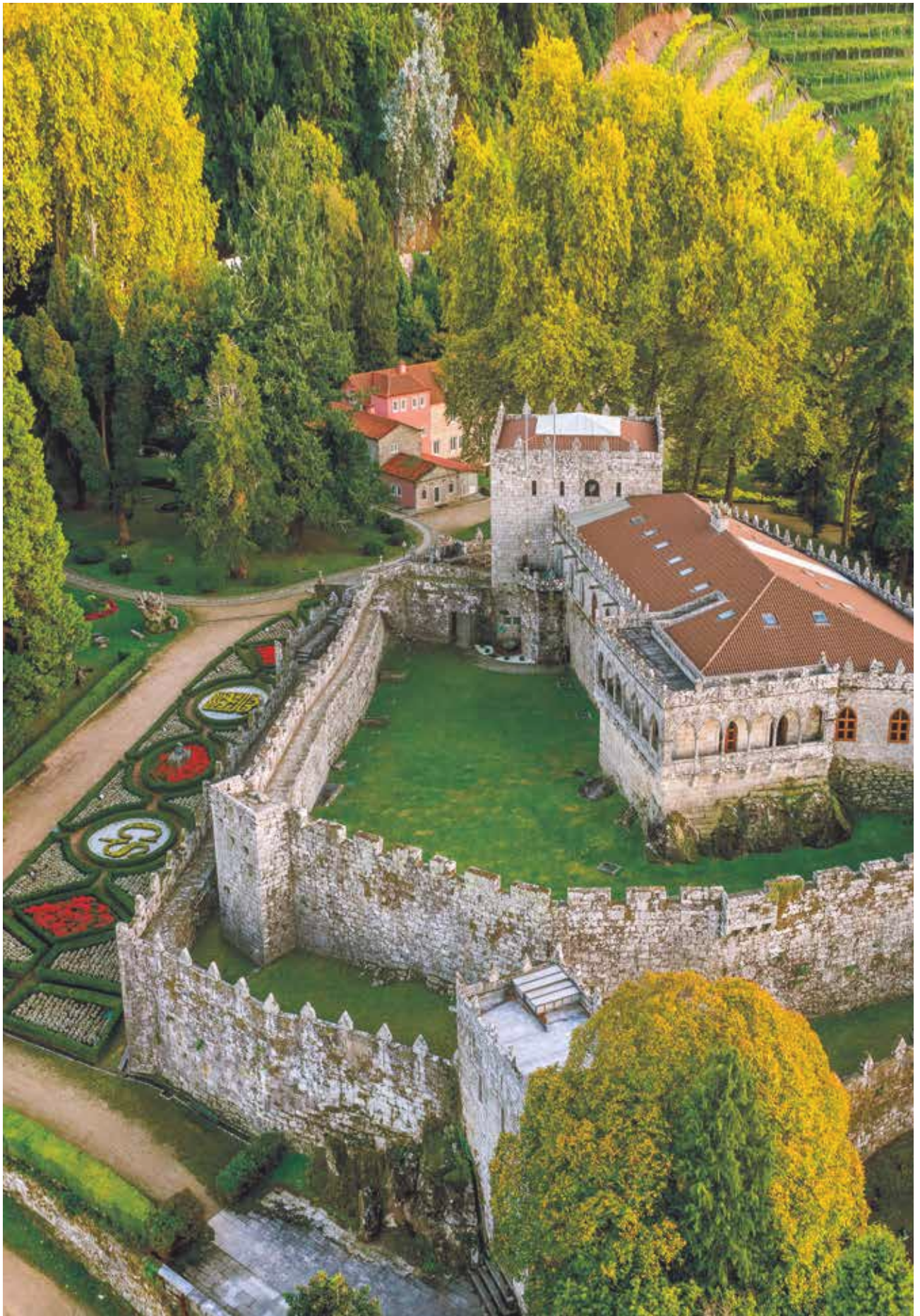
20.000 ejemplares auditados por la



DIRECCIÓN: José Ramón de Pablo

© TIERRA. Todos los derechos reservados. Todo el material de esta publicación no debe ser reproducido, editado o transmitido total o parcialmente por cualquier otro medio en cualquier otro soporte sin la previa autorización de Grupo Go Ediciones S.L.

TIERRA se reserva el derecho de aceptar o rechazar cualquier artículo o material y de editar éste previo a la publicación



# Rías Baixas

## Rías Baixas

EL PARAÍSO PODRÍA ESTAR AQUÍ...

PARADISE MIGHT JUST BE HERE...

En el suroeste de Galicia, desde el Monte Louro en Muros hasta la desembocadura del Miño, las Rías Baixas despliegan sus encantos en azul y verde, los colores de un mar que se adentra en la tierra. Playas, islas, viñedos, senderos, pazos, iglesias, camelias, balnearios... Cambados, Vilagarcía de Arousa, Sanxenxo, Pontevedra, Combarro, Cangas, Vigo, Mondariz, Baiona, Tui, A Guarda... Paisajes con historia, pueblos marineros y ciudades para disfrutar todo el año.

Te proponemos siete miradas por los espacios más íntimos que cumplen con las expectativas de cualquier viajero.

### Patrimonio fortificado

Rías Baixas cobija majestuosos castillos y monumentales torres defensivas. Desde recorrer el castillo de Soutomaior (perteneciente a la Diputación de Pontevedra) y pasear por su Jardín de Excelencia Internacional, adentrarse en la historia y el hermoso paisaje del castillo de Sobroso (Mondariz), a contemplar las torres de Oeste (Catoira), construidas para alertar de los desembarcos vikingos.

### Patrimonio arqueológico

Aliados por su fuerza histórica se encuentran tres monumentos imprescindibles para entender las huellas de los antiguos pobladores de esta hermosa tierra: los castros. Merece la pena visitar el yacimiento de Santa Tecla (A Guarda), el castro más importante del noroeste peninsular, y de sus maravillosas vistas sobre el estuario y desembocadura del río Miño en el océano Atlántico. El monte de O Facho (Cangas) posee una portentosa panorámica de las islas Cíes y, si uno se quiere sumergir en la belleza y los ritos mágicos, ha de acercarse a la playa de A Lanzada (Sanxenxo).

### Patrimonio paisajístico

Una naturaleza exuberante invita a recorrer sus hermosos jardines con una enorme riqueza botánica, vinculados a antiguas casas señoriales que respiran historia por los cuatro costados. El pazo de Oca (A Estrada), conocido como el Versalles gallego, y el pazo de Rubianes (Vilagarcía de Arousa), con su Jardín de Excelencia Internacional, son dos visitas obligadas para conocer algunos de los secretos mejor guardados de su paisaje.

*In the south-west of Galicia, from Monte Louro in Muros to the mouth of the river Miño, the Rías Baixas unfold their charms in blue and green, the colours of a sea that bleeds deep into the land. Beaches, islands, vineyards, paths, lakes, churches, camellias, spas... Cambados, Vilagarcía de Arousa, Sanxenxo, Pontevedra, Combarro, Cangas, Vigo, Mondariz, Baiona, Tui, A Guarda... Landscapes with history, fishing villages and cities to enjoy all year round.*

*We offer you seven overviews of the most intimate spaces that will meet the expectations of any traveller.*

### Fortress heritage

*The Rías Baixas shelter majestic castles and monumental defensive towers. Visit the Castle of Soutomaior (belonging to the Diputación de Pontevedra) and stroll through its International Camellia Society garden of excellence; or enter the history of the lovely landscape around Sobroso Castle (Mondariz) to investigate Torres de Oeste (Catoira), built to warn of the Viking landings.*

### Archaeological heritage

*Bracketed together for their historical impact are three indispensable monuments for uncovering the traces of the ancient settlers of this beautiful land: the fortresses (castros). It really is worth visiting the site of Santa Tecla (A Guarda), the largest fortress in the north-western peninsula with its marvellous views over the estuary and mouth of the river Miño entering the ocean. Monte O Facho (Cangas) boasts a magnificent panorama of the Cíes islands and, if you want to be suffused by beauty and magical rites, you must go down to the beach at A Lanzada (Sanxenxo).*

### Landscape heritage

*A lush natural landscape invites you to stroll through beautiful gardens with enormous botanical wealth, mostly linked to ancient seigneurial seats that breathe history from all sides. Pazo de Oca (A Estrada), known as the 'Galician Versailles' and Pazo de Rubianes (Vilagarcía de Arousa), with its Camellia Society garden of excellence, are two must-see locations for discovering some of the best-kept secrets of the landscape.*



+ Info: [turismoriasbaixas.com](http://turismoriasbaixas.com)

## Patrimonio literario

El capitán Nemo visitó con su Nautilus la ría de Vigo para descubrir los tesoros de la Batalla de Rande. Cortázar se daba “baños como Poseidón” en Nigrán. Emilia Pardo Bazán escribió páginas memorables tras los muros del balneario de Mondariz, en las carballeiras de la Fraga de Catasós y en el pazo de Liñares en Lalín. Resulta imprescindible la visita a la Casa-Museo de Valle-Inclán en Vilanova de Arousa, su pueblo natal. Vigo ampara la magia verniana con la escultura del escritor en su puerto y el conjunto dedicado a su obra 20.000 leguas de viaje submarino frente a la isla de San Simón. Rías Baixas son literatura.

## Patrimonio religioso y espiritual

Formidables monasterios se erigen, imponentes, sobre promontorios con vistas privilegiadas. Resulta indispensable contemplar la grandeza del cenobio de San Lourenzo de Carboeiro (Silleda), fundado en el S.X en medio de la naturaleza, y adentrarse en la arquitectura y paisaje de A Armenteira (Meis). Admirar la magnífica catedral de Santa María, en la histórica villa de Tui, a orillas del Miño. Visitar el camposanto de Pereiró (Vigo), con bellas esculturas y panteones, y el de San Mauro (Pontevedra) de estilo neoclásico.

## Patrimonio natural

Rías Baixas posee fascinantes espacios naturales: la desembocadura del río Miño en la frontera con Portugal, las paradisíacas islas Cíes en la ría de Vigo, la riqueza del ecosistema del complejo intermareal Umia- O Grove en O Salnés y la inmensidad de la ZEC Sierra de O Candán.

## Patrimonio etnográfico y cultural

Los museos de la provincia custodian un legado milenario: el Museo de Pontevedra para sumergirse en la historia de la provincia, el Museo Quiñones de León (Vigo), y conocer a fondo los secretos del albariño en el Museo Etnográfico y del Vino de Cambados.

## Literary heritage

Captain Nemo came to the Vigo Ría in his Nautilus to discover the treasures of the Battle of Vigo Bay (Rande). Cortázar took “baths like Poseidon” in Nigrán. Emilia Pardo Bazán wrote memorable pages behind the spa walls in Mondariz, in the Fraga de Catasós oak groves and the Pazo de Liñares in Lalín. A visit to the Casa-Museo de Valle-Inclán in Vilanova de Arousa, birthplace of Ramón del Valle-Inclán, is essential. Vigo preserves the magic of Jules Verne with a sculpture of the author in the port and a site devoted to *Twenty Thousand Leagues under the Seas* opposite the Isla de San Simón. Rías Baixas is literature.

## Religious and spiritual heritage

Gigantic monasteries rise up imposingly over promontories with unbelievable views. Soak up the grandeur of the Benedictine one at San Lourenzo de Carboeiro (Silleda), founded in the tenth century in beautiful natural surroundings and penetrate the architecture and landscape of A Armenteira (Meis). Admire the magnificent cathedral of Santa María in the historic town of Tui, on the banks of the Miño. Visit the cemetery at Pereiró (Vigo), with fine sculptures and vaults or the neo-classical one at San Mauro (Pontevedra).

## Natural heritage

The Rías Baixas boast amazing natural areas: the mouth of the Miño as it joins the Portuguese border, the sublime Cíes Isles in the Vigo Ría, the rich ecosystem of the Umia-O Grove intertidal complex in O Salnés and the immensity of O Candán Sierra Special Conservation Area.

## Ethnographic and cultural heritage

The province’s museums guard a millennial legacy: the Museo de Pontevedra to bury yourself in local history, the Museo Quiñones de León (Vigo) and, to penetrate the secrets of the *albariño* grape, the Ethnographical and Wine Museum in Cambados.





# Escenarios al volante

## Scenery at the wheel

ANTE TODO Y, SOBRE TODO, GALICIA ES PAISAJE.

FIRST AND FOREMOST, GALICIA IS LANDSCAPE

Los 1.500 kilómetros de costa que recorren Galicia, desde Ribadeo hasta la frontera con Portugal, son un gran aliciente para todos los enamorados del mar y de los arenales. Pero Galicia es mucho más. Porque, ante todo y, sobre todo, Galicia es paisaje.

Os sugerimos recorrer esta zona por carretera a través de las propuestas de ‘Escenarios al volante’, lo que nos va a permitir disfrutar de la conducción al mismo tiempo que descubrir los secretos que oculta este espacio privilegiado que hechiza desde la primera mirada por el tapiz verde que lo cubre.

Ríos, acantilados, cabos, bosques, montañas o espacios naturales de belleza singular como O Courel, Os Ancares, O Macizco Central de Ourense o Peña Trevinca, entre otros. Itinerarios de costa y de interior para descubrir la Galicia azul y la Galicia verde que se transforman según las temporadas, por lo que un mismo recorrido puede cambiar si se hace en otoño, cuando los bosques aparecen como pintados de multitud de colores dorados u ocres, o en primavera cuando las flores inundan los prados y montes y los bosques se cubren de hojas de diversas tonalidades de verde.

Con tranquilidad y sin premura, porque el territorio de Galicia merece ser disfrutado con calma, deteniéndose para dejarse sorprender por los escenarios, desnudar sus secretos y explorar los lugares más escondidos.

Una propuesta que arranca desde el mar infinito hasta los valles, ríos y montañas. Las veinticinco mejores rutas turísticas por el territorio gallego -once por la costa y catorce por los paisajes del interior-, así como una selección de cincuenta miradores y siete miradas urbanas de las principales ciudades gallegas, que recorren más de novecientos kilómetros por carreteras secundarias y locales, atravesando ciento diez municipios.

The 1500 kilometres of coastline criss-crossing Galicia, from Ribadeo to the border with Portugal, are a huge attraction for all lovers of sea and sandy beaches. But Galicia is so much more. First and foremost, let’s be clear, Galicia is landscape.

We suggest you cover this area by road following the proposals of ‘Scenery at the Wheel’, which gives you the chance to enjoy driving while also discovering the hidden secrets of this privileged corner that bewitches from the first sight of its rich covering blanket of green.

Rivers, cliffs, headlands, forests, mountains and natural spaces of singular beauty like O Courel, Os Ancares, O Macizco Central de Ourense or Peña Trevinca, among others. Coastal routes and inland itineraries for discovering Blue Galicia and Green Galicia which both evolve in tandem with the seasons, the same journey changing if undertaken in autumn, when the forests appear dappled in a multitude of colours of gold and ochre, or in spring when flowers burst forth over meadows and mountains and the woods are camouflaged in multi-hued leaves of green.

In tranquillity and without pressure, because the land of Galicia deserves to be enjoyed calmly, taking stock to marvel at its scenery, extract its secrets and explore its most hidden corners.

A proposition that ventures from the infinite sea to valleys, rivers and mountains. The twenty-five best tourist routes across Galicia – eleven along the coast and fourteen through the landscapes of the interior –, as well as a selection of fifty vantage points and seven urban sights of the major Galician cities, that cover more than nine hundred kilometres of minor and country roads and cross 110 municipalities.



---

Descubre todas las rutas en: [www.turismo.gal](http://www.turismo.gal)





SOBER, DOADE (VÍCTOR BARRO)



PLAYA DE LAS CATEDRALES, RIBADEO.

## De Ribadeo al pico de A Frouxeira *Por las catedrales del Cantábrico*

La costa de Ribadeo y Barreiros es el eje central de este recorrido que transcurre entre suaves arenas y acantilados de perfiles caprichosos. Pero la hermosura del litoral no es lo único, tampoco hay que perderse su rico patrimonio y sus pueblos singulares como Rinlo y Ribadeo.

## De O Porto de Espasante al faro de Estaca de Bares *Acantilados, puertos y luz*

Ortigueira y Mañón exhiben algunos de los acantilados más imponentes de Galicia. La escarpada costa busca reposo en puertos que resguardan encantadoras villas. Playas abiertas al mar, miradores naturales, acerbo cultural y pueblos en un recorrido por la escena costera del norte.

## De Cedeira a cabo Ortegal *Los miradores al norte del norte*

Un itinerario en el que las leyendas, las tradiciones ancestrales y la naturaleza se entremezclan con la niebla y el mar para dar lugar a paisajes de vértigo y vistas inolvidables. En poco más de 20 kilómetros se condensa todo un amplio muestrario de los valores paisajísticos y etnográficos de la costa gallega. Un mirador continuo sobre el océano Atlántico, bordeando los acantilados de Vixia Herbeira.

## Del castillo de A Palma al castillo de A Nogueirosa *Por tierras del Golfo Ártabro*

La zona del Golfo Ártabro está cuajada de magníficas villas asentadas al borde del mar, que gozan de un clima suave y de unas playas recogidas. Paisajes pintorescos y destacadas villas marineras como Mugardos, Ares, Pontedeume, Bremao o Redes, la pequeña población indiana, que cautivo a Pedro Almodóvar.

## Del faro de Laxe a la punta de O Roncudo *Mareas vivas en la ría de Corme y Laxe*

Laxe y Corme se miran en la distancia, sabedores de que son dos caras de la misma moneda. Este recorrido une por tierra lo que separa el mar. Con el estuario del río Anllóns como punto intermedio y el monte Branco como continua referencia visual. Emplazamientos que destacan por la violencia con la que el mar azota las rocas, una de las características que hacen que sea la zona con los percebes más sabrosos de Galicia.

## Circular de Camariñas *Caminos de la Costa da Morte*

La ruta circular con comienzo y final en Camariñas recorre el corazón de la mítica Costa da Morte. Se hallan construcciones de interés histórico-etnográfico, paisajes impresionantes, recuerdos de naufragios y esculturas naturales. La fuerza del viento, el olor del mar y el verde de los montes concentrados en un recorrido que condensa la esencia de una de las costas más peligrosas del mundo.

## From Ribadeo to the peak of A Frouxeira *Via the 'cathedrals' of the Bay of Biscay*

The coast of Ribadeo and Barreiros is the central axis of this route that passes between gentle sandy beaches and unpredictably-contoured cliffs. Yet the beauty of its coastline is not the whole story; you mustn't miss out on its rich heritage and unique villages such as Rinlo and Ribadeo.

## From O Porto de Espasante to the Estaca de Bares lighthouse *Cliffs, ports and light*

Ortigueira y Mañón displays some of Galicia's most extraordinary cliff faces. The sheer coast seeks repose in harbours sheltering charming little towns. Beaches exposed to the sea, natural vantage points, cultural heritage and villages make up a tour of northern Spain's coastal scenery.

## From Cedeira to Cabo Ortegal *The most northerly of all vantage points*

A route in which legends, ancestral traditions and nature intermingle with the mist and sea, giving rise to dizzying landscapes and unforgettable views. An entire cross section of the landscape and ethnographic values of the Galician coast is condensed into little more than 20 kilometres. A continuous vantage point and lookout over the Atlantic Ocean, skirting over the cliff tops of Vixia Herbeira.

## From the castle of A Palma al Castillo to A Nogueirosa *Across the Golfo Ártabro*

The Golfo Ártabro coastal area is set with magnificent villas perched on the sea edge, which enjoy a gentle climate and secluded beaches. Picturesque landscapes and prominent seafaring villages such as Mugardos, Ares, Pontedeume, Bremao and Redes, the little settlement of wealthy Spaniards returned from America that enchanted Pedro Almodóvar.

## From Laxe lighthouse to O Roncudo promontory *Spring tides in the Corme-Laxe Ría*

Laxe and Corme look out at each other in the distance, conscious of being two sides of the same coin. This route links by land what the sea keeps apart. With the estuary of the river Anllóns as half-way house and Mount Branco as a continuous visual reference point. Remarkable locations for the force of the sea whipping against the rocks, one of the factors making this the area with the most flavoursome barnacles in Galicia.

## Camariñas Circular Route *Paths along the Costa da Morte*

The circular route beginning and ending in Camariñas explores the heart of the mythical Costa da Morte (Coast of Death). Here you find constructions of historico-ethnographic interest, astonishing landscapes, shipwreck remains and natural sculptures. The strength of the wind, the smell of the sea and the green of the hills condensed into a route epitomising the essence of one of the world's most dangerous coastlines.

## Del faro de Fisterra al mirador de O Ézaro *Del fin del mundo al Olimpo céltico*

Fisterra es el lugar que conserva el calificativo de 'El Fin del Mundo'. En este caso no será el fin sino el inicio de una hermosa ruta que bordea el litoral, pasando por lugares míticos de la Costa da Morte: Corcubión, Cee, la cascada del Xallas, entre otros, y un espectacular final en el mirador de O Ézaro, al lado del monte Pindo, el Olimpo sagrado de los celtas.

## Del faro de Corrubedo al monte Enxa *Dunas de Corrubedo, arenas de Porto do Son*

El entorno de Corrubedo, famoso por su duna singular, tiene mucho que ofrecer. Costa bravía, pasa por ser uno de los tramos litorales mejor conservados de Galicia con extensos arenales, sistemas dunares y montes próximos desde los que contemplar kilómetros de belleza atlántica en estado puro.

## Del cabo Udra al cabo Home *Por los cabos de O Morrazo*

El recorrido por la península de O Morrazo no pierde de vista el Parque Nacional das Illas Atlánticas. El camino proporciona varios kilómetros con el que disfrutar de unas vistas excepcionales. Durante la ruta se pueden contemplar algunas de las playas que se esconden entre las rocas, bañadas por las olas que vienen desde lo más remoto del Atlántico. Incluye la ría de Aldán y condensa los valores representativos de las Rías Baixas: naturaleza, buen clima y playas.

## Del monte Cepudo al monte Aloia *De Vigo a Tui por la sierra de O Galiñeiro*

En el entorno de la ría de Vigo, diversos miradores naturales ofrecen excelentes vistas panorámicas del litoral y del Parque Nacional das Illas Atlánticas. Bordeando la ría, el monte Cepudo es el punto de inicio de un recorrido que busca el Parque Natural do Monte Aloia a través de la sorprendente sierra de O Galiñeiro, que conecta las Rías Baixas con O Baixo Miño.

## De Baiona a Santa Trega *La costa sur*

La ruta de la Virgen de la Roca a Santa Tecla es recorrer las Rías Baixas en estado puro. Lo más emocionante de este tramo, que forma parte del camino de Santiago portugués, es que transita al borde del mar, como un balcón sobre el Atlántico, con las montañas de la Sierra de A Groba como protección por el otro lado.

## From Fisterra lighthouse to the O Ézaro lookout *From 'The End of the World' to the Celtic Olympus*

Fisterra is the place often described as 'The End of the World'. In this case it won't be the end but rather the start of a beautiful coastline-hugging journey, passing through mythical locations of the Costa da Morte: Corcubión, Cee and the Xallas waterfall, among others, and a spectacular finish in the O Ézaro lookout, next to Mount Pindo, the sacred Olympus of the Celts.

## From Corrubedo lighthouse to Mount Enxa *Corrubedo Dunes, Porto do Son Sands*

The setting of Corrubedo, famous for its unique sand dunes, has much to offer. A wild shoreline, it is also one of the best-preserved coastal stretches in Galicia with extensive sands, dune systems and nearby hills from which to admire kilometres of Atlantic beauty in its purest state.

## From Cabo Udra to Cabo Home *Along the capes of O Morrazo*

The journey across the O Morrazo peninsula never loses sight of the Atlantic Islands of Galicia National Park. The road provides miles of exceptional views to enjoy. Throughout the route you can gaze out at some of the beaches that are hidden between rocks and bathed by the waves rolling in from the furthest depths of the Atlantic. It includes the Ría de Aldán and distils the characteristic values of the Rías Baixas: nature, fine climate and beaches.

## From Mount Cepudo to Mount Aloia *From Vigo to Tui via the Sierra de Galiñeiro*

In the landscape that surrounds the Ría de Vigo, various natural lookouts offer excellent panoramic views of the coast and the Atlantic Islands of Galicia National Park. Skirting the estuary, Mount Cepudo is the starting point for a journey in search of the Monte Aloia Natural Park via the astonishing Sierra de Galiñeiro, which connects the Rías Baixas with the *comarca* (county) of O Baixo Miño.

## From Baiona to Santa Trega *The south coast*

The route of the monument of La Virgen de la Roca to the Santa Tecla Mountain is the Rías Baixas in their purest state. The most thrilling part of this stretch, part of the Portuguese section of St James's Way, is how it hugs the shore like a balcony over the Atlantic, mountains from the Sierra de Groba offering protection from the other side.







NAVIA DE SUARNA. A PROBA DE NAVIA (VÍCTOR BARRO)



CERVANTES. PIORNEDO (VÍCTOR BARRO)

### De A Fonsagrada a Negueira de Muñiz Mar de nubes en el valle del Navia

Entre A Fonsagrada y Negueira de Muñiz los valles suceden a las sierras, en un constante zig-zag. Las vueltas del camino ofrecen una gran variedad de perspectivas ante el imponente valle del Navia, que transcurre lentamente hacia Asturias. El paisaje de montaña contrasta con los profundos valles en los que se esconden cultivos y aldeas.

### De Navia de Suarna a As Pontes de Gatín Puertos de Ancares

Las amplias extensiones de Os Ancares permiten realizar un completo recorrido por sus puertos y valles. Lugar mítico de la montaña gallega, por su paisaje y biodiversidad, hacen de ésta una zona de incalculable valor para los amantes de la naturaleza y una comarca de visita obligada.

### De Pedrafita do Cebreiro a Samos La entrada del Camino de Santiago

Entre las diversas variantes el Camino Francés es el más conocido, siendo O Cebreiro el punto de entrada en Galicia. Este itinerario comparte el recorrido de las primeras etapas gallegas de una de las vías de peregrinación más importantes del mundo.

### De A Cruz do Incio al mirador de A Pena do Teso Grande O Courel, pura naturaleza

O Courel es uno de los territorios míticos de Galicia, la reserva natural y espiritual de los gallegos. Con su biodiversidad, las montañas de estas sierras conforman algunas de las postales de mayor belleza que se pueden encontrar en este rincón del mundo. El paisaje, desbordante de colores y matices, pertenece a la categoría de lugares irreales que sólo se pueden explicar cuando son percibidos en primera persona.

### De Chantada a Os Peares La Ribeira Sacra del Miño

Un paisaje de viñedo combinado con la frondosa vegetación y la presencia de un rico legado románico crean un conjunto exuberante. Partiendo de Chantada se puede disfrutar de un itinerario que recorre los márgenes del río, con un sorprendente final en Os Peares donde el Sil y el Miño deciden juntarse. Un pequeño paraíso escondido en el interior de Galicia.

### From A Fonsagrada to Negueira de Muñiz A sea of clouds in the Valle del Navia

Between A Fonsagrada and Negueira de Muñiz valleys and mountain ranges twist and turn in a constant zig-zag. The intricate changes offer a wide variety of views of the imposing Navia valley, which proceeds slowly towards Asturias. The mountainous landscape contrasts starkly with the plummeting valleys where crops and hamlets lie hidden.

