

T I E R R A

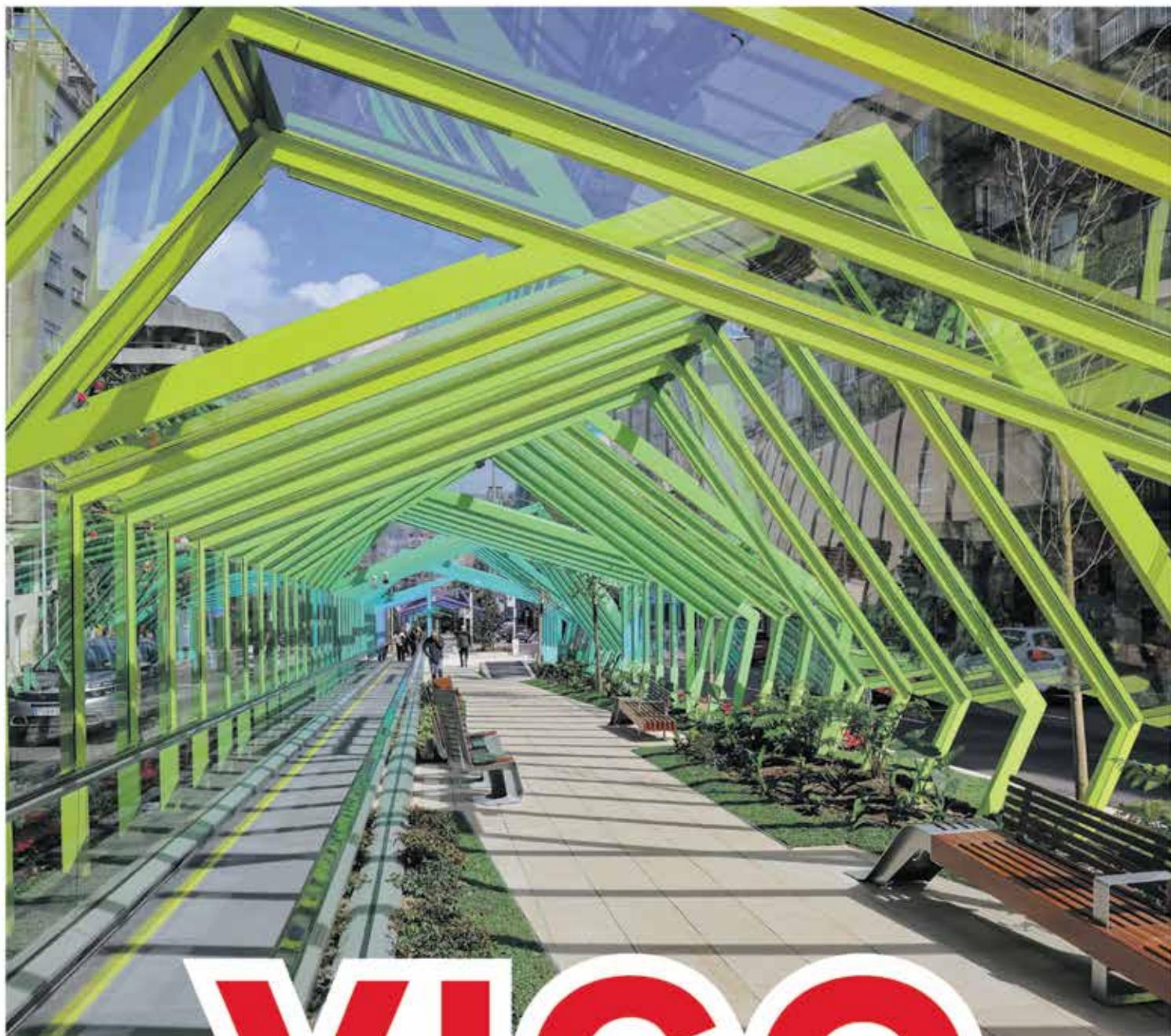
RÍAS BAIXAS, FOOD AND TRAVEL INSANITY



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

ESPAÑOL / ENGLISH

CONCELLO
DE VIGO



VIGO

LA MEJOR CIUDAD PARA VIVIR

VIGO, A MELLOR CIDADE PARA VIVIR

CONTENIDOS Y SUGERENCIAS
pontevedra@revistatierra.com
986 47 26 68

SÍGUENOS ONLINE
revistatierra.com

STAFF

DIRECCIÓN:

Waldo Castro

REDACCIÓN:

Waldo Castro

María Salas

DEPARTAMENTO COMERCIAL:

Santiago Palomeque

TRADUCCIÓN:

Alicia Carrero Ruiz

FOTOGRAFÍA:

Alfonso Durán (Gastronomía)

Imágenes de archivo

MAQUETACIÓN:

disseny&rauxa

ADMINISTRACIÓN:

Carolina Bárcena

revistatierra.com

36

TIERRA

RÍAS BAIXAS. 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.

GLOSARIO DE ICONOS · ICONS GLOSSARY

Ⓐ Restaurante / Restaurant · Ⓜ Tapas / Tapas · Ⓝ Terraza / Terrace · Ⓞ Copas / Drinks · Ⓟ Celíacos / Celiacs

COLABORADORES



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 GENERAL: 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

IDILIO ENTRE MAR, TIERRA E HISTORIA

IDYLL AMONG SEA, LAND, AND HISTORY

Entre la figura que forma las rías de Pontevedra y las montañas que rodean a las bien llamadas Rías Baixas se dibuja un territorio en el que los límites los impone la naturaleza. Marcada por el elemento natural más fundamental, el agua y su costa, algunas veces agreste, es imposible describirla sin llamarla paraíso, y no enamorarse de ellas. Maravillarse ante la belleza de este paisaje singular, donde el mar, la tierra, el hombre y la historia demuestran que el Edén es cosa de este mundo.

El color azul intenso de un mar y de unas rías que se adentran en su tierra verde, en su litoral recortado, con tramos de costa acantilada rocosa y brava que se encadenan con cándidos arenales. Islas paradisíacas, playas turquesas, castros milenarios, viñedos, senderos, pazos y hórreos, iglesias, camelias y balnearios. Lugares como Cambados, Isla de Arousa, Sanxenxo, Pontevedra, Combarro, Cangas, Vigo, Baiona, Tui, A Guarda... Paisajes con historia, pueblos marineros y ciudades de indudable belleza para disfrutar en cualquier época del año.

LAS HUELLAS DE QUIENES HABITABAN LAS RÍAS
BAIXAS SE EXTIENDEN POR LA PROVINCIA ENMAR-
CADAS EN MAJESTUOSOS PAISAJES, TRAZANDO
UN VIAJE MILENARIO QUE COMBINA HISTORIA,
LEYENDA Y MAGIA.

Para comprender mejor sus avatares históricos y su acervo cultural, conviene remontar el río Ulla y llegar hasta Iria Flavia y Padrón, la primera ciudad romana sobre la que se alza hoy la magnífica Colegiata de Santa María. Según la tradición, el apóstol Santiago predicó por primera vez en Iria Flavia, donde tiempo después dos discípulos trajeron su cuerpo desde Jerusalén en una barca de piedra.

Between the figure formed by the estuaries of Pontevedra and the surrounding mountains of the well-named Rías Baixas, a territory emerges where nature sets the boundaries. Marked by the most fundamental natural element, water and its coast, sometimes rugged, it is impossible to describe it without calling it paradise and falling in love with it, as well as marveling at the beauty of this unique landscape, where the sea, land, man, and history demonstrate that Eden is a part of this world.

The intense blue color of a sea and estuaries that penetrate into its green land, with stretches of rocky and rugged coastline intermingling with pristine sandy beaches. Paradise islands, turquoise beaches, ancient forts, vineyards, trails, manors, granaries, churches, camellias, and spas. Places like Cambados, Isla de Arousa, Sanxenxo, Pontevedra, Combarro, Cangas, Vigo, Baiona, Tui, A Guarda... Landscapes with history, fishing villages, and cities of undeniable beauty to enjoy year-round.

THE TRACES OF THOSE WHO INHABITED
THE RÍAS BAIXAS EXTEND THROUGHOUT
THE PROVINCE, FRAMED IN MAJESTIC
LANDSCAPES, TRACING A MILLENNIA-OLD
JOURNEY THAT COMBINES HISTORY, LE-
GEND, AND MAGIC.

To better understand its historical events and cultural heritage, it is advisable to travel up the Ulla River to Iria Flavia and Padrón, the first Roman city where the magnificent Collegiate Church of Santa María stands today. According to tradition, the apostle James preached for the first time in Iria Flavia, where later, two disciples brought his body from Jerusalem in a stone boat.







Al seguir el curso del río Ulla encontramos las Torres de Oeste de Catoira, testigos de las incursiones normandas, donde cada primer domingo de agosto se celebra la romería vikinga que recrea el desembarco y las batallas con los lugareños. Muchos siglos antes, ya los romanos utilizaron la Isla de Cortegada como base para sus expediciones.

Paisaje e historia se entremezclan en perfecta armonía a través de castillos, como el de Soutomaior o Sobroso, fortalezas como la de monte Boi de Baiona y murallas como las de Salvaterra. Todos custodiando un rico legado milenario con grabados rupestres como el de Mogor en Marín o los de Campo Lameiro (la mayor concentración de arte rupestre al aire libre de Europa), mámoas, dólmenes y castros como el de Santa Trega, O Facho o el de Baroña.

A la belleza natural de sus bosques, ríos, playas y litoral se une la mística de rincones mágicos, de culto y retiro, donde aislarse del mundanal ruido. Monasterios como el de San Salvador de Camanzo o el de San Lourenzo de Carboeiro, una joya del románico, o la catedral de Santa María en Tui, la joya de la corona a orillas del río Miño.

Su capital, Pontevedra, no podría entenderse sin la silueta de A Peregrina, santuario con una característica forma de concha de vieira. También aquí se puede contemplar la grandiosidad de la obra del gótico gallego, la basílica de Santa María a Maior. En el centro histórico de Vigo se encuentra la concatedral, conocida como la Colegiata, y el imponente santuario de Santa María de Abades en Silleda.

Su naturaleza exuberante invita a recorrer sus jardines con una enorme riqueza botánica, vinculados a antiguas casas señoriales que respiran historia por los cuatro costados. En Cambados aguardan los pazos señoriales de Bazán y Torrado, con su porte medieval, o la grandiosa plaza de Fefiñanes. Resultan de visita includible el Pazo de Oca, conocido como el Versalles gallego, el Pazo de Rubianes, con su Jardín de Excelencia Internacional, y el Pazo de Liñares, con su emblemática balconada.

La comarca de O Salnés invita a recorrer sus bodegas por viñedos centenarios de su reconocida uva albariño y otras variedades de la D.O. Rías Baixas, una cultura del vino que en septiembre se vuelca en la vendimia. Además, las fiestas y romerías que se suceden a lo largo del año, especialmente durante el verano, permiten adentrarse en lo más profundo de las tradiciones y creencias gallegas, además de disfrutar de la buena mesa con mariscos y pulpo.

¿La mejor puesta del sol del mundo? Existe y está aquí, en las Rías Baixas. La encontramos en alguna de sus majestuosas islas, en donde la palabra paraíso cobra mayor

Following the course of the Ulla River, we find the Towers of Catoira, witnesses to the Norman incursions, where every first Sunday of August, the Viking pilgrimage recreates the landing and battles with the locals. Many centuries earlier, the Romans already used the Cortegada Island as a base for their expeditions.

Landscape and history intertwine perfectly through castles like Soutomaior or Sobroso, fortresses like Mount Boi de Baiona, and walls like those of Salvaterra. All guarding a rich millennia-old legacy with rock engravings like the one in Mogor, Marín, or those in Campo Lameiro (the largest concentration of outdoor rock art in Europe), 'mámoas' (ancient burial mounds), dolmens, and forts like Santa Trega, O Facho, or Baroña.

In addition to its lush natural beauty of forests, rivers, beaches, and coastline, there is the mystique of magical, sacred, and retreat spots to escape the hustle and bustle of daily life. We find monasteries like San Salvador de Camanzo or San Lourenzo de Carboeiro, a Romanesque gem, or the Cathedral of Santa María in Tui, the jewel on the banks of the Miño River.

Its capital, Pontevedra, would not be complete without the silhouette of A Peregrina, a sanctuary with a characteristic scallop shell shape. Here, you can also admire the grandeur of Galician Gothic architecture, the Basílica of Santa María a Maior. In the historic center of Vigo, you will find the co-cathedral, known as the Collegiate Church, and the impressive sanctuary of Santa María de Abades in Silleda.

Its abundant nature invites exploration of gardens with rich botanical diversity, often associated with ancient manor houses steeped in history. In Cambados, you will find the stately manors of Bazán and Torrado, with their medieval charm, or the grand Fefiñanes Square. The Pazo de Oca (manor house), known as the Galician Versailles, the Pazo de Rubianes, with its International Excellence Garden, and the Pazo de Liñares, with its iconic balcony, are all must-visit places.

The O Salnés region invites you to explore its wineries amid centuries-old vineyards of the renowned Albariño grape and other varieties from the Rías Baixas Designation of Origin. This wine culture comes alive during the grape harvest in September. Furthermore, the festivals and pilgrimages that occur throughout the year, especially during the summer, allow you to immerse yourself in Galician traditions and beliefs while enjoying seafood and octopus.

The world's best sunset? It exists, and it is here, in the Rías Baixas. You will find it on one of its majestic is-





sentido. Y es que aquí, en el tesoro natural de las Islas Atlánticas (Cíes, Ons, Sálvora y Cortegada) encontraremos la mejor playa del mundo, la de Rodas, en las Islas Cíes. Unas islas de aguas turquesa y tierra blanca que evocan las mejores playas caribeñas. De arena blanca o dorada, resguardadas o en mar abierto, ten por seguro que aquí sentirás el cálido abrazo del Atlántico.