### From Navia de Suarna to As Pontes de Gatín Puertos de Ancares

The broad expanses of Os Ancares invite you to complete a full tour of its ports and valleys. A mythical spot in the Galician mountains for its landscape and biodiversity, which make it an area of incalculable worth for lovers of nature and a must-visit region of Galicia.

### From Pedrafita do Cebreiro to Samos Gateway to St. James's Way

Among the various versions, the French Way is the most famous, O Cebreiro being the point of entry into Galicia. This itinerary shares the path of the first Galician stages of one of the most important pilgrimage routes in the world.

### From A Cruz do Incio to the A Pena do Teso Grande lookout O Courel, nature in its purest state

O Courel is one of Galicia's legendary territories, the natural and spiritual reserve of the Galicians. With its biodiversity, the mountains in this range make up some of the most beautiful mementos to be discovered in this corner of the world. The landscape, brimming with colour and shades, belongs to the category of dream-like places that can only be explained when experienced in the first person.

### From Chantada to Os Peares Ribeira Sacra del Miño

A landscape of vineyards combined with luxuriant vegetation and the presence of a rich Romanesque legacy produces a fertile union. Starting in Chantada you can enjoy an itinerary that follows the shores of the river, with an astonishing climax in Os Peares where the rivers Sil and Miño decide to join. A tiny hidden paradise in the Galician interior.



## De Monforte de Lemos a Santo Estevo de Ribas de Sil *Caminos heroicos de la Ribeira Sacra*

La Ribeira Sacra es uno de los paisajes con más carácter de Galicia. La particularidad geográfica que supone el Cañón del río Sil lleva asociada una singularidad climática que otorga relevancia a los viñedos y bosques. La presencia de un riquísimo patrimonio completa un conjunto en el que la calidad es el denominador común, aplicado a los caldos, a la arquitectura religiosa o al paisaje mismo.

## De A Veiga a los Penedos de Oulego *Valles y sierras del oriente gallego*

La zona sur oriental de Galicia es un destino de calidad. La sucesión de valles y sierras marca diversos ambientes que van desde la alta montaña del entorno de Trevinca a los paisajes vitivinícolas de Valdeorras pasando por los matices mediterráneos del Parque Natural Serra da Enciña da Lastra.

## De A Pobra de Trives a As Ermidas *Herencia romana en las tierras del Bibei*

Una ruta donde nos aguardan construcciones arquitectónicas capaces de dejarnos boquiabiertos y de trasladarnos a la esencia de los mitos y las leyendas. Aquí el río Bibei fluye por la provincia de Ourense hasta empatar con el río Sil, cruza las Terras de Trives, entre rocosas paredes en las que crecen viñas históricas. Partiendo de A Pobra de Trives, se baja hasta A Ponte Bibei, exponente máximo de la herencia romana en la zona y que aún hoy facilita el paso a Larouco y Valdeorras para llevarnos al santuario de As Ermidas, elevado en las rocas.

## De Montederramo a Manzaneda *A través del Macizo Central orensano*

El tránsito por el Macizo Central orensano supone toda una experiencia para los sentidos. Las impresionantes vistas de las sierras, los colores propios de una sugestiva vegetación y el compás del silencio permiten realizar un relajante recorrido por algunos de los paisajes mejor conservados de Galicia. Pequeñas aldeas salpicadas en un territorio de extraordinarios valores naturales y que cuenta, además, con la única estación de montaña de Galicia: Manzaneda.

## De A Gudiña a Pradoalbar *La sierra Seca y el valle de O Conso*

El sorprendente paisaje invita a disfrutar transitando por recios, viejos y poco habitados caminos de entrada y salida a Galicia. Parte del itinerario propuesto coincide con la de la Vía de la Plata, aquella que sube a la sierra Seca con la mirada continua sobre los montes de O Invernadeiro. La parte final, remontando el río Conso, es un espectáculo de cascadas y riachuelos hasta el destino final: la escondida aldea de Pradoalbar.

## From Monforte de Lemos to Santo Estevo de Ribas de Sil *Heroic journeys of the Ribeira Sacra*

The Ribeira Sacra is one of the most characterful landscapes in Galicia. The geographical distinctiveness encapsulated in the Sil Canyon brings with it a unique climate favouring the growth of vineyards and forests. The presence of a rich and unique heritage completes a remarkable combination in which quality is the common denominator, applicable to its wines, religious architecture and the landscape itself.

## From A Veiga to los Penedos de Oulego *Valleys and mountains in eastern Galicia*

The south-east of Galicia is an excellent destination. The series of valleys and mountain ranges delineates various different environments from the high peaks around Trevinca to the wine-making landscapes of Valdeorras by way of the Mediterranean tints of the Serra da Enciña da Lastra Natural Park.

## From A Pobra de Trives to As Ermidas *Roman legacy in the realm of the Bibei*

A route on which architectural constructions to leave us dumbstruck and transport us back to the origins of myths and legends lie in wait. Here the river Bibei flows through Ourense province until it joins the river Sil and crosses the Terras de Trives, between rocky walls where ancient vines grow. From A Pobra de Trives, it goes down to A Ponte Bibei, supreme example of the area's Roman legacy and which even today provides the gateway between Larouco and Valdeorras and gives access to the sanctuary of As Ermidas, high up in the rocks.

## From Montederramo to Manzaneda *Through the Macizo Central Orensano*

Crossing Ourense's Macizo Central is an all-encompassing experience for the senses. The incredible views of the mountains, the striking colours of vibrant vegetation and the rhythm of silence invite you to take part in a relaxing trip through some of the best-preserved landscapes in Galicia. Small hamlets dotted throughout a territory of extraordinary natural values and which can also boast the only mountain station in Galicia: Manzaneda.

## From A Gudiña to Pradoalbar *Sierra Seca and the O Conso valley*

The astonishing landscape invites us to enjoy our journey along hardy, ancient and isolated ways curving in and out of Galicia. Part of this particular route coincides with that of the Vía de la Plata, which leads up to the Sierra Seca and its continuous view over the foothills of O Invernadeiro. The last part, following the river Conso upstream, is an extravaganza of waterfalls and rivulets towards the final destination: the clandestine hamlet of Pradoalbar.





**“UNA PROPUESTA CON UNA SELECCIÓN DE CINCUENTA MIRADORES IMPRESCINDIBLES Y SIETE MIRADAS URBANAS”**

**“A PROPOSITION WITH A SELECTION OF FIFTY ESSENTIAL SCENIC VIEWS AND SEVEN URBAN VANTAGE POINTS”**



Siete miradas,  
desde Ferrol hasta  
Vigo, pasando por A  
Coruña, Santiago de  
Compostela, Lugo,  
Pontevedra y Ourense  
contemplando los  
bellos paisajes que  
nos brinda la Ermita  
de Chamorro, el  
Mirador de San  
Pedro, el Paseo dos  
Leons, la Muralla  
Romana, A Caeira y  
el Monte do Castro  
respectivamente.

*Seven viewpoints,  
from Ferrol  
to Vigo, via A  
Coruña, Santiago  
de Compostela,  
Lugo, Pontevedra  
and Ourense  
contemplating the  
beautiful landscapes  
provided by the  
Ermita de Chamorro,  
the Mirador de San  
Pedro, the Paseo dos  
Leons, the Muralla  
Romana, A Caeira  
and Monte do Castro  
respectively.*



### De Aquis Querquennis a A Portela do Home *Herencias romanas en A Baixa Limia*

El legado romano está muy presente en A Baixa Limia. A cada paso, el rico patrimonio heredado de la presencia de Roma en estas tierras surge en combinación con unos destacables valores naturales y paisajísticos. El agradable recorrido por el valle del Limia nos acerca a estos rincones de la geografía gallega, reviviendo los itinerarios históricos por la sierra de O Xurés, que dan paso a Portugal.

### De Ourense a Ribadavia *Bajando el Miño hacia O Ribeiro*

El Miño es un río esencial en la geografía y en la cultura gallegas. Este itinerario propone un recorrido siguiendo su valle desde la ciudad de Ourense hasta Ribadavia, a través de los paisajes del vino de la comarca de O Ribeiro. El trayecto combina valores patrimoniales, naturales y estéticos, discurre por tierras de herencias romanas y trazos climáticos mediterráneos.

### De Avión al mirador de las Tres Rías *De O Suído a O Cando*

Las sierras de O Suído y de O Cando conforman el sector meridional de la denominada Dorsal Galega, sistema montañoso que atraviesa el centro de Galicia con disposición norte-sur. Con una posición privilegiada, a medio camino entre O Ribeiro y las Rías Baixas, estas montañas sorprenden por su paisaje, patrimonio singular y contactos culturales con América, fruto de los procesos migratorios.

### De Aciveiro a Carboeiro *Los monasterios del centro de Galicia*

Las comarcas centrales de Galicia presentan un rico legado de valores naturales y patrimoniales. Comarcas ganaderas que mantienen un paisaje bien conservado, sucesiones de valles que conviven con áreas de media montaña, como la sierra de O Candán, y hechiceros monasterios que nos llevan a otras épocas.

La inspiración literaria para este viaje la encontramos en cada pueblo, que expresa sus sentimientos a través de sus dichos, cantares o refranes y sus poetas encarnan también los anhelos colectivos en cada verso.

### From Aquis Querquennis to A Portela do Home *Roman legacies in A Baixa Limia*

The Roman legacy is very visible in A Baixa Limia. With each step, the rich cultural inheritance of the presence of Rome in these lands appears in conjunction with the qualities of an outstanding natural landscape. The pleasant journey through the Valle del Limia brings us closer to those corners of Galician geography, reliving the historical routes through the mountains of O Xurés, that lead on to Portugal.

### From Ourense to Ribadavia *Descending the Miño towards O Ribeiro*

The Miño is a fundamental river in the geography and culture of Galicia. This itinerary offers a journey along its valley from the city of Ourense to Ribadavia, through the vineyard landscapes of the O Ribeiro region. The route, combining the best of natural, cultural and aesthetic values, passes through lands of Roman remains and shades of Mediterranean climate.

### From Avión to the Mirador de las Tres Rías *From O Suído to O Cando*

The O Suído and O Cando sierras make up the southern sector of the so-called Dorsal Galega, a system of mountains crossing the centre of Galicia on a north-south axis. With their privileged position half-way between O Ribeiro and the Rías Baixas, this mountainous region astonishes for its landscape, unique heritage and cultural contacts with America, the fruit of migration histories.

### From Aciveiro to Carboeiro *The monasteries of central Galicia*

The central comarcas of Galicia offer a rich legacy of scenic and cultural values. Livestock regions that contain a well-preserved landscape, stretches of valley that run alongside near-mountainous areas, such as the O Candán sierra, and bewitching monasteries that take us back to former times.

The literary inspiration for this journey can be found in each village, which expresses its sentiments through sayings, songs and refrains, while its poets also embody collective yearnings in every verse.





CAPILLA DE LA VIRGEN PEREGRINA

# Pontevedra

## La capital de las Rías Baixas

## Pontevedra

### Capital of the Rías Baixas

MODELO DE CIUDAD, CIUDAD MODELO

CITY MODEL, MODEL CITY

Pontevedra cuenta con una holgada cifra de galardones y reconocimientos internacionales tanto por una honesta praxis en materia de movilidad sostenible y accesibilidad, como por un modelo urbano enfocado en las personas. Su clima moderado, de veranos soleados e inviernos suaves, acompaña para que el verde predomine en sus paisajes. Por esto y mucho más, la ONU la ha declarado la ciudad más cómoda para vivir en Europa, el Premio Internacional de Dubai reconoce que desarrolla las sobresalientes prácticas para mejorar las condiciones de vida de sus habitantes y la neoyorquina Fundación Bloomberg alaba su modelo urbano, por mencionar algunos.

*Pontevedra boasts a considerable number of international prizes and awards for both an honest praxis regarding sustainable mobility and accessibility and for its people-centred urban model. Its temperate climate of sun-kissed summers and mild winters supports landscapes where green is the dominant colour. For this and much more, to mention a few examples, the United Nations has declared it the place in Europe with best quality of life (Habitat Prize), the International Dubai Prize recognises its development of outstanding practices for improving the living conditions of its inhabitants and New York's Bloomberg Foundation praises its urban model.*



---

+ Info: [visit-pontevedra.com](http://visit-pontevedra.com)

La experiencia que ofrece es el resultado de 20 años de una política municipal intensiva para aplicar un nuevo modelo urbano. Entonces, la ciudad comenzó a moverse en dirección contraria al resto del planeta. Aquella urbe conquistada por coches y humos impulsó en aquel momento un plan para peatonalizar y limitar el acceso sobre ruedas al centro histórico y al ensanche. Hoy, solo está permitido el tráfico de coches imprescindible para que la ciudad funcione.

Posee uno de los cascos históricos más bellos, mejor conservados y elegantes de Galicia. Junto a la ría pontevedresa, la antigua urbe extiende su entramado de calles y plazas que guardan importantes edificaciones civiles y religiosas que incluyen historia, cultura, ocio, paisaje y ese atractivo singular que posee lo añejo.

Brinda planes culturales de referencia como el Museo de Pontevedra, el más completo para entender la cultura gallega. Se vanagloria de un acervo histórico que integra la extraordinaria capilla de la Virgen Peregrina, con planta en forma de vicira situada al pie del Camino Portugués a Santiago, y de un patrimonio natural con más de 20 kilómetros de senderos que parten desde su núcleo urbano.

Y aún albergando un infinito listado de reclamos turísticos, esto no es su mayor seña. Pontevedra es una ciudad donde la visita se hace ineludible porque invita a una experiencia inmejorable: vívirla a pie y disfrutarla con los sentidos.

La ciudad está siempre llena de gente que va y viene. Sus habitantes disfrutan de caminar cada día, porque saben que la calle o la plaza en la que viven es la continuación de su propia casa; los peregrinos que siguen el Camino Portugués a Santiago y los cada vez más numerosos visitantes.

Pasear por sus evocadoras y empedradas calles, que se abren continuamente a acogedoras plazas que te invitan a sentarte a tomar algo en una terraza; y el ambiente familiar te llama a quedarte. Estas plazas en varios casos mantienen el nombre de su vocación mercantil tradicional, como

Pontevedra's experience is the result of an intensive 20-year municipal policy to apply a new urban model. Accordingly, the city started to move in the opposite direction to the rest of the planet. The old urban area overwhelmed by cars and fumes then launched a plan to pedestrianize and limit vehicle access to the historic centre and inner district. Today, only car traffic that is essential for the city to function is allowed in.

This city has one of the most beautiful, best-preserved and elegant historical centres in Galicia. Next to the Ría de Pontevedra, the old city extends its grid of streets and squares keeping vigil over important civil and religious buildings that encompass history, culture, leisure, landscape and that unique charm exuded by 'the ancient'.

It offers cultural landmarks like the Museo de Pontevedra, the most complete museum for understanding Galician culture. Its proud historical heritage includes the extraordinary Chapel of the Pilgrim Virgin, with its scallop shell-shaped floor plan, located on the Portuguese Way section of the Camino de Santiago, and a natural heritage with more than 20 kilometres of paths leading out from its city centre.

Harbouring an infinite list of tourist attractions is not, though, its major hallmark. A visit to Pontevedra becomes inevitable because the experience we're invited to is unbeatable: live it on foot and enjoy it with all the senses.

The city is always full of people coming and going. Its inhabitants enjoying walking each day because they know that the street or square where they live is an extension of their own home; the pilgrims who follow the Portuguese Way to Santiago and the ever-increasing numbers of visitors.

Stroll through its evocative stone-paved streets that continuously open up to reveal welcoming squares inviting you to sit at a terrace for a drink; the warm atmosphere will encourage you to stay for another. In some cases, these squares preserve the name of their traditional mercantile profession: A Verdura (Vegetable), A Ferraría (Foundry) or A





PARA NO PERDERSE

- Fiesta de Os Maios
- Fiesta de San Benitiño de Lárez
- Festival Internacional de Jazz e Blues
- Fiestas de la Peregrina
- Feira Franca CarnaSval
- Surfing The Lerez Festival
- Novos cinemas

*NOT TO BE MISSED*

- Fiesta de Os Maios*
- Fiesta de San Benitiño de Lárez*
- International Festival of Jazz and Blues*
- Fiestas de la Peregrina*
- Feira Franca Carnival*
- Surfing The Lerez Festival*
- Novos Cinemas*





A Verdura, A Ferraría o A Leña, esta última con casas de cantería granítica, soportales, galerías y un cruceiro en el centro que conforman una de las postales más conocidas de la urbe.

En la plaza de A Ferraría, se descubre un amplio espacio abierto que incluye la plaza de A Estrela y los jardines de Casto Sampedro, verdadera alma de la ciudad, lugar de paso, ocio y celebraciones variadas.

En la plaza de O Teucro, nombre del legendario fundador griego de la ciudad, podrás divisar varios pazos barrocos dieciochescos (Gago, Montenegro, el del conde de San Román y Pita).

Todas conforman un gran escenario urbano para el ocio que se convierte en un espléndido marco para el vermú, el café o las copas. A la hora de comer la ciudad se transforma en un auténtico restaurante al aire libre, lleno de propuestas tradicionales e innovadoras, con todos los matices que puedas imaginar, adaptándose a todos los gustos.

Un cosmos de propuestas –irse de compras o de paseo, gestiones, trabajo o tertulias– asoman a las calles de una ciudad que no entiende de centros comerciales, precisamente para defender estas calles llenas de vida, de comercio y de valores.

Las plazas y calles son el corazón y las arterias de Pontevedra, que generan la energía vital para la ciudad durante todo el año. Algunas de estas calles son interiores, con galerías comerciales, otras convertidas en bulevares de palmeras, olivos y árboles de hoja caduca.

Pontevedra es sosiego, tranquilidad, paz, pero también tiene mucho que ver y por donde caminar. A unos metros del centro de la ciudad el visitante puede disfrutar de un paseo por las orillas del río Lérez, ofreciendo al caminante un encanto muy evocador, con rincones agradables que parecen sacados de un cuento. Entre ellos recomendamos la Illa das Esculturas, en la que se puede disfrutar de un paseo que combina naturaleza

Leña (Firewood), this last with granite stonework houses, porticos, galleries and a central calvary which compose one of the most well-known postcard images in the city.

The Plaza de A Ferraría unveils a wide open space including the Plaza de A Estrela and the gardens of Casto Sampedro, the city's authentic soul and a place for walking, leisure and various celebrations.

In Plaza de O Teucro, the name of the city's mythical Greek founder, you can discern various ornate 18<sup>th</sup>-century *pazos* (Gago, Montenegro and the country seat of the Conde de San Román y Pita).

These *plazas* all combine to provide a great urban setting for leisure activities and have become marvellous areas for vermouth, coffee or wine and cocktails. At lunchtime the city is transformed into a veritable open-air restaurant packed with traditional and innovative menus, with no end of imaginative subtleties that adapt themselves to everyone's tastes.

A cosmos of little worlds – shoppers and strollers, errand runners, workers and social gatherers – line the streets of a city that doesn't have much truck with big shopping malls, precisely so that the streets remain full of life, commerce and traditions.

The squares and roads are the heart and arteries of Pontevedra, generating vital energy for the city throughout the year. Some of these streets are indoor arcades with shopping galleries, others have been converted into boulevards with palm, olive and deciduous trees.

Pontevedra is calm, tranquillity and peace, but there is also much to see and many places to explore on foot. A few metres from the city centre visitors can enjoy strolling along the banks of the river Lérez, somewhere which offers the pedestrian a dream-like loveliness, with charming corners that seem to have arrived from the pages of a fairy tale. Among these we recommend the Illa das Esculturas, a



---

Vista aérea del río Lérez

y cultura. En esta isla fluvial de siete hectáreas, se puede admirar una de las mejores muestras escultóricas de los más destacados artistas contemporáneos, al mismo tiempo que se pasea por un espacio natural de gran valor ecológico con más de 228 especies diferentes de árboles y 133 de aves. Cerca encontrarás la playa fluvial del Lérez diseñada para aquellos que prefieren disfrutar del agua dulce en las jornadas de calor, con espacios para el ocio y la diversión.

Además, en el cercano municipio de Campo Lameiro también podremos gozar de uno de los mayores yacimientos de grabados rupestres al aire libre de Europa.

Si lo que realmente al visitante le gusta es el patrimonio arquitectónico, es preciso visitar la basílica de Santa María, un templo finalizado por los marineros en el siglo XVI con su fachada plateresca, una labrada joya de piedra que habla del grandioso poder de la ciudad en el inicio de la modernidad; empaparse de la autenticidad espiritual de la iglesia de San Francisco; conocer las ruinas de la iglesia gótica de Santo Domingo, construida en el siglo XIII y luego parcialmente derribada a principios del siglo XX; acercarse hasta el templo juguetón y barroco de San Bartolomé, de columnas gigantes y sólidos contrafuertes, bajo los que caminar tranquilamente y contemplar la inusual imagen de una virgen embarazada; o ver el antiguo convento de Santa Clara.

La visita también ilusiona si queremos encontrar patrimonio arqueológico e histórico. Puedes comprobar cómo fue evolucionando la ciudad en el Centro de Interpretación de las Torres Arzobispales, que aprovecha el foso de una antigua fortificación como espacio expositivo. Muy cerca, en el Campiño de Santa María, también existen restos de la muralla y de los viejos torreones, entre las que destaca la torre de Tristán de Montenegro.

En el puente del Burgo puedes visitar el resultado de las excavaciones de los antiguos muelles, vías públicas y el propio puente, que tiene enterrados

perfect choice for a walk combining nature and culture. On this seven-hectare river island, you can admire one of the finest ensembles of sculptures from the most distinguished contemporary artists, while wandering through a natural area of huge ecological value with over 228 different types of tree and 133 species of birds.

Soon you'll find the riverside beach of the Lérez, designed for those who'd rather enjoy fresh water than sea on hot days, with spaces for leisure and amusement.

Furthermore, in the nearby municipality of Campo Lameiro you can also enjoy one of the largest open-air cave engraving sites in Europe.

If what really inspires is a place's architectural heritage, then visitors should visit the Basílica de Santa María Mayor, a temple completed by seafarers in the sixteenth century, with its plateresque façade, a carved stone gem expressing the majestic power of the city at the start of the modern age; soak up the spiritual truth of the Iglesia de San Francisco; discover the ruins of the gothic Iglesia de Santo Domingo, built in the thirteenth century and then partly demolished in the early twentieth; get up close to the provocative baroque church of San Bartolomé, with its massive columns and solid buttresses, under which you can walk with measured steps and contemplate the rare image of a pregnant virgin; or see the ancient convent of Santa Clara.

A visit to Pontevedra is also thrilling if you enjoy discovering archaeological and historical heritage. You can check out how the city evolved at the Interpretation Centre of the Torres Arzobispales, which uses the moat of an ancient fortress as an exhibition space. Very nearby, in the Campiño de Santa María, there are remains of the wall and old turrets, including highlight the Tristán de Montenegro tower.

On the Ponte de Burgo Bridge you can visit the results of the excavations of the ancient piers, public paths and the bridge itself, where four of the original 15 arches now lie buried.





cuatro de los 15 arcos que tenía en origen.

Resulta ineludible pasar por alguno de los seis edificios del Museo de Pontevedra, una de las grandes joyas de la ciudad, que incluye una colección de orfebrería en oro única en Europa con más de 4.000 años de antigüedad, colecciones emblemática de piezas arqueológicas, platería y pinturas; una reproducción exacta de una cámara del barco del almirante Méndez Núñez; la mayor parte de la obra de Castelao, intelectual imprescindible para entender la Galicia del siglo XX; aparatos y mobiliario de navegantes; escultura religiosa y piezas de azabache; una colección de pintura romántica e histórica con una sala dedicada a Francisco de Goya y otra a Joaquín Sorolla; o sus exposiciones temporales.

Para completar la vertiente cultural de la visita nada mejor que recorrer una singular colección escultórica. Un agradable paseo por el centro histórico, prestando especial atención a sus fachadas de piedra te permitirá encontrar docenas de escudos familiares con ejemplos de todo el universo heráldico imaginable, especialmente en las plazas de O Teucro, Curros Enríquez y Méndez Núñez y en los diversos pazos urbanos que existen, herencias de la hidalguía que se fue asentando en la ciudad a lo largo del tiempo, fiel testimonio de su pasado esplendoroso.

Los puentes son otra de las joyas de la ciudad, entre los que destaca el medieval de O Burgo, único hasta que a inicios del siglo XX se construyó el de A Barca, una espectacular arcada metálica sustituida más tarde por otra de hormigón. Los nuevos puentes de Os Tirantes y As Correntes, el peatonal de la isla de O Covo y el ferroviario, consagran agradables combinaciones de funcionalidad y belleza paisajística. A tan solo seis kilómetros, en Bora, existe un encantador puente de piedra, y 10 kilómetros más al sur el otro gran puente jacobeo, Ponte Sampaio, sobre el río Verdugo, escenario de batallas legendarias.

Si a todo esto se suma, que está a unos kilómetros de espectaculares zonas de costa, queda acreditado que Pontevedra es un destino para que todo el mundo disfrute.

*It is impossible to avoid visiting at least some of the six buildings of the Museo de Pontevedra, one of the great treasures of the city, which holds a collection of goldsmith work unique in Europe with over 4000 years of antiquity, symbolic collections of archaeological pieces, silver-smithing and paintings; an exact reproduction of a chamber from the boat of Admiral Méndez Núñez; the lion's share of the works of Castelao, the fundamental intellectual for understanding twentieth-century Galicia; ship apparatus and furniture; religious sculpture and pieces made from jet; a collection of Romantic and Historical paintings with a room devoted to Goya and another to Joaquín Sorolla, alongside temporary exhibitions.*

*To complete the cultural aspect of the visit, there's nothing better than examining an unusual collection of sculpture. A pleasant walk through the historic centre, paying attention to its stone façades, will enable you to discover dozens of family crests with examples from the entire heraldic universe imaginable, particularly in the Plazas O Teucro, Curros Enríquez and Méndez Núñez and in the various existing urban pazos, legacies of the nobility that continued to settle in the city throughout history, a loyal testimony of its splendid past.*

*The bridges are another of the city's jewels, among which the medieval O Burgo Bridge stands out, the only one until the early twentieth century when the A Barca Bridge was constructed, a spectacular metal arcade later substituted by another concrete one. The new bridges of Os Tirantes and As Correntes, the pedestrian one to the island of O Covo and the railway bridge enshrine pleasant combinations of functionality and landscape beauty. Just ten kilometres away, in Bora, there is a charming stone bridge, and, ten kilometres further south, the other great bridge to Santiago: Ponte Sampaio, over the river Verdugo, scene of legendary battles.*

*If to all this you add that the fact it's just a few kilometres from spectacular coastline, it goes without saying Pontevedra is a destination everyone can enjoy.*



PONTEVEDRA ES UNA CIUDAD DONDE LA VISITA SE HACE INELUDIBLE PORQUE INVITA A UNA EXPERIENCIA INMEJORABLE: VIVIRLA A PIE Y DISFRUTARLA CON LOS SENTIDOS

*A VISIT TO PONTEVEDRA IS INEVITABLE BECAUSE THE EXPERIENCE WE'RE INVITED TO IS UNBEATABLE: LIVE IT ON FOOT AND ENJOY IT WITH ALL THE SENSES*





# Vigo, la ciudad marinera

## Vigo, the seafaring city

UNA CIUDAD MODERNA, EMPRENDEDORA Y ABIERTA AL MUNDO

A MODERN, ENTERPRISING CITY OPEN TO THE WORLD

El mar abraza a los vigueses desde casi todos los puntos de la ciudad y se inmiscuye en los sentidos del visitante. Se extiende sobre una de las bahías más bellas del mundo, bañada por 45 arenales que componen un extraordinario catálogo natural. Un lugar fascinante que parece sacado de una novela y, lo cierto, es que es uno de los marcos del clásico universal de la literatura ‘20.000 leguas en viaje submarino’. En él, Julio Verne narra que el secreto mejor guardado del Capitán Nemo está en Vigo, pues acudió a estas aguas en el Nautilus en busca del tesoro de los galeones de Rande.