La naturaleza ha sido generosa con las Rías Baixas. El parque natural de monte Aloia, la Fraga de Catasós, la desembocadura del río Miño, las paradisíacas Islas Cíes, el ecosistema del complejo intermareal Umia-O Grove en O Salnés y la inmensidad de la ZEC Sierra de O Candán son solo algunos de los cientos de ejemplos.

Pero no nos olvidemos de la cultura, ya que las Rías Baixas son sinónimo de patrimonio, de cultura milenaria y oficios tradicionales. Un viaje que comienza en la prehistoria y llega hasta nuestros días: el Museo de Pontevedra, Museo Quiñones de León, Museo Etnográfico del Vino de Cambados, Museo MARCO, Museo Massó o el Museo del Mar de Galicia son solo algunos ejemplos donde podremos conocer su incalculable riqueza.

También hay tiempo para el descanso en las Rías Baixas, descubriendo sus complejos termales como las Termas de Cuntis, Salvaterra do Miño o Mondariz, que han sabido mantener la elegancia y el espíritu señorial que rodeaba las instalaciones originales al tiempo que se modernizaban e incorporaban las técnicas más innovadoras al cuidado del cuerpo y de la mente. Hoy son templos de salud y de bienestar.

EL PARAÍSO EXISTE Y QUIEN LO CONOCE SABE QUE SOLO HAY UNO, LAS RÍAS BAIXAS

Agiliza los cinco sentidos, los necesitarás para disfrutar y conocer una provincia que enamora. Comerás como nunca, verás la naturaleza en su máximo esplendor, te llenarás de saberes y cultura y, sobre todo, pondrás nombre al paraíso.

lands, where the word paradise takes on even greater meaning. In the natural treasure of the Atlantic Islands (Cíes, Ons, Sálvora, and Cortegada), you will find the world's best beach, Rodas Beach, on the Cíes Islands. These islands have turquoise waters and white sandy shores that evoke the best Caribbean beaches. Whether it is white or golden sand, sheltered coves or open sea, you can be sure that here you will feel the warm embrace of the Atlantic.

Nature has been generous to the Rías Baixas. The Monte Aloia Natural Park, the Fraga de Catasós, the mouth of the Miño River, the paradisiacal Cíes Islands, the Umia-O Grove intertidal complex in O Salnés, and the vast SAC Sierra de O Candán are just a few examples among hundreds.

But let's not forget about culture, as the Rías Baixas are synonymous with heritage, millennia-old culture, and traditional crafts. A journey that begins in prehistory and reaches our days: the Pontevedra Museum, Quiñones de León Museum, Ethnographic and Wine Museum in Cambados, MARCO Museum, Massó Museum, or the Sea Museum of Galicia, are just a few examples where you can discover their immeasurable wealth.

There is also time for relaxation in the Rías Baixas, exploring their thermal complexes like the Cuntis Thermal Baths, Salvaterra do Miño, or Mondariz, which have maintained the elegance and aristocratic spirit of the original facilities while incorporating the latest techniques for body and mind care. Today, they are temples of health and well-being.

PARADISE EXISTS, AND THOSE WHO KNOW IT UNDERSTAND THAT THERE IS ONLY ONE, THE RÍAS BAIXAS.

Engage your five senses; you will need them to enjoy and explore a province that captivates. You will eat like never before, witness nature at its finest, gain knowledge and culture, and, above all, you will put a name to paradise.

Escenarios al volante

Scenic Road Trips

LAS RÍAS BAIXAS SON, ANTE TODO, PAISAJE...

THE RÍAS BAIXAS ARE, ABOVE ALL, LANDSCAPES...

S presentamos una selección de rutas in-sólitas por carretera para disfrutar de los mejores paisajes de las Rías Baixas y descubrir los secretos que oculta la provincia.

Las Rías Baixas esconden rutas para saborear con tranquilidad y sin premura, porque la provincia de Pontevedra merece ser disfrutada con calma, deteniéndose para dejarse sorprender por sus escenarios, desnudar sus secretos y explorar los lugares más escondidos: ríos, acantilados, miradores, bosques, montañas o espacios naturales de belleza singular para descubrirla de una manera especial.

Itinerarios de costa y de interior para conocer una provincia azul y 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 los bosques se cubren de hojas de diversas tonalidades de verde.

Escenarios al volante es una propuesta para que el visitante recorra estas rutas, pero también es una oportunidad para que descubra sus propios itinerarios. Cada viaje es un proceso único y personal. Las sensaciones que a cada uno le transmitan estos paisajes serán también exclusivas.

e present a selection of unusual road trips to enjoy the best landscapes of the Rías Baixas and discover the secrets hidden in the province.

The Rías Baixas offer routes to discover leisurely and without haste because the province of Pontevedra deserves to be enjoyed by allowing yourself to be surprised by their scenery, uncovering their secrets, and exploring the most hidden places: rivers, cliffs, viewpoints, forests, mountains, or uniquely beautiful natural spaces to discover in a special way.

Coastal and inland itineraries to discover a blue and green province that transforms with the seasons. The same route can change if done in the fall when the forests appear painted in a multitude of golden and ochre colors or in spring when flowers flood the meadows and mountains, and the forests are covered in various shades of green leaves.

“Scenic Road Trips” is a proposal for visitors to explore these routes, but it’s also an opportunity for them to discover their own itineraries. Each journey is a unique and personal process. The sensations that these landscapes transmit to each person will also be exclusive.







DE CABO UDRA A CABO HOME

La ruta conecta la ría de Pontevedra con la ría de Vigo, pasando por la ría de Aldán y de fondo, el Parque Nacional das Illas Atlánticas.

El cabo Udra es un espacio natural en la ría de Pontevedra que comparte la entrada con la ría de Aldán y se encuentra frente a la Isla de Ons. Es un paisaje costero de acantilados que conserva los restos de un castro, abundantes playas y calas.

Aldán destaca por el mejillón y sus playas cristalinas. Frente al puerto, destaca la Finca do Frendoal, con elementos de interés como el Arco da Condesa o Arco do Mouro o un antiguo acueducto.

De Aldán a la Costa da Vela descubriremos Hío, que tiene como centro su iglesia y su cruceiro, considerado uno de los más relevantes de Galicia. Desde este punto, un desvío nos dirige hacia la Costa da Vela, pasando por las playas de Nerga o Barra.

Continuamos hacia Donón, con la referencia de A Buguina, una escultura en forma de caramujo que marca el inicio de la Costa da Vela, con abruptos acantilados, tres faros y varias calas.

En lo alto se encuentra el monte de O Facho, un mirador natural sobre las Islas Cíes, que destaca por sus indescriptibles puestas de sol, su castro y un santuario galaico-romano.

DEL MONTE CEPUDO AL MONTE ALOIA

Un recorrido que conecta las Rías Baixas con O Baixo Miño.

El monte Cepudo (527 m) presume de ser, junto al monte Alba (503 m), el de mejores vistas de la ría de Vigo, con la Isla de Toralla en primer plano, las Islas Cíes y amplias vistas del litoral.

Chandebrido nos recibe con su castro y su iglesia del siglo XVIII. Sus 359 m de altitud permiten un amplio dominio visual de la ría de Vigo y la costa de Nigrán y Baiona. En las cercanías, la presencia de molinos y una red de rutas de senderismo completan un conjunto de alto interés histórico, natural y etnográfico.

Tras pasar Vincios, un desvío nos lleva a la sierra de O Galiñeiro, una cadena montañosa que, con 705 m, se extiende por los municipios de Vigo, Condormar, O Porriño y Tui hasta llegar al monte Aloia. Su geomorfología le otorga gran singularidad, especialmente con A Cova da Becha o A Lapa da Moura, así como por sus yacimientos: castros, mámoas y petroglifos.

FROM CABO UDRA TO CABO HOME

The route connects the Ría (estuary) de Pontevedra with the Ría de Vigo, passing through the Ría de Aldán and, in the background, the National Park of the Atlantic Islands.

Cabo Udra is a natural area in the Ría de Pontevedra that shares the entrance with the Ría de Aldán and faces Ons Island. It is a coastal landscape with cliffs that preserve the remains of a hillfort, abundant beaches, and coves.

Aldán is known for its mussels and crystal-clear beaches. In front of the port, you will find Finca do Frendoal, with interesting features like the Arco da Condesa or Arco do Mouro (arches) and an old aqueduct.

From Aldán to Costa da Vela, you will discover Hío, which centers around its church and cruceiro (stone cross), considered one of the most relevant in Galicia. From this point, a detour takes you to Costa da Vela, passing by the beaches of Nerga and Barra.

We continue towards Donón, passing by A Buguina, a snail-shaped sculpture that marks the beginning of Costa da Vela, with rugged cliffs, three lighthouses, and several coves.

At the top is Monte de O Facho, a natural viewpoint overlooking the Cíes Islands, known for its indescribable sunsets, hillfort, and Galician-Roman sanctuary.

FROM MONTE CEPUDO TO MONTE ALOIA

A route that connects the Rías Baixas with O Baixo Miño.

Monte Cepudo (527 m) boasts being, along with Monte Alba (503 m), the one with the best views of the Ría de Vigo, with Toralla Island in the foreground, the Cíes Islands, and extensive views of the coastline.

Chandebrido welcomes you with its hillfort and 18th-century church. Its 359 m altitude offers a wide visual dominance of the Ría de Vigo and the coast of Nigrán and Baiona. In the vicinity, the presence of mills and a network of hiking trails complete a set of high historical, natural, and ethnographic interests.

After passing Vincios, a detour takes you to the Sierra de O Galiñeiro, a mountain range that, at 705 m, stretches through the municipalities of Vigo, Condormar, O Porriño, and Tui until it reaches Monte Aloia. Its geomorphology gives it great uniqueness, especially with places like A Cova da Becha or A Lapa da Moura, as well as its archaeological sites: hillforts, dolmens, and petroglyphs.





El siguiente punto es el parque natural del monte Aloia. En sus 750 hectáreas conviven una gran variedad de especies autóctonas y exóticas. El Centro de Visitantes presenta una interesante senda botánica, destacando, además, su patrimonio: la ermita de San Xiao y San Fins del siglo XVI, el castro del Alto dos Cubos y la Muralla Ciclópea.

Además, desde la Cruz de San Xiao (664 m) las vistas permiten ver los paisajes de O Baixo Miño, los ríos Louro y Miño, que hacen de frontera natural con Portugal, y, llegando al mar, el monte de Santa Trega.

DE BAIONA A SANTA TREGA

El recorrido une Baiona y A Guarda, transitando por uno de los itinerarios paisajísticos más hermosos de la costa.

Baiona es el punto de partida. Es un pueblo marinero con un casco histórico declarado Conjunto Histórico-Artístico. Su fortaleza de Monterreal es su referente patrimonial.

Desde el mirador de O Cortellín se puede disfrutar de las vistas de las rías de Vigo, Pontevedra y Arousa o de los pueblos de Baiona, Nigrán, Monteferro y las Islas Cíes.

Tras Baiona, la primera parada es cabo Silleiro, lugar en el que destaca sus baterías militares, miradores y faros, con vistas al mar y las Islas Cíes.

En el trayecto, la sierra de A Groba coge fuerza hasta los 654 m de altura, un mirador continuo hacia el azul del mar y el verde de la montaña.

De camino, Oia, con su majestuoso monasterio de Santa María, declarado Monumento Nacional. Su mirador Cano dos Mouros, de 287 m de altitud, destaca por su castro y permite contemplar parte de la costa.

Continuamos hacia A Guarda, un pueblo marinero con su paseo marítimo. Vigilando la localidad, a 340 m de altitud, se levanta el vértice que generan el océano Atlántico y el río Miño en su desembocadura, con diferentes vestigios como petroglifos, la ermita de Santa Trega y su castro, uno de los más visitados de Galicia: la Citania de Santa Trega, declarado Monumento Histórico-Artístico. Su mirador emociona con sus vistas panorámicas: A Guarda, sierra de A Groba, el Baixo Miño, Portugal y Atlántico.

DE O SUÍDO A O CANDO

Las sierras de O Suído y de O Cando conforman la Dorsal Galega, sistema montañoso que sorprende por su paisaje y patrimonio.

The next stop is the Natural Park of Monte Aloia. In its 750 hectares, a great variety of native and exotic species coexist. The Visitor Center features an interesting botanical trail, highlighting its heritage: the 16th-century hermitage of San Xiao and San Fins, the Alto dos Cubos hillfort, and the Cyclopean Wall.

Furthermore, from the Cruz de San Xiao (664 m), the view allows you to see the landscapes of O Baixo Miño, the Louro, and Miño rivers, which serve as a natural border with Portugal and reach the sea at Mount Santa Trega.

FROM BAIONA TO SANTA TREGA

The route connects Baiona and A Guarda, passing through one of the most beautiful scenic itineraries on the coast.

Baiona is the starting point. A seaside town with a historic old town declared an Artistic-Historical Complex. Its Monterreal fortress is its heritage landmark.

From the viewpoint of O Cortellín, you can enjoy views of the Rías of Vigo, Pontevedra, and Arousa, as well as the towns of Baiona, Nigrán, Monteferro, and the Cíes Islands.

After Baiona, the first stop is Cabo Silleiro, a place known for its military batteries, viewpoints, and lighthouses, offering views of the sea and the Cíes Islands.

During the journey, the Sierra de A Groba gains prominence, reaching an altitude of 654 m, offering a continuous viewpoint over the blue sea and green mountains.

On the way, you will reach Oia, with its majestic Monastery of Santa María, declared a National Monument. Its Cano dos Mouros viewpoint, at 287 m, is known for its hillfort and allows you to contemplate part of the coast.

We continue towards A Guarda, a fishing village with a seafront promenade. Overlooking the town, at an altitude of 340 m, stands the point where the Atlantic Ocean and the Miño River meet at its estuary, with different vestiges like petroglyphs, the hermitage of Santa Trega, and its hillfort, one of the most visited in Galicia: La Citania de Santa Trega, declared a Historical-Artistic Monument. Its viewpoint thrills with its panoramic views of A Guarda, Sierra de A Groba, Baixo Miño, Portugal, and the Atlantic.

FROM O SUÍDO TO O CANDO

The mountains of O Suído and O Cando make up the Dorsal Galega, a mountainous system that surprises with its landscape and heritage.



La ruta comienza en Avión, entre robledales y aldeas hasta llegar a Rodeiro, el inicio de la sierra de O Suído.

En Covelo destacan los 1151 m del mirador Faro de Avión, el punto más alto de la provincia, donde el valle del Tea se contempla amplio, con vistas a la sierra de O Suído.

Bajando de O Suído por tierras de A Lama, la llegada a la capilla y robledal de As Ermidas marca la dirección hacia la sierra de O Cando. La sucesión de aldeas de arquitectura tradicional nos conduce por el valle del río Verdugo hasta A Barcia do Seixo.

El robledal de Os Prados es un bosque autóctono entre las aldeas de Pigarzos y A Grifa. El río de A Xesta articula el espacio con diversos arroyos como el Batán, Corcovada o Xubancas, donde está la ermita de Os Prados.

La sierra de O Cando cuenta con varios elementos de interés, ecológicos y paisajísticos, pero logra su singularidad en el monte de O Seixo, presidido por su cruz. A partir de ella aparecen rocas de curiosas formas: Portalén, con forma de puerta, el Marco do Vento, con más de 5 m de altura cual menhir, o la capilla de Santa Mariña.

Las vistas pueden disfrutarse desde diversos puntos de la sierra, pero con especial atención desde el mirador de las Tres Rías, el final del recorrido. Desde aquí se pueden distinguir las rías de Arousa, Pontevedra y Vigo, el puente de Rande o las Islas Cíes.

MIRADOR DA CRUZ DE LOBEIRA

Vilanova de Arousa. La ría de Arousa es un vergel entre el conjunto de las rías gallegas. Su mirador disfruta de vistas de la ría y de la Isla de Arousa, con la sierra de O Barbanza al fondo, además del interior de la provincia, la península de O Salnés y la Isla de Ons. Además, su antigua ocupación atestigua la presencia castrexa y de mámoas, entre otros.

CON DA SIRADELLA

O Grove. O Grove es una pequeña península de la ría de Arousa, con la playa de A Lanzada como punto de unión. En el mirador de Con da Siradella, con 165 m, destacan los conjuntos de bolos graníticos y los afloramientos rocosos de curiosas formas, permitiendo vistas de 360 grados, con una buena perspectiva del istmo y de la playa de A Lanzada.

MIRADOR DE COTORREDONDO

Vilaboa. Cotorredondo es un espacio natural del Morrazo perteneciente a los municipios de Vilaboa,

The route starts in Avión, passing through oak forests and villages until you reach Rodeiro, the beginning of the Sierra de O Suído.

In Covelo highlights the 1151 m high Faro de Avión viewpoint, the highest point in the province, offering a wide view of the Tea Valley, with views of the Sierra de O Suído.

Descending from O Suído through the lands of A Lama, you will arrive at the chapel and oak forest of As Ermidas, marking the direction to the Sierra de O Cando. A succession of villages with traditional architecture leads through the valley of the Verdugo River to A Barcia do Seixo.

The oak forest of Os Prados is a native forest between the villages of Pigarzos and A Grifa. The Xesta River shapes the area with various streams like Batán, Corcovada, or Xubancas, where the hermitage of Os Prados is located.

The Sierra de O Cando has several elements of ecological and scenic interest but achieves its singularity on Mount O Seixo, dominated by its cross. From there, rocks with curious shapes appear: Portalén, shaped like a door, Marco do Vento, over 5 m tall like a menhir, or the chapel of Santa Mariña.

It is possible to enjoy the views from various points of the Sierra, but with special attention from the Mirador de las Tres Rías (three estuaries viewpoint), the end of the route. Here, you can distinguish the Rías of Arousa, Pontevedra, and Vigo, the Rande Bridge, and the Cíes Islands.

CRUZ DE LOBEIRA VIEWPOINT

Vilanova de Arousa. The Ría de Arousa is a paradise among the Galician estuaries. Its viewpoint offers views of the Ría de Arousa and Arousa Island, with the Sierra de O Barbanza in the background, as well as the interior of the province, the O Salnés Peninsula, and the Ons Island. The presence of hillforts and dolmens, among others, evidence the ancient occupation in the area.

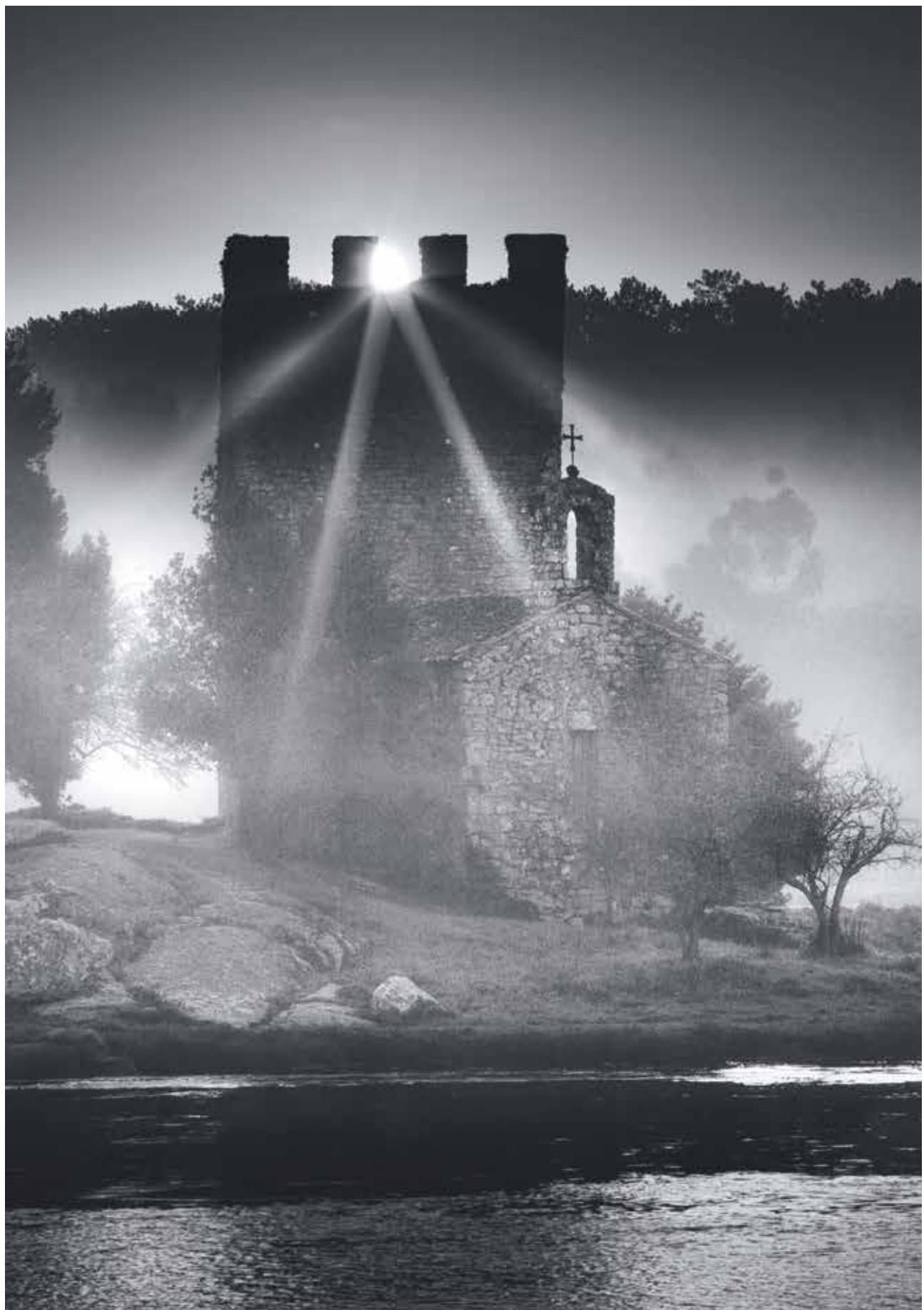
CON DA SIRADELLA

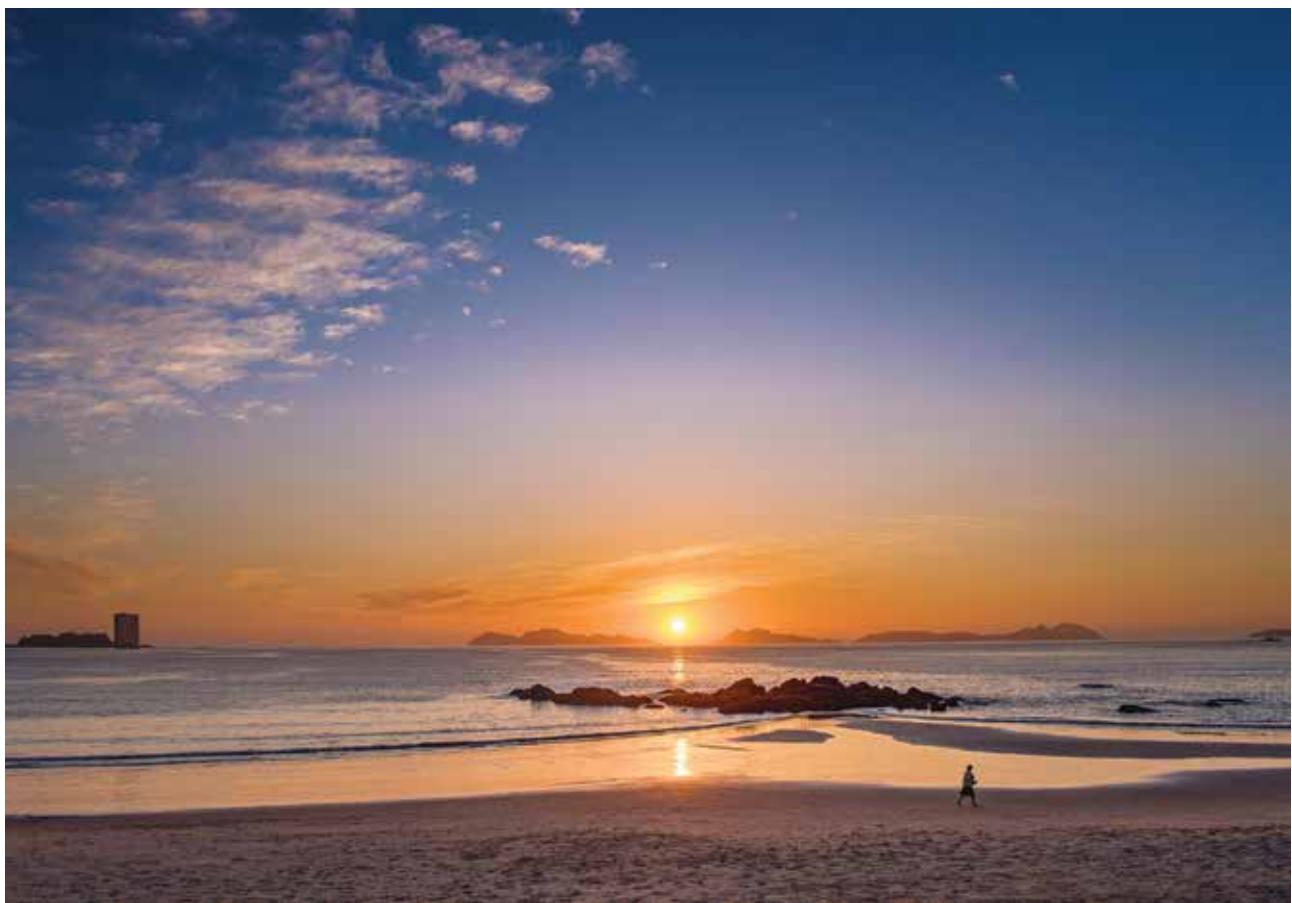
O Grove. O Grove, a small peninsula in the Ría de Arousa, is connected by the A Lanzada Beach. At the Con da Siradella viewpoint, with an elevation of 165 m, you will find groups of granite boulders and curious rock outcrops, offering 360-degree views, including a good perspective of the isthmus and A Lanzada Beach.

COTORREDONDO VIEWPOINT

Vilaboa. Cotorredondo is a natural space in the Morrazo region belonging to the municipalities of Vi-







Marín y Moaña. El lago de Castiñciras articula un conjunto que destaca por su variedad arbórea y por su aula de la naturaleza. Desde el mirador, a 550 m de altitud, se dispone de una amplia perspectiva de la ría de Vigo, destacando la ensenada e Isla de San Simón, además de las vistas a las rías de Pontevedra y Arousa.

A FRACHA

Pontevedra. El monte de A Fracha es un parque forestal con área de ocio y diversos senderos. Su mirador abarca las rías de Pontevedra y parte de la ría de Vigo, destacando las vistas de la ciudad de Pontevedra.