Sin duda, la Ría de Vigo, es un tesoro, su origen, su motor y su sello. Custodiada por las Islas Cíes, un parque natural en medio del Atlántico con una de las mejores playas del mundo, es su puerta de acceso desde mar abierto. En sus aguas se han librado batallas históricas como la de Rande y ha servido de abrigo a corsarios y marinos para fondear sus naves. Bajo éstas duermen leyendas, barcos hundidos y tesoros perdidos.

*The sea embraces the people of Vigo from almost all points in the city and cajoles itself into the senses of the visitor. It extends over one of the most beautiful bays in the world, lapping against 45 sandy stretches that form an extraordinary natural inventory. A captivating place like something from the pages of a novel and the truth is it is one of the settings for that classic of world literature, *Twenty Thousand Leagues under the Sea*. In it, Jules Verne informs us that Captain Nemo’s best-kept secret lies in Vigo, since the Nautilus approached these waters in search of the treasure of the galleons of Rande.*

*Without doubt, the Vigo Ría is a treasure, the city’s origin, motor and symbol. Guarded by the Cíes Islands, a natural park in the middle of the Atlantic with one of the finest beaches in the world, it provides its gateway in from the open sea. In its waters historical battles such as Vigo Bay (1702) have been fought, while it has given shelter to pirates and sailors to sound their boats. Underneath these waters lie sleeping legends, shipwrecks and lost treasure.*



---

+ Información: [turismodevigo.org](http://turismodevigo.org)

El mar proporcionó la riqueza con la que se levantó la industria y la ciudad, el que nutre su exquisita gastronomía; ha moldeado el entorno y el medio donde culturas, razas y lenguas conviven en una ciudad cosmopolita a la que el océano te acerca a cualquier continente.

Bella y excepcional donde las haya, es un auténtico edén natural con sus aguas mansas y un patrimonio marino inigualable.

Pero también posee tesoros al alcance de todos. Tesoros más allá del océano o la industria. Tesoros dentro de los límites de sus murallas casi desaparecidas, como el Casco Vello, zona llena de vericuetos y lugares simbólicos que reconstruyen siglos de historia atrapados en sus muros. La plaza de A Pedra y su mercado, donde probar las famosas ostras, la de Cesteiros, caracterizada por los cestos y sombreros hechos a mano. Iconos como la iglesia neoclásica de la Colegiata (Iglesia de Santa María), principal templo de la ciudad, obra cumbre del neoclásico gallego donde se exhibe el Cristo de la Victoria, rebautizado así tras la victoria viguesa sobre los franceses en 1809, hecho que se rememora cada año en la fiesta de La Reconquista. La siempre animada Praza da Constitución, con sus hermosos soportales a la recoleta plaza de la Princesa, donde está el antiguo ayuntamiento con una pequeña farola en el centro que fue la primera que dio luz eléctrica a la ciudad, y la Plaza Almeida donde está el edificio más antiguo de Vigo, hasta la ribera del Berbés.

Podrás sentir el legado de una urbe con sabor marinerero en el barrio de Bouzas, donde el acelerado ritmo vigués se detiene y uno parece entrar en un tiempo pasado y relajado. Callejear por su casco antiguo, empedrado y mágico, te permitirá llegar caminando hasta su paseo marítimo.

Inigualables son sus zonas verdes. Un ejemplo de cómo la naturaleza se eleva sobre la ciudad por-

The sea provides the wealth with which industry and the city grew, and in turn nourishes its exquisite gastronomy; it has shaped the surroundings and the means whereby cultures, races and languages exist side by side in a cosmopolitan city to which the ocean leads you from all continents.

Beautiful and exceptional as they come, the Ría is an authentic natural Eden with its peaceful waters and unrivalled seafaring heritage.

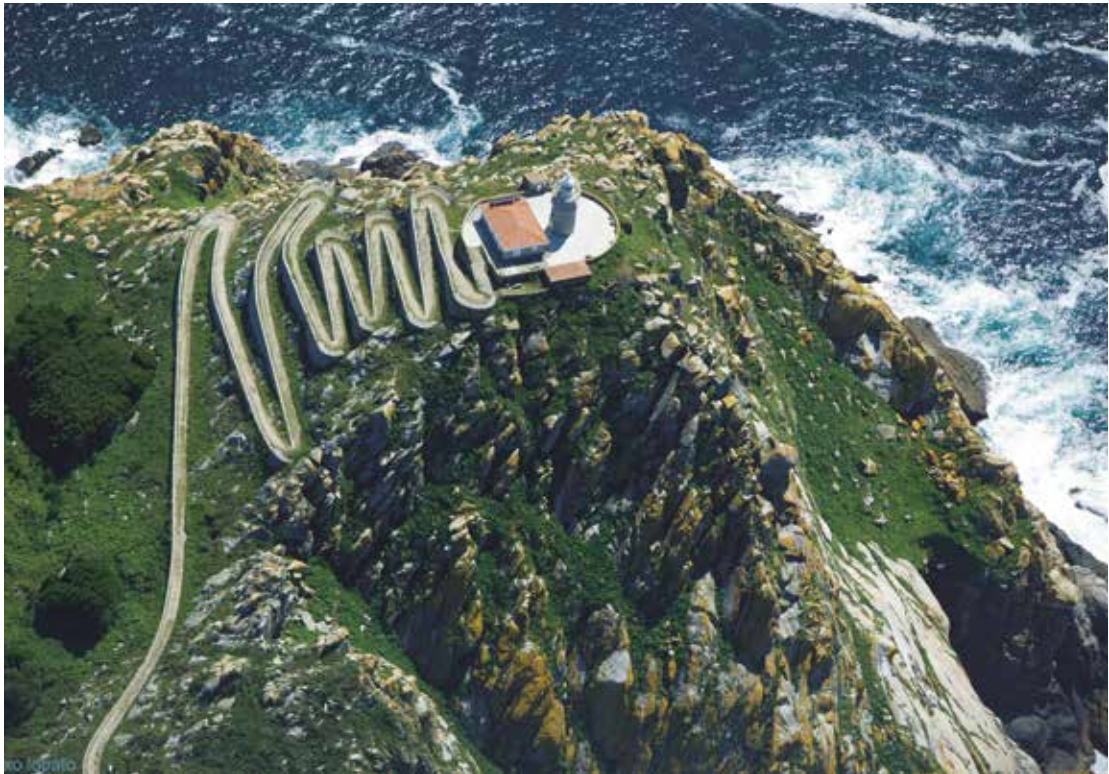
But Vigo also has treasures within everyone's reach. Treasures beyond the ocean and its industry. Treasures within the limits of its barely-surviving walls, such as the Old Town, an area full of twists and turns and symbolic places that recover centuries of history trapped inside its walls. Plaza de A Pedra and its market, where you can sample the famous oysters, or the square of Cesteiros with its hand-crafted baskets and hats. Icons such as the neo-classical Iglesia de la Colegiata (Iglesia de Santa María), the city's main temple and peak of Galician Neoclassicism where you can see the Cristo de la Victoria, thus renamed after the people of Vigo defeated the French in 1809, an event remembered every year in the Fiesta de La Reconquista. From the always-lively Praza da Constitución, with its lovely porticos, to the peaceful Plaza de la Princesa, with the old city hall and a small lighthouse in the centre (the first to provide electric light to the city); and from the Plaza Almeida, where you'll find the oldest building in Vigo, to the O Berbés shore.

The legacy of a city with maritime flavours is felt in the Bouzas neighbourhood, where Vigo's usual frantic rhythm slows down and it's as if you've entered an earlier, more relaxed time. Pottering around the old streets of its magical, stone-paved hub will eventually lead you down to its marine promenade.

Vigo's green areas are beyond compare. Beacons of nature rising above the city and gaining ground







fiándole el terreno palmo a palmo. El principal, el del monte de O Castro, lugar de nacimiento de la ciudad con un yacimiento castreño que data del siglo III a.C. Loma de gran envergadura estratégica y defensiva donde encontrarás un enorme escenario que recuerda la Batalla de Rande: tres anclas y varios cañones recuperados del fondo de la ría. Su tesoro lo encontramos en el centro de la fortaleza que lo corona, unas murallas del siglo XVII, donde hallarás su castillo y unos hermosos jardines, salpicados de esculturas como el monumento a Vigo de Camilo Nogueira o el homenaje al poeta medieval Martín Codax, que desembocan en un espectacular mirador: un lujo natural que ofrece las mejores vistas de la ría de Vigo y los atardeceres más hermosos.

También y no menos importantes los miradores de A Guía o del monte Alba, con espléndidas vistas sobre la ría, o el parque de Castrelos, sin duda, el más hermoso parque urbano de Galicia y uno de los pulmones de la ciudad con sus 220.000 m<sup>2</sup>, que comprenden el Pazo Museo de Quiñones

on it inch by inch. The main one is the park around Monte O Castro, the city's birthplace with a site dating back to the 3<sup>rd</sup> century BC. An elevation of great strategic and defensive significance where you'll find an enormous scene commemorating the Battle of Vigo Bay: three anchors and various cannons recovered from the depths of the estuary. Its treasure can be found in the centre of the fortress at its summit: seventeenth century walls where you'll find the castle and beautiful gardens dotted with sculptures such as the monument to Vigo by Camilo Nogueira and the tribute to medieval poet Martín Codax. They culminate in a spectacular viewpoint: a luxury of nature offering the best views of the Vigo Ría and the most beautiful evening twilights.

No less important are the vantage points of A Guía and Monte Alba, with their splendid views over the estuary, or Parque Castrelos, without doubt the most beautiful urban park in Galicia and one of the city's lungs, Its 220 000 m<sup>2</sup> encompass the Pazo Museo de Quiñones de León and its elegant



de León y sus elegantes jardines de corte francés e inglés.

La Porta do Sol y su particular monumento del Sireno es otro punto neurálgico. Desde allí nos podemos desplazar a los principales lugares de interés, como a la calle de O Príncipe, milla de oro comercial.

Vigo ofrece estupendas panorámicas al mar. La mejor la encontramos en la fortaleza del monte de O Castro, para ver a nuestros pies la lonja de uno de los puertos más importantes de Europa; al fondo el parapeto natural de las islas Cíes, y enfrente, la península de O Morrazo, con excelentes playas y paisajes naturales. Y como no, al fondo el imperioso puente de Rande comandando la Ría, escenario de la épica batalla en 1702 entre la flota hispanofrancesa y la armada angloholandesa. Una panorámica que nos brinda una rica variedad natural y paisajes para la memoria.

Esto es Vigo, una ciudad 'fiel, leal y valerosa', como su título ostenta.

*gardens in the French and English styles.*

*La Porta do Sol and its extraordinary monument of a male mermaid (El Sireno) is another crucial site. From here you can reach major places of interest, such as Calle O Príncipe, known as the 'Golden Mile' of commerce.*

*Vigo offers wonderful panoramic views of the sea. The best is found in the fortress of Monte O Castro, where the full spectrum of one of Europe's most important ports lies beneath our feet; a backdrop of the natural parapet of the Cíes Islands and, in before them, the O Morrazo peninsula with its excellent beaches and natural landscapes. Not forgetting, of course, in the distance, the imperious Rande Bridge commanding the Ría, scene of the epic 1702 battle between the Hispano-French fleet and the Anglo-Dutch Armada. A panorama of rich, natural variety and landscapes that stick in the memory.*

*This is Vigo; as its title boasts, a city 'faithful, loyal and brave'.*



Vista panorámica de la ría de Vigo, Islas Cíes e Isla de Toralla

# La Villa de Baiona

## TURÍSTICA Y MARINERA

### NAUTICAL AND TOURISTIC

En la parte meridional de las Rías Baixas se halla un lugar lleno de historia, el mismo al que llegó la Carabela Pinta, capitaneada por Martín Alonso Pinzón en 1493 con las nuevas sobre su descubrimiento de América: la villa de Baiona.

Turística y marinera, situada al sur de las Rías Baixas, está protegida de mar abierto por una preciosa bahía. Una villa para pasear con el aroma del mar, para escaparse a sus sendas, rutas de senderismo o sus miradores, desde donde otear la grandeza de la ría de Vigo –coronada por las Islas Cíes–. También es perfecta para practicar deportes náuticos y disfrutar de sus casi cuatro kilómetros de reposadas calas y playas de unas aguas que bañan, a su vez, el Camino Portugués de la Costa o envuelven los casi tres kilómetros de muralla de la Fortaleza de Monterreal.

En un paseo por su casco histórico y sus estrechas calles, declarados ‘Conjunto de Interés Histórico Artístico’, podemos contemplar los bellos edificios de cantería, entre los cuales se intercalan pazos, templos y casas blasonadas, para adentrarnos en la arraigada tradición marina entremezclada con el bullicio de una zona perfecta para disfrutar de las excelentes viandas que nos brinda su mar y su tierra. Su cultura gastronómica ha sabido

*On the southern shores of the Rías Baixas lies a place full of history, where in 1493 the caravel *La Pinta*, captained by Martín Alonso Pinzón, arrived with the news of the discovery of America: the port of Baiona.*

*Nautical and touristic and located in the south of the Rías Baixas, it is protected from the open sea by a beautiful bay. A town for strolling amidst the sea aromas or escaping along its paths, hiking routes or vantage points from which to take in the grandeur of the Ría de Vigo – crowned by the Cíes Islands. A perfect place too for practising water sports or enjoying the nearly four kilometres of peaceful coves and beaches whose waters at once bathe the Portuguese coastal way and envelop the almost three kilometres of the walls of Monterreal Castle.*

*On a stroll through the narrow streets of its old town, declared ‘Conjunto de Interés Histórico Artístico’ (Conservation Area), we marvel at the fine stonework buildings, interspersed among which are manors, temples and houses festooned with coats of arms, before penetrating the living maritime tradition intermingled with the bustle of a perfect area to enjoy the outstanding food provided by its land and sea. Its gastronomic*

conjugar la cocina tradicional con la más innovadora que nos invita al deleite de los más exquisitos platos.

La tranquilidad y belleza de la villa, la amabilidad de sus gentes, la delicadeza de los pescados y mariscos de sus aguas y un entorno natural incomparable, rodeado por una hermosa costa, explican por qué Baiona es un lugar único para los muchos turistas que la visitan año tras año.

*culture has learned to combine traditional with the most innovative cooking to invite us to delight in its most exquisite dishes.*

*The town's tranquillity and beauty, the friendliness of its population, the delicacy of the fish and seafood caught in its estuary and an unrivalled natural environment surrounded by gorgeous coastline, all explain why Baiona is a unique location for the many tourists who visit it year after year.*





# A Guarda

## UN ENTORNO MÁGICO

### A MAGICAL SETTING

Su riqueza patrimonial se concentra en dos áreas: el Monte Santa Trega y el casco urbano que se desenvuelve en torno al puerto pesquero, representado por sus peculiares casas marineras, estrechas y de gran colorido que, junto con las calles peatonales, casco histórico y diques, convierten a su puerto como un lugar de obligada visita. Uno de sus tesoros es el Museo del Mar, ubicado en la réplica de una antigua Atalaya, construida en 1666. O el castillo de Santa Cruz, situado en el punto más alto de la villa y construido en el s. XVII para protegerse del reino vecino.

Los amantes de la naturaleza cuentan con un variado entorno natural: su estuario formado en la desembocadura del río Miño al Atlántico, un humedal en una zona de gran biodiversidad y alto interés. A Guarda es costa Atlántica, playas marítimas y fluviales de arena fina y blanca. Sus dos montes, Torroso y Santa Trega, donde se sitúa el castro más importante del noroeste peninsular, declarado monumento histórico-artístico.

A guarda destaca por su excelente gastronomía gracias a la calidad de sus mariscos y pescados de la pesca de bajura. Un arte culinario de renombre en el municipio que se ensalza con la rosca de yema.

*A Guarda's patrimonial heritage is concentrated in two areas: Monte Santa Trega and the town centre which uncoils around the fishing port, exemplified by its distinctively narrow and highly colourful fisherman's cottages that, alongside pedestrian streets, the old town and the docks, make the port an unmissable destination. One of A Guarda's treasures is the Museo del Mar, located in the replica of an old watchtower dating back to 1666. Or the castle of Santa Cruz, perched atop the highest spot in the town and constructed in the 17<sup>th</sup> century for protection against the neighbouring king.*

*Nature lovers can look forward to a varied natural environment: A Guarda's estuary, formed by the mouth of the river Miño meeting the Atlantic, is a wetland in an area of significant biodiversity and interest. This is Atlantic coast: maritime and river beaches of fine, white sand. With its two hills, Torroso and Santa Trega, where you'll find the north-west peninsula's most important fort, a monument of historico-artistic interest. A Guarda is renowned for its excellent gastronomy owing to the quality of its sea food and fish from the inshore catch. A famous culinary art in the municipality celebrated with the local egg yolk sponge (*rosca de yema*).*

---

+ Info: [www.turismoaguarda.es](http://www.turismoaguarda.es)



VISTA AÉREA DE REDONDELA, SU RÍA Y LA ISLA DE SAN SIMÓN

## REDONDELA

---

### LA VILLA DE LOS VIADUCTOS • VILLAGE OF THE VIADUCTS

**T**ierra de leyendas, mar y naturaleza. Redondela es un municipio limítrofe con Vigo que cuenta con numerosas playas de aguas tranquilas al abrigo de la Ría, como la playa de Cesantes o de Arealonga.

Pero las marcas características de la villa son, su cielo presidido por dos grandes viaductos y la abundancia de elementos patrimoniales como su casco histórico, el cementerio de Eidos, la Iglesia de Santiago y casa da Torre (S.XII), por mencionar algunos. Pero Redondela también es el puente de Rande y su estrecho en la ría -conocido por sus batallas navales históricas-, las montañas de Mirallo y La Peneda, la ruta de senderismo da Auga y el archipiélago de San Simón -declarado Conjunto Histórico y Lugar de Interés Comunitario-, formado por cuatro islas con gran legado cultural al que podrás acceder con visitas guiadas desde el puerto de Cesantes. Un entorno natural que ofrece imágenes de ensueño para el viajero.

**L**and of legends, sea and nature. Redondela is a municipality bordering Vigo which boasts numerous calm water beaches sheltered by the Ría, such as Cesantes or Arealonga.

Yet the characteristic hallmarks of the village are its skyline dominated by two large viaducts and the abundant array of heritage features like the ancient village, the cemetery of Eidos, the Church of Santiago and the thirteenth-century Casa da Torre, to mention but a few. But Redondela is also the Rande Bridge spanning the Strait and the Ría Vigo – famous for its historical naval battles –, the Mirallo and La Peneda mountains, the da Auga hiking route and the San Simón archipelago – declared a Conservation Area and Site of Community Interest –, which is formed by four islands whose important cultural legacy can be accessed on guided tours from the port of Cesantes. These are natural surroundings offering dream-like images for the traveller.

---

Más información en: [redondela.gal](http://redondela.gal)





FARO DE PUNTA CABALO

## A ILLA DE AROUSA

---

NATURAL Y CULTURALMENTE UNA ISLA • IN NATURE AND CULTURE AN ISLAND

**S**u situación hace que sea un lugar privilegiado por el gran valor paisajístico y natural que desborda. El atractivo de ser isla junto con su tradición marinera, la hacen un lugar singular donde disfrutar de sus playas, naturaleza, historia, tradición y cultura.

Cuenta con un sin fin de lugares para no obviar, como el Mirador Con do Forno, con una panorámica del pueblo y sus chimeneas, el Faro Punta Cabalo, el centro de la localidad con sus puertos, el Centro de Interpretación de la Conserva con su muelle de Pau, y sus más de ochenta playas y calas de arena fina y aguas cristalinas.

La naturaleza y la cultura se goza en cada extremo: flora, fauna, mar, rocas,... con zonas protegidas como O Carreirón, Area da Secada o los Islotes de Areoso y Pedregoso, fiestas, festivales, gastronomía... como El Carmen, el Patrón, Atlantic Fest, O mar nunha flor, Cultura nos Cons, ... todo hace que sea un pequeño paraíso anclado en el mar.

**A** Illa de Arousa's location makes it a privileged spot for the value of its overflowing natural landscape. The attractions of being an island, married with its marine traditions, make it a unique place to enjoy beaches, nature, history, tradition and culture. It boasts a limitless array of unforgettable places like the Mirador Con do Forno, with a panorama of the village and its chimneys, the Faro Punta Cabalo, the island's centre with its ports, the Centro de Interpretación de la Conserva (Interpretation Centre for Canning), Muelle de Pau (Pau Wharf) and its more than 80 beaches and inlets of fine sand and crystalline waters. Nature and culture rejoice at each point: flora, fauna, sea, rocks, ... with special protection zones such as O Carreirón natural park, Area da Secada, the islets Areoso and Pedregoso, food, fiestas, festivals... like El Carmen, el Patrón, Atlantic Fest, O mar nunha flor, Cultura nos Cons,... everything conspiring to make this a little paradise anchored to the sea.

---

Más información en: [www.ailladearousa.es](http://www.ailladearousa.es)



MONASTERIO DE SANTA MARÍA DE OIA

## OIA

---

### DESTINO MÁGICO

Entre Baiona y A Guarda aparece Oia, donde la costa resiste la agitación del océano. Muchas son las razones para visitar este municipio: el monumental monasterio románico del Siglo XII; el ambiente gastronómico en torno a él, el barrio del Arrabal que conserva edificios del siglo XVIII; Cabo Silleiro, con su faro y sus ruinas de emplazamientos bélicos defensivos; y su Ruta Mágica, con vistas sobre la inmensidad y la bravura del Atlántico. También sus petroglifos, sus castros fortificados o sus cascadas donde destacan las pozas de Mougás y la zona de alcornoques más septentrional de Europa.

*Between Baiona and A Guarda lies Oia, where the coast fights back against the restless Atlantic Ocean. There are many reasons for visiting this municipality: the tremendous twelfth-century Romanesque monastery; the gastronomic environment around it and the Arrabal neighbourhood with its preserved 18th century buildings; Cabo Silleiro, with its lighthouse and ruins of defensive battle emplacements; and its Ruta Mágica (Magical Route), with views over the immensity and ferocity of the Atlantic. Not forgetting its petroglyphs, its fortified hill-forts or its waterfalls with the stunning Mougás nooks and Europe's most northerly area of cork trees.*



CATEDRAL DE TUI

## TUI

---

### LA FORTALEZA DE GALICIA

Capital de una de las siete antiguas provincias del antiguo Reino de Galicia y ciudad episcopal. Constituye un singular ejemplo de urbe medieval y se erige en una pronunciada colina coronada por la Catedral, desde donde parte un complejo laberinto de calles medievales que se extiende hasta el río Miño. Tui ha tenido gran importancia en la época sueva y visigoda, siendo residencia de reyes y cuna de un notable esplendor medieval. Es uno de los conjuntos urbanos históricos mejor conservados de Galicia donde destacan los restos de la muralla del siglo XII levantada para defensa de la ciudad.

*Capital of one of seven old provinces of the ancient Kingdom of Galicia and an episcopal city, Tui constitutes a unique example of a medieval metropolis. It is raised on a steep hill crowned by the Cathedral, from which a complex labyrinth of medieval streets stretches out to the river Miño. It was a place of considerable importance during the Suebi and Visigoth eras as a monarchical residence and cradle of significant medieval splendour. It is one of the best-preserved urban Conservation Areas in Galicia, a highlight being the remains of the twelfth-century wall built in defence of the city.*



CALDAS DE REIS

## CALDAS DE REIS

---

### LA VILLA TERMAL

Tradición termal y riqueza paisajística gracias al río Umia y sus afluentes. La larga tradición de las aguas termales de Caldas de Reis, viene desde la época romana. Sus aguas confieren propiedades curativas gracias a su composición. Es la puerta de entrada hacia las playas arousanas y está en plena ruta del Camino Portugués. Y es que Caldas lo tiene todo: su parque-jardín y robledal centenario -lugar de encuentro en las fiestas patronales (San Roque) y el festival de música Cultura Quente-, su sendero hasta la cascada de Segade con pozas aptas para el baño y su peculiar puente romano del siglo I.

*Thermal tradition and landscape heritage thanks to the river Umia and its tributaries. The long tradition of spa waters in Caldas de Reis dates back to the Romans. The components of its waters confer curative properties. This is the gateway to the beaches of the Isla de Arosa and lies at the heart of the Portuguese Way. Caldas has it all: its park-gardens and century-old oak wood – a meeting point during the festivals for the patron saint (San Roque) and the Cultura Quente music festival –, its pathway towards the Segade waterfall with nooks suitable for bathing and its unusual first-century Roman bridge.*



TORRE DE SAN SADURNINO

## CAMBADOS

---

### MUCHO MÁS QUE VIÑEDOS

Situado en plena ría de Arousa, es un sitio histórico considerado uno de los destinos turísticos más bellos e interesantes de Galicia. La visita merece la pena por la oportunidad de contemplar sus pazos, casas nobles, plazas, calles empedradas, museos, etc. Cambados es un auténtico museo al aire libre que alberga uno de los conjuntos históricos mejor conservados de la comunidad. Conocida como la Capital del Albariño, en sus calles la cultura del vino siempre está presente, como muestra, en agosto tiene lugar la Fiesta del Vino Albariño, de Interés Turístico Internacional.

*Located in the Ría de Arousa, it is a historic place considered one of the most beautiful and interesting tourist destinations in Galicia. The visit is worthwhile for the opportunity to contemplate its pazos, noble houses, squares, cobblestone streets, museums, etc. Cambados is an authentic outdoor museum that houses one of the best preserved historical complexes in the community. Known as the Albariño Capital, in its streets the culture of wine is always evident, exemplified by the August Albariño Wine Festival, of International Tourist Interest.*

# El camino Portugués por la Costa

## *The coastal Portuguese Way*

---

### LA MÁGICA RUTA XACOBEA QUE UNE OPORTO CON SANTIAGO DE COMPOSTELA

#### THE MAGICAL RUTA XACOBEA JOINING PORTO WITH SANTIAGO DE COMPOSTELA

De todos los caminos de Santiago posibles, hay uno muy sorprendente por lo espectacular de su trazado: el camino portugués por la costa.