MIRADOR A CAEIRA

Poio. Las mejores vistas de la ciudad del Lérez pueden ser encontradas en A Caeira. Su mirador permite una completa vista panorámica del paisaje urbano de la capital de las Rías Baixas, donde además su área arqueológica permite realizar una visita al conjunto de petroglifos de la zona.

A PENEDA

Soutomaior. Con una singular forma y visible desde gran parte de la comarca, el monte es uno de los lugares más singulares, desde donde se divisa la ría de Vigo, desde su formación en la desembocadura del río Verdugo hasta Rande, con las Islas Cíes al fondo. La capilla de Nosa Señora das Neves, del siglo XVII, preside el alto de esta cima de 329 m junto al castro de A Peneda.

MONTE SAN NOMEDIO

As Neves. El monte y la ermita de San Nomedio se localizan a 694 m de altitud en una colina perteneciente a los montes de A Paradanta. Su desnivel genera espectaculares vistas sobre los valles de los ríos Termes y Xuliana, así como del Miño en la lejanía, contemplando el municipio de As Neves y alcanzando también el territorio portugués.

MIRADOR MONTE DO CASTRO

Vigo. El Monte do Castro es el punto más elevado de la ciudad con 149 m, con diversas especies de árboles y un gran pinar, rutas y paseos. Desde su mirador las vistas son sublimes: la magnitud de la ciudad, los montes de O Morrazo y las Islas Cíes, con unas puestas de sol inolvidables. En el Castro se conserva, además, el yacimiento castreño del S III y I a. C., la ermita de Nosa Señora do Castro y el castillo con sus muros, puertas, troneras y su jardín.

laboa, Marín, and Moaña. Castiñciras Lake forms part of this area, known for its diverse tree species and its nature center. From the viewpoint, at 550 m altitude, you have a broad perspective of the Ría de Vigo, with the bay and San Simón Island standing out, as well as the views of the Rías of Pontevedra and Arousa.

A FRACHA

Pontevedra. Mount A Fracha is a forest park with a leisure area and various hiking trails. Its viewpoint provides a panoramic view of the Rías of Pontevedra and part of the Ría de Vigo, highlighting the city of Pontevedra.

A CAEIRA VIEWPOINT

Poio. A Caeira has the best views of the city of Lérez. Its viewpoint offers a complete panoramic view of the urban landscape of the capital of the Rías Baixas. Additionally, its archaeological area allows visitors to explore a set of petroglyphs in the area.

A PENEDA

Soutomaior. With its unique shape visible from much of the region, the mountain is one of the most distinctive places, offering views of the Ría de Vigo from its mouth at the Verdugo River to Rande, with the Cíes Islands in the background. The 17th-century chapel of Nosa Señora das Neves presides over the summit of this 329 m peak next to the A Peneda hillfort.

MONTE SAN NOMEDIO

As Neves. Monte San Nomedio and its hermitage are located at an altitude of 694 m on a hill in the A Paradanta mountains. Its elevation provides spectacular views over the valleys of the Termes and Xuliana rivers, as well as the Miño River in the distance, covering the municipality of As Neves and reaching into Portuguese territory.

MONTE DO CASTRO VIEWPOINT

Vigo. Monte do Castro is the highest point in the city, reaching 149 m, with various tree species and a large pine forest, as well as several trails and walks. Its viewpoint offers sublime views: the expanse of the city, the Morrazo mountains, and the Cíes Islands, with unforgettable sunsets. The hillfort from the 3rd and 1st centuries BC is preserved in the Castro, along with the hermitage of Nosa Señora do Castro and the castle with its walls, gates, gunports, and garden.

Vigo

BELLA Y SINGULAR

BEAUTIFUL AND UNIQUE

Vigo es una ciudad industrial por excelencia, bella y singular a partes iguales. La urbe tiene su nacimiento en uno de sus parques más emblemáticos, el monte do Castro, que mantiene una muestra de su origen del s. II a.C. con un yacimiento musealizado. En su cima posee una fortaleza del siglo XVII, con hermosos jardines salpicados de esculturas como el monumento a Vigo de Camilo Nogueira Martínez o el homenaje al poeta Martín Códax. Desde O Castro la ciudad se extendió hasta el puerto, hoy en día, motor de la ciudad y lugar de referencia. Es precisamente esa zona, esa pendiente que encara la Ría de Vigo, donde encontramos su Casco Vello, un laberinto de callejuelas declarado de Interés Turístico Histórico, que, a la altura de la Puerta del Sol, con su mágico sireno presidiendo, se divide en dos, alto y bajo, escondiendo joyas gastronómicas, edificios singulares y blasonados y ese encanto casi místico que la piedra le da. Siguiendo el Casco Vello nos encontramos con O Berbés, antiguo barrio de pescadores y redes, que conserva algunas de las características construcciones marineras, perfiladas con sus arcadas y soportales.

Existe otro casco antiguo en la ciudad olívica, donde parece que el tiempo se ha parado: el barrio marinero de Bouzas que conserva edificios históricos como la iglesia de San Miguel de Bouzas, del siglo XVI.

LA RÍA DE VIGO ES LA PROTAGONISTA PRINCIPAL DE LA CIUDAD. SU ORIGEN, SU MOTOR Y SU SELLO

¿Quizás el secreto del Capitán Nemo esté escondido por estas calles que vamos recorriendo? Hasta Vigo acudió en busca del tesoro de los galeones de Rande en el

AVigo is an industrial city par excellence, beautiful and unique in equal measure. The city's origins lie in one of its most iconic parks, Mount O Castro, which preserves evidence of its 2nd century BC origins with the musealisation of an archaeological site. At its summit, there is a 17th-century fortress surrounded by beautiful gardens adorned with sculptures such as the Monument to Vigo by Camilo Nogueira Martínez and the homage to the poet Martín Códax. From O Castro, the city expanded towards the port, which is now the city's engine and a landmark location. It is precisely this area, the slope facing the Ría de Vigo, where we find its Old Town, a labyrinth of narrow streets declared of Historical Tourist Interest. At Puerta del Sol, with its magical mermaid statue presiding, the Old Town divides into two sections, upper and lower, hiding gastronomic gems, unique and heralded buildings, and that almost mystical charm provided by the stone. Following the Old Town, you'll encounter O Berbés, an old fishing district known for its characteristic maritime constructions with arches and arcades.

There is another old town in the city where it seems like time has stood still, and that is the fishing neighborhood of Bouzas, which still preserves historic buildings like the 16th-century Church of San Miguel de Bouzas.

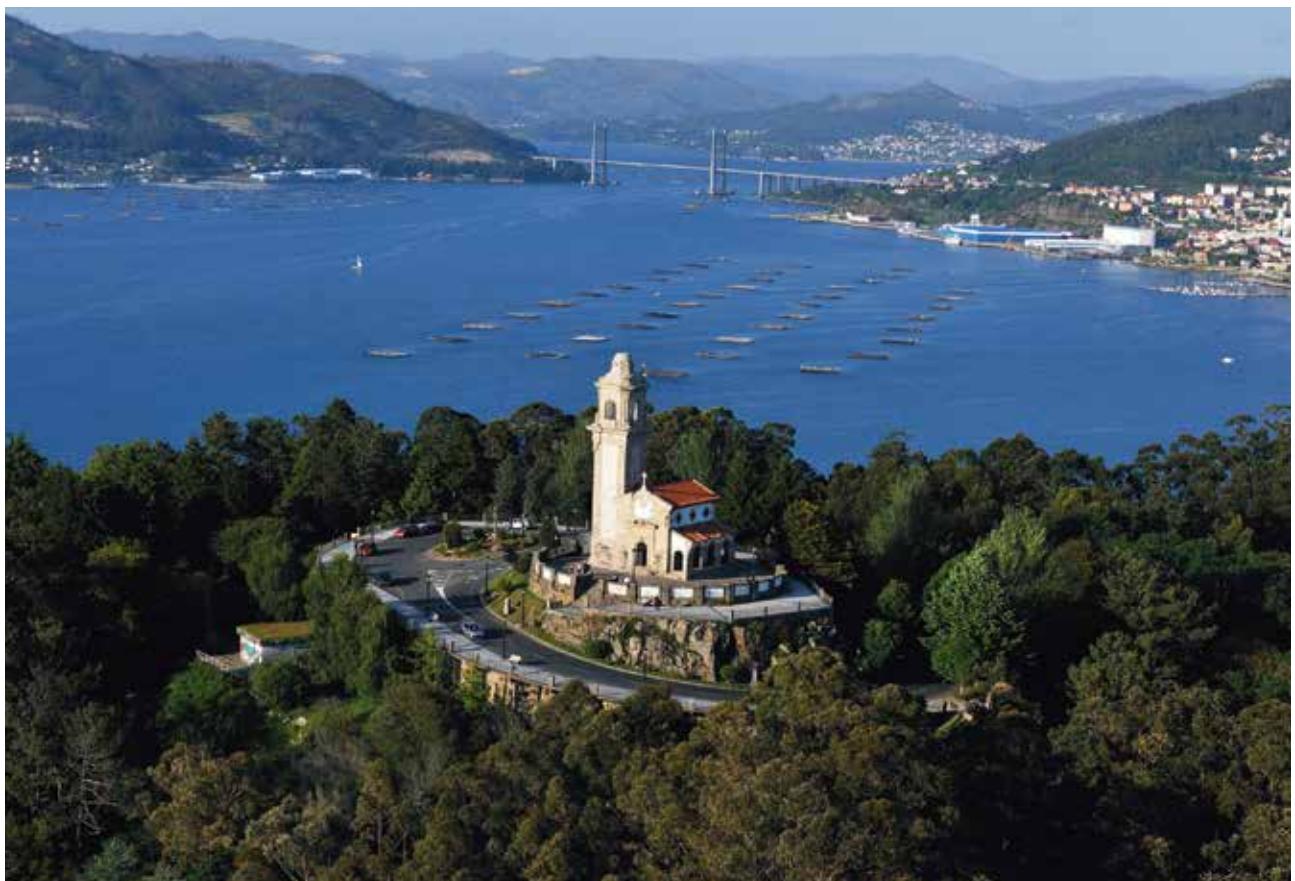
THE RÍA DE VIGO IS THE CITY'S MAIN PROTAGONIST. ITS ORIGIN, ITS DRIVING FORCE, AND ITS HALLMARK.

Perhaps Captain Nemo's secret is hidden in these streets we are exploring. After all, Captain Nemo came to Vigo in search of the treasure of the galleons of Ran-



Vista aérea del Monte do Castro y Ría de Vigo





clásico de la literatura '20.000 leguas en viaje submarino' del escritor Julio Verne. Y es que Vigo es un lugar fascinante que parece sacado de una novela, y la Ría de Vigo es su protagonista principal. Es su origen, su motor y su sello, su puerta de acceso desde el mar abierto. Lugar donde se han librado batallas históricas como la de Rande y servido de abrigo a corsarios y marinos para fondear sus naves. Donde duermen los barcos hundidos y sus grandes historias, y no solo la del Capitán Nemo.

EL MAR ABRAZA A LOS VIGUESES DESDE CASI TODOS LOS PUNTOS DE LA CIUDAD, ADENTRÁNDOSE EN LOS SENTIDOS DEL VISITANTE

Siguiendo en esta ensueño, llegamos hasta el paraíso natural de las Islas Cíes -San Monteagudo, San Martiño y la Isla del Faro-, parque natural desde 1980 y parte del Parque Nacional Marítimo Terrestre de las Islas Atlánticas de Galicia desde 2002. Además, es candidata a geoparque mundial de la Unesco, continuando así con la línea de la ciudad para fomentar el turismo sostenible. Por su riqueza paisajística tiene la máxima protección y solo se puede acceder a ella con un permiso. Y es que aquí se esconde, según muchos expertos, la mejor playa del mundo, la Playa de Rodas, con arena blanca y aguas totalmente cristalinas.

Y es que el litoral de la ciudad olívica nos regala un buen número de hermosas playas resguardadas del oleaje por la protección de la ría, 12 de ellas catalogadas con bandera azul, entre las que destacan O Vao y Samil. Más allá de sus dos afamadas playas, el barrio de Alcabre también guarda algunos de los mejores secretos de sombrilla y toalla de los vigueses. Buenos restaurantes, paseos agradables, finos arenales... ideal para el verano. En Vigo hay bastantes playas con bandera azul y aunque el clima gallego es muchas veces bravo, la ciudad olívica está entre las cinco ciudades con mejor clima de España. Un microclima de influencia subtropical que le permite contar con más días de cielo despejado y de temperaturas suaves todo el año.

De vuelta a la urbe cosmopolita y vanguardista, la mayor población de Galicia, Vigo es el centro de una potente industria naval, de la pesca y de la transformación y conservación del pescado. Su puerto es uno de los más importantes centros internacionales de comercio y transportes y también de recepción de cruceros. La ciudad cuenta con una universidad de élite con centros de investigación punteros y es cuna de la automoción de Galicia.

Su panorama cultural y patrimonial y su oferta de ocio no deja indiferente a nadie, con una oferta variada de planes culturales todo el año. Merece la pena visitar el Museo de

de in the classic literature "20,000 Leagues Under the Sea" by author Jules Verne. Vigo is indeed a fascinating place that seems taken from a novel, and the Ría de Vigo is its main protagonist. It is the city's origin, its driving force, hallmark, and gateway from the open sea. This is where historic battles were fought, such as that of Rande, and it served as a refuge for corsairs and sailors to anchor their ships. It's where sunken ships and their great stories rest, not just Captain Nemo's.

THE SEA EMBRACES THE PEOPLE OF VIGO FROM ALMOST EVERY POINT IN THE CITY, IMMERSING VISITORS IN ITS CHARM.

Continuing in this daydream, we arrive at the natural paradise of the Cíes Islands – San Monteagudo, San Martiño, and the Lighthouse Island (Isla del Faro). They have been a natural park since 1980 and part of the Atlantic Islands of Galicia National Maritime-Terrestrial Park since 2002. They are also a candidate for UNESCO's World Geopark designation, aligning with the city's commitment to sustainable tourism. Due to its rich landscape, this area receives the highest level of protection and can only be accessed with a permit. Many experts believe that the world's best beach, Playa de Rodas, with its white sand and crystal-clear waters, can be found here.

The coastal areas of the city offer numerous beautiful beaches sheltered from the waves by the protection of the estuary, with 12 of them awarded Blue Flag status. Among them, O Vao and Samil stand out. Beyond these two famous beaches, the neighborhood of Alcabre also holds some of Vigo's best-kept beach secrets. Great restaurants, pleasant walks, fine sandy beaches – it is ideal for summer. Although the Galician climate can be challenging at times, Vigo is among the top five cities in Spain with the best weather. It enjoys a subtropical influence microclimate, which means more clear skies and mild temperatures throughout the year.

Returning to the cosmopolitan and avant-garde city, the largest in Galicia, Vigo is the hub of a powerful naval industry, fishing, fish processing, and preservation. Its port is one of the most important international trade and transportation centers and a key destination for cruise ships. The city is home to an elite university with cutting-edge research centers and is a cradle of the Galician automotive industry.

Vigo's cultural and heritage panorama and its entertainment offerings, leave no one indifferent, with a diverse range of cultural events throughout the year. It is worth



Arte Contemporáneo MARCO, la Casa das Artes, la Pinacoteca Francisco Fernández del Riego y la Casa Galega da Cultura y el Museo del Mar de Galicia. O pasear por sus pulmones verdes como los históricos y elegantes jardines de corte francés e inglés del Pazo Museo de Quiñones de León que forma parte de la Ruta de la Camelia.

Por toda la urbe se desperdigan varias esculturas que ponen de relevancia la importancia del mar. Las más curiosas son El Nadador, El Monumento al Pescador, que honra la figura de los marineros, o La Miñoca, la escultura de un enorme gusano que se oculta en un lado de una plaza y sale por otro.

También podemos encontrar otros iconos como la iglesia neoclásica de la Colegiata o Concatedral - Basílica de Santa María, donde se exhibe el Cristo de la Victoria, rebautizado así tras la victoria viguesa y expulsión de las tropas de Napoleón de la ciudad en 1809, hecho que se rememora cada 28 de marzo en la tradicional fiesta de A Reconquista, nombrada Fiesta de Interés Turístico Nacional. Durante la celebración las calles del Casco Vello vuelven al pasado siglo XIX, se monta un gran mercado medieval con gente caracterizada de franceses y vigueses que luchan por cada rincón. El momento más intenso llega con la teatralización del derribo de la puerta de la villa, en la calle Gamboa.

No te olvides de las zonas más visitadas por los turistas, la Praza de A Pedra, con la estampa de las ostreiras ofreciendo estos ricos moluscos a los viandantes, o la calle de los Cesteiros, donde se pueden adquirir productos artesanos de cestería.

Si hay algo que no se le puede negar a Vigo es que la vida diaria de la ciudad está en plena efervescencia, la urbe brilla y no solo en época navideña por su famoso alumbrado o su programación de conciertos de verano.

DÉJATE CONQUISTAR, VIGO SIEMPRE SORPRENDE.

visiting the Museum of Contemporary Art (MARCO), the Casa das Artes, the Francisco Fernández del Riego Art Gallery, the Casa Galega da Cultura, and the Museum of the Sea of Galicia. You can also stroll through its green lungs, such as the historic and elegant French and English-style gardens of the Pazo-Museum Quiñones de León, which is part of the Camellia Route.

Throughout the city, you will come across several sculptures highlighting the importance of the sea. Some of the most curious ones are “The Swimmer” (El Nadador), “Monument to Fisherman” (El Monumento al Pescador), which honors the figure of the fishermen, and “La Miñoca,” a sculpture of a giant worm that hides in one side of a square and emerges from another. We can also find other attractions such as the Collegiate Church or Co-Cathedral - Basilica of Santa Maria, where the Christ of Victory is exhibited, renamed after the Vigorean victory and expulsion of Napoleon’s troops from the city in 1809, an event that is commemorated every March 28th in the traditional festival of A Reconquista, named National Tourist Interest Festivity. During the celebration, the streets of the Old Town return to the past 19th century. They organize a large medieval market with people dressed as French and Vigoreans who fight for every corner. The most intense moment comes with the dramatization of the demolition of the gate of the town, in Gamboa Street.

Do not forget to visit the most touristy areas, like Praza de A Pedra, where you will see the oyster vendors offering these delicious mollusks to passersby, or the street of Los Cesteiros, where you can purchase artisan wicker products.

There is something that is undeniable in Vigo, and that is the full vivacity of the city’s daily life, shining year-round. The city sparkles not just during the Christmas season with its famous lighting displays or its summer concert series.

LET YOURSELF BE CAPTIVATED, VIGO ALWAYS SURPRISES.





Pontevedra

UNA CIUDAD PARA VIVIRLA

A CITY TO EXPERIENCE

Con una holgada cifra de galardones internacionales, tanto por su praxis en movilidad sostenible y accesibilidad, como por su modelo urbano de preferencia peatonal que limita el acceso de vehículos, la urbe posee uno de los cascos históricos más bellos de Galicia, declarado Conjunto Histórico-Artístico; Un entramado de calles y plazas con edificaciones civiles y religiosas que incluyen historia, cultura y el atractivo singular de lo añeo.

Pasear por sus evocadoras calles que se abren a plazas como A Verdura, A Ferraría, A Leña o la de O Teucro con sus fachadas de piedra de escudos familiares, nos permitirá conocer además, pazos barrocos como Gago, Montenegro, San Román y Pita, un fiel testimonio de su pasado esplendoroso.

Entre su patrimonio arquitectónico destaca la capilla de la Virgen Peregrina con forma de vieira; La basílica de Santa María del siglo XVI de fachada plateresca; La iglesia de San Francisco; La iglesia gótica de Santo Domingo del siglo XIII, el convento medieval de Santa Clara o el templo barroco de San Bartolomé.

También hay lugar para el patrimonio arqueológico en el Centro de Interpretación de las Torres Arcebispa. En el Campiño de Santa María se pueden contemplar los restos de la muralla medieval y sus torreones; Además en el puente del Burgo se conservan los muelles y cuatro de sus 15 arcos medievales.

Inclurable la visita al Museo de Pontevedra, con una colección de orfebrería con más de 4.000 años de antigüedad, piezas arqueológicas, plateería y pinturas o piezas de azabache, entre otras.

Además, la ciudad cuenta con un gran patrimonio natural con más de 20 kilómetros de sendas como el paseo por el río Lérez o la Illa das Esculturas, de gran valor ecológico y próxima a playa fluvial del Lérez; la Xunqueira da Gándara o los parques forestales de A Fracha, A Tomba y Pontillón do Castro.

With a generous number of international awards, both for its practice of sustainable mobility and accessibility, as well as for its urban model favoring pedestrian preferences that limit vehicle access, the city possesses one of the most beautiful historic districts in Galicia, declared an Artistic-Historical Ensemble. It is a network of streets and squares with civil and religious buildings encompassing history, culture, and the unique charm of the past.

Strolling through its evocative streets that open onto squares like A Verdura, A Ferraría, A Leña, or O Teucro, with their stone facades featuring family coats of arms, will also allow us to discover Baroque manors such as Gago, Montenegro, San Román, and Pita, a faithful testimony to its glorious past.

Among its architectural heritage stand out the Church of the Pilgrim Virgin in the shape of a scallop shell, the 16th-century Basilica of Santa María with its Plateresque façade, the Church of San Francisco, the 13th-century Gothic Church of Santo Domingo, the medieval Convent of Santa Clara, or the Baroque temple of San Bartolomé.

There is also a place for archaeological heritage in the Archiepiscopal Towers Interpretation Center. In Campiño de Santa María, you can see the remains of the medieval wall and its towers. Furthermore, the Burgo Bridge preserves the docks and four of its 15 medieval arches.

A visit to the Pontevedra Museum is a must, with a collection of jewelry dating back over 4,000 years, archaeological pieces, silverware, paintings, and jet items, among others.

Additionally, the city boasts a vast natural heritage with over 20 kilometers of trails, such as the walk along the Lérez River or Covo Island (Island of Sculptures), of great ecological value and close to the Lérez River's fluvial beach, the Xunqueira da Gándara, or the forest parks of A Fracha, A Tomba, and Pontillón do Castro.





Redondela

TRAZOS DE HISTORIA

TRACES OF HISTORY

La villa de los viaductos es punto de encuentro de las diferentes variantes del Camino de Santiago portugués y confluencia entre el mar y la tierra. De esta armonía nace un paisaje lleno de magia, casi de ensueño, que no solo nos ofrece la posibilidad de sumergirnos en sus enraizados y verdes bosques o sus castros milenarios, sino llenarnos de una cultura única fruto de la combinación de lo que fueron aportando los pueblos antiguos.

El municipio de Redondela, formado por 14 parroquias, se encuentra en plena Ría de Vigo. Podríamos pasar horas hablando de su vasto pasado histórico, pero con un simple paseo por el Museo de Meirande- asamado por la Batalla de Rande-, el casco histórico y su arquitectura burguesa, el barrio marinero de A Esfarrapada que nos lleva hasta la seductora Isla de San Simón -declarado Conjunto Histórico y Lugar de Interés Comunitario-, la seductora playa de Cesantes, el histórico cementerio de Os Eidos, el pazo Casa da Torre, el monte de A Peneda, playas, rutas de senderismo, gastronomía... nos daremos cuenta de que estamos en un lugar idílico, infinito, lleno de historia.

The town of the viaducts is a meeting point for the various routes of the Portuguese Way (from Camino de Santiago), a convergence between the sea and the land. From this harmony arises a landscape filled with magic, almost dreamlike, which not only offers us the possibility to immerse ourselves in its rooted and green forests or its ancient hillforts but also to absorb a unique culture born from the combination of what ancient peoples contributed.

The municipality of Redondela, comprised of 14 parishes, is located in the heart of Ría de Vigo. We could spend hours discussing its vast historical past, but with a simple stroll through the Meirande Museum, renowned for the Battle of Rande, the historic center and its bourgeois architecture, the fishing district of A Esfarrapada that leads us to the alluring San Simón Island, declared a Historic Ensemble and Site of Community Interest, the charming beach of Cesantes, the historic cemetery of Os Eidos, the pazo Casa da Torre, the Monte de A Peneda, beaches, hiking trails, gastronomy... we will realize that we are in an idyllic, endless place steeped in history.







GONDOMAR

UN DESTINO PARA VIVIRLO · A DESTINATION TO LIVE

Gondomar, próximo al Océano Atlántico, en sus más de 75 km² ofrece un microclima excepcional donde la tierra, el agua y la piedra conviven en armonía abrazado, a un lado, por la cumbre del Galíñeiro y, al otro, por el monte San Antoniño, que crean un paisaje único. Además de su bello entorno natural, Gondomar tiene mucho más por descubrir. Te cautivará con su atractiva oferta patrimonial, castros como Castro de Pedra Moura, de Barcalla o el de As Pinceiras, petroglifos como Auga da Laxe o la Pedra das Procesións, iglesias y pazos, así como con sus tradiciones como los Curros, las alfombras florales en Corpus Christi o el desfile de Rondallas de Reyes que despiertan el interés de vecinos y visitantes. Además de paisaje, patrimonio y tradición, ofrece la posibilidad de disfrutar de una prolífica actividad cultural a lo largo de todo el año con festivales de teatro, actividades literarias o conciertos, una amplia agenda deportiva, así como sus fiestas gastronómicas, sin olvidar degustar sus conocidos dulces.

Gondomar, located near the Atlantic Ocean, in its more than 75 km², offers an exceptional microclimate where land, water, and stone coexist in harmony, embraced on one side by the summit of Galíñeiro and on the other by Monte San Antoniño, creating a unique landscape. In addition to its beautiful natural environment, Gondomar has much more to discover. It will captivate you with its attractive heritage, such as castros like Castro de Pedra Moura, Castro de Barcalla, or Castro de As Pinceiras, as well as petroglyphs like Auga da Laxe or Pedra das Procesións. It boasts churches, manor houses (pazos), and cherished traditions like the Curros (festivity with horses), floral carpets during Corpus Christi, or the Rondallas de Reyes parade, which awaken the interest of both residents and visitors. Beyond its landscape, heritage, and traditions, Gondomar offers the possibility to enjoy a prolific cultural activity throughout the year with theater festivals, literary events, concerts, a wide range of sports activities, and gastronomic festivals where you should not miss the opportunity to taste their renowned sweets.

+ Info: turismo.concellodegondomar.gal



A GUARDA

PAISAJE E HISTORIA · LANDSCAPE AND HISTORY

En la desembocadura del río Miño y dominada por el Monte Santa Trega (una imponente atalaya con un solemne castro galaico-romano), encontramos esta preciosa villa costera, destino imprescindible en la provincia por sus paisajes, su olor a mar, el sabor de sus platos marineros y sus fiestas populares.

El aire marinero se palpa en todos sus rincones. Visita el Monumento ao Mariñeiro, merecido homenaje a la gente del mar, y el Museo do Mar, ubicado al final del paseo marítimo, donde se muestra una interesante colección de objetos de pesca y joyas. Disfruta del ambiente de su lonja y pasea por su peculiar casco histórico con sus llamativas Casas Indianas del siglo XIX y de pescadores. No te pierdas la Praza do Reló y el Castillo de Santa Cruz, antigua fortaleza del siglo XVII ahora recuperada como espacio público. Además, los amantes de la naturaleza cuentan con el Estuario del Miño, playas y rutas para descubrir el destacado entorno natural y patrimonial, como las salinas romanas.