Brinda la oportunidad de seguir esta ruta milenaria de una forma particular. En ella, gozarás de espectaculares paisajes con playas, acantilados, marismas, bosques y sendas fluviales. Descubrirás un rico patrimonio arqueológico, iglesias y pazos. Recorrerás bellos conjuntos históricos. Y te sumergirás en la gastronomía, la cultura y las fiestas de este territorio.

El camino portugués es una de las vías de peregrinación más populares. Con el descubrimiento del sepulcro del apóstol Santiago en el siglo IX miles de peregrinos de Portugal emprendieron la ruta hacia el norte y para ello hicieron uso de las vías del legado romano. El camino portugués por la costa se inicia en la ciudad de Oporto y era muy utilizado por quienes recalaban en Portugal procedentes de los puertos de ultramar. Cruza en Caminha el río Miño a Galicia entroncando en Redondela con el camino portugués por el interior.

Si decides realizar sólo la parte gallega del itinerario, son ocho etapas desde A Guarda hasta Santiago. En el Camino Portugués por la Costa atravesarás 15 municipios de la provincia de Pontevedra en un recorrido de 140 kilómetros desde A Guarda hasta Pontecesures. Te proponemos realizarlo en siete jornadas desde el estuario del río Miño hasta el límite de la provincia, que marca el río Ulla, para que vivas una experiencia única.

Of all the possible Ways to Santiago, there's one that really does astonish for the spectacular nature of its route: the coastal Portuguese Way.

There's an opportunity to follow this millennial route in an outstanding manner. On it, you'll enjoy spectacular landscapes with beaches, cliffs, marshland, forests and waterways. You'll discover a rich archaeological heritage, churches and *pazos* (country estates). You'll walk around beautiful Conservation Areas. And dive into gastronomy, culture and the region's festivals.

The Portuguese Way is one of the most popular pilgrimage routes. With the discovery of the tomb of James the Apostle in the ninth century, thousands of pilgrims from Portugal set forth on the route north and to do so used the old Roman ways. The Portuguese Way along the coast begins in the city of Porto and was widely used by those who wound up in Portugal from overseas ports. In Caminha it crosses the river Miño into Galicia, connecting in Redondela with the central Portuguese Way.

If you decide to undertake just the Galician part of the route, there are eight stages from A Guarda to Santiago. On the coastal Portuguese Way you'll cross 15 municipalities in Pontevedra over a trip of 140 kilometres from A Guarda to Pontecesures. For a truly special experience, we suggest carrying it out in seven days from the river Miño estuary to the province border by the river Ulla.

---

+ Información: [turismoriasbaixas.com](http://turismoriasbaixas.com)





### A Guarda - Mougás (Oia)

Desde el cautivador pueblo mariner de A Guarda seguimos a través de playas hasta llegar al Real Mosteiro de Santa María de Oia, plantado junto al Atlántico, y ya en Mougás atravesaremos uno de los paisajes gallegos más curiosos.

### Mougás - A Ramallosa

Recorreremos los ayuntamientos de Oia, Baiona, la reina indiscutible de esta etapa, con sus plazas de piedra y su Parador Nacional, con ecos del descubrimiento de América. Como final de etapa, Ramallosa con su puente románico, en el ayuntamiento de Nigrán.

### A Ramallosa -Vigo

Gracias a pazos y playas tan reconocidas como Praia América, Panxón y Patos, entramos en Vigo, la mayor ciudad de Galicia y por la que pasa este camino portugués por la costa. De parques como Castrelos y el pazo Quiñones de León se va a las zonas urbanas como O Casco Vello.

### Vigo - Redondela

Contemplarás las vistas a la ría de Vigo, las Islas Cíes, la península del Morrazo, el Puente de Rande y finalmente la ensenada de San Simón, con sus playas, humedales e islas. En Redondela el Camino portugués por la costa se une con el portugués por el interior.

### Redondela - Pontevedra

Sigue las huellas de Julio Verne en Cesantes y desvíate para visitar el Castillo de Soutomaior. Aquí es también obligatoria la parada en Arcade, y sus famosas ostras. En Pontesampaio permanece el eco de la guerra de Independencia, y a través de bosques frondosos llegamos a la capital de la provincia, Pontevedra.

### Pontevedra - Caldas de Reis

Recomendamos visitar la ciudad antes de continuar con el recorrido. En Barro hallaremos el Parque do Río Barosa, con sus molinos recuperados y cascadas en medio de la naturaleza. Para reposar a mitad de viaje terminaremos en Caldas, villa termal que invita al reposo y a hacer acopio de fuerzas.

### Caldas de Reis - Pontecesures

En Pontecesures, con cruceiros y puentes de piedra, despedimos la provincia de Pontevedra. Un viaje memorable para alcanzar Santiago, el destino final, habiendo disfrutado verdaderamente del Camino.

### A Guarda - Mougás (Oia)

From the captivating maritime village of A Guarda we proceed along beaches before arriving at the Royal Monastery of Santa María de Oia, perched right up against the Atlantic, before crossing, at Mougás, one of the most unusual landscapes in Galicia.

### Mougás - A Ramallosa

We'll explore the town halls of Oia and Baiona, this stage's undisputed queen, with its stone squares and Parador of Spain, with echoes of the discovery of America. Ramallosa with its Roman bridge and the Nigrán town hall complete the stage.

### A Ramallosa -Vigo

By virtue of *pazos* beaches as renowned as Praia América, Panxón and Patos, we enter Vigo, Galicia's largest city and through which the coastal Portuguese Way passes. From parks like Castrelos and the Pazo Quiñones de León you then enter urban areas like the Casco Vello.

### Vigo - Redondela

You'll gaze out in awe at the views over the Vigo Ría, the Cíes Islands, the Morrazo Peninsula, the Rande Bridge and then the San Simón cove, with its beaches, wetlands and islands. At Redondela the coastal Portuguese Way then unites with the central one.

### Redondela - Pontevedra

Follow in the footsteps of Jules Verne in Cesantes by taking a detour to the Castle of Soutomaior. Then a stop in Arcade with its famous oysters is almost mandatory. In Ponte Sampaio you still feel the echo of the Peninsular War, before we arrive, via leafy woodland, in the provincial capital: Pontevedra.

### Pontevedra - Caldas de Reis

We recommend a visit to the city itself before continuing with the itinerary. In Barro we'll discover the Parque do Río Barosa, with its restored mills and waterfalls set in natural surroundings. As a halfway house, we'll stop off in Caldas, a spa town inviting rest and recuperation.

### Caldas de Reis - Pontecesures

In Pontecesures, with its Calvaries and stone bridges, we bid goodbye to the province of Pontevedra. A memorable journey to the final destination of Santiago, having truly enjoyed the Way.







# EXPERIENCIAS MARINERAS

## Maritime experiences

---

En Galicia el mar dibuja un paisaje exclusivo a lo largo de sus costas. El encanto de sus rías se fusiona con excepcional patrimonio cultural siempre ligado al atrayente mundo marítimo y pesquero y a su rica gastronomía fundada a base de las viandas que nos brinda el océano. Un arte para quienes disfrutan de conocer la pintoresca cultura del lugar, su gastronomía, sus costumbres, sus raíces. Turismo temático con el que podrás un respirar experiencias irrepetibles y sensaciones muy intensas, como acompañar a los profesionales del mar en una jornada de pesca y luego cocinar tus propias capturas o acercarte a alguna de las miles de bateas en las que se producen los mejores mejillones del mundo. Descubrir cómo se ‘cultivan’ berberechos, almejas y navajas en la playa siguiendo los consejos de las propias mariscadoras. Presenciar la osadía de los percebeiros desafiando la bravura de las olas que rompen sobre las rocas. Participar del bullicio de una lonja y conocer el particular y vibrante sistema de subasta de los distintos productos. Pasear por playas casi vírgenes. Y degustar pescados y mariscos frescos al lado del puerto, sintiendo la brisa y el olor del mar. Vivir Galicia a través de su mar y de la mano de sus protagonistas es una experiencia turística apasionante que te invitamos a apreciar en estas cinco experiencias.

### Cocina pulpo en A Costa da Morte

La espectacular belleza de A Costa da Morte se resume en vertiginosos acantilados, playas salvajes de arena blanca y fina, dunas móviles y marismas. Es el santuario de la cría y reproducción del pulpo. Así que os proponemos una escapada para disfrutar de este manjar en todo su esplendor, pescando, cocinando, saboreando y viviendo

In Galicia the sea sketches out a unique landscape the length of its coastline. The charm of its *rías* merges with an exceptional cultural heritage closely tied to the seductive maritime and fishing world and a rich gastronomy rooted in food brought in by the ocean. An art form for those who enjoy learning about the picturesque elements of a region's culture: its food, customs, traditions. Thematic tourism in which you can breathe in once-in-a-lifetime experiences and intense sensations: joining maritime professionals for a day's fishing before cooking your own catch when you get back, or getting up close to some of the thousands of troughs in which the best mussels in the world are produced. Discover how cockles and Atlantic jackknife clams are 'cultivated' on the beach following the advice of the shellfish catchers themselves. Witness the daring of the *percebeiros* (gooseneck barnacle hunters) defying the ferocity of the waves breaking against the rocks. Hear the din of a fish market and learn the unique and lively auction process for the different products. Stroll across almost-untouched beaches. Taste fresh fish and seafood beside the port, feeling the breeze and smells of the sea. Experiencing Galicia through its sea alongside its protagonists is a thrilling tourist experience we invite you to enjoy in five excursions.

### Eating octopus in the Coast of Death

The spectacular beauty of the Costa da Morte boils down to vertiginous cliffs, wild beaches of white sand and fine mobile dunes and marshland. This is the sanctuary for the breeding and reproduction of octopi. So we're suggesting a weekend trip to enjoy this delicacy in all its splendour: fishing,



---

+ Info: [turismo.gal](http://turismo.gal)

el mar como un oriundo más. Una ruta en la que, partiendo desde Carnota, visitaremos los hórreos más grandes de Galicia y pasaremos por una de las playas más hermosas del mundo. Subiremos a la lancha de un pescador para vivir una jornada de pesca deportiva sostenible.

### Días de mar en A Toxa

La isla de A Toxa concentra el lujo, la esencia de las aguas mineromedicinales y la riqueza del mar. Está situada en plena ría de Arousa, una potencia marisquera. Decidiremos si enrolarnos en una embarcación de pesca artesanal o aprender el arte del marisqueo en la playa. Degustaremos el marisco en toda su esencia en O Grove y asistiremos al bullicio de su lonja, sin renunciar a alguna sesión de relax marino y termal.

### Villas marineras: Muros, Fisterra y Muxía

Os sugerimos una jornada fascinante al borde del mar observando la actividad febril de las primeras villas marineras de la Costa da Morte, desde el sur. Podréis ver cómo se realizan las descargas de pescado en puerto y asistir a vertiginosas pujas en la lonja. En Muros visitaremos uno de los molinos de marea más grandes de España. En Fisterra conoceremos la primera lonja turística de Galicia y en Muxía los últimos secaderos artesanales de congrio que quedan en Europa.

### Percebeiros por un día

Esta experiencia está pensada para entrar de lleno en el carácter más marinero de Muxía, en el corazón de la Costa da Morte. Aquí contemplaremos escenas tan fascinantes como la audacia de los percebeiros sorteando la bravura del mar. Nos acercaremos al santuario de A Virxe da Barca y a sus afamadas piedras de Abalar y dos Cadrís.

### Rías Baixas al descubierto – Villas marineras

En la costa gallega el mar entra de lleno en la vida de sus gentes, que se citan en la playa, en los acantilados o en la lonja. Os proponemos una jornada dedicada a rastrear las huellas saladas del Atlántico por las villas de Pontevedra, Combarro, O Grove y Cambados para adentrarnos en su agitada actividad marinera. Incluso navegaremos por uno de los mayores bancos marisqueros del mundo, entre bateas, donde se crían mejillones, ostras y vieiras.

cooking, tasting and living the sea like a native. A route on which, starting out from Carnota, we'll visit the largest *hórreos* (raised granaries) in Galicia and wander along one of the world's most beautiful beaches. Then we'll climb aboard a fisherman's boat to experience a day of sustainable recreational fishing.

### Seaside days in A Toxa

The island of A Toxa combines luxury, the essence of mineral and medicinal waters and the sea's natural treasure. Located in the heart of Arousa Ría, it's a rich source of shellfish. We'll decide whether to enlist on an artisanal fishing boat or learn the shell fishing arts on the beach. We'll savour seafood in all its glory in O Grove and witness the hubbub of its market, with a session of marine and spa relaxation.

### Fishing villages: Muros, Fisterra and Muxía

We suggest a fascinating day at the seaside watching the frenzied activity of the earliest fishing villages in the Costa da Morte, from the south. You'll see how they carry out the unloading of fish in port and witness dramatic bidding inside the market. In Muros we'll visit one of the largest tide mills in Spain. In Fisterra we'll attend Galicia's first tourist fish market and in Muxía the last artisanal curing rooms for conger eel left in Europe.

### Percebeiros for the day

This excursion is intended to enter fully into the deepest maritime character of Muxía, in the heart of the Costa da Morte. Here we'll gaze in wonder at such spellbinding scenes as the daring *percebeiros* navigating the sea's ferocity. We'll see up close the Virxe da Barca sanctuary and its famed Pedras de Abalar ('oscillating stones') and Os Cadrís rock.

### Rías Baixas brought to light – marine towns

On the Galician coast, the sea penetrates deeply into the life of its people, who meet on the beach, on cliffs or in the fish market. We suggest a day devoted to tracing the salty tracks of the Atlantic around the towns of Pontevedra, Combarro, O Grove and Cambados before venturing deeper into their hectic maritime activity. We'll even navigate our way through one of the world's biggest shellfish banks, between troughs where mussels, oysters and scallops are reared.





PERCEBEIROS



PREPARACIÓN PULPO

---

# FECHAS SEÑALADAS

## NOTABLE DATES



### LA RECONQUISTA VIGO · MARZO/ABRIL

La Fiesta de la Reconquista de Vigo tiene lugar en su barrio histórico. Rememora la participación de la ciudad en la Guerra de la Independencia española, y conmemora la retirada de los franceses tras haber dominado la ciudad a comienzos del siglo XIX, convirtiendo la ciudad en un inmenso mercado al aire libre, en el que en cualquier esquina te encuentras luchando a los franceses contra los vigueses. Gente caracterizada de soldados, pescadores y campesinos, las calles engalanadas de época... Un viaje al pasado.

*Vigo's Fiesta de la Reconquista takes place in its old neighbourhood. It remembers the city's participation in the Peninsula War and commemorates the retreat of the French after their domination of the town at the start of the nineteenth century. The city is transformed into an immense nineteenth-century open-air market in which you can bump into French fighting against the citizens of Vigo on any street corner. People dressed as soldiers, fishermen and peasants, the streets deck out in period style... a real journey into the past.*

### FIESTA DEL CHOCO REDONDELA · MAYO

Celebración gastronómica de exaltación a este producto típico del municipio. Y es que, si hay algo que identifique a Redondela es el choco, hasta el punto que sus habitantes son llamados 'choqueiros'. Una fiesta que se lleva celebrando desde 1987 y donde se premia la originalidad en la elaboración de platos cocinados a base de choco, en todas sus formas. En el mismo recinto se celebra la tradicional verbena, así como distintas actividades de grupos folclóricos y un amplio programa de actividades festivo-culturales.

*A gastronomic celebration in praise of this product that is emblematic of the municipality. If there's anything that identifies Redondela, then it must be choco (cuttlefish), to the extent that their inhabitants are called choqueiros. This Fiesta, where originality in the preparation of choco-based dishes in all their forms is rewarded, has been held since 1987. In the same premises, the traditional night-time fair known as a verbena is held, alongside various activities featuring folk musicians and a full programme of festival cultural events.*

### FESTIVAL INTERNACIONAL DE TÍTERES REDONDELA · MAYO

El mejor festival que se celebra en Galicia en cuanto a espectáculos de calle se refiere y uno de los más punteros de España. En esta fiesta se dan cita artistas de todo el planeta en una impresionante concentración cultural y artística, que crece año tras año y que cuenta con un amplio espectro de modalidades, desde los clásicos títeres de mano, pasando por muñecos a escala humana, bicicletas gigantes, etc. Una cita que llena de magia y fantasía sus calles, plazas y jardines.

*This is the best festival in Galicia for street theatre and one of the most cutting-edge in the whole of Spain. At this event, artists from all over the world take part in an incredible cultural and artistic gathering, increasing in size from year to year, which showcases a broad spectrum of categories from the classic hand puppets to human-sized dolls and giant bicycles, etc. A date in the calendar that fills the streets, squares and gardens of Redondela with an atmosphere of magic.*

---

## FIESTA DE LA ARRIBADA

---

REGRESO AL PASADO · RETURN TO THE PAST

BAIONA · MARZO

El primer fin de semana de marzo se celebra en la Real Villa de Baiona el aniversario de la Arribada de la Carabela La Pinta con la primicia de la existencia de un Nuevo Mundo, América. Desde 1493, los baioneses, fieles a su memoria, rinden un sentido homenaje a una de las páginas más gloriosas de su historia.

Una Fiesta Medieval que se venera desde hace 25 años, considerada desde el 2015 de “Interés Turístico Internacional”. Se trata de una reproducción real de la llegada del galeón en los mismos escenarios de hace cinco siglos, con una Villa transformada en un burgo medieval mediante la ambientación, animación, usos, costumbres y vivencias de aquella época, con un mercado y una algarabía de comerciantes, comediantes y personajes variopintos que consiguen meter al público en el túnel del tiempo transportándolo al medievo. Una fiesta que, con un profundo significado histórico, goza de la total participación e implicación de los baioneses y las decenas de miles de visitantes que participan en cada edición dejándose llevar por los colores, sonidos, formas y sabores de un burgo medieval y recreando en su arenal de la Ribeira, la representación teatral del magno acontecimiento “la Arribada del Descubrimiento” aquel glorioso viernes, 1 de marzo de 1493.

*Over the first weekend in March, the Royal Town of Baiona celebrates the anniversary of the ‘Arribada’ (landing) of the caravel *La Pinta* with the first news of the existence of a New World: America. Since 1493, the *baioneses*, loyal to its memory, pay heartfelt homage to one of the most glorious chapters in its history.*

*For the last 25 years, the town has staged a Medieval Festival, deemed since 2015 to be of “International Tourist Interest”. The event is a life-sized reproduction of the arrival of the galleon in the same locations as five centuries ago. Baiona is transformed into a medieval burgh by re-enacting the era’s settings, ambience, traditions, customs and practices, with a market and general hullabaloo of traders, comedians and motley characters that transports the public through a time tunnel back to the Middle Ages. A festival which, with its deep historical significance, enjoys the full participation and commitment of Baiona’s population and the tens of thousands of visitors who, taking part in each edition, are carried away by the colours, sounds, shapes and flavours of a medieval town and who recreate in the sandy harbour beaches the dramatization of the great “News of the Discovery”, that glorious Friday 1 March, 1493.*





## IMAXINASONS

VIGO · JUNIO

La esencia del jazz llena Vigo cada mes de junio. El Festival es una cita única, que dura casi dos semanas y que reparte sus propuestas por todos los escenarios de Vigo, convirtiendo la ciudad en un hervidero donde disfrutar de lo más granado del jazz nacional e internacional.

*Each June Vigo succumbs to the essence of jazz. The Imaxinasons Festival is a unique event lasting for almost two weeks which pours out what its offerings onto every stage in Vigo. The city is transformed into hot spring in which to enjoy the choicest Spanish and international jazz.*

## FESTIVAL SINSAL

ILLA DE SAN SIMÓN · JULIO

Uno de los festivales más singulares y exclusivos de toda Europa por su cartel secreto. Solo se conoce después de la llegada de los barcos a la isla. El festival no tiene un estilo único de música, agradando así a un público mayor y con diferentes gustos, dispuestos a participar en este gran festival sorpresa.

*This is one of the most unique and exclusive festivals in the whole of Europe for its reputation for secrecy. Nothing is announced until the boats arrive on the island. No single style of music defines the event; this attracts a larger audience with varied tastes who are eager to take part in this great 'surprise festival'.*

## FESTIVAL INTERNACIONAL DE JAZZ Y BLUES

PONTEVEDRA · JULIO

Consagrado como uno de los mejores de todo el noroeste peninsular, resulta un evento ineludible para los amantes del jazz y blues donde se dan cita artistas de reconocido prestigio internacional y jóvenes intérpretes. Una cita en la que las calles de la ciudad se llenan de ritmo, improvisación y buena atmósfera. El festival incluye conciertos, workshops y jam sessions por toda la ciudad.

*Established as one of the best in the whole of north-western Spain, this event is a must for lovers of jazz and blues and features prestigious artists of international repute as well as younger musicians. This is when the streets of Pontevedra pulsate with rhythm, improvisation and a great atmosphere. The festival includes concerts, workshops and jam sessions throughout the city.*



## FESTAS DO MONTE

A GUARDA · AGOSTO

Esta fiesta de Interés Turístico constituye una de las festividades más importantes de A Guarda. Los asistentes participan, durante una semana, en los diferentes actos culturales, musicales y deportivos que atraen a cientos de visitantes. Uno de los principales eventos es el desfile folclórico, al que asisten miles de personas para contemplar los trajes regionales, los grupos de gaitas y a los pintorescos invitados que llenan de música las calles en su recorrido. También destacan la veintena de bandas marineras que, con su toque de tambores y cajas, hacen único este desfile. La mañana del domingo, bandas, familias y visitantes ascienden al Monte Santa Trega para celebrar la cita más importante: la romería centenaria. Las bandas se distribuyen por la cima del monte en un ambiente muy animado con sus tambores y cajas como protagonistas.

*This Fiesta of International Tourist Interest constitutes one of the most important celebrations in the municipality of A Guarda. For a week, those attending take part in various cultural, musical and sporting functions bringing in hundreds of visitors. One of the main events is the folkloric parade, which attracts thousands of people to enjoy watching the regional costumes, bagpipe ensembles and picturesque special guests who fill the streets with music on their way past. You'll also witness the twenty or so marine bands whose banging of drums and boxes makes this procession so unique. On Sunday morning, bands, families and tourists climb Monte Santa Trega to mark the most significant date: the centenary pilgrimage. The bands take up positions around the mountain summit in a lively atmosphere where their drums and boxes take centre stage.*



## FESTA DO ALBARIÑO

CAMBADOS · AGOSTO

La Fiesta del Albariño es la fiesta vinícola más antigua de Galicia, la segunda de España y está dentro del conjunto de Fiestas de Interés Turístico Internacional. Se trata de una de las citas más importantes del calendario festivo de Galicia, que recibe en cinco días alrededor de un millar y medio de personas. En la calle se instalan las casetas donde se puede degustar el vino y comprar directamente a los bodegueros, así como puestos de comida. Junto con los espectáculos musicales, pirotécnicos, exposiciones y competiciones deportivas, la fiesta es aprovechada para difundir y promocionar aspectos sobre la cultura del vino y la producción del albariño, en distintos cursos, jornadas técnicas y talleres.

*The Fiesta del Albariño is the oldest wine festival in Galicia, the second in Spain and one of the Spanish Fiestas of International Tourist Interest. It comprises one of the most important dates in Galicia's festive calendar, welcoming over a period of five days around 1500 visitors. Stalls where you can taste the different wines and buy directly from the producers as well as different food stands selling their produce line the streets of Cambados. There are musical performances and fireworks displays, exhibitions and sports competitions, while the festival serves to disseminate and promote aspects of viticulture and the production of the *albariño* grape through various courses, technical days and workshops.*

## FEIRA FRANCA

PONTEVEDRA · SEPTIEMBRE

Declarada Fiesta de Interés Turístico de Galicia, se basa en el privilegio concedido por el rey Enrique IV en 1.467, en virtud del cual se autorizaba la celebración de un mercado libre de impuestos de un mes de duración.

La Feira Franca es un viaje al siglo XIV con un gran mercado medieval donde la artesanía, la gastronomía, los torneos caballerescos, la recreación del transporte del vino, la animación en la calle y otras actividades históricas y culturales coinciden en una fiesta popular en la que un buen número de vecinos de Pontevedra y de visitantes a la ciudad, compiten por la originalidad de sus vestidos medievales, en un verdadero espectáculo de sabores y colores.

*Declared one of Galicia's Fiestas of Tourist Interest, the Feira Franca (Annual Free Fair) is a festival founded on the privilege conceded by King Henry IV in 1467, by virtue of which the celebration of a month-long market free of taxes was authorised. The Feira Franca is a journey back to the 14<sup>th</sup> century. A large medieval market where handicrafts, gastronomy, knightly tournaments, recreation of wine transportation, street theatre and other historical and cultural events all meet in a popular festival where many of Pontevedra's population and visitors to the city all compete for the originality of their medieval costumes in an authentic spectacle of different tastes and colours.*



# Vinos Gallegos, el alma de los vinos únicos

## *Galician wines, the soul of the one-of-a-kind wines*

LLAMADOS A ABANDERAR LA SENDA DEL CRECIMIENTO DEL VINO ESPAÑOL

SUMMONED TO FLY THE FLAG FOR THE GROWTH OF SPANISH WINE

En Galicia se realiza el cultivo de la vid desde la época romana y cuenta con una larga tradición en las comarcas bañadas por los ríos Sil y Miño o las Rías Baixas.

Una larga historia no garantiza siempre la calidad, pero Galicia lo tiene todo para que sus vinos se sitúen entre los mejores del mundo. La peculiaridad de la zona y la riqueza del terreno, acompañada por una orografía y condiciones climatológicas muy peculiares, da a los vinos un sentido realmente especial, imposible de imitar y difícil de aproximar. Los vinos gallegos se caracterizan por ser afrutados, frescos y con una acidez perfecta, dando lugar a caldos realmente únicos. Entre todos destacan sus blancos especialmente apreciados en el mercado mundial y con algunos tintos pisando fuerte en las últimas cosechas. Entre los más característicos destacan sus cinco D.O: Rías Baixas, famosa mundialmente por su vino albariño; Ribeiro, una de las D.O más populares; Ribeira Sacra, un vino excepcional que sorprende allá por donde pasa; Monterrei, la D.O más joven y una de las de mayor proyección y Valdeorras, una de las denominaciones que más ha hecho por la elaboración de caldos gallegos.

Galicia has been cultivating the vine since the Roman era and can boast a long tradition in the comarcas bathed by the rivers Sil and Miño and the Rías Baixas.

A long history doesn't always guarantee quality, but Galicia has everything for its wines to rank among the best in the world. The particularity of the region and the fertility of the soil, combined with the highly specific orography and climatological conditions, lends the wines a really special flavour, impossible to replicate and difficult to imitate closely. Galician wines are characterised by their fruitiness, freshness and perfect acidity, giving rise to genuinely unique products. Highlights among them are those whites that are particularly appreciated on the world market and some reds treading confidently since the most recent harvests. The most characteristic include the five D.O denominations: Rías Baixas, famous globally for its *albariño* wines; Ribeiro, one of the most popular D.Os; Ribeira Sacra, an exceptional wine raising eyebrows wherever it goes; Monterrei, the youngest D.O and one with the greatest impact and Valdeorras, one of the denominations that has done most for the production of Galician wines.