At the mouth of the Miño River and dominated by Monte Santa Trega (an imposing lookout with a solemn Galician-Roman hillfort), we find this beautiful coastal town, an essential destination in the province for its landscapes, the scent of the sea, the taste of its seafood dishes, and its popular festivals.

The maritime air is palpable in every corner. Visit the Monument to the Missing Sailor (Monumento ao Mariñeiro), a well-deserved tribute to the people of the sea, and the Museum of the Sea, located at the end of the promenade, where an interesting collection of fishing artifacts and treasures is displayed. Enjoy the atmosphere of its fish market, and stroll through its unique historic quarter with its striking 19th-century Indian houses and fishermen's houses. Do not miss the Praza do Reló and the Castle of Santa Cruz, an ancient 17th-century fortress now restored as a public space. Additionally, nature enthusiasts have the Miño Estuary, beaches, and routes to discover the outstanding natural and heritage environment, such as the Roman salt flats.

Vista aérea de A Guarda

+ Info: turismoaguarda.es



NIGRÁN

UN SECRETO A VOCES · AN OPEN SECRET

No resulta curioso que Julio Cortázar eligiera el corazón del Val Miñor para bañarse como si fuera Poseidón. Verdes montes, playas, dunas, patrimonio, cultura, gastronomía, historia y pazos son algunas de las maravillas que Nigrán nos puede ofrecer. Su litoral está salpicado de playas de gran calidad (Playa América, Patos, A Madorra o Prado son algunas). En ellas, la arena y el oleaje permiten, a partes iguales, el descanso o la práctica deportiva. Cuenta con bellos bosques interiores, como los de Chandebrito, Montecastelo o Priegue, y a orillas del mar, como es el caso de Monteferro. Su rico patrimonio cultural abarca desde el gran hórreo de dos plantas del Pazo de Pías hasta petroglifos de la Edad de Hierro en el castro de Chandebrito, la Mámoa de Requeixadas, el castro de Panxón o el Pazo de Urzáiz, así como el Puente de Ramallosa, un magnífico ejemplo de arquitectura románica del siglo XIII. En Nigrán cuesta no dejarse llevar y querer quedarse.

It is not surprising that Julio Cortázar chose the heart of Val Miñor to bathe in as if he were Poseidon. Green mountains, beaches, dunes, heritage, culture, gastronomy, history, and manor houses are some of the wonders that Nigrán has to offer. Its coastline is dotted with great beaches (América, Patos, A Madorra, or Prado are some of them). Here the sand and the waves are equal parts for relaxation and sporting activities. It has beautiful inland forests, such as those of Chandebrito, Montecastelo, or Priegue, and seaside ones, as in the case of Monteferro. Its rich cultural heritage ranges from the large two-story granary of the Pazo de Pías to the Iron Age petroglyphs in the hillfort of Chandebrito, the Mámoa de Requeixadas, the hillforts of Panxón or Pazo de Urzáiz, as well as the bridge of Ramallosa, a magnificent example of Romanesque architecture from the 13th century. In Nigrán, it is hard not to let yourself go and want to stay.

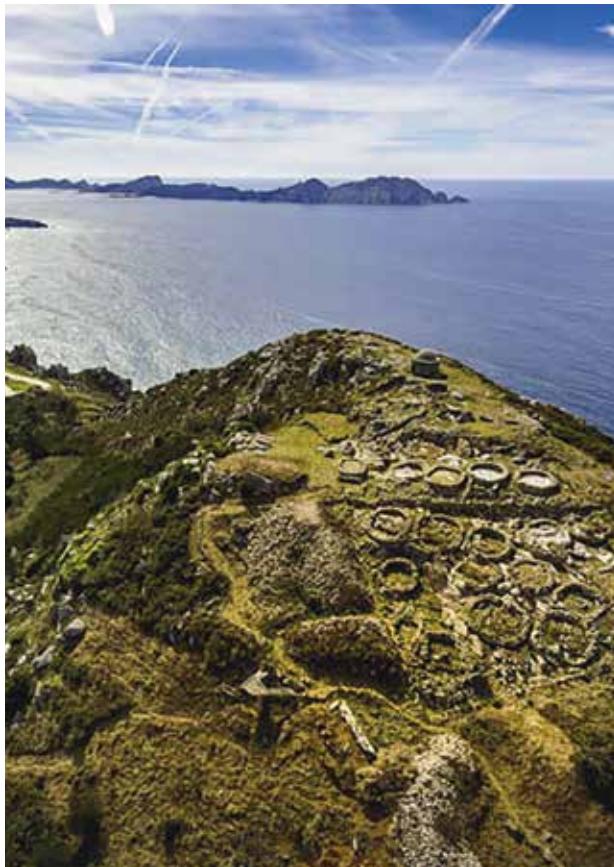


BAIONA

REFUGIO NATURAL · NATURE REFUGE

Una preciosa villa de suave clima y con múltiples paseos a elegir para quien la visita, siempre acompañada del sonido de las olas del mar. Las corrientes llevaron a la carabela La Pinta hasta esta costa, anunciando el descubrimiento de América por Cristóbal Colón. Su historia ligada a la navegación, el parador de la fortaleza Monterreal, el Camino Portugués, la Festa da Arribada, sus playas, su casco histórico y sus calles, declarados Conjunto de Interés Histórico Artístico, hacen que sobren los motivos para declararla destino excepcional. Pero más allá de dichos atractivos, el patrimonio natural de la villa conforma una oferta que la sitúa de lleno en el mapa del turismo activo. El valor de su riqueza paisajística y etnográfica se puede conocer a través de cuatro rutas que nos permiten disfrutar de diversos lugares para practicar senderismo que transcurren por todas las parroquias del municipio (Baiona, Baredo, Santa Cristina de la Ramallosa y Belesar). Una villa para quedarse porque enamora a primera vista.

It is a beautiful town with a mild climate and multiple walks to choose from, always accompanied by the sound of sea waves. The ship La Pinta arrived at this coast with the announcement of the discovery of America by Christopher Columbus. Its history linked to navigation, Monterreal Castle, the Portuguese Way, Festa da Arribada, its beaches, its historic center, and its streets, all declared a Site of Historic-Artistic Interest, give more than enough reasons to consider it an exceptional destination. Beyond these attractions, the natural heritage makes this town a place of active tourism. The value of its landscape and ethnographic wealth lies in four trails that allow us to enjoy different places for hiking through all the municipality parishes (Baiona, Baredo, Santa Cristina de la Ramallosa, and Belesar). This town will make you fall in love at first sight.

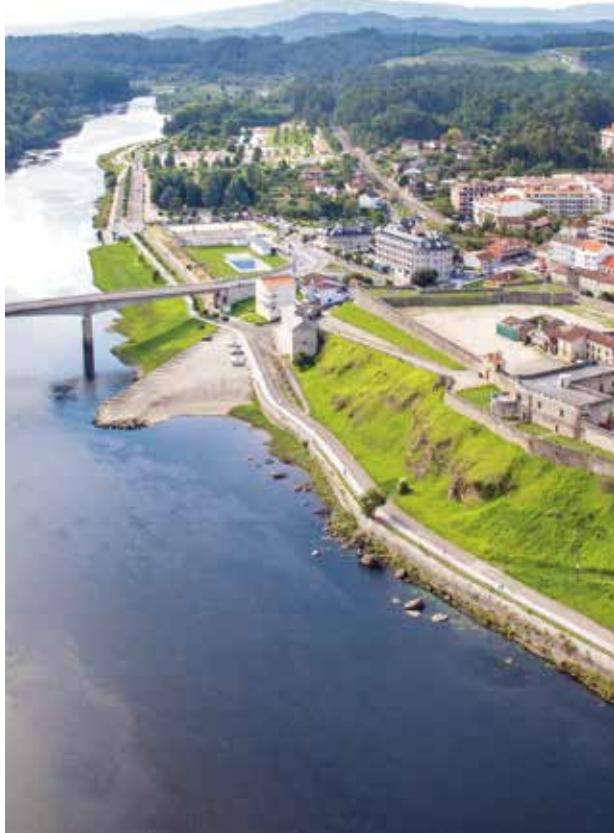


CANGAS

CARIBE GALLEGO

Con su extenso litoral plagado de playas salvajes, conocida como el Caribe gallego, atesora nada más y nada menos que 39 arenales, que convierten al municipio en uno de los más visitados de las Rías Baixas. La Península do Morrazo, donde se ubica, alberga, además, restos arqueológicos, numerosos faros y la belleza de Cabo Home, desde donde contemplar las Islas de los Dioses: las Cíes. El encanto de sus barrios marineros lo convierten en un punto de interés por sí mismo, reforzado por sus riquezas arqueológicas y su rica gastronomía, así como la posibilidad de realizar actividades acuáticas en las rías que lo rodean: la ría de Vigo y la ría de Aldán.

With its extensive coastline filled with wild beaches, often referred to as the Galician Caribbean, it boasts no less than 39 sandy shores, making the municipality one of the most visited in the Rías Baixas. The Peninsula do Morrazo, where it is located, also harbors archaeological remains, numerous lighthouses, and the beauty of Cabo Home, from where you can admire the Islands of the Gods: the Cíes Islands. The charm of its fishing neighborhoods makes it an attraction in its own right, reinforced by its archaeological treasures and rich gastronomy, as well as the opportunity to engage in water activities in the surrounding estuaries: Ría de Vigo and Ría de Aldán.



SALVATERRA DO MIÑO

PATRIMONIO MÁGICO

La villa, una de las más antiguas de Galicia, ofrece al visitante interesantes vestigios de la historia y paisajes impresionantes entre los valles formados por los ríos Miño y Tea. A orillas del Miño, frontera natural con Portugal, es posible admirar la majestuosidad de su fortaleza, así como la capilla de la Oliva o la Casa del Conde del siglo XV. Otros puntos destacados son el espacio de termas al aire libre 'Teans' y el Parque de A Canuda, los más grandes de Galicia. Pero su joya es el Castillo de Doña Urraca, que alberga el Museo de la Ciencia do Viño do Condado do Tea.

The town, one of the oldest in Galicia, offers visitors interesting remnants of history and stunning landscapes amidst the valleys formed by the Miño and Tea rivers. Along the Miño, a natural border with Portugal, you can admire the grandeur of its fortress, as well as the chapel of the Olive and the 15th-century Count's House. Other notable attractions include the open-air thermal baths area 'Teans' and A Canuda Park, the largest in Galicia. But its gem is the Doña Urraca Castle, which houses the Tea County Wine Science Museum in Condado do Tea.

+ Info: turismo.concellodesalvaterra.org



TUI

LA MATRIOSKA FRONTERIZA · THE BORDER MATRYOSHKA

Situado en un panorama cultural extraordinario, y frontera natural formada por el río Miño, Tui tiene condición de ciudad señorial y no trivialmente, pues fue la capital del antiguo Reino de Galicia. Es la segunda ciudad histórica más grande de Galicia. Y es que Tui es como una matrioska, esas muñecas rusas que al abrir una encontramos una y tantas otras como una agradable sorpresa. Merece la pena perderse en el interior de sus antiguas murallas para ir descubriendo las sorpresas que alberga cada esquina: iglesias, conventos y todo tipo de restos de la presencia judía (existe una ruta temática) que se rematan con la catedral, cuyo origen se remonta al siglo XI y sus viejas calles empedradas que acogen diariamente a los peregrinos que realizan el Camino Portugués. Uno de los principales tesoros de Tui es el río Miño, que crea un espectacular paisaje sobre el que asienta la ciudad. Ahora con 'Río Miño navegable' podrás pasear en barco para disfrutar de este enclave tan singular.

Situated in an extraordinary cultural panorama, the border formed by the river Miño, Tui has the status of a manorial city and not trivially, because it was the-capital of the ancient Kingdom of Galicia. It is the second-largest historic city in Galicia. And the fact is that Tui is like a matryoshka, those Russian dolls that when you open one, you find another one and so many others like a pleasant surprise. It is worth getting lost inside its ancient walls to discover the surprises that every corner holds: churches, convents, and all kinds of remains of the Jewish presence (there is a themed route) that culminate with the cathedral, whose origins date back to the 11th century and its old cobblestone streets that welcome pilgrims on the Portuguese Way every day. One of the main treasures of Tui is the river Miño, which creates a spectacular landscape on which the city sits. Now that the river Miño is navigable, you can take a boat trip to enjoy this unique location.



RIBADUMIA

EL EMBRUJO DEL SALNÉS

Con el río Umia como protagonista y enclavada en la comarca del Salnés, Ribadumia es un marco incomparable con un gran patrimonio etnográfico y natural. Parte de la variante espiritual del Camino de Santiago, es tierra de tradición vitivinícola como demuestra su referente Fiesta del Vino Tinto del Salnés, da paz en sus sendas fluviales del Puente de Pontearnelas, la ruta de la piedra y el agua, y embruja con su mágico Monte do Castro.

With the Umia River as its protagonist and nestled in the Salnés region, Ribadumia is an unparalleled setting with a rich ethnographic and natural heritage. Part of the spiritual variant of the Camino de Santiago, it is a land steeped in winemaking tradition, as evidenced by its renowned Salnés Red Wine Festival, offering serenity along its river paths at Pontearnelas Bridge, where stone and water meet, and captivating with its magical Monte do Castro.

+ Info: ribadumia.org



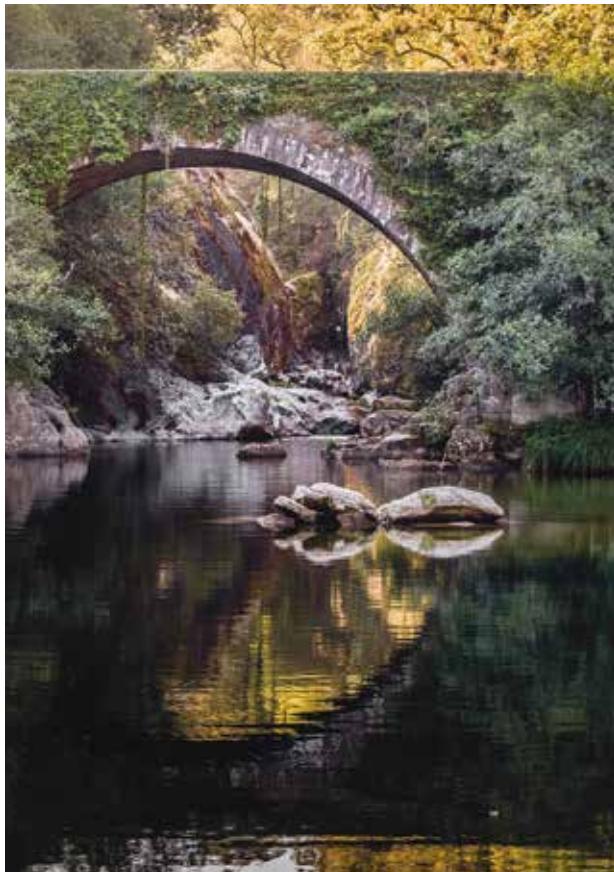
A ESTRADA

TIERRA DE TRADICIONES

La riqueza patrimonial de su ruta del Románico, sus señorías pazos como el de Oca, sus ancestrales costumbres como la Rapa das Bestas y sus reconocidos personajes carnavalescos, los Generales del Ulla, la convierten en destino imprescindible. Bañada por el río Ulla, presume, además, de espacios naturales exuberantes en forma de montañas, cascadas y brañas que se pueden disfrutar en sus rutas de senderismo de O Castro o Codeseda, además de las cuatro variantes del Camino de Santiago.

Its rich heritage along the Romanesque route, stately manors like Oca, ancient traditions such as the Rapa das Bestas, and its renowned carnival characters, the Generales del Ulla, make it an essential destination. Bathed by the Ulla River, it also boasts lush natural spaces in the form of mountains, waterfalls, and mountain pastures that can be enjoyed on its hiking trails like O Castro or Codeseda, in addition to the four variants of the Camino de Santiago.

+ Info: turismo.aestrada.gal



COVELO

PURO ÉXTASIS NATURAL

Con el valle del río Tea como eje y asentado en dos sierras, O Suido y O Alto do Castelo do Faro, Covelo destaca por su frondosos bosques y lugares como la playa fluvial de Maceira, el mirador y observatorio astronómico do Castelo do Faro o la cascada de Parrelos, entre otros. Su patrimonio histórico y cultural engloba enclaves como la Casa Museo Pazo da Cruz, la Casa Rectoral de Barcia de Mera, la ermita da Virxe da Guía, el aserradero de Os Carranos, el puente y ermita de Piñeiro, molinos y el puente de Portafurado.

With the valley of the Tea River as its axis and nestled between two mountain ranges, O Suido and O Alto do Castelo do Faro, it stands out for its lush forests and places like the Maceira river beach, the Castelo do Faro viewpoint and astronomical observatory, or the Parrelos waterfall, among others. Its historical and cultural heritage includes sites such as the Casa Museo Pazo da Cruz (house museum), the Casa Rectoral Barcia de Mera (rectory house), the hermitage Virxe da Guía, the Os Carranos sawmill, the Piñeiro bridge and hermitage, mills, and the Portafurado bridge.

+ Info: concellodecovelo.es



MOS

TIERRA DE MOLINOS

Este municipio de la comarca de Vigo se encuentra situado en el Val da Louriña, formado por el río Louro. Mos es tierra de molinos, llenos de historia y tradición. Pero también es sinónimo de fiestas populares, cultura, patrimonio y arquitectura. Resulta ineludible visitar el Pazo de los Marqueses de Mos, el Castro de Herville, el Miliario de Santiagüño, el Centro Dotacional de Torroso, sus iglesias y sus parques. Además, podrás disfrutar del senderismo en la senda del Monte Salgueirón, la ruta de los Molinos de Pereiras o el paseo del río Louro. Te enamorarás de su gastronomía.

This municipality in the Vigo region is located in Val da Louriña, formed by the Louro River. Mos is a land of windmills, steeped in history and tradition. But it is also synonymous with popular festivals, culture, heritage, and architecture. Visitors should not miss the visit of the Pazo de los Marqueses de Mos, the Herville Castro, the Santiagüño Milestone, the Torroso Community Center, its churches, and parks. Additionally, you can enjoy hiking on the Monte Salgueirón trail, the Pereiras Mills route, or the Louro River promenade. You will fall in love with its cuisine.

+ Info: mos.es

FECHAS SEÑALADAS

NOTABLE DATES

LAS RAÍCES DE LA CULTURA
THE ROOTS OF CULTURE



FIESTA DE LA LANGOSTA

A GUARDA · JULIO

La singularidad del mar y el estoico trabajo de las familias marineras han propiciado que A Guarda despuente con su gastronomía. La restauración, la calidad del marisco y el pescado de la pesca de bajura son sus tres pilares. Si eres apasionado del arte culinario y, especialmente, del marisco no debes perderte el homenaje que este pueblo marinero rinde, el primer fin de semana de julio, a la langosta. Declarada como Fiesta de Interés Turístico de Galicia desde 2014, la Fiesta de la Langosta y de la Cocina Marinera es un escaparate que pone en valor la langosta y el buen hacer de los restauradores. Un símbolo de la importancia de las langostas son las cetáreas, antiguos viveiros donde se guardaban después de ser capturadas en el mar abierto para después venderlas a toda España. Además, resulta imprescindible catar otros platos típicos de la cocina marinera, así como la rosca de yema (una auténtica delicia).

Su programación, centrada en el puerto de la localidad, integra, año tras año, cultura y tradición, además de actuaciones musicales, espectáculos infantiles y salidas en el Volanteiro O Piueiro, embarcación tradicional a vela de 12 metros de eslora.

The uniqueness of the sea and the stoic work of fishing families have made A Guarda stand out with its gastronomy. Restoration, the quality of seafood, and the catch from coastal fishing are its three pillars. If you are passionate about culinary art, especially seafood, you should not miss the tribute to the lobster by this fishing town the first weekend of July. Declared a Festival of Tourist Interest in Galicia since 2014, the Fiesta de la Langosta y de la Cocina Marinera (lobster and seafood cuisine festival) is a showcase that highlights the lobster and the craftsmanship of local restaurateurs. A symbol of the importance of lobsters is the cetarea, old vivariums where lobsters were kept after being caught in the open sea and later sold throughout Spain. Additionally, it is essential to taste other typical dishes of maritime cuisine, such as “rosca de yema” (a sweet delight).

Its program, centered around the town's port, integrates culture and tradition year after year, along with musical performances, children's shows, and outings on the traditional 12-meter sailboat “Volanteiro O Piueiro.”

LA RECONQUISTA

VIGO · MARZO

Es la historia de una gesta: el alzamiento popular del 28 de marzo de 1809, que convertiría a la ciudad en la primera de Europa en expulsar al ejército de Napoleón de una plaza conquistada. Como recompensa, la ciudad recibió el título de ciudad ‘fiel, leal y valerosa’.

Por ello, Vigo regresa cada año a marzo de 1809 durante el fin de semana convirtiendo un asedio armado de aquellas fechas en una fiesta multitudinaria.

El Casco Vello se traslada en el tiempo para recrear la expulsión de los invasores, convirtiendo la ciudad en un inmenso mercado del siglo XIX en el que en cualquier esquina te encuentras luchando a los franceses contra los vigueses, gente caracterizada y calles engalanadas de época.

Pero la representación teatral de la Reconquista es su eje central, en el que cada año cuenta con la participación de medio millar de personas representando a 50 militares franceses, 70 milicias populares y unos 400 paisanos. Tras el enfrentamiento, las tropas napoleónicas huyen de la ciudad en barco.

It is the story of a historic achievement: the popular uprising on March 28, 1809, which would make the city the first in Europe to expel Napoleon's army from a conquered city. As a reward, the city received the title of 'faithful, loyal, and valiant' city.

That is why Vigo returns every year to March 1809 during the weekend, turning an armed siege from those times into a massive celebration. The Old Town transports itself back in time to recreate the expulsion of the invaders, transforming the city into an immense 19th-century market where you can find French soldiers battling against the people of Vigo on any street corner, with people in period costumes and streets adorned for the occasion.

But the theatrical representation of the Reconquest is its central focus, featuring the participation of around five hundred people, including 50 French soldiers, 70 popular militia members, and about 400 civilians. After the confrontation, the Napoleonic troops flee the city by boat.





LA ARRIBADA

BAIONA · FEBRERO - MARZO

En Baiona se celebra el aniversario de la Arribada de la Carrabela La Pinta con la primicia de la existencia de un Nuevo Mundo, América, en 1493. Los baioneses, fieles a su memoria, rinden homenaje a una de las páginas más gloriosas de su historia. Una fiesta medieval de Interés Turístico Internacional que transforma la villa en un burgo del medievo mediante la ambientación, animación, usos, costumbres y vivencias de la época, con un mercado y una algarabía de comerciantes, comediantes y personajes variopintos que consiguen meter al público en el túnel del tiempo llevándolo a aquel glorioso viernes, 1 de marzo de 1493.

In Baiona, they celebrate the anniversary of the Arrival of the Ship La Pinta, which brought the news of the existence of a New World, America, in 1493. The people of Baiona, faithful to their memory, pay tribute to one of the most glorious chapters in their history. It is a medieval festival of International Tourist Interest that transforms the town into a medieval borough through period ambiance, entertainment, customs, and experiences. The event features a market and a lively atmosphere with traders, comedians, and colorful characters who manage to transport the audience back in time to that glorious Friday, March 1, 1493.



CERTAMEN DE RONDALLAS

CONDOMAR · ENERO

Tradición con más de 50 años de historia que se celebra cada 6 de enero, donde se puede disfrutar de las principales rondallas de la provincia de Pontevedra. Desde primera hora de la mañana cuenta con desfile, pasacalles, cruces de banderas y mucho más. Vecinos y visitantes pueden disfrutar de esta tradición singular donde las agrupaciones combinan el uso de los instrumentos musicales más tradicionales como panderetas, castañuelas o conchas con instrumentos contemporáneos de viento, metal o percusión. El repertorio incluye además de piezas propias de navidad, muiñeiras, pasodobles, piezas de música pop y rock con arreglos y adaptaciones musicales para la rondalla.

A tradition with over 50 years of history celebrated every January 6th, where people can enjoy one of the main folk music groups from the province of Pontevedra. From early in the morning, it features a parade, street performances, flag ceremonies, and much more. Residents and visitors can delight in this unique tradition where the groups combine traditional musical instruments such as tambourines, castanets, or shells with contemporary wind, brass, or percussion instruments. The repertoire includes Christmas songs, muiñeiras (traditional dance), pasodobles (traditional couple's dance), and pieces of pop and rock music with musical arrangements and adaptations for the folk music group.

FEIRA FRANCA

PONTEVEDRA · SEPTIEMBRE

La Feira Franca es una cita imprescindible dentro de las fiestas temáticas de Galicia, considerada de interés turístico de Galicia.

Una vuelta al S. XV en el que se recrea el privilegio concedido por el rey Enrique IV en virtud del cual se autorizaba la celebración de un mercado libre de impuestos. La ciudad se convierte en un gran mercado medieval donde la artesanía, gastronomía, tiro con arco, esgrima, los torneos caballerescos, la recreación del transporte del vino, animación en la calle y otras actividades históricas y culturales nos transportarán a 1467. Pero, sobre todo, lo que la hace especial y distinta, son los miles de personas que se visten de época, conformando un espectáculo en la que el público es también actor sobre el escenario de la ciudad.

La consolidación de la Feira Franca es innegable. Cada año son más los visitantes que quieren volver al pasado vistiéndose de época y saliendo, junto con los pontevedreses, a disfrutar de sus calles y de los espectáculos que se celebran.

The Feira Franca is an essential event within the themed festivals of Galicia, considered of Tourist Interest in Galicia.

It is a journey back to the 15th century, recreating the privilege granted by King Henry IV, authorizing the celebration of a tax-free market. The city transforms into a large medieval market where craftsmanship, gastronomy, archery, fencing, knight tournaments, recreation of wine transportation, street entertainment, and other historical and cultural activities will transport us to the year 1467. But, above all, what makes it special and unique are the thousands of people dressed in period attire, creating a spectacle in which the audience also becomes actors on the stage of the city.

The consolidation of the Feira Franca is undeniable. Each year, more and more visitors want to return to the past by dressing in period attire and joining the people of Pontevedra to enjoy its streets and the shows celebrated.





FESTA DO VIÑO TINTO DO SALNÉS

RIBADUMIA · JUNIO

La tradicional fiesta del vino del Salnés, tras 50 ediciones, se ha convertido en un referente popular de las fiestas de verano en Galicia. La fiesta destaca por mostrar la tradición vinícola de la zona, además de una amplia programación de talleres, catas, degustaciones y actividades culturales.

The traditional wine festival in Salnés, after 50 editions, has become a popular highlight of summer festivities in Galicia. The festival stands out for showcasing its wine-making tradition and an extensive program of workshops, tastings, samplings, and cultural activities.