## Regina Viarum

---

DESCUBRE LA EMOCIÓN DE LA VITICULTURA HEROICA DESDE LO ALTO DEL RÍO SIL

DISCOVER THE EMOTION OF HEROIC VITICULTURE FROM HIGH ABOVE THE RIVER SIL

**A**llí donde la viticultura heroica encuentra su verdadera razón de ser, con sus bancales colgados en las laderas más soleadas del Sil en la orilla lucense de la Ribeira Sacra, las bodegas Regina Viarum se convierten en una visita imprescindible para entender la historia y las especiales condiciones naturales de este entorno. En el corazón de Amandi, encontrarás un enclave singular en la parte alta de las rocosas laderas, donde se encuentra esta bodega, 5 veces premiada como ‘Mejor Bodega de Viticultura Heroica’ por los premios internacionales CERVIM. El continuo reconocimiento de sus vinos: Regina Viarum Mencía, Regina Viarum Godello, Regina Ecológico, Regina Expresión y Finca La Capitana, son muestra de que se trata de elaboraciones únicas.

Pero la bodega también se distingue por el enoturismo, con visitas guiadas y con la degustación de sus vinos en un impresionante mirador sobre los cañones del Río Sil. Si lo desea, el visitante también puede disfrutar de experiencias enogastronómicas personalizadas.

**R**ight where heroic viticulture finds its authentic *raison d'être*, with its terraces planted on the sunniest slopes of the Sil on the Lugo bank of the Ribeira Sacra zone, the Regina Viarum wineries are an essential visit for understanding the history and special natural conditions of these surroundings. In the heart of Amandi, you'll find a unique enclave in the higher part of the rocky slopes, the site of this winery that has been awarded the honour of ‘Best Heroic Viticulture Winery’ five times at the CERVIM international awards. The continued recognition of its wines: Regina Viarum Mencía, Regina Viarum Godello, Regina Ecológico, Regina Expresión and Finca La Capitana is proof that the wines produced here are of exceptional quality.

The winery also stands out for enotourism, with guided tours and wine tastings from a striking vantage point over the hills of the river Sil. If so inclined, the visitor can also enjoy personalised enogastronomic experiences.



# Terras Gauda

## Vive un mundo de emociones

Terras Gauda  
Live a world of emotions

---

PAISAJES, GASTRONOMÍA, ENTORNO Y  
HOSPEDAJES EXCEPCIONALES

LANDSCAPES, GASTRONOMY, ENVIRONMENT AND  
OUTSTANDING HOSPITALITY

Ven a descubrir Terras Gauda en el privilegiado Valle de O Rosal (Pontevedra). Con 160 hectáreas de viñedo propio, la filosofía de la bodega es elaborar vinos de marcada personalidad y singularidad con las nobles variedades autóctonas Albariño, Caíño Blanco y Loureiro.

Cada copa de Terras Gauda, Abadía de San Campio, La Mar y Terras Gauda etiqueta negra despertará en ti un mundo de sensaciones. Son vinos únicos y diferenciados, señas de identidad de esta casa, que tiene en marcha un ambicioso plan de enoturismo.

Siente la emoción del viñedo y adéntrate en la cultura del vino. Elige con quién visitarás la bodega y tendrás a tu disposición un programa especialmente ideado para cada grupo: familias, amigos o en pareja.

El fin es compartir grandes momentos en un entorno único, profundizar en la peculiaridad de cada variedad autóctona, dejarse envolver por la magia de los viñedos y saborear en cada brindis la singularidad de sus vinos. De O Rosal a 60 países de todo el mundo.

Come and discover Terras Gauda in the exceptional O Rosal Valley (Pontevedra). With its 160 hectares of vineyard, the winery's philosophy is to produce wines of marked character and individuality from the noble indigenous grape varieties: Albariño, Caíño Blanco and Loureiro.

Every glass of Terras Gauda, Abadía de San Campio, La Mar and Terras Gauda Etiqueta Negra (Black Label) will arouse in you a whole world of sensations. These are unique, defined wines, marks of identity for a producer with ambitious plans in the offing for wine tourism.

Feel the emotion of the vineyard and penetrate the culture of wine. Choose with whom you're planning to visit the winery and available to you will be a specially-conceived programme for each group: families, friends or couples. The aim is to share memorable moments in unique surroundings, broaden our knowledge of each native grape, lose ourselves in the magic of the vineyards and savour in each toast the individual character of its wines. From O Rosal to 60 countries throughout the world.

# ELOGIO A LA TIERRA

## *In praise of the land*

---

La columna vertebral de Galicia es su despensa. Sobre ella se establece un universo cultural rebo-sante de sensaciones, aromas, sabores y colores. Galicia está teñida del verde intenso de sus grelos y berzas, del rojo del pimentón y de sus centollos, del amarillo de sus patatas y quesos y del negro de su licor café. La gran consistencia de la gastronomía tradicional, claro ejemplo de una cultura muy viva que ha logrado, con esmero, congrega la evolución propia de cada tiempo. Los pescados nacidos y criados en sus amplios kilómetros de costa (incluyendo sus famosas Rías) aportan la frescura del mar. Los mariscos, cuales buques acorazados de una cocina vistosa y llamativa. Las carnes de la Galicia interior añaden su gusto el vigor de esta tierra. Así es Galicia, un territorio bendecido (más allá del Apóstol Santiago) por una despensa abundante en vinos, verduras, carnes, quesos, pescados y mariscos, entre otros.

### MARISCOS

La riqueza del ecosistema de sus costas permite asegurar la calidad de los mariscos, bandera de la gastronomía gallega. Galicia es mundialmente conocida por la calidad de los mismos. Esto se debe al lugar donde se crían y comen, las Rías Gallegas, caracterizadas por estar cargadas de nutrientes de alta calidad y en gran cantidad, además de unas aguas frías no cristalinas pero limpias. Hay muchas especies para destacar, pero entre los más famosos encontramos el percebe, la centolla, nécora, camarón, bogavante azul, almeja, mejillones, veira, berberechos, navajas, ostras, zamburiñas, cigalas de Marín, pulpo y langosta, entre otros.

*The backbone of Galicia is its larder. On this is built a cultural universe brimming with sensations, aromas, tastes and colours. Galicia is tinged with the intense green of its turnip tops and collared greens, the red of its bell peppers and spider crabs, the yellow of its potatoes and cheeses and the black of its licor café. The solid consistency of its traditional gastronomy is a clear example of a vibrant, living culture that has managed painstakingly to capture the specific evolution of each cycle. The fish born and reared in the many miles of coastline (including its famous Rías) bring out the freshness of the sea. The armoured shells of the seafood bring a striking, satisfying cuisine. The beef of inland Galicia adds its taste to the vigour of the land. This is Galicia, a territory blessed (beyond the Apostle Santiago) by a larder plentiful in wines, vegetables, meats, cheeses, seafood and more.*

### SEAFOOD

*The rich variety of the ecosystem of Galicia's coastline ensures the quality of its seafood, a flagship of Galician cooking. Galicia is internationally renowned for the quality of this sector of its cuisine. This is due to where it is reared and eaten: the Rías Gallegas, an area characterised by its plenitude of high-quality nutrients as well as non-crystalline and yet clean cold waters. Many species of seafood stand out, but among the most famous are: barnacle, spider crab, small crab, shrimp, clawed lobster, clam, mussels, scallop, cockles, razor shells, oysters, Galician scallops, langoustine, octopus and crayfish, among others.*







## TERNERA GALLEGA

La carne de vacuno gallego está a un nivel de calidad que se sustenta en una cría tradicional en el campo gallego de verdes y suaves praderas, base de los pastos para la ganadería. Presenta unas características sensoriales específicas y excepcionales, como consecuencia de que procede de animales jóvenes (se sacrifican con menos de diez meses de vida), principalmente de la raza Rubia Gallega y sus cruces (excelente por su aptitud cárnica), con una alimentación tradicional de máxima calidad (leche materna, forrajes, concentrados de origen exclusivamente vegetal).

Es una carne que guarda un equilibrio entre su contenido graso y muscular, muy tierna, de gran succulencia y textura suave. El músculo es de grano fino y de consistencia firme, y el color se gradúa desde el rosa claro hasta el rojo suave. En definitiva, es una carne para paladares exquisitos y exigentes, que buscan sensaciones únicas y especiales en una carne de vacuno.

## MIEL

Un producto natural y fresco que se produce de forma artesanal desde hace cientos de años. Galicia goza de un clima especialmente benigno con abundante lluvia a lo largo de todo el año. Estos factores, además de las características especiales de un suelo granítico y de la influencia de los vientos y los aires marinos, dan lugar a una flora rica y variada, que permite tanto la producción de miel monofloral como la de un abanico de miel de milflores. Los colmenares gallegos son pequeños y se dejan mimar con esmero por el apicultor. Se consigue así la calidad óptima en los procesos de extracción y envasado de producto. Una miel de textura líquida, de olor y sabor intensos, con ningún tratamiento térmico ni químico.

## AGUARDIENTES Y LICORES

La elaboración de destilados vínicos de Galicia tiene una larga historia de origen incierto sobre la que la tradición popular fue añadiendo interpretaciones que explicasen la estrecha relación del pueblo con el aguardiente y sus derivados.

Si nos sentamos en una mesa gallega y las comidas se alargan, es imposible obviar sus aguardientes y licores llenos de matices y personalidad y elaborados, en su mayoría, con uva de albariño. Los aguardientes, elaborados a partir de bagazos de vino recogidos en los viñedos, poseen un aroma y sabor intenso, fino y delicado, propio de la mate-

## GALICIAN BEEF

Galician beef assumes a level of quality that can be preserved by traditional rearing in countryside of green and gentle meadows which form the basis for livestock pasture. It presents specific and exceptional sensory characteristics, the result of the fact that it comes from young animals (they are killed at the age of only ten months), mainly from the Rubia Gallega race and its cross-breeds (excellent for their meat-yielding potential), that have eaten high-quality traditional feed (mother's milk, forrage, extracts of exclusively vegetal origin).

This is a very tender, highly-succulent meat that maintains a balance between its fatty and muscular content and is soft in texture. The muscle is fine-grained and of firm consistency, the colour somewhere between clear pink and soft red. In short, this is a meat for discriminating, exacting tastes that seek unique and special sensations from their beef.

## HONEY

A fresh and natural product manufactured in the traditional way for centuries. Galicia benefits from an especially benign climate with plentiful rainfall throughout the entire year. These factors, in addition to the particular characteristics of a granite soil and the influence of the winds and sea breezes, give rise to a rich and varied flora that enables the production of both single flower honey and of a wide variety of multi-flower honeys. Galician apiaries are small and invite careful, loving attention from the beekeeper. In this way optimum quality is achieved in the processes of produce extraction and packaging. The result is a honey of liquid texture and intense aroma and flavour without any type of thermal or chemical treatment.

## SPIRITS AND LIQUEURS

The production of wine distillates in Galicia enjoys a long history of uncertain origin around which popular tradition has added interpretations to explain the intimate bond between communities and various *aguardientes* (spirits) and their by-products.

If we sit down at a Galician table and the lunches begin to get longer, it becomes impossible to avoid their *aguardientes* and liqueurs full of nuance and character that, in the main, are produced from the *albariño* grape. Aguardientes, manufactured from grape husks gathered from the vineyards, possess an intense, smooth and delicate aroma and flavour,



ria prima de la que procede. El Orujo de Galicia es la bebida espirituosa elaborada mediante fermentación y destilación de orujos y lias obtenidos a partir de uvas cosechadas en Galicia.

Entre los más conocidos y destacados encontramos el licor café, aguardiente blanco, aguardiente de hierbas, aguardiente tostada y crema de orujo.

## QUESOS

El queso es un manjar vivo, que se transforma con el tiempo y cuyo sabor y textura varía dependiendo del momento en que se consume. En un buen aperitivo gallego, nunca faltará un buen trozo de queso. Galicia puede presumir de sus quesos dado que, junto con Asturias, es la comunidad autónoma que posee un mayor número de variantes, reconocidos, además, por su calidad.

Su pedigrí emana de sus suelos, nace de su hermoso paisaje verde y fértil, que acoge y alimenta sus vacas frisonas, pardas alpinas, rubias gallegas, que suministran una leche de primerísima calidad.

Entre los clasificados, cuatro de ellos han conseguido obtener el reconocimiento de Denominación de Origen Protegida: queso de San Simón, queso de Tetilla, queso de Arzúa-Ulloa y el queso de Cebreiro.

## PESCADOS

Galicia es la nevera pesquera española por excelencia, dado que es la segunda Comunidad Autónoma con más kilómetros de costa que, además, cuenta con 63 lonjas que se suceden por sus puertos pesqueros en una cascada horaria que permite ofertar prácticamente las 24 horas del día pescado recién descargado. El Atlántico en estas latitudes, fomenta un ecosistema único que abastece a mercados gastronómicos internacionales. En los puertos gallegos se descarga una variedad de especies, tanto de altura como de bajura, que han universalizado sus productos del mar.

Pescados de diferentes variedades, tanto de mar como de río, y una potente flota pesquera que surte de materia prima excepcional no solo a las pescaderías de todo el país sino también a la gran industria conservera.

Las lonjas de A Coruña y Vigo son las dos más grandes de España. Por sus naves de descarga entra la mayor parte del pescado de bajura y altura que se consume en el país.

Destacamos el sargo, la lubina, el salmonete, la sardina, el San Martiño, el mero, la merluza, el besugo, el rodaballo, el lenguado, el abadejo y la xouba (sardinas pequeñas).

typical of the raw ingredient from which they proceed. *Orujo de Galicia* is the spirit drink produced from fermentation and distillation of grape pomace and lees obtained from grapes harvested in Galicia.

Among the most famous and distinguished are *licor café*, various *aguardientes* (*blanco*, *de hierbas*, *tostada*) and *crema de orujo* (pomace brandy cream).

## CHEESES

Cheese is a living feast, transforming over time and whose taste and texture varies depending on the moment in which it is consumed. In a good Galician snack, you'll always find a nice slice of cheese. Galicia can be proud of its cheeses since, along with Asturias, it is the autonomous community with the highest number of varieties, all known, moreover, for their quality.

Its pedigree radiates from its soils and springs from its beautiful green and fertile pasture which shelters and feeds its Friesian, Braunviehs and Rubia Gallega cows, all supplying milk of the highest quality.

Among the varieties subject to regulatory classification, four have received the recognition of Denominación de Origen Protegida (Designation of Origin): San Simón, Tetilla, Arzúa-Ulloa and Cebreiro.

## FISH

Galicia is the Spanish fish storage unit *par excellence*, due to it being the Autonomous Community with the second highest number of miles of coastline and, furthermore, boasting 63 fish markets that line its fishing ports in an hourly cascade that means freshly-unloaded fish available virtually 24-hours a day. The Atlantic, at these latitudes, encourages a unique ecosystem supplying gastronomic markets throughout the world. The Galician ports unload a variety of species, for high end and regular markets, which contribute to the universal renown of the region's maritime produce.

Fish of different types, both saltwater and river, and a powerful fishing fleet that provides exceptional produce not only to the fisheries of the whole of Spain but also to the important canning industry.

The markets in A Coruña and Vigo are the largest in Spain. It is through their unloading vessels that most of the low and high end fish eaten throughout the country enters.

We might mention white seabream, sea bass, red mullet, sardine, John Dory, grouper, hake, red sea bream, turbot, sole, pollock and *xouba* (small sardines).







# MAURO RESTAURANTE

---

COCINA TERRENAL CONCEBIDA PARA EL DELEITE  
EARTHLY FOOD CONCEIVED FOR DIVINE DELECTATION

DESDE 1987 CAUTIVANDO CON EL ESENCIAL PLACER DEL BUEN YANTAR.  
EL MEJOR PRODUCTO GALLEGO DE LA RÍA DE VIGO MAGISTRALMENTE ENSALZADO.

SEDUCING SINCE 1987 WITH THE FUNDAMENTAL PLEASURE OF EATING WELL.  
THE BEST GALICIAN PRODUCE FROM THE RÍA DE VIGO ENHANCED WITH MASTERY.




**A**l pie del puente de Rande, el puerto deportivo de San Adrián de Cobres y con la isla de San Simón como telón de fondo se encuentra este restaurante, emplazado en un lugar sorprendente y privilegiado, dado que se encuentra sobre un palafito encima del mar. En él uno puede contemplar la inmensidad de la Ría de Vigo, vivir de cerca el rico frenesí de sus aguas y respirar la gastronomía que hace que esta tierra sea de los destinos culinarios por excelencia.

Una experiencia intensa, penetrante e inspiradora, que en conjunto y una forma más que sugerente, puede hacerte sentir en uno de los mejores restaurantes de Pontevedra. Un arte culinario que se apega al terruño, elaborado al son que marcan los huertos, granjas y las principales lonjas de las Rías Baixas, fruto de un trabajo incansable. El de su creador, Mauro Durán, quien lleva toda su vida unido al mar y a la restauración. Y es que éste no ha dejado de portar a la mesa su mejor carta de presentación: pescados, mariscos (y alguna carne) de la más elevada valía. Con sobrias preparaciones, francas y sinceras, que únicamente procuran encomiar el sabor de la materia prima en sí misma. Hablamos de rodaballos incommensurables, de sabrosos rapas, exquisitas centollas, navajas, almejas, arroces, idílicas caldeiradas y un sinfín de otras delicias elaboradas con los aires de la casa. Cocina sin rodeos escoltada con un maridaje más que recomendable, por la oportunidad de descubrir las joyas de su bodega donde prestan atención a las D.O. Gallegas, con alguno de los mejores vinos blancos del mundo. Un consejo: pregunta por su carta de Gin Tonics y disfruta de este digestivo en la terraza junto al mar.

**B**eneath the Rande Bridge, in the marina of San Adrián de Cobres and with a backdrop of the island of San Simón, you will find this restaurant set in the astounding and privileged location of a stilt house over the sea. In it you can gaze out at the immensity of the Ría de Vigo, live up-close the wild abandon of its waters and breathe in the cooking that makes this small corner of Galicia a culinary destination *par excellence*.

An intense, pervasive and inspirational experience which, taken as an intriguing whole, can make you feel like you're in one of the best restaurants in Pontevedra. A culinary art that clings to the native land, prepared to the rhythm of the orchards, farms and important markets of the Rías Baixas, and the fruit of tireless effort. That of its creator, Mauro Durán, whose whole life has been linked to the sea and the restaurant trade. He just hasn't stopped bringing to the table his finest card of introduction: fish, sea food (and a little meat) of the highest quality. With uncomplicated, natural and honest recipes designed only to garner praise for the ingredients themselves. We're talking about immense turbot, tasty monkfish, exquisite spider crabs, razor shells, clams, rice dishes, idyllic fish stews (*caldeiradas*) and an endless number of other delicacies prepared with idiosyncratic charm. Straightforward cuisine accompanied by a more-than-appealing choice of pairings to be discovered among the jewels of the bodega where attention falls on the D.O Gallegas, including one of the best white wines in the world. Some advice: ask for the Gin & Tonic list and enjoy this after-dinner tittle on the terrace by the sea.

---

Muelle de San Adrián de Cobres, 35. Vilaboa · Tl. 986 672 581 · [www.maurorestaurante.es](http://www.maurorestaurante.es) ·   



## GARDEN

---






### UNA GUARIDA DONDE SENTIRSE ÚNICO · A DEN IN WHICH TO FEEL SPECIAL

---

La atmósfera desenfadada es una de las cosas más características del lugar: cristalerías, luces y un estilo muy parisino. Un rincón exclusivo en la Alameda de Vigo que fusiona modernidad y tradición. Podrás transportarte a través del tiempo gracias a sus diferentes rincones. De esta manera, arranca su actividad por la mañana con sus especiales desayunos, cuida los aperitivos con un buen vino antes del mediodía y te cautiva con su cocina innovadora y natural a la hora de comer. A media tarde el ambiente se transforma. Garden se convierte en un luxury bar para compartir la mejor de las conversaciones. Posee una exótica terraza donde relajarte, diferentes áreas para comer o cenar y una estupenda barra de cócteles. La carta ofrece gran variedad de platos entre los que destaca el tiradito de lubina.

One of the most characteristic features of this place is the relaxed atmosphere: large windows, lights and a very Parisian ambience. An exclusive hideaway in the Alameda de Vigo where modernity and tradition are fused. Its different little corners can transport you through your day. And so it starts its activity in the morning with its breakfast specials, takes care of aperitifs with a nice midday wine and seduces you with its natural and innovative cuisine at lunchtime. Come mid-afternoon and the atmosphere changes. Garden turns into a *luxury bar* for sharing the cream of the conversation. It has an exotic terrace in which to relax, various different areas for eating lunch or dinner and a fantastic cocktail bar. The menu offers a wide variety of dishes with the sea bass tiradito a real highlight.

---

Plaza de Compostela 29. Vigo. · Tl. 986 048 052 ·   

## KITA

---



### FUSIÓN DEL NORTE · NORTHERN FUSION

---

Con la misma pureza, destreza y minuciosidad que representan al maestro japonés más oriundo, en este restaurante se palpa una fusión sincera, perfectamente interpretada y elaborada. Y es que Kita es sinónimo de norte, que bebe de ingredientes locales y de temporada aunados con el *savoir faire* y la metodología nipona que también se perfila en la decoración. Un local muy luminoso, minimalista, de líneas claras y puras. Un prodigioso descubrimiento donde Carlos Gómez y Mariana Kwon vuelcan su experiencia en restaurantes reconocidos y con Estrella Michelin como el Kabuki. Una alianza entre platos repletos de ortodoxia nipona e ingredientes como pescados, carnes y verduras procedentes de Galicia logrando un efecto gastronómico muy interesante.

With the same purity, skill and attention to detail that exemplifies the most authentic Japanese maestro, this restaurant beats to the pulse of sincere, perfectly interpreted and prepared fusion. Kita is synonymous with the north, which feeds on local, seasonal ingredients combined with *savoir faire* and Japanese techniques that are also reflected in the decor. A brilliant, minimalistic locale: all clarity and pure lines. A monumental find in which Carlos Gómez and Mariana Kwon draw copiously on their experiences in renowned and Michelin Star restaurants like Madrid's Kabuki. An alliance between dishes packed with Japanese orthodoxy and local ingredients like fish, meats and vegetables from Galicia to achieve a fascinating gastronomic effect. You shouldn't miss out.

---

Av. Hispanidade, 89. Vigo · Tl. 986 913 675 · [restaurantekita.com](http://restaurantekita.com) · 

## RESTAURANTE TERRAZA ALBATROS

---



### EL RUMOR DEL MAR Y TÚ · THE MURMUR OF THE SEA AND YOU

---

**E**n pleno centro de Vigo y con la sutil belleza de la ría como compañera de mesa, el restaurante terraza Albatros ofrece uno de los mejores planes gastronómicos de la ciudad. Con un ambiente distinguido y acogedor, se presenta como la apuesta segura para un plan inolvidable.

Su cocina gourmet de vanguardia, basada en la calidad de producto gallego de mercado y con una cuidada carta, no deja indiferente a los paladares más exigentes.

La versatilidad de Albatros lo convierte en el lugar idóneo para todo tipo de celebraciones familiares, sociales y corporativas.

Dos terrazas a pie de ría donde disfrutar de una comida de negocios, una tarde de cañas o una seductora velada de pareja.

**I**n the heart of Vigo, with the subtle beauty of the Ría as your table companion, the restaurant-terrace Albatros offers one of the best culinary options in the city.

With its inviting and distinguished ambience, it appears as a safe bet for an unforgettable experience.

Its state-of-the-art gourmet cuisine, based on quality Galician market produce and focused around a carefully nurtured menu, won't leave the most demanding palates indifferent.

Albatros' versatility makes it the ideal venue for all types of family, social or corporate occasions.

Two terraces by the Ría where you can enjoy a business lunch, an evening of beers or a seductive soiree with your partner.

---

Interior estación marítima. Vigo · Tl. 986 437 162 · [albatrosvigo.com](http://albatrosvigo.com) ·   

## QUINTA DE SAN AMARO

---



PASIÓN POR EL BUEN HACER · PASSION FOR GOOD WORK

---

Ubicado entre viñedos de Albariño del valle del Salnés y a pocos km la costa de Pontevedra, este restaurante es un verdadero paraíso para aquellos que más disfrutan de cocina tradicional gallega. Una quinta erigida hace 11 años por Nacho Crespo y Julio Ouviaña para darle al viajero la oportunidad de vivir la experiencia de una Galicia rural. En el restaurante, el producto reserva, respeta y honra el género del terruño y la grandiosidad de las materias primas que llegan cada día a esta casa, preservando siempre las cualidades esenciales de los frutos de la tierra, mar, campo y montaña. Además de una bodega para el recuerdo, merece la pena disfrutar de esta antigua finca con muros que todavía hoy transmiten historia en cada uno de sus rincones -la parra, la piscina, la pradera, el porche, el hórreo, la pérgola-. Aquí quien llega, repite.

Located between Albariño vineyards in the Salnés valley and only a few kilometres from the Pontevedra coast, this restaurant is an authentic paradise for those whose greatest pleasure is Galician traditional cuisine. A country villa built 11 years ago by Nacho Crespo and Julio Ouviaña to give the traveller the opportunity of experiencing what life is like in rural Galicia. In the restaurant, the food keeps, respects and honours the produce of the homeland and the magnificence of the local ingredients that arrive each day at this house, always preserving the essential qualities of the fruits of the land, sea, countryside and mountains. As well as an unforgettable cellar, it's worth enjoying this ancient estate whose walls still transmit history into each of its little corners -grapevine, fishpond, meadow, arcade, raised granary, pergola-. If you come, you'll be back for more.

---

C/ San Amaro, 6. Meaño · Tl. 630 877 590 · [www.quintadesanamaro.com](http://www.quintadesanamaro.com) ·   

# MIJO MINIBAR

---

## COCINA DE RECUERDOS

### CULINARY MEMORIES

EL ALMA DE LA COCINA NATIVA Y FORÁNEA MÁS MADURADA  
SE DAN LA MANO EN ESTE RESTAURANTE.

THE SOULS OF THE CHOICEST INDIGENOUS AND OVERSEAS CUISINES  
JOIN HANDS IN THIS RESTAURANT

Como bien decía Pat Conroy, una vez que has viajado, la travesía nunca termina, sino que es recreada una y otra vez a partir de vitrinas con recuerdos. Eso es Mijo, cocina de recuerdo. Aquí se pone en juego la creatividad, la experiencia más allá del propio plato y el descubrimiento de sabores, aromas y texturas que no renuncian a la gloria. Esa cocina de mercado, viajera y con raíces, pero eternamente atrayente. Esas elaboraciones que surgen desde las entrañas y que radian la pasión en los fogones. Esa impecable combinación del excelente producto gallego, cercano y autóctono y su deseo de incorporar las más exóticas y sofisticadas culturas gastronómicas en armoniosas combinaciones. Y he aquí su secreto: una cocina sincera, franca, generosa y altruista en gustos. Sin trampa ni cartón, como entrar en un montón de distintas ciudades del mundo al mismo tiempo. Una propuesta cambiante de forma semanal para su menú y protagonizada por platos que su co-creador Jonathan Mota, se trajo de Estados Unidos, Venezuela, Italia e Inglaterra y con influencias asiáticas. Son, por ejemplo, su ceviche estilo filipino, los baos, las sedosas y complejas salsas que bañan sus platos de carne o las perfectas combinaciones mezcladas o agitadas que su barman te ofrecerá en formato cocktail. Y es que lo cierto es que un restaurante no es solo su carta. Alrededor del plato existe un gran equipo de trabajo que está preparado y actúa de forma pulcra ofreciendo una partida perfecta. Las creaciones elevan aún más su categoría gracias a la influencia del local, un espacio acogedor y exquisito diseñado para propiciar la experiencia sensorial. La carta de vinos, muy escogida y bien seleccionada. Déjate asesorar.

As Pat Conroy put it so well, “once you have travelled, the voyage never ends, but is played out over and over again...the mind can never break off from the journey”. That sums up Mijo, food as a souvenir or memory. Here they bring into play creativity, experience beyond the dish itself and the discovery of flavours, aromas and textures that have no wish to hide from the limelight. This rooted, well-travelled, but always appealing market produce. Those concoctions that come straight from the heart before radiating passion on the stove. That impeccable blend of excellent local, native Galician produce and the desire of the chefs to incorporate the most exotic, sophisticated gastronomic cultures in new and harmonious combinations. Therein lies their secret: sincere, natural, generous cuisine that is unselfish in its tastes. The real deal: like entering a galaxy of different global cities all at the same time. A menu that changes each week and features starring roles from dishes introduced by co-creator Jonathan Mota from USA, Venezuela, Italy and England, but which also display marked Asian influences. For example, witness their Filipino-style seviche, baozis and the silky, complex sauces that bathe their meat dishes or the perfect mixed and shaken cocktails prepared by their barman. And of course a restaurant is not only its menu. Around each dish there is a first-rate team ready to work meticulously to get your order out on time and in perfect conditions. The creations rise to an even higher level thanks to the influence of the locale, a refined, welcoming space designed to enhance the sensory experience. The wine list is exclusive and well-chosen. Just ask for guidance.

---

C/ Luis Taboada, 18. Vigo · Tl. 986 952 467 · [www.mijominibar.com](http://www.mijominibar.com) ·  





## ALAMEDA 10

---



### UN MOMENTO ÚNICO · A UNIQUE MOMENT

---

**C**ocina dual, recetario tradicional, buen producto y una mirada moderna, con técnicas impecables y platos que se van perfeccionando con el tiempo. Desde el primer día, allá en 1995, M<sup>a</sup> Jesús González, apuesta por excelentes elaboraciones de pescados. En parte gracias a oferta equilibrada y, en parte, por platos para la memoria como el marinado de lubina o la merluza al romero, platos de diez sin titubeos. De enero a marzo no te puedes perder la lamprea. Pero lo mejor es dejarte aconsejar por el alma máter de la sala, Juan Manuel Vicente. Un edificio señorial con salones de época, afincado frente a la Alameda pontevedresa, en pleno corazón de la ciudad que se ha convertido en una referencia obligada para los visitantes de las Rías Baixas. Un bello escenario que dispone de un reservado en la bodega.

**D**ual cuisine, traditional recipes, good ingredients, a modern attitude with impeccable methods and dishes that, with time, keep on reaching perfection. Since day one, back in 1995, María Jesús González has placed an emphasis on excellent fish preparations. In part due to their scope for balanced menus, in part, thanks to options living long in the memory such as sea bass marinade and hake with rosemary, outstanding no-nonsense dishes. Between January and March you shouldn't miss the lamprey. But best of all is being guided by Juan Manuel Vicente, the alma máter of the dining room. The stately building, with its period salons, stands opposite the Alameda Park and Garden, right in the heart of the city, making it a must-visit reference point for visitors to the Rías Baixas. A fine setting with a private room in the bodega.

---

Rúa Alameda, 10. Pontevedra · Tl. 986 857 412 · [restaurantcalameda10.com](http://restaurantcalameda10.com) · 

## LIVING

---



### PASIÓN Y SENSIBILIDAD · PASSION AND SENSIBILITY

---

**P**asión, así resume Living su razón de ser. Únicamente éste arranque mueve a esta casa y sus creadores, Yolanda Díez y Carlos Gea. Su forma de expresarla y compartirla es brindando una experiencia gastronómica cosmopolita y sabrosa a través de la materia prima más autóctona, que crea paisajes evidentes para el gusto que evocan los manjares de la geografía española y la inspiración trotamundos. Un género que se enlaza con los sabores y cortes diferentes, las elaboraciones precisas y el color. El espacio desprende un aire ecléctico que aún diferentes estilos, primando el retro, lo que lo hace especialmente cómodo para disfrutar de las viandas. En la sala prima el buen trato y el cariño al comensal. Su amplia y variada bodega alberga una selección de caldos de calidad y algunos procedentes de lugares inusuales con nexo común: de nuevo, la pasión.

**P**assion is how Living sum up their *raison d'être*. The only motor that drives this restaurant and its creators: Yolanda Díez and Carlos Gea. Their way of expressing it, showing it and sharing it is by providing a complete and transcendental gastronomic experience using the most indigenous ingredients that create discernible landscapes for the taste buds conjured up by the exquisite ambrosia of the Spanish terrain and inspiration from abroad. A genre tied up with unusual cuts and flavours, precise techniques and colour. The space itself gives off an eclectic air combining different styles; retro dominates, which makes things particularly comfortable for eating. The dining room exudes an easy-going atmosphere and affection for the diner. Its extensive, wide-ranging cellar harbours a selection of high-quality wines of sometimes unusual origin with one thing in common: that word 'passion'.

## LA CARPINTERÍA

---



### DIRECTO AL ALMA · STRAIGHT TO THE SOUL

---

**H**ay restaurantes que con su apodo aluden con mayor o menor poética sus considerables atributos. La Carpintería se sitúa donde antaño se hallaba una carpintería dedicada a las antiguas embarcaciones de pesca. Una placentera experiencia pensada para recrearse con recetas muy sabrosas rescatadas de la memoria y de recetarios antiguos que se interpretan con criterios contemporáneos. Al frente de esta cocina dinámica, de mercado y con muchos platos fuera de carta, según la temporada, está Rafael Pérez. Una apuesta de mestizajes vasco-gallegos con mucha alma. Productos de la tierra y el mar, de suprema calidad, tratados con el arte del que esta casa hace gala. Mención especial merecen los postres, todos caseros, ya que La Carpintería cuenta con obrador propio a cargo de Elena Garmendia.

**T**here are restaurant that with their nickname, to a lesser or greater poetic extent, are directly referring to their considerable attributes. La Carpintería is located where once was a carpenter's shop dedicated to the construction of old fishing vessels. A delightful experience designed to enjoy yourself by means of flavourful rescued historic recipes which have been executed following contemporary criteria. In charge of this dynamic kitchen, market and offering many specialties according to the season, we find Rafael Pérez. A commitment to Basque-Galician fusion with a lot of soul. High quality products of the land and the sea, handled with the art this house exhibits. A special mention for the desserts, all homemade, since La Carpintería has its own bakery run by Elena Garmendia.

---

C/ Alfolies, 19. Vigo · Tl. 986 123 103 · [lacarpinteriarestaurante.com](http://lacarpinteriarestaurante.com) · 

## ASADOR LOS ABETOS

---






### CUANDO LA BRASA SE VUELVE ARTE • WHEN ROASTING BECOMES AN ART

---

**S**i uno sabe de asados, se preocupa por saber cada día un poco más, busca dónde están los mejores y en qué restaurantes elevan las brasas a verdadero arte. Esos posiblemente conocen Los Abetos. Esta casa lleva saciando el apetito de sujetos llegados de los cinco continentes desde hace más de tres décadas. Este santuario, que descubre su reflejo de alma argentina, se encuentra en la costera población de Nigrán (Pontevedra). Con las carnes al ruedo como principal especialidad (cordero lechal y el cochinitillo), sus brasas realzan las cualidades de la mejor materia prima sin enmascararla. Ternera gallega y pescados de la ría de gran calidad. El maridaje es elogiado por la oportunidad de descubrir joyas en su bodega subterránea que alberga más de 800 referencias nacionales e internacionales, donde la temperatura y la humedad de los caldos se mantiene perfecta.

**I**f you know about meat, you're always anxious to know a little more, sniff out the best and find the restaurants where the roast is raised to a genuine art form. The experts quite possibly know Los Abetos. Here they've been satisfying appetites from the five continents for over the last thirty years. This shrine, a reflection of its Argentine soul, is located in the coastal town of Nigrán (Pontevedra). With meat *al ruedo* as a main speciality (suckling lamb and piglet), its hot coals bring out the qualities of the best ingredients with no disguises. High-quality Galician beef and fish from the estuary. The pairings are admirable for the opportunity to discover jewels from the underground bodega that holds more than 800 Spanish and international wines and where the temperature and humidity levels are maintained to perfection.

---

Av. Val Miñor, 89. Nigrán · Tl. 986 368 147 · [losabetosrestaurante.com](http://losabetosrestaurante.com) ·   

# MENDUIÑA

## RESTAURANTE & TERRAZA

SABORES OCEÁNICOS

OCEAN FLAVORS

UN RESTAURANTE DIFERENTE, CON CARÁCTER PROPIO  
Y MUCHO SABOR A MAR

SOMETHING DIFFERENT, A RESTAURANT WITH ITS OWN CHARACTER  
AND PLENTY OF SEA FLAVOUR

**H**ay un lugar en la Playa de Mendiña, en la desembocadura de la Ría de Aldán, en el que sosiego de la naturaleza y su apacible arenal se funden con el Atlántico como telón de fondo. Un lugar que inspira a los cinco sentidos. Un alcázar de la quietud, un sueño de excelencia gastronómica en un medio ambiente encantador.

La propuesta culinaria se compone de cuidadas elaboraciones, así como una completa carta de vinos y licores, al igual que un servicio de sala en la misma línea. Cocina de autor con base tradicional, aplicando innovación y originalidad, pero manteniendo las raíces de la tierra y producto local. La materia prima es la base de su oferta, sin ceder en calidad. Gracias a su ubicación, los productos del mar son su mayor atrayente junto con la huerta y las carnes gallegas dando lugar a platos para la memoria como el jurel a la llama, sargo a la brasa con ajoblanco y encurtidos, pulpo estofado a la gallega.



Un espacio global al alcance de cualquiera que se plasma en la diferenciación de zonas, con el fin de marcar una separación entre ofertas culinarias. En primer lugar, Restaurante&Terraza Mendiña, con una propuesta enfocada en restaurante puro y clara evolución hacia una cocina de nivel. Y, por otro lado, la oferta gastronómica para El Reverso de Mendiña, más enfocada en un servicio 'Take Away' y más informal como lo es su carta de gastrobar. Dentro de este segundo espacio se engloba el servicio de cafetería y coctelería, que también se complementa en la oferta de carta del restaurante de la zona principal.

**O**n the Playa de Mendiña, at the mouth of the Ría de Aldán, lies a place where the calm of nature and its gentle sands merge with the Atlantic to form a backdrop. A place to inspire all five of the senses. A citadel of peace, a dream of gastronomic excellence in enchanting surroundings.

The menus on offer are composed of meticulous preparations and a full list of wines and liqueurs, along with a dining service that reaches the same level of quality. Tradition-based signature cuisine, adopting innovation and originality while preserving regional roots and using local produce. The ingredients are the very core of the eating experience, with no concessions made on quality. The restaurant's location means that seafood is the main attraction along with fresh vegetables and Galician meats that produce dishes for eternal remembrance such as flambéed pompano, charcoal-grilled white seabream with chilled garlic and almond soup and pickles and octopus hotpot *a la gallega*.

A global space within everyone's reach, articulating culinary difference to provide distinct and discrete gastronomic options. First and foremost, Restaurante&Terraza Mendiña, with a philosophy centred on pure restaurant service and a clear evolution towards haute cuisine. By way of contrast, the food made for El Reverso de Mendiña, more focused on an informal 'Take Away' service and gastro bar menu. This second space encompasses the café and cocktail service, which is also supplemented by the restaurant menu of the main area.

---

Baixada Praia Mendiña, 72. Cangas · Tl. 986 391 023 · [www.mendiñaplaya.com](http://www.mendiñaplaya.com) ·   



## LA TRASTIENDA DEL CUATRO

---



### CON ESE ‘JE NE SAIS QUOI’ · WITH THAT ‘JE NE SAIS QUOI’

---

Un restaurante que tiene ese *je ne sais quoi* que se traduce en mucho que decir y mucho que ofrecer. Con la vocación de aglutinar en su interior, como en las viejas trastiendas, un espacio hedonista, ecléctico y para eventos, donde todo tiene cabida. Dispone de una animada vinoteca que bulle a lo largo del día, una sala donde comer o cenar de forma más relajada y una terraza cubierta. Y como no hay mejor placer que una copa, un café, una comida o una buena cena con amigos, disponen de menús de grupo para celebraciones. La carta tiene toques clásicos, pero en versión original: cocina de mercado con la vista puesta en elaboraciones tradicionales aunada con técnicas y enfoques contemporáneos y de fusión. Pregunta por la bodega, una equilibrada combinación de clásicos y nuevos descubrimientos.

A restaurant with that *je ne sais quoi* that in practice means a lot to say and a lot to offer. With the potential to forge together in one interior, as in the back rooms of yesteryear, a hedonistic, eclectic space for events where everything has its special place. At its disposal is a lively wine cellar heaving throughout the day, a more relaxed room for lunch and dinner and a covered terrace. And as there is nothing more pleasurable than a cocktail, coffee, lunch or a good meal with friends, there are also group menus for celebrations. Classically-inspired food, but in original versions: fresh market cuisine using traditional methods combined with contemporary and fusion-based techniques and approaches. Ask for the wine list, a finely-balanced combination of old favourites and new discoveries.



## LA CENTRAL GASTRO

---



### COMO EN EL CIELO • JUST LIKE HEAVEN

---

**P**róximo destino: el paraíso. Sin pasaporte ni maletas y por menos de 40€ la ida y vuelta. Un local de aire industrial para comer como en el cielo. En pleno corazón del Casco Vello de Vigo. El amplio espacio combina: barras para tomarse un trago después del trabajo que invitan al tapeo informal con amigos, un espacio divertido donde preside una cocina abierta e integrada en la sala y, por último, un comedor, digamos, formal pero de tintes “boho”. Un lugar para ver y dejarse ver (y disfrutar en el proceso). Carta contemporánea para todos los gustos que comparte con sus dos menús: gastro y cocktail. Su bodega es amplia y cuenta con una cuidada selección de vinos de las D.O. más importantes. Pregunta por sus comedores privados para celebraciones, presentaciones, reuniones o eventos.

**N**ext stop: Paradise. No passport or baggage required with a return ticket for less than 40 Euros. An industrial-style locale for eating with the Gods. Right in the heart of old Vigo. The spacious venue combines: bars for a quick drink after work and a bit of informal tapas with friends, an uplifting eating space where an integrated open kitchen takes centre stage and, last but not least, a formal dining room with a few little shades of ‘boho’. A place to see and be seen in (while enjoying the process). Contemporary food for all tastes split between its two menus: gastro and cocktail. The cellar is extensive and includes a choice selection of wines from the most prestigious denominations. Ask for its private rooms for celebrations, presentations, meetings and events.

---

Pl. de la Constitución, 8. Vigo · Tl. 986 436 466 · [www.lacentralvigo.com](http://www.lacentralvigo.com) ·   

## PORTO DOS BARCOS

---



### UN BOCADO DE LEYENDA • A BITE-SIZED LEGEND

---

**E**l propósito de la vida es vivirla y saborear la experiencia al máximo. Son muchas las historias que pueden cobrar vida en una mesa. En esta casa, con vistas a la inmensidad oceánica y al espectáculo natural del Atlántico, se ensalza la cocina gallega más tradicional. Un pequeño lugar que vive del mar y presenta una propuesta típica de una casa de comidas. Dispuesto en tres espacios -un salón clásico interior y dos terrazas (una semicubierta y otra abierta)-, tiene a la cocina de lonja, marina y marinera, como bandera. En su propuesta, saltan a la vista entrantes como la empanada de mejillones con chorizo, especialidad de la casa. Y es que disfrutar del buen yantar no es sólo devorar, también es saber deleitarse en lugar sencillo, con preciosas puestas de sol y un trato cercano y amable a la vez que profesional.

**T**he purpose of life is to live it and savour the experience to the maximum. There are many stories that come to life around a table. In this restaurant, with views over the immensity of the ocean and the natural sight of the Atlantic, they trumpet the most traditional Galician cuisine. A small locale living off the sea that offers fare typical of a coastal eating-house. Laid out in three spaces – a classical indoor room and two terraces (one semi-covered, the other open) –, cuisine from the market, fish and seafood, is its flagship. Starters like mussel empanada with chorizo, a house speciality, jump out from its menu. Enjoying the pleasures of the table is not just about eating, it's also knowing how to enjoy a simple place, with lovely sunsets and an attentive, friendly and yet professional service.

---

C/ Serrallo, 1. Viladesuso, Oia · Tl. 986 361 816 ·   

## KERO

---



### HUMILDAD Y RAÍCES · HUMILITY AND ROOTS

---

**D**ice un refrán muy español: ‘obras son amores y no buenas razones’. Y es que la cocina es primordialmente producto. Ese que se encuentra omnipresente en la boca de todos pero que solo está en los fogones de unos pocos. Kero es uno de ellos. Para Juan Carlos Perret el trato y respeto al género y la denominación de origen es primordial, una doctrina mamada de su tío Adolfo. Llegó a España para formarse con algunos de los grandes chefs como Gastón Acurio, Martín Berasategui o en el Celler de Can Roca. De esta casa manan preparaciones peruanas –en formato menú y carta– fusionadas con los rasgos propios de la gastronomía gallega. Una experiencia gastronómica que cautiva al comensal y lo zambulle en un exuberante raudal de sabores andinos. Una ceremonia para el ciclo de la boca al que hace referencia su nombre.

**A**n old typically Spanish proverb says: ‘obras son amores y no buenas razones’ (‘actions speak louder than words’). Cooking is essentially just food. What is found in the mouths of everyone everywhere but only on the stoves of a select few. Kero is one of the privileged ones. For Juan Carlos Perret handling and respect for produce and designation of origin is fundamental, a doctrine absorbed from his uncle Adolfo. He arrived in Spain to train with some of the great chefs like Gastón Acurio, Martín Berasategui or those at Celler de Can Roca. From this Vigo restaurant flow Peruvian concoctions – set menu and à la carte – blended with the characteristic traits of Galician cuisine. A culinary experience to seduce the diner and plunge her into a lush torrent of Andean flavours. A most palatable ceremony for the palate.

## CASA RITA BAIONA

---



### ÍMPETU MARINO · VIGOUR OF THE SEA

---

**G**alicia tiene ansia de playa, hambre de arena, de gastronomía a ras de mar. Y es que hay sitios que deben ser tal y como son. Casa Rita es como debe, es producto y recuerdo. Recuerdo de los sabores de siempre, sin truco, sin otra fórmula que dominar los tiempos de cocción y los métodos esenciales que mejor se ajustan a las características de las extraordinarias materias primas que traen diariamente las lonjas, desde A Guarda hasta Ribeira. De aquí salen platos como las adictivas cocochas de merluza, las luras de la ría encebolladas o las albóndigas de percebe. Pero el verdadero espectáculo es deleitarse con sus pescados especiales, piezas únicas por su gran tamaño como cigalas, langostas, palometas rojas o meros de más de 25 kilos. En su bodega encontrarás calidad, las mejores añadas de cada caldo, independientemente del nombre del vino.

**G**alicia has a thirst for beaches, hunger for dunes and a need for cuisine attached to the sea. There are places that should stay just as they are. Casa Rita is just this – food and memories. Memories of everlasting flavours, no tricks, no other formula than knowing your cooking times and fundamental methods that adjust to the characteristics of the out-of-this-world ingredients brought in daily from the fish markets between A Guarda and Ribeira. Here you'll sample dishes like the addictive hake barbels, stewed ría squid with onions or goose barnacle 'meatballs'. But the real deal is enjoying their uniquely special fish, enormous in size, such as langoustines, lobsters, red pomfret or the 25-kilogram groupers. You'll find quality in the cellar too, the very best vintages of each wine, regardless of the name on the label.

---

C/ Carabela La Pinta, 17. Baiona · Tl. 677 068 365 · [www.casarita.eu](http://www.casarita.eu) · 

## BARRABASADA

---



### COCINA BASTARDA · HYBRID CUISINE

---

Llamándose como se llama la cocina en directo de los chefs Diego Novas y Marcos Blanco tiene que ser sinónimo de travesura, de diversión bien ejecutada. Su autodenominada cocina 'bastarda' realza el rotundo carácter y manifiesta una gastronomía que proviene de una familia conocida, aunque con influencias externas imprecisas. Aquí el producto gallego de calidad es el rey, un monarca que sale al encuentro de influencias llegadas de todo el mundo. Una propuesta en forma de menú del día y una carta que cambia cada estación donde prima la devoción de los chefs por los sashimis, marinados y ceviches. Un concepto actual, fresco y versátil, que combina una barra para vivir la cocina en primer plano con un local imponente con la luz y el color ideales para recrear su estilo y su cocina.

With a name like Barrabasada (meaning 'a precipitate act') the show cooking of chefs Diego Novas and Marcos Blanco must be synonymous with mischief and well-executed fun. Their self-styled cooking (hybrid) emphasises a vigorous nature and expresses a cuisine that comes from an identifiable heritage but with elusive outside influences. Here quality Galician produce is king, a monarch who sets out to discover influences arriving from all points of the globe. Cuisine in the shape of a daily fixed menu and another one that changes with the seasons, where the chefs' fondness for sashimi, marinades and seviches takes precedence. A modern, fresh and versatile concept combining a bar for experiencing the food preparations to the fore with an impressive locale whose light and colour is ideal for recreating its style and cuisine.

---

Rúa de Venezuela, 35. Vigo · Tl. 886 11 69 18 · 

## DE TAPA EN CEPA

---





### EQUILIBRIO SIN FRENOS · BALANCE WITHOUT BREAKS

---

Cuando hablamos de un restaurante no sólo nos referimos a la cocina, sino de gastronomía servida en un entorno que forme el caparazón de la experiencia culinaria. Éste entorno se divide en dos zonas: una planta inferior con una barra y algunas mesas altas y bajas, concebida para el ‘tapeo’ y los vinos por copa y, una superior, pensada para un ambiente más formal. La cocina de De tapa en cepa no es otra cosa que gastronomía bien comprendida. Las estaciones marcan el compás en cocina, asegurando que la despensa se surta de los productos gallegos más brillantes del momento, sin renunciar a gemas del resto del país. Técnica perfecta, materia prima excelente, gusto pulido y sabores redondos. La oferta se completa con la bodega y una cuidada selección de vinos que Oscar Cidanes, artífice y mejor sumiller de Galicia en 2009, ha seleccionado con mimo.

When we talk about a restaurant we're not just referring to the cuisine, but to food served in surroundings that form the protective shell of the culinary experience. This venue is divided into two zones: a lower floor with a bar and a smattering of high and low tables, conceived for tapas and wine by the glass and an upper one, intended for a more formal ambience. The food at De tapa en cepa is nothing other than well-understood and finely-prepared gastronomy. The seasons mark the rhythms of the kitchen, ensuring that the larder is stocked with the freshest Galician produce of the moment, not to mention gems from the rest of Spain. Perfect technique, excellent ingredients, refined taste and full flavours. The dining experience is completed by the cellar and a choice selection of wines that Oscar Cidanes, owner and best sommelier in Galicia for 2009, has chosen with loving care.

---

C/ Ecuador, 18. Vigo. Tl. 986 473 757 · [detapaencepa.com](http://detapaencepa.com) ·  

## BOCARTE

---



### COCINA RECONOCIBLE • RECOGNISABLE FOOD

---

Pocas cosas producen más deleite gastronómico que adentrarse en un restaurante con la certeza de que vas a comer bien. Eso ocurre en BocArte de Carlos Barreira. Un lugar tranquilo donde disfrutar con sosiego y degustar una cocina reconocible en las formas, pero extraordinaria en el fondo. BocArte es producto de calidad, escrupulosamente seleccionado, no hay más (ni menos). Ofrecen una cuidada elaboración y presentación creativa respetando la estacionalidad de los ingredientes. Puedes pedir tapas y probar el menú para grupos y su menú diario. Y es que aquí se busca un objetivo más allá de su cocina, donde el cliente sienta la experiencia en un ambiente donde disfrute, se relaje y cada detalle sea un mimo. ¿Un plus? Su atención soberbia en sala y sus eventos: catas, show cooking, etc. Un lugar para volver y volver.

Few things provoke more culinary delight than approaching a restaurant with the certainty that you are going to eat well. This happens with Carlos Barreira's BocArte. A peaceful spot to relax in and try cuisine that looks familiar from its outward forms but deep inside is something extraordinary. BocArte means quality produce, scrupulously selected, no more, no less. They provide food here that is carefully prepared and creatively presented, respectful of the seasonality of the ingredients. You can request tapas and try their group or daily menus. Here they're aiming for something beyond their food, somewhere where the customer feels the experience in an atmosphere of relaxation and enjoyment, where every detail is attended to with loving care. A bonus? Magnificent table service and the events: tastings, show cooking, etc. A place to return to again and again.

## VALDEVEZ

---



### PARA CHUPARSE LOS DEDOS • FINGER-LICKING GOOD

---

Valdevez es de esas tabernas de guisos de siempre, de esos que guardan un aire castizo pero que depuran y ajustan con una grácil evolución técnica. Productos de la tierra y de temporada, platos notables y querencia por una cocina con carácter. Esa delicadeza que prueba un desarrollo constante que no pierde de vista las raíces. Símbolos típicos de la casa: los langostinos Valdevez, el carpaccio de reno con virutas de foie, el cochinillo confitado y la empanada de centolla. La materia prima, cabe remarcarlo, es de la mejor y eso, sí o sí, se nota en el plato. Un pequeño lugar en el Casco vello de Vigo un tanto ecléctico de cálido ambiente y un trato cercano y profesional. El claro ladrillo de las paredes y las vigas y marcos de madera aportan un encuadre encantador. Dispone de lugar reservado para cenas de grupo. Pasión desmedida por la cocina en un entorno mágico.

Valdevez is one of those taverns that serves eternal food, preserving a typical, authentic feel while renewing and adapting with an agile evolution in technique. Local, seasonal produce, distinctive dishes and an attachment to characterful cuisine. That delicate touch seeking constant development without loss of roots. Typical house icons: Valdevez langoustines, reindeer carpaccio with goose liver shavings, confitted suckling pig and spider crab empanada. The ingredients, no matter what, are the very best, the dishes the proof of the pudding. A bijou, rather eclectic corner in Vigo's Casco Vello (Old Town) exuding a warm ambience and professional, friendly service. The clear brick walls, with tasteful wooden beams and frames, provide a charming setting. An area is reserved for group dinners. Limitless passion for cooking in magical surroundings.

---

C/ San Bernardo, 4. Vigo · Tl. 986 223 183 · ☎ ☂ 🍷



## EL PAISANITO

---



### AL CALOR DE UN FUEGO • BY THE HEAT OF A FIRE

---

Considerado como una parrilla de culto por el cuidado de su propuesta gastronómica. Fuego. Brasas. Humo. Aromas. Los ingredientes, junto a la sobresaliente materia prima, constituyen el asador. Las carnes argentinas de alta calidad se emplean en las brasas, acompañando a sus carbones y las técnicas de cocina que son insignia de la casa: esas que ensalzan la esencia del producto sin disfrazarlo, a la vez que las proporcionan de un aroma y textura espectaculares. Proteína y también bodega para dejarnos seducir. El espacio, amplio, cómodo, agradable y de decoración abrigada (picles, madera oscura), cuenta con una terraza apetecible en los días que el tiempo permite utilizarla. Gracias a ello pueden jugar con los metros cuadrados disponibles y adaptarlos a distintas celebraciones y veladas.

Considered something of a cult carvery for the care contributing to its incredible dishes. Fire. Hot coals. Smoke. Aromas. The elements, along with the outstanding gastronomic ingredients, that make up the rotisserie. High-quality Argentine beef is used on the grills, accompanied by its embers and its cooking techniques that are the house emblem: those which enhance without disguising the essence of the produce, while lending it spectacular aroma and texture. Hearty meat and a cellar for our seduction. The spacious and pleasant venue, with its warming, comfortable decor (hides, dark wood) boasts an attractive terrace on days when the weather is favourable. This allows for an imaginative use of the available square metres which can be adapted for various celebrations and soirees.

---

C/ Areal, 18.Vigo · Tl. 986 223 070 · ☎

## LA CANDELA

---



### JAPONÉS DE ALMA GALLEGA · JAPANESE WITH GALEGO SOUL

---

**E**l concepto de este restaurante se basa en la querencia de establecimientos de estética única en los que uno puede deleitarse de experiencias sobresalientes. Su propuesta se basa en fusión perfecta entre tradición e innovación, ofreciendo una cocina basada en productos gallegos y cocina japonesa.

En la Candela el producto y las manos más hábiles son las protagonistas del espectáculo culinario. Desde su barra, uno puede contemplar, en directo, una muestra de la maestría del *sushiman*, lo que hace aumentar nuestro goce.

Ubicado el corazón de la ciudad, alberga una decoración con carácter como la madera. Además, dispone de zona infantil y una cocina continuada para adaptarse a todos los horarios de aquellos considerados devotos del sushi.

**T**he concept of this restaurant is based on a fondness for establishments with a unique aesthetic in which you can enjoy outstanding experiences. Its food is rooted in a perfect fusion between tradition and innovation, offering a cuisine based on Galician produce and Japanese techniques.

In La Candela ingredients and skilful hands are the main actors in this culinary play.

From the bar, our pleasure is heightened further as we witness a live masterclass from the *Sushiman*.

Located in the heart of the city, the décor is characterful and based on wood. Furthermore, there's a space for kids and an all-day menu for the timetables of every self-defining devotee of sushi.

---

C/ Rosalía de Castro, 62. Vigo · ☎

## MARINA CÍES

---





### MÁGICO Y MAGNÉTICO • MAGIC AND MAGNETIC

---

Imagínate un espacio rodeado de naturaleza, preciosos jardines, con las islas Cíes y la Ría de Vigo como telón de fondo, junto a la mayor playa de la ciudad y con una propuesta gastronómica basada en productos frescos de mercado. Ya puedes dejar de imaginarla porque es real. La magia fluye en este extraordinario local enfocado al ocio global en el que se combina una pasión común por la gastronomía, la música y el arte. Por una parte, su ambiente chic frente a la brisa del mar, mientras que en la cocina el chef Miguel García le pone sabor a la experiencia con su variada propuesta culinaria y sus postres caseros. Todo maridado con un entretenimiento de vanguardia y un amplio servicio de coctelería. Un rincón de sol y mar privilegiado, de alma ibicenca, con posibilidades reales para diversos presupuestos.

Imagine a space surrounded by nature and gorgeous gardens, with the Cíes Islands and Vigo Ría as its backdrops, beside the largest beach in Vigo and boasting a cuisine grounded in fresh market produce. Well, you can stop imagining as it's real. Magic flows in this extra-special locale focused on global leisure, in which a shared passion for food, music and art comes together in harmony. On the one hand, you've got its chic ambience soaking up sea breezes, while inside the kitchen chef Miguel García adds flavour to proceedings with his varied main courses and home-made desserts. All combined with cutting-edge entertainment and an ample cocktail service. An exceptional corner of sun and sea – a slice of Ibizan soul you might say – within easy reach of most budgets.

---

Av. Samil, 30. Vigo · Tl. 986 248 412 · [marinaciesbeachclub.com](http://marinaciesbeachclub.com) ·   

## KOMERCIO

---



### GASTRONOMÍA HONESTA · HONEST COOKING

---

**E**n la cocina de Lito son fieles al producto de estación y proximidad, a las verduras ecológicas, a los pescados provenientes directamente de las lonjas gallegas y carnes de excelente calidad. En su cocina destacan pescados a la plancha y al horno, sus arroces y sus carnes a la piedra. Pero su esencia también se encuentra en su treintena de tapas que convierten a este restaurante en el lugar de peregrinación gastro, en plena zona peatonal de Montero Ríos. Y es que Lito quiso hacer un homenaje a la cocina de sus ancestros, recuperando el viejo nombre del local regentado por su abuelo, O comercio. En bodega mandan los vinos de denominación de origen, con joyas en más de 100 referencias. Un lugar donde acordarse de lo verdaderamente importante en gastronomía: honestidad, producto y emoción.

**I**n Lito's kitchen they stick to seasonal, local produce, organic vegetables, fish bought straight from the Galician markets and meats of the finest quality. Grilled and baked fish and stone-grilled meat and rice dishes are what stand out in their cuisine. But you'll also discover their essence in the thirty-plus tapas which make this restaurant the destination of a true gastro pilgrimage, set right in the pedestrian area of Montero Ríos. Lito wished to pay homage to the food of his ancestors, recovering the old name, O Comercio, of the locale run by his grandfather. The cellar is dominated by appellation wines, with gems to be found among more than 100 different labels. A place to be reminded of the truly important things that make up gastronomy: honesty, fine ingredients and emotion.

---

C/ Monteros Ríos, 10. Vigo · Tl. 986 437 551 ·  

## ALAMEDA XXI

---




### UN MOMENTO ÚNICO · UNIQUE MOMENTS

---

Ubicado en la Milla de Oro Residencial, en pleno centro, en un lugar con mucha historia de principios del siglo XX. Su terraza orientada al Sur está rodeada de árboles. Se encuentra dentro del Gran Hotel Nagari, pero con entrada independiente a la Plaza de Compostela, abierta para todo el público. Un lugar donde se conjuga a la perfección la cocina clásica con un 'twist' novedoso, que no deja indiferente a nadie y liderada por el Chef Bernardo Esperante y su equipo. Pescados y mariscos de la Ría, se combinan con platos como el Mero con risotto de Boletus. Una fórmula que apuesta por el sabor y homenajea al mejor producto con, por ejemplo, las jornadas del bacalao noruego, arroces, etc. Todo esto acompañado de una amplia carta de vinos. ¿El Plus?. Dos reservados para eventos, y un Skyline con vistas a la hermosa Ría de Vigo.

Alameda XXI is situated in Vigo's residential 'Golden Mile', in a centre-of-town location with lots of early-twentieth-century history. Its south-facing terrace is surrounded by trees. The restaurant is inside the Gran Hotel Nagari, but with an independent entrance in Plaza de Compostela, open to all. A place where Chef Bernardo Esperante and his team blend to perfection classical cuisine with an original twist that leaves no one indifferent. Fish and seafood from the Ría are combined with dishes like 'Grouper with Boletus risotto'. A method that champions flavour and pays homage to the best produce with set days for Norwegian cod, rice dishes, etc. All this accompanied with a full wine list. The bonus? Two reservations for events and a skyline with views over the beautiful Ría de Vigo.

---

Pl. de Compostela, 21. Vigo · Tl. 986 211 140 · [www.granhotelnagari.com](http://www.granhotelnagari.com) · 

## MON DOMUM

---



### COMO EN CASA · JUST LIKE HOME

---

**R**amón Rodríguez, con experiencia y formación en Dirección de Servicios, está a los mandos del local. Presentan una propuesta de cocina de mercado con productos de temporada en la que la tradición, vanguardia y la trayectoria del equipo en los fogones, se combinan para manifestar una experiencia gastronómica inigualable. Tatiana Vázquez, la jefa de cocina, lo plasma en logradas creaciones en las que imperan los sabores de los excelentes productos de la tierra y el mar. En su carta damos con platos exquisitos como las navajas con emulsión de lima o las carrilleras de ternera con puré de patata y reducción de Mencía. En la decoración predominan los colores agradables que se entremezclan con la luminosidad de sus ventanales, desde donde observar unas maravillosas vistas sobre el océano Atlántico.

**R**amón Rodríguez, with experience and training in Service Management, is in charge of this locale. Here the focus is on fresh market cuisine using seasonal produce in which tradition, the avant-garde and the culinary backgrounds of the whole team combine to produce an unrivalled culinary experience. Tatiana Vázquez, the head chef, captures it in her accomplished creations where the flavours of the excellent produce of land and sea rule the waves. On its menu we encounter exquisite dishes such as razor shells in lime emulsion or veal jaws with potato purée and Mencía grape reduction. The décor is a mixture of pleasing colours and brilliance provided by the large windows, from which you can look out at the marvellous views over the Atlantic Ocean.

---

C/ del Puente, 10. Baredo. Baiona · 986 35 75 28 · ☎️ 📍

## PUROSUSHI

---



### FILOSOFÍA OMAKASÉ · OMAKASE PHILOSOPHY

---

**D**isfruta del sushi como en Japón, con ligeros toques contemporáneos. PurOsushi es el restaurante japonés de referencia en Galicia. El lugar donde puedes vivir y gozar de una verdadera experiencia gastronómica japonesa en directo. Pasión y respeto por el producto gallego con elaboraciones tradicionales japonesas. Comer en la barra de PurOsushi es hacer un viaje directo a Japón, un ambiente informal, distendido, donde formas parte de la cocina. La propuesta se basa en sushi y platos tradicionales japoneses. Puedes elegir platos a la carta, o tomar uno de los menús. Pero la mejor forma de disfrutar la experiencia al máximo es pedir el menú Omakasé, un menú donde el cocinero, siguiendo tus recomendaciones, elaborará una serie de platos, eligiendo los mejores productos del día.

**E**njoy sushi like in Japan, with light contemporary touches. PurOsushi is the benchmark Japanese restaurant in Galicia. The place where you can live and enjoy an authentically Japanese live culinary experience. Passion and respect for Galician produce with traditional Japanese preparations. Eating in the PurOsushi bar is like going direct to Japan, an informal, relaxed ambience where you are part of the cooking. The menu is based on sushi and traditional Japanese dishes. You can choose something from the menu or have a set meal. The best way to enjoy the experience to the maximum, though, is to order the 'menú Omakasé', an option where the chef, following your suggestions, will prepare a series of dishes from the day's freshest ingredients

# EL NOBLE ARTE DEL APERITIVO

---

## THE NOBLE ART OF APERITIVO

LA EXCUSA PERFECTA PARA DISFRUTAR CON LOS AMIGOS.  
UN RITUAL, UN COMPORTAMIENTO CON EL FIN DE APROVECHAR Y  
MEJORAR LA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA

THE PERFECT EXCUSE FOR HAVING FUN WITH FRIENDS.  
A RITUAL, A PERFORMANCE WITH THE AIM OF MAKING THE MOST OF AND  
IMPROVING THE CULINARY EXPERIENCE

¿Qué sería de la vida sin aperitivo? Sin esta costumbre social, sin este hábito indisoluble de nuestra idiosincrasia cultural. Venga, reconozcámoslo, no hay nada mejor que pasar la vida bien acompañado, comido y bebido. Nada nos gusta más que compartir, reír, razonar, charlar e incluso llorar -si fuera menester- junto a una barra. Y, es que, si hubiera un derecho al que jamás abdicaríamos, sería el de tomarse un buen pisco con los amigos. Con una buena cervecita, un vermú, una copita de vino o, por qué no, un cóctel no muy cargado. Eso sí, siempre acompañado de su correspondiente tapa, pintxo o ración. Ese es el espíritu que nos representa. Una ceremonia gastronómica, un rito social con el que, a golpe de codo, se ha fraguado parte de la historia de nuestra provincia y también, la de cada uno de nosotros.

Si de verdad pretendes que alguien conozca la esencia y el alma de un lugar, guíale de barra en barra entre barrios tan fundamentales como el marinero de Bouzas, el Casco Vello de Vigo, las calles empedradas de Baiona, el peculiar Val Miñor y cómo no, la bella y peatonal Pontevedra. Vete abriendo el apetito, porque nos vamos a picotear algo. Una propuesta en la que sabrás por dónde empezar el indiscutible rito, pero no dónde acabarlo. Porque siempre habrá otra tapa que probar, otra copa, otra canción, otro amigo que se une, otro sitio por descubrir.

What would life be without an appetiser? Without this social custom, this unbreakable habit of our cultural idiosyncrasy? Let's face it, there's nothing better than going through life with good company, food and drink. We like nothing better than to share, laugh, argue, chat or even cry - if necessary - next to a bar. The point is, if there were one right which we would never abdicate, it would be the right to a little snack with our friends. With a refreshing beer, a vermouth, a nice little glass of wine or - why not - a not-too-heavy cocktail. For sure: always with the appropriate tapas, *pintxo* or portion on the side. This is the spirit that defines us. A culinary ceremony, a social rite with which, through sheer graft, part of our province's history has been forged and, so to, the history of every one of us.

If you really want someone to get the essence and soul of a place, take them, from bar to bar, around areas as essential as the fisherman's quarter of Bouzas, Vigo's Casco Vello, the stone-paved streets of Baiona, the distinctive Val Miñor and, of course, the pretty and pedestrianised Pontevedra. Work up an appetite as you go for we'll be sampling the wares. A tour on which you'll know where to start the undisputed rite but not where to finish it. There's always more tapas to try, another glass, another song, another friend to join, another place to discover.







# O MERCADO DO BERBÉS

---

LA PLAZA DE ABASTOS DE O BERBÉS SE SUMA A LA  
MODA DE LOS GASTROMERCADOS

THE O BERBÉS PUBLIC MARKET JOINS  
THE TREND FOR GASTRO MARKETS

UN MERCADO CON UNA OFERTA MIXTA DE RESTAURACIÓN Y OCIO  
A MARKET WITH A JOINT PROPOSITION OF FOOD AND LEISURE

**E**n pleno corazón de Vigo, en su carismática zona vieja (Casco Vello), O Mercado do Berbés es una de las plazas de abastos más antiguas de la ciudad. Antes de existir, las ventas se hacían al aire libre, en plena plaza. Pero el mercado de la Praza dos Ratos (que así se llamaba), dijo adiós en 1966, tras inaugurarse la plaza actual. En aquella época formaba parte de la Ribeira de O Berbés, donde hace más de cien años se vendía pescado. En el siglo XIX, el mar llegaba hasta los soportales convirtiéndolo en el único mercado de pescado que existía en Vigo, junto al de la calle Pescadería. Un espacio bicentenario que se suma a la transformación que poco a poco ha llegado a otras plazas de su misma índole; lo que el progreso ha bautizado como ‘gastromercado’.

O Mercado do Berbés da un giro radical dejando atrás aquellos puestos que llenaban la despensa de los vecinos para pasar a un modelo en el que la gastronomía se entremezcla con ofertas de ocio. Una propuesta única difícil de encontrar en otras plazas. La fórmula magistral se basa en siete puestos, ocho pantallas, un escenario con actuaciones en directo y un amplio entorno -dos mil metros cuadrados- capitaneado por una gran barra central con capacidad para doscientas cincuenta personas, donde degustar sus variadas propuestas gastronómicas, (empanadas al corte, hamburguesas gourmet, pizzas, ...) cenar unas tapitas inspiradas en las últimas tendencias, tomar una copa o excelentes cervezas. Todo ello acompañado de buena música en directo y actividades lúdicas como exhibiciones de coctelería, catas, showcooking, monólogos, etc. Un templo ‘foodie’ para los amantes de la gastronomía.

**I**n the very heart of Vigo, in its charismatic Casco Vello (historic centre), O Mercado do Berbés is one of oldest public markets in the city. Before its existence, buying and selling took place outdoors, in the middle of the square. The Praza dos Ratos market (as it was then called) waved goodbye in 1966 after the current square was opened. At that time it was part of the Ribeira de O Berbés, where more than a century ago fish was sold. In the 19<sup>th</sup> century, the sea reached the porticos, making it the only existing fish market in Vigo alongside the one in Calle Pescadería. An area with more than two centuries of history that now joins the process of transformation undergone by other squares of the same kind: the arrival of what has been termed the ‘Gastro Market’.

O Mercado do Berbés is radically shifting its gears, leaving behind those stands that used to fill the neighbours’ larders in favour of a model in which cuisine is joined by leisure options. A unique combination not easy to find in other squares.

The ingenious formula consists of seven stands, eight screens, a stage for live performances and spacious surroundings – two thousand square metres – dominated by a huge central bar with capacity for 250 people, where you can savour the market’s different culinary delights (sliced empanadas, gourmet burgers, pizzas,...), dine on tapas inspired by the latest trends, enjoy a glass of wine or one of the excellent beers. All to the sound of good live music and lively events such as cocktail exhibitions, tastings, show cooking, talks etc. A ‘foodie’ temple for lovers of cuisine.

---

Rúa Teófilo Llorente, 18-20. Vigo · Tl. 698 137 244 · ☎️ 🍷





### **PINTXOTECA**

Un templo de la cocina en miniatura donde encontrarás la esencia de esas tascas vascas con sojera, donde el pintxo es el rey, en las que prima producto gallego de calidad y en las que, como en una gran orquesta, se despliega la magia a lo largo de una barra. Una nueva visión del bar de toda la vida en el que la ortodoxia a la hora de preparar los platos se mezcla con el espíritu viajero. En La Pintxoteca podrás tomarte una caña o un vino y disfrutar de algunas de sus mejores creaciones. ¿El plus? La ubicación en pleno Casco Vello.

*A temple of cuisine in miniature where you'll find the essence of those traditional Basque bars where *pintxos* rule, but in which the spotlight is on the finest Galician ingredients and, as in any great orchestra, they reveal their magic the length and breadth of the stage. A new vision of the traditional bar where orthodoxy when it comes to preparing dishes is merged with the spirit of travel. In La Pintxoteca you can have a beer or a glass of wine while enjoying some of the very finest meals. The bonus? Its location in the heart of the Casco Vello.*

*Rúa Sombreiroiros, 2  
Vigo  
637 259 604*



### **PINTXOTECA DEL MAR**

En el interior de este establecimiento ubicado en pleno Casco Vello de Vigo se saborea una cocina que arriesga, con recursos para todos los gustos. Recrea una cocina creativa, a la vista, de atractivos colores, aromas y sabores indescribibles que ha sido galardonada en numerosas ocasiones. Nos propone una serie de recetas para disfrutar de manjares con un producto fresco y de calidad, donde destaca sus pescados salvajes y carnes gallegas maridados con vinos de alta gama -también por copas-. Una auténtica tentación a la que merece la pena rendirse.

*Inside this establishment located right in the heart of Vigo's Casco Vello, risk-taking cooking with something for all tastes can be savoured. Here they produce visually-creative cuisine, rich in attractive colours and aromas and indescribable flavours that have been awarded prizes on numerous occasions. On offer is an array of suggestive options for enjoying delicacies made from fresh and local quality produce, including wild fish and Galician meats paired with fine wines – the same goes for spirits. An authentic temptation to which you really must succumb.*

*Rúa Sombreiroiros, 6  
Vigo  
637 259 604*





## LA CONSENTIDA

RECETAS CON CORAZÓN · RECIPES FROM THE HEART

Como sabiamente manifiesta el chef Dylan Jones ‘En la cocina como en la vida, las recetas no funcionan a menos que utilices tu corazón’. Y esto es exactamente lo que plasman Ángeles y Mónica en su proyecto culinario. Barra moderna, animada y bien surtida tanto para comer como para beber. Tostas, tapas y pintxos tradicionales, sazonados con una pizca de vanguardia en las presentaciones y dispuestas en un local que nos invita a la conversación y la charla entre amigos. Lo importante sale del fogón: rollitos crujientes de pollo al curry con manzana, bao relleno de costilla agri dulce con mahonesa de kimchi y mostaza, lomos de lubina sopleteada con salsa de soja, cebolleta y gel de lima, ibérico con patata confitada y glaseada con miel y lima, entre otros. Para acompañar, desde un buen vino a una caña bien tirada. A partir de medianoche La Consentida se torna mágicamente en un local donde tomarse una buena copa y disfrutar de la música.

As the chef Dylan Jones wisely stated, in cooking as in life, ‘recipes don’t work unless you use your heart’. This is exactly what Ángeles and Mónica have captured in their culinary project. A modern, animated and well-stocked bar for food and drink. Open sandwiches and traditional *pintxos*, seasoned with a pinch of cutting edge innovation in their presentation and arranged outwardly in a locale that invites us to enjoy conversation and chat with our friends. What matters most comes from the oven: crunchy curried chicken spring rolls with apple, baozi stuffed with sweet and sour chop with kimchi mayo and mustard, fillets of blowtorch-caramelised sea bream with soy sauce, chives and lime jelly, Iberian ham with confitted potatoes and glazed with honey and lime, among others. To go with it, either a fine wine or a refreshing beer. From midnight onwards La Consentida turns magically into a locale for a few more drinks and some tunes to dance to.

Rua Real, 10. Vigo · 986 43 61 14 · [www.laconsentida.es](http://www.laconsentida.es) ·   



### **A MORDISCOS**

Se trata de un espacio versátil que se nutre del ambiente portuario e industrial que rodea la zona y que impresiona, por su amplitud y su diseño. Su carta es dinámica, divertida, local y cosmopolita, y tiene el debido equilibrio entre bocados y platos de nuestra gastronomía. Un sitio muy 'cool' al alcance de todos los bolsillos.

*This is a diverse place that feeds off the port and industrial atmosphere that surrounds the area and impresses with its scope and design. Its menu is dynamic, uplifting, local and cosmopolitan, with just the right balance between snacks and larger plates of our Galician gastronomy. A really cool place within all price ranges.*

Rúa Real ,22. Vigo · 986 91 06 44 · 🍷



### **TABERNA BAIUCA**

Este encantador local es una vinoteca donde se puede encontrar una cuidada selección de vinos, recopilando siempre el mejor trabajo de los viticultores que caminan cada mañana a través de sus viñas. En la carta destaca el exquisito producto tratado con sencillez y del entorno su agradable terraza. Ideal para picar y recrearse.

*This charming venue is a bar where you can find a finely-crafted selection of wines that always recognises the best efforts of the grape growers who wander each day through their vines. Highlights are the menu's simply-prepared and delicious produce and the pleasant terrace surroundings. Ideal for snacks and relaxation.*

C/ Mendez Nuñez, 11. Vigo · 🍷 🌿



### **TREPIA GASTRONOMÍA**

Restaurante de decoración contemporánea y cómodos espacios donde gozar del trato esmerado y profesional del servicio, siempre acompañado de una cocina impecable. Una carta variada tanto para compartir, como para picar o de plato, perfectamente presentados con sabores y texturas asombrosas.

*A restaurant with contemporary décor and comfortable spaces to enjoy the conscientious, professional service always accompanied by impeccable cuisine. A varied menu either for sharing, snacking or enjoying a full meal, perfectly presented with staggering flavours and textures.*

C/ Carral, 9. Vigo · 886 16 07 84



## PICADILLO

COCINA CASERA DIVERTIDA · UPLIFTING HOMELY CUISINE

La chef Adela Iglesias es la responsable de elevar este establecimiento -situado en pleno Casco Vello de Vigo- a la altura de referente de la cocina más divertida. Su amplia experiencia en el sector y su conocimiento del buen producto han logrado que uno pueda saborear una cocina sana, casera y llena de emoción, colores y sentimiento.

El festín en Picadillo suele comenzar en su cómoda y animada barra, donde uno puede disfrutar de una oferta atractiva y muy dinámica, degustando una tapa o aperitivo.

El banquete se complementa con su bien surtida bodega que alberga una excelente selección de vinos haciendo hincapié en las etiquetas de vinos gallegos.

Las propuestas de Picadillo nos aportan y nos enriquecen en sensaciones y conocimientos. Es, en resumen, una cocina que confiere dinamismo y diversidad a la ciudad de Vigo.

Chef Adela Iglesias can take the responsibility for raising this establishment – located in the heart of Vigo’s Casco Vello – to the status of a model for the most uplifting cuisine.

Her wide experience in the sector and her knowledge of fine produce means that we can savour healthy, homely cooking packed with emotion, colour and feeling.

Feasting at Picadillo usually begins in its comfortable, lively bar, where you can enjoy a range of appealing and dynamic tapas and aperitif options. The banquet is supplemented by a well-stocked cellar which contains an excellent selection of wines that places an emphasis on the labels of regional Galician varieties.

Picadillo’s menus bring us new sensations and enrich our culinary knowledge. To sum up, cooking that truly confers dynamism and diversity on the city of Vigo.

C/ Fermín Penzol, 10. Vigo · 986 223 729 · [www.picadillo.eu](http://www.picadillo.eu) · 🍷 🍴



### LUME DE CAROZO

Este tranquilo local de piedra y ambiente hogareño ofrece un amplio surtido de tapas, sin reglas prescritas ni etiquetas, donde las raíces extranjeras y el producto local hacen volar la imaginación para obtener una explosión de sabor. Un sitio perfecto para un tapeo en grupo, donde compartir o hacer un paréntesis en el ajetreo diario. Además, aquí se trata el vino con la importancia, el cariño y el respeto que se merece, centrándose sobretodo en productores gallegos. No te pierdas su menú del día y si el cuerpo te lo pide un maridaje sin igual.

*This quiet and cosy stone-walled locale offers a wide range of tapas, free from prescribed rules or norms and where overseas roots and local produce set the imagination in flight to discover an explosion of new tastes. A perfect venue for sharing tapas among friends or to mark a pause in the daily rush. What's more, wine here is treated seriously, with affection and the respect it deserves, with a special focus on Galician labels.*

*Don't miss our menu of the day and, if your body requires one, an unrivalled pairing.*

C/ Joaquín Yáñez, 5. Vigo  
986 228 346  
[www.lumedecarozo.es](http://www.lumedecarozo.es)



### EL TALLER DE LA CARPINTERÍA

Un espacio gastronómico de pintxos perteneciente al restaurante La Carpintería. En su oferta, cocina fusión entre la tradición vasca y gallega, bien actualizada, respaldada con una buena técnica y elaborada siempre con las mejores materias primas. Un lugar que apuesta por trasladar la cultura de los pintxos a Vigo a través de estas especialidades populares que se convierten en los protagonistas de la barra. En su carta encontrarás 'alta cocina en miniatura' con sus pintxos premiados y más vanguardistas, y también algunos dulces.

*A focal point for pintxos (Basque tapas) belonging to the restaurant La Carpintería. Here you're in for fusion cuisine that blends Basque and Galician traditions – very up-to-date, backed with great technique and always prepared with the finest local produce. A venue aiming to bring pintxos culture straight to Vigo with a set of popular specialities that become the stars of the counter. On the menu you'll find 'haute cuisine in miniature' with their prize-winning and state-of-the-art pintxos and a smattering of desserts.*

Plaza Suárez Llanos, 16. Vigo  
886 16 21 55  
[lacarpinteriarestaurante.com](http://lacarpinteriarestaurante.com)







## TABERNA PATOURO

TEMPORADA EN ESTADO PURO · SEASONS IN THEIR PUREST STATE

---

En el barrio marinero de Bouzas, en la antigua casa del médico del pueblo, en una pequeña plaza con un encanto especial, nace Patouro, bajo la mirada creativa de Beni Couso y una cocina que se sustenta en los pilares más tradicionales. Sin duda se convertirá en tus próximos lugares de culto. Aquí se venera esa religión que sólo deja entrar en sus cocinas productos de proximidad, gracias a su huerto ecológico o a las carnes y pescados. El objetivo, acercar la cultura de las tapas a todo aquel que quiera formar parte de una ceremonia, de coordinación casi mágica, que podrás observar a través de su cocina abierta. Olvídate de menús y cartas preconcebidas. Decoración cálida y acogedora, dividida en tres espacios: la entrada, para un tapeo rápido, otra de mesas bajas, para cenas más pausadas y un pequeño mercado. Todo ello acompañado de una perfecta selección de vinos. ¿El plus? Los postres.

*In the fisherman's quarter of Bouzas, in the old house of the village doctor, in a little square with its own special charm, Patouro was born, under the creative vision of Beni Couso and a cuisine built on the most traditional foundations. There's no doubt it'll become your next place of worship. Here they pay homage to that religion that only allows near its kitchens local produce, thanks to its organic garden, or local meat and fish. The idea is to bring tapas culture closer to those who want to be part of a ceremony, arranged as if by magic, which can be seen through its open kitchen. Forget preconceived combinations and menus. There's warm, welcoming décor, divided into three spaces: one foyer for quick tapas, another with low tables for more leisurely dinners and a small market. All this accompanied by a perfect selection of wines. The bonus? Its desserts.*

---

Pl. M. Diego Santos, 3. Vigo · 886 113 042 ·   



## LA TULA

ESPÍRITU VIAJERO · TRAVELLING SPIRIT

---

A orillas de la ría, bajo la sombra de un centenario sauce llorón y con esencia 100 % marinera, en pleno Barrio de Bouzas se encuentra La Tula. Haciendo honor al apelativo de su abuela, Javier Salgado y Bibiana López han diseñado una propuesta sobresaliente donde se apuesta por la calidad del producto y creaciones de rasgos clásicos con un punto innovador. La carta es breve y calculada, baila al son del producto de temporada, y deriva en una original mezcla de culturas, fruto de sus viajes. El resultado: platos caseros para la memoria, como los tacos de jurel marinado con guacamole y pico de gallo, el risotto de chocos y las croquetas de marisco -todo un clásico de la casa-. Todo maridado con una bodega donde predominan los vinos gallegos de las cinco D.O. Mención aparte merecen los postres, también de elaboración propia. ¿El bonus? Tomarte una copa tranquilamente viendo puesta de sol sobre la ría.

In the heart of the Bouzas neighbourhood and with a 100% maritime essence, down by the banks of the Ría and under the shade of a century-old weeping willow, you'll find La Tula. Honouring the surname of his grandmother, Javier Salgado and Bibiana López have drawn up an outstanding range of food that stands out for the quality of the ingredients and meals combining classical brushstrokes and innovation. The menu is compact and inspired, moving to the rhythm of seasonal produce and stemming from an original mix of cultures, the fruits of their travels. The result: homely dishes for the memories, such as marinated pompano tacos with guacamole and pico de gallo, cuttlefish risotto and seafood croquettes – a real house classic. Everything paired with a cellar privileging the five denominations of Galician wine. A special mention for the desserts, also made on site. The bonus? A peaceful glass of wine as you watch the sun setting on the estuary.

---

Rúa do Pazo, 6. Vigo · 986 12 63 32 · 🍷 🌿 🍴



### MARÍA MANUELA

Un imprescindible de la gastronomía viguesa. Siempre con género de mercado escogido con mimo, lo que da lugar a una cocina de producto que no se cierra a la innovación. El resultado: tapeo de calidad, original y fresco en un local de decoración actual que cuenta, además de una buena terraza. La carta de vinos, espectacular.

*An indispensable part of Vigo's culinary experience. Recipes always packed with lovingly-chosen market produce, giving rise to ingredient-oriented cooking that doesn't shy away from innovation. The end result: original, fresh, high-class tapas in a locale with stylish, tasteful décor and, yes, a nice terrace. The wine list is spectacular.*

Pl. de Compostela, 31. Vigo · 610229450 · ☎



### CANTINA BOTANA

La cocina puede ser muchas cosas, pero no debería ser nunca aburrida. Sobre esta base se alza esta nueva opción gastronómica en el centro de Vigo, a unos pasos del Sireno. Pequeños platos en una carta fusión con los que su equipo evocan sensaciones más allá del paladar. Servicio entregado y profesional.

*Cuisine can be many things, but it should never be boring. On this basis, just a stone's throw from the Sireno in the centre of Vigo, a new gastronomic option is on the rise. The Cantina team offer small dishes on a fusion menu which evoke sensations beyond the palate. Professional, attentive service.*

Rúa do Doutor Cadaval, 11. Vigo · 698158162 · ☎



### RAYOS Y CENTELLAS

Un lugar perfecto para cambiar la barra por la mesa y las tapas por comida entre panes. Apuestan por una variedad de sándwiches, hamburguesas y sus acompañamientos donde lo artesanal es el protagonista, pues los panes y salsas son de elaboración propia. Buena vibra y buena música que te hará viajar a USA.

*A perfect spot to swap the bar for a table and tapas for something on bread. They go in for a variety of sandwiches, hamburgers and sides where traditional is king and the breads and sauces are prepared in-house. Good vibes and cool music that will transport you to the USA.*

Rúa Real, 36. Vigo · 677 27 34 10



### CÚRCUMA

Entrar en este local es entrar en un espacio acogedor, donde relajarse con comida muy sana. Desde hace 20 años apuestan por una gastronomía natural, con producto de temporada y ecológico. Cúrcuma es la genialidad de poder descubrir lugares donde convencerse de que lo sano no está reñido con lo delicioso.

*To enter this locale is to enter a friendly space to relax in with some healthy, nutritious food. For 20 years Cúrcuma (meaning turmeric) has been promoting natural cooking based on seasonal organic produce. A place encapsulating that delightful moment of discovery which convinces you that 'healthy' and 'delicious' are not at loggerheads.*

Rúa do Brasil, 4. Vigo · 986 41 11 27 · 🍷



### TAPAS AREAL

Llevar 26 años en el centro de Vigo y sigue siendo una de las mejores opciones para tapear. Tapas y raciones para comer o cenar: entrantes, embutidos y quesos, ensaladas, tortillas, revueltos, pescados, mariscos, carnes, y una amplia variedad de postres. Para acompañar, la obligada cañita o un buen vino.

*26 years now in the centre of Vigo and still one of the best tapas options. Helpings large and small, dinner or lunch: starters, cold meats and cheeses, salads, tortillas, scrambled eggs, fish, seafood, cooked meats and a wide choice of desserts. With that necessary glass of beer or wine on the side.*

Rúa México, 36. Vigo · 986 41 86 43 · 🍷



### MATILDE COCINA

Cocina trasalpina de calidad en un local fresco y agradable. Una gran opción para saborear una deliciosa pizza con una amplia variedad de ingredientes. Las otras especialidades son las berenjenas a la parmesana, el risotto de algas y zamburiñas y el ossobuco de ternera estofado. Pidas lo que pidas, acertarás.

*Quality transalpine cuisine in a fresh and appealing location. A great option for savouring a delicious pizza with a copious variety of ingredients. Other specialities include aubergines with parmesan cheese, scallop and seaweed risotto and braised veal Ossobuco. Whatever you choose, you can't go wrong.*

Rúa Ecuador, 89. Vigo · 986 41 09 12 · 🍷



### CAUSA STREET FOOD

Cocina con orígenes peruanos y de inspiración callejera, en una fusión colorista, sabrosa y original. Carmen Canabal vive con cercanía y pasión cada apuesta de la carta debido, en gran parte, a que vivió durante un tiempo en Perú. Un lugar de diez, donde probar, entre otros platos, el ceviche clásico y la causa de pollo.

*Peruvian-based cuisine inspired by street food, in a colourful, tasty and original fusion. Carmen Canabal experiences everything on the menu with proximity and passion owing, in large part, to the fact she spent time living in Peru. An outstanding place for trying, among other options, the classic seviche and the cold chicken causa (pic).*

Pl. Celso García de la Riega, Pontevedra · 🍴



### VINOTECA ENVERO

Un lugar pequeño pero acogedor, ideal para descubrir platos de base tradicional, con toques actuales como los mejillones de la ría en escabeche o el crocante de pollo. Cuenta con una amplia selección de vinos con más de 100 referencias de pequeños productores donde se busca un producto con identidad.

*A small but inviting venue, perfect for discovering traditionally-based dishes with a touch of the new, like mussels from the ría in escabeche or the chicken brittle.*

*It can boast an ample selection of wines with more than 100 references from small producers for whom identity is part of the product.*

Rúa Laranzo, 21. Pontevedra · 🍴 ☂️ 🍷



### LA QUESERA CHEESE BAR

El paraíso para los amantes del queso. Su punto fuerte radica en que tratan con queserías nacionales y pequeños productores de varios rincones de España y Europa. Si no sabes cuál elegir, déjate aconsejar por sus expertos. Una apuesta original donde podemos comer diferente, hasta en su coqueta terraza.

*Paradise for cheese lovers. Its strong point lies in its contacts with national cheese providers and small producers from different corners of Spain and Europe. If you're not sure which to choose, let the experts guide you. An original option for eating with a difference – even on its charming terrace.*

C/ Manuel Quiroga, 18. Pontevedra · ☂️



### PAZO DA ESCOLA

Este pazo se sitúa en una edificación solariega de 300 años de antigüedad denominada 'Pazo de Mendoza'. Funciona como complejo de Turismo Rural en un precioso entorno, enmarcado al mismo tiempo por una zona turística perfectamente reconocida como es el Val Miñor. Su propuesta gastronómica se basa en el legado de sus antepasados. Recetas con mariscos, pescados y carnes gallegas, sin olvidarse de los potajes, verduras cultivadas y postres caseros. Todo regado con sus mejores vinos. Suma tres salones: el principal, situado en el antiguo cobertizo del Pazo y los otros dos dentro del hotel.

*This country house is located in a 300-year-old ancestral property named "Pazo de Mendoza". It functions today as a rural tourism complex set in beautiful surroundings, framed at the same time by the justly famous tourist area that is the Valle Miñor. Its food is based on the legacy of its ancestors. Recipes from Galician seafood, fish and meats – not forgetting its stews, home-grown vegetables and home-made desserts. All washed down with the finest wines. The house has three rooms: the main one, in the old Pazo outhouse and two others inside the hotel.*

*Barrio Moreira, 10  
Mañufe - Condomar  
986 369 282 · pazodaescola.com*



### MESÓN FIDALGO

En este espacio cálido, familiar y acogedor se esconde uno de los grandes baluartes de producto de Baiona. De esos lugares donde prima el género. En barra se despachan las mejores materias primas que localizan con esmero. Merece la pena probar las gambas a la gabardina, su selección de jamones, los quesos, el pulpo y, sobre todo, las chacinas ibéricas. En la sala, cocina tradicional muy cuidada y apegada al terreno con algún guiño actual. El servicio profesional y su amplia bodega completan la experiencia.

*In this warm, homely and welcoming space hides one of Baiona's great bastions of food. One of those places where produce comes first. The counter is full of the finest ingredients, all painstakingly sourced. It's worth your while sampling the battered prawns, choice cuts of ham, cheeses, octopus and, above all, the wide range of Iberian cured meats. The dining room serves well-prepared, proudly regional cuisine with a healthy nod to current trends. Professional service and an ample cellar complete the experience.*

*Av. Julián Valverde, 79.  
Sabarís- Baiona  
986 354 530*





### LA MOLINERA

Frente al estuario del río Miñor se halla este rincón diferente y privilegiado que alberga dos terrazas, una cubierta y otra al aire libre, donde podrás disfrutar de su buen hacer culinario con unas vistas impresionantes. La cocina combina las elaboraciones tradicionales -tostas, carnes a la parrilla, huevos rotos-, con los exquisitos vinos que componen la oferta. Sin más pretensiones que dar de comer bien a partir de un excelente producto en el mejor ambiente. La calidad y cantidad de la oferta, así como sus comedidos precios te pondrán difícil la elección.

Opposite the estuary of the river Miñor you'll find this distinct and exceptional corner harbouring two terraces (one covered, the other open-air) where you can enjoy its culinary expertise with amazing views. The cooking combines traditional preparations – open sandwiches, grilled meats, huevos rotos ('broken eggs') – with exquisite wines that complete the experience. With the one aim of providing wonderful food produced from excellent ingredients in the best atmosphere. The quality and quantity of the meals and the very reasonable prices, will make your choice a difficult one.

Av. de Portugal, 24. Ramallosa.  
986 353 813  
taperialamolineraramallosa.es



### RECUNCHO MARIÑEIRO

Su nombre rinde homenaje a la gente de mar de Baiona, esos hombres y mujeres fuertes y valientes, gracias a cuyo sacrificio el Recuncho Mariñeiro se surte de la mejor materia prima. Cuenta con dos espacios diferenciados: uno de picoteo y vinos, y otro para las comidas y cenas. Los productos del mar son los protagonistas de su carta que harán que se refresquen y exciten las papilas. Pedro Villamarín, con una amplia trayectoria marcada por su pasión por el vino y la gastronomía, hace que todo funcione. Precios comedidos y una notable carta de vinos que cambian mensualmente.

The name of this restaurant pays homage to Baiona's seafaring folk, those strong and brave men and women thanks to whose daily sacrifices Recuncho Mariñeiro ('maritime corner') can stock up on the finest local ingredients. It has two discrete and different spaces: one for snacks and wine, the other for lunches and dinners. Seafood is the protagonist on the menu, the sort that refreshes and excites the senses. Pedro Villamarín, with a distinguished career marked by his passion for food and wine, ensures that everything runs smoothly. Reasonable prices and a wine list that changes each month.

C/ Ventura Misa, 34, Baiona.  
629 67 60 35  
www.recunchomariñeiro.com







# EL AFTERWORK

---

## LA VERSIÓN CHIC DE LAS CAÑAS DESPUÉS DEL TRABAJO

### THE CHIC VERSION OF A FEW BEERS AFTER WORK

**T**omarse una copa después del trabajo debería estar estipulado dentro del convenio laboral. Irse de cañas al acabar la jornada profesional es algo que llevamos haciendo toda la vida, pero de un tiempo a esta parte mucha gente se ha pasado a la moda del afterwork.

El objetivo de este nuevo vocablo es el mismo: liberar tensiones acumuladas, evadirse de la rutina, reírte un rato con los compañeros de trabajo o con nuestros amigos. Un privilegio que cada día es más nuestro y ya no es sólo un derecho de los protagonistas de las series norteamericanas que marcaron nuestra adolescencia. Pero para gozar plenamente de este arte, es vital acertar a la hora de escoger el lugar. Nuestra provincia rebosa de diferentes tipos de bares, que acogen a locales y foráneos a cualquier hora del día y de la noche. Lugares de encuentro para tomar una copa, bailar, comer algo, hablar... En fin, ¡cualquier excusa es buena para salir! Los hay únicos, retos, cosmopolitas, de moda, míticos y a veces escondidos. Algunos proponen increíbles marcos, mientras que otros se especializan en cócteles o proponen un ambiente intimista. Te ofrecemos un pequeño panorama de aquellos que son ineludibles tanto por la calidad de su oferta espirituosa, como por su ambiente o por su estética y vocación urbanita. En algunos podréis probar deliciosas tapas y cenas en formato de cóctel para acompañar una velada memorable. Piensa en un día de la semana, reúne a un grupo de amigos o compañeros de trabajo para charlar, conversar, beber, comer y bailar en un ambiente distendido.

**H**aving a drink after work should be a stipulation of the contract. Going for a beer at the end of the working day is something most of us have done all our lives, but more recently a lot of people have moved onto the fashion for 'afterwork'.

The aim of this new term is the same: release built-up tensions, shirk routine, have a laugh with work colleagues or with our friends. A privilege that with each day becomes more our own and not just the right of the protagonists in the North American television series that defined our adolescence.

But to fully enjoy this art, it is vital to get it right when it comes to choosing a venue. Our province (Pontevedra) abounds in different types of bar that welcome locals and outsiders at any time of the day or night. Meeting points to have a beer, dance, eat something, talk... In short, any excuse is good for going out! There are one-of-a-kind bars, retro bars, cosmopolitan, trendy, classics and sometimes hidden ones. Some offer magnificent settings, while others specialise in cocktails or seek and intimist vibe. We now offer you a little panorama of those that are inescapable as much for the quality of their spirit selection, as for their atmosphere or urbanite aesthetic and vocation. In some you might try delicious tapas or a meal with cocktails to accompany your memorable night out. Choose one day in the week, get together a group of friends or work colleagues to chat, converse, drink, eat and dance in a relaxed atmosphere.



# LOS 80'S COCTEL BAR

---

TRANSPÓRTATE EN EL TIEMPO

TRANSPORT YOURSELF BACK IN TIME

SI ERES DE LA QUINTA DE LA EGB, HACÍAS COLA EN EL QUIOSCO PARA CONSEGUIR TU REVISTA SÚPER POP Y CRECISTE ESCUCHANDO A PARCHÍS Y ENRIQUE Y ANA, ENTONCES ESTE ES TU LUGAR

IF YOU WERE LEAVING PRIMARY SCHOOL IN 1985, QUEUED UP IN THE KIOSK FOR YOUR COPY OF SMASH HITS AND GREW UP LISTENING TO PARCHÍS Y ENRIQUE Y ANA, WELL THIS IS THE PLACE FOR YOU

La generación de los 80's tiene un carácter especial; una marca invisible bajo la piel que te hace compartir sensaciones, gustos y formas de entender la vida. Un sentido que solo comprenden los que vivieron en esa etapa, su adolescencia.

Toda una generación que disfrutó de la década de oro del pop español e internacional, de un estilo muy marcado en la moda y, sobre todo, de una pasión por vivir.

El empresario vigués Pablo Álvarez es uno de esos grandes apasionados de los 80's. Hace casi siete años decidió dar forma a esa nostalgia que él mismo sentía y que era ampliamente compartida, creando un espacio con el que invitó a revivir esas sensaciones con las que tanto había disfrutado.

En Los 80's Coctel-Bar, uno regresa por unas horas a aquellos años gracias, por supuesto, a la música, pero también a una cuidadísima ambientación en la que no falta ni un solo detalle –objetos, carteles, películas, juegos...- y que se ha convertido en un verdadero museo de aquellos años y en toda una referencia para cientos de gallegos. Un lugar ideal para disfrutar con los amigos del tiempo libre, degustar los mejores platos de cocina internacional con un toque original y la mejor materia prima; las mejores marcas de destilados o un sencillo café pero que, en este peculiar espacio, se disfruta de una forma muy especial.

The 80s generation has a special feature; an invisible mark under the skin that makes you share sensations, tastes and ways of understanding life. A meaning only really understood by those that lived their adolescence through this era. A whole generation that enjoyed the golden decade of Spanish and international pop, with a very particular fashion sense and, above all, a passion for living.

The Vigo business owner Pablo Álvarez is one of those big fans of the 1980s. Nearly seven years ago he decided to give shape to that nostalgia that he himself felt and which was widely shared, thus creating a space with which to relive those feelings he'd once enjoyed so much.

In Los 80's Coctel-Bar, for a few hours you can go back to that decade courtesy, naturally, of the music, but also of a meticulously-recreated atmosphere in which not one detail is missing – objects, posters, films, games...- and which has made this venue an authentic museum to those years and a real reference point for hundreds of Galicians. An ideal venue for enjoying free time with friends, savouring the best dishes of international cuisine with an original twist and the best local produce; the finest brands of spirits or a simple coffee that, in this unique space, can nonetheless be enjoyed in a truly special way.

---

Av. Atlántida 54 y C/ Arenal, 18. Vigo · 605 25 10 64 ·  





### EL REVERSO DE MENDUIÑA

En la playa de Menduiña, con unas vistas de infarto al mar, en un espacio singular y privilegiado se encuentra este Edén, donde gozar de la tranquilidad, del aroma y la brisa del mar durante todo el día. Perfecto para tomarte unas cañas, vermut, aperitivo o una copa en un ambiente exclusivo. Este no es un sitio más donde tomar algo, es una experiencia, una sensación, una manera diferente de entender la vida y de disfrutarla. Su fantástica coctelería, realizada con esmero y el mejor producto, y su servicio, marcan la diferencia; además en las noches de julio y agosto, podrás disfrutar de sus conciertos ambientales. Y es que la felicidad está en saber apreciar la grandeza de los detalles.

*On the Playa de Menduiña, with its heart-stopping sea views, in a special, privileged location, you'll find this Eden, a place where you can enjoy tranquillity and the aroma and breezes from the sea all day long. Perfect for a few beers, a vermouth, aperitif or glass of wine in exclusive surroundings. This isn't just any old place for a drink; rather it's a profound experience, a sensation, a different way of understanding life and enjoying it to the full. Its cocktails, painstakingly prepared with the best ingredients, and service make all the difference; and on warm July and August nights you can enjoy atmospheric concerts. Happiness is knowing how to appreciate greatness in the finer details.*

Baixada Praia Menduiña, 72. Cangas · 📍 🍷 🍹



### BIBENDUM

Situado en pleno casco histórico de la villa marinera de Baiona, Bibendum es un Coctail Bar en el que converge la elegancia con el entorno tradicional.

Un lugar ideal para disfrutar tanto de la coctelería clásica como de la moderna, así como de un buen café o una amplia bodega premium de destilados, en donde la calidad de los productos ofertados es el aval de sus diez años de trayectoria.

Todo ambientado con la mejor música de los años 70, 80 y 90 y, una vez por semana, podrás ver en directo las mejores bandas de versiones del ámbito gallego. Sin duda, un lugar que no te puedes perder.

*Located in the historic core of the maritime town of Baiona, Bibendum is a cocktail bar in which elegance and traditional settings converge.*

*An ideal spot for enjoying cocktails both classic and modern or a nice cup of coffee or something from its large premium cellar of distillates; a venue where the quality of the products on offer is the guarantee of its ten-year existence.*

*You'll always be accompanied by the best music from the 70s, 80s and 90s, while once a week you can see live the best covers bands on the Galician scene. Without doubt, this is a place not to be missed.*

C/ Ventura Misa, 30. Baiona · 661 507 224 · 📍



### LA CONSENTIDA

La Consentida, en pleno centro del emblemático Casco Vello de Vigo, ofrece mucho más que buenos vinos y cañas, acompañados de los mejores pinchos.

Un local elegante con un ambiente cuidado y una exquisita decoración, donde las cenas gourmet dan paso a la buena música y a las mejores copas y cocktails de la zona.

La consentida a medianoche se transforma, sus luces se vuelven tenues y la vida nocturna y las risas se apoderan de ella.

Se convierte en el lugar perfecto para disfrutar de una noche tranquila en la que la diversión está garantizada.

Una visita obligada en la ciudad.



*La Consentida, right in the heart of Vigo's symbolic Casco Vello, offers much more than fine wines and beers with the best in tasty snacks.*

*A smart locale with a great atmosphere and exquisite décor, where the gourmet dinners give way to good music and the best spirits and cocktails in the area.*

*At midnight, La Consentida transforms itself, the lights are dimmed and nightlife and laughter take over.*

*It now turns into the perfect place in which to enjoy a relaxing night where fun is guaranteed.*

*One of the city's mandatory stops.*

Rua Real, 10. Vigo · 986 436 114 ·  



### VITTER BAR DE COCKTAILS

Uno de esos locales con encanto, como el salón de una casa de gente interesante. Vitter es una coctelería urbana, amplia y sencilla donde se desarrolla una oferta de producto semejante a esos glamurosos establecimientos de Londres, Nueva York, Roma o Berlín. Los cócteles son diversos y de calidad, hay tanto clásicos como improvisaciones de la mano de sus creadores, Antonio, Marcos y Fernando que son capaces de adaptar cada trago a los diferentes paladares. También ofrece una atractiva carta de tapas para picotear. Un lugar de aire cosmopolita que brinda un servicio profesional bajo un ambiente distendido.

*One of those locales exuding charm, like the living room of a house full of interesting people. Vitter Bar is an urbane, spacious and straight-forward cocktail bar where they're developing a drinks portfolio akin to those glamorous establishments in London, New York, Rome or Berlin. The cocktails are diverse and of high quality, including both classics and improvisations invented by its creators Antonio, Marcos y Fernando who know how to adapt each sip to a different palate. There is also an enticing tapas menu for snacks. A place with a cosmopolitan vibe providing professional service in a relaxed atmosphere.*

C/ Alfonso XIII, 32. Vigo · 886 115 924 · 

## LA POSADA VIGO

---



### PARA ALMAS TRAVIESAS • FOR PLAYFUL SOULS

---

Una estancia envuelta en cortinajes de terciopelo rojo, que luce un mobiliario barroco y que alterna piezas decorativas heterogéneas. La Posada de Vigo es el lugar ideal donde tomarse unas copas de cuidada elaboración y otear todos sus rincones en busca de detalles admirables.

La música que ofrece es lo mejor del panorama actual. Como buen local de moda de la movida viguesa, cuenta también amplia terraza de madera para tomarse una buena copa al aire libre. Un lugar céntrico y pintoresco, un servicio esmerado y personalizado. Un ambiente íntimo en sus reservados para que puedas vivir la noche a tu manera, y un jaleo de escándalo en su pista de baile para las almas más traviesas. ¿Qué más se puede pedir?

A room draped in red velvet curtains, flaunting baroque furniture and a selection of heterogeneous decorative pieces. Vigo's La Posada is the ideal place to sample a few meticulously prepared beverages and examine all corners in search of commendable detail.

The music on offer is the best of the current spectrum. As all good trendy bars on the Vigo scene should, it boasts a spacious wooden terrace for a nice al fresco cocktail. A central, picturesque location with personable, conscientious service. Their reserved areas offer an intimate atmosphere for your own special experience of the night and there is quite a commotion on the dancefloor for the more restless souls among us. What more could you ask for?

---

Pl. de Compostela, 19. Vigo · 626 068 667

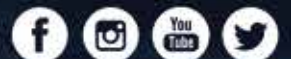


*Me define todo aquello  
que aún no conoces*

*Made of Atlantic*  
**Inconquistable**



El vino sólo se disfruta con moderación.



[www.mardefrades.es](http://www.mardefrades.es)