RAPA DAS BESTAS

SABUCEDO - A ESTRADA · JULIO

Fiesta de Interés Turístico Internacional que destaca por conservar la pureza de la tradición, donde tres aloitadores se enfrentan con los caballos de igual a igual. Una tradición centenaria en la que vecinos y visitantes salen al monte en busca de los caballos para llevarlos al curro, en una experiencia turística y etnográfica única.

It is a Festival of International Tourist Interest that stands out for preserving the purity of tradition, where three horse wrestlers face off against horses on equal terms. It is a centuries-old tradition in which locals and visitors head into the mountains to round up the horses in a unique tourist and ethnographic experience.



FIESTA DEL CHURRASCO

COVELO · JULIO

La fiesta gastronómica, tras 44 ediciones, es una cita fundamental del calendario estival gallego. Una excelente oportunidad de probar las afamadas carnes del lugar, de ternera y de cerdo, pimiento de Arnoia, chorizo criollo, pan y vino, además de conciertos y actividades para todos los públicos.

The gastronomic festival, after 44 editions, is a fundamental event on the Galician summer calendar. It is an excellent opportunity to taste the renowned local meats, both beef and pork, Arnoia peppers, chorizo criollo (Creole sausage), bread, and wine, in addition to concerts and activities for all audiences.



FIESTA DE LA COCA

REDONDELA · JUNIO

La fiesta nace a raíz de la leyenda de la Coca, que cuenta que hace siglos habitaba un dragón en el municipio que se llevaba a todas las chicas guapas de Redondela para su guarida, bajo el puente de la Isla de San Simón. Los marineros del pueblo decidieron dar caza a la criatura y, tras una larga batalla a espada, lograron vencerla. Una vez muerto el dragón, rescataron a las chicas secuestradas y llevaron el cuerpo del animal al centro de la villa para celebrarlo, bailando alrededor del mismo.

Todos los años, en el desfile de Corpus Christi, la figura de la Coca sale a la calle y se le baila la «Danza de las espadas» y la «Danza de las Penlas», en la que las mujeres bailan con niñas sobre los hombros. Además, hay un amplio programa de espectáculos, conciertos, exposiciones y verbenas para continuar con la celebración. La Fiestas de la Coca está declarada Fiesta de Interés Turístico de Galicia.

The festival originates from the legend of “La Coca,” which tells the story that centuries ago, a dragon inhabited the municipality and would take away all the beautiful girls from Redondela to its lair, under the bridge of San Simón Island. The brave villagers decided to hunt down the creature, and after a long sword battle, they managed to defeat it. Once the dragon was defeated, they rescued the kidnapped girls and brought the creature’s body to the center of the town to celebrate, dancing around it.

Every year, during the Corpus Christi parade, the figure of “La Coca” takes to the streets, and the “Sword Dance” and the “Penlas Dance” are performed, where women dance with young girls on their shoulders. In addition, there is an extensive program of shows, concerts, exhibitions, and festivities to continue the celebration. The “Fiesta de la Coca” is recognized as a Festival of Tourist Interest in Galicia.

Vinos gallegos

Galician Wines

VINOS DE ESENCIA ATLÁNTICA

WINES WITH AN ATLANTIC ESSENCE

Galicia cultiva la vid desde la época romana y cuenta con una larga tradición vinícola, especialmente en las Rías Baixas. La comunidad lo tiene todo para que sus vinos estén entre los mejores del mundo. La peculiaridad de la zona, la riqueza del terroño, una orografía y unas condiciones climatológicas peculiares dan a los vinos un sentido especial, imposible de imitar y difícil de aproximar.

Los vinos de la provincia de Pontevedra pueden jactarse de su riqueza gracias a las peculiaridades del clima atlántico, su frondosa vegetación y temperaturas suaves, que les irradian aromas y sabores únicos: afrutados, frescos y con una acidez perfecta. Estos factores han convencido a la crítica y han seducido los paladares más exigentes.

La provincia posee una de las cinco D.O de vino existentes en Galicia y la más afamada y reconocida mundialmente. Está dividida en cinco subzonas: Val do Salnés, Condado do Tea, O Rosal, Soutomaior y Ribeira do Ulla. Entre las variedades blancas la de albariño es la reina de esta denominación, aunque existen otras cinco apreciadas por su riqueza en aromas y sabores originales: Loureiro, Treixadura, Caiño, Torrontés y Godello.

En definitiva, vinos modernos fáciles de beber, con infinidad de matices, de gran personalidad y con un carácter muy definido, de color dorado pajizo, con un aroma, floral y afrutado, y un retrogusto fino y prolongado. Un emblema de la sociedad gallega actual.

Galicia has been cultivating vines since Roman times and has a long winemaking tradition, especially in Rías Baixas. The region has everything it takes for its wines to be among the best in the world. The uniqueness of the area, the richness of the terroir, the peculiar geography, and the climatic conditions give the wines a special sense that is impossible to imitate and difficult to approximate.

The wines from the province of Pontevedra can boast about their richness thanks to the peculiarities of the Atlantic climate, lush vegetation, and mild temperatures, which radiate unique aromas and flavors: fruity, fresh, and with perfect acidity. These factors have convinced critics and seduced even the most discerning palates.

The province is home to one of the five existing Designations of Origin (D.O.) for wine in Galicia, and it is the most renowned and internationally recognized. It divides into five subzones: Val do Salnés, Condado do Tea, O Rosal, Soutomaior, and Ribeira do Ulla. Among the white grape varieties, Albariño reigns as the queen of this denomination, although there are five other varieties appreciated for their richness in original aromas and flavors: Loureiro, Treixadura, Caiño, Torrontés, and Godello.

In summary, these are modern wines from Galicia that are easy to drink, with infinite nuances, great personality, and a well-defined character. They have a straw-gold color, a floral and fruity aroma, and a fine and long-lasting aftertaste. They have become an emblem of contemporary Galician society.







MARTÍN CÓDAX

LA ESENCIA ATLÁNTICA · THE ATLANTIC ESSENCE

Los albariños gallegos juegan en otro nivel: afrutados, melosos, chispeantes y abiertos al maridaje. Desterramos la creencia de que los vinos atlánticos solo acompañan bien a los mariscos entrando en el universo de la bodega Martín Codax, referente en el mundo de la viticultura y la enología. La bodega, fundada en 1985 con el trabajo de un grupo de familias vitícolas de la zona, lleva más de dos décadas a la vanguardia de los vinos con D.O Rías Baixas en el Val do Salnés, seleccionando sus uvas manualmente, y con un riguroso y esmerado proceso de elaboración para garantizar su pureza varietal y la esencia tradicional. Su trabajo no solo se queda en la creación de uno de los vinos más premiados del mundo, sino que presenta en sus instalaciones una amplia programación de visitas guiadas por expertos, una cuidada programación de eventos, conciertos, exposiciones y muestras culinarias de chefs con Estrella Michelin donde se degustan propuestas gastronómicas con productos de kilómetro cero maridados con los vinos de la bodega. Experiencias en las que el visitante se convierte en protagonista, con el objetivo de poner en valor el entorno y tradiciones de la zona.

Galician Albariños play in another league: fruity, mellow, sparkling, and open to pairings. We dispel the belief that Atlantic wines only go well with seafood by entering the universe of Martín Codax winery, a benchmark in the world of viticulture and winemaking. Founded in 1985 by a group of local winegrower families, the winery has been at the forefront of D.O Rías Baixas wines in Val do Salnés for over two decades. They hand-select their grapes and follow a rigorous and meticulous winemaking process to ensure varietal purity and traditional essence. Their work goes beyond creating one of the world's most award-winning wines. They offer a wide range of guided tours by experts in their facilities, along with carefully curated events, concerts, exhibitions, and culinary showcases featuring chefs with Michelin Star. These events present gastronomic proposals with locally sourced products, paired with wines from the winery. Visitors become active participants in these experiences, with the aim of enhancing the region's environment and traditions.

Burgáns 91- Vilariño, Cambados · Tl. 986 526 040 · martincodax.com



MAR DE FRADES

EL SELLO DE LOS VINOS ATLÁNTICOS THE SEAL OF ATLANTIC WINES

A los pies de Val do Salnés, en la ladera de un monte frente a la ría de Arousa, atempera la brisa atlántica que acaricia Finca Valiñas. Allí comienza la leyenda del albariño. Con casi sesenta hectáreas de viñedos en algunas de las mejores parcelas de la zona, sus frutos se embotellan y se venden en primera línea de mercado bajo el nombre de Mar de Fraídes. Sus viñedos son casi patrimonio gallego.

En ellos se produce el albariño más sofisticado y elegante de España, con un carácter atrevido, exigente e innovador. Ya convertido, por méritos propios, en un referente a nivel nacional y en una de las bodegas de vino blanco más prestigiosas del sector. Una marca que vive en azul y celebra la vida al más puro estilo Atlántico.

El alma detrás de la bodega es Paula Fandiño, su enóloga, una de las especialistas más influyentes y con más tradición del país. Bajo su mando estas bodegas se han convertido en referencia del prestigioso vino blanco.

At the foot of Val do Salnés, on the slope of a hill overlooking the Ría de Arousa, the Atlantic breeze tempers Finca Valiñas. This is where the legend of Albariño begins. With nearly sixty hectares of vineyards in some of the best plots in the area, their fruits are bottled and sold at the forefront of the market under the name Mar de Fraídes. Their vineyards are nearly a Galician heritage.

Here, the most sophisticated and elegant Albariño in Spain is produced, with a daring, demanding, and innovative character. It has earned its place as a national reference and one of the most prestigious white wine cellars in the industry. It is a brand that lives in blue and celebrates life in the purest Atlantic style.

The driving force behind the winery is Paula Fandiño, their winemaker and one of the most influential and traditional specialists in the country. Under her leadership, these wineries have become a benchmark for prestigious white wine.



BODEGAS ALTOS DE TORONA

EL PLACER CONVERTIDO EN VINO · PLEASURE TURNED INTO WINE

Casi todos los proyectos que tienen algo que expresar son aquellos que nacen de un sueño. Altos de Torona es el mayor viñedo de Rías Baixas de una sola pieza, con 94 hectáreas de biodiversidad orientadas al sur en la falda del Monte Galeno, en Tomiño-O Rosal. En este viñedo único, con vistas al río Miño y próximo al océano Atlántico, se cultiva principalmente la uva albariño, además de otras variedades autóctonas gallegas como el Caíño Blanco, Godello, Loureira o Treixadura. En sus terrenos emergen vinos de carácter atlántico, de marcada tipicidad, frescor, elegancia e intensos aromas frutales. De estos nacen su colección de monovarietades: Altos de Torona Albariño, Altos de Torona Godello, Altos de Torona Caíño y Altos de Torona Loureira, así como el vino emblemático: Altos de Torona Rosal y otras elaboraciones como Altos de Torona Barrica o la novedad de la bodega: Altos de Torona Ecológico. Además, puedes disfrutar de una experiencia enoturística única en Galicia, conocer la historia de la bodega y el viñedo, las características de la D.O Rías Baixas y el método de elaboración de sus vinos.

Almost all projects that have something to express are born from a dream. Altos de Torona is the largest vineyard in Rías Baixas, consisting of 94 hectares of south-facing biodiversity at the foot of Monte Galeno, in Tomiño-O Rosal. In this unique vineyard, with views of the Miño River and close to the Atlantic Ocean, the albariño grape is mainly cultivated, along with other native Galician varieties such as Caíño Blanco, Godello, Loureira, and Treixadura. On its land, wines with an Atlantic character emerge, marked by their typicity, freshness, elegance, and intense fruity aromas. From these, their collection of single-varietal wines is born: Altos de Torona Albariño, Altos de Torona Godello, Altos de Torona Caíño, and Altos de Torona Loureira, as well as the emblem wine: Altos de Torona Rosal, and other creations such as Altos de Torona Barrica or the winery's novelty: Altos de Torona Ecológico. Additionally, you can enjoy a unique wine tourism experience in Galicia, and learn about the history of the winery and vineyard, the characteristics of the Rías Baixas Designation of Origin, and the winemaking process.



FILLABOA

EXPERIENCIA ENOLÓGICA EN UN REMANSO DE PAZ
ENOLOGICAL EXPERIENCE IN A HAVEN OF PEACE

Fillaboa representa la magia de Galicia, el hechizo de sus paisajes y la seducción de unos viñedos únicos en Rías Baixas, que se presenta como un remanso de paz y belleza natural. Su pazo señorial y la capilla son vestigios de una bodega que nace en el siglo XIX y cuenta con el privilegio de ser la única de Galicia incluida en la asociación Grandes Pagos de España, encargada de promover, reconocer e impulsar los vinos españoles de la más alta calidad vinculados a la singularidad del terroir. La riqueza del suelo, la cercanía al mar y las bondades del clima atlántico, con abundante lluvia y suaves temperaturas, la convierten en un enclave privilegiado para la alquimia de sus 74 hectáreas de superficie, divididas en 12 pagos diferentes de uva albariño, plantadas junto a los ríos Tea y Miño. Tradición y modernidad se dan la mano para ofrecer una experiencia enológica y enoturística inigualable, donde el pasado y el presente se conjugan en este elixir que toma forma en sus vinos: Fillaboa, Fillaboa Selección Finca Monte Alto y La Fillaboa 1898.

Fillaboa embodies the magic of Galicia, the spell of its landscapes, and the allure of unique vineyards in Rías Baixas, presenting itself as a haven of peace and natural beauty. Its stately manor house and chapel are remnants of a winery that originated in the 19th century and holds the privilege of being the only one in Galicia included in the association Grandes Pagos de España, tasked with promoting, recognizing, and championing Spanish wines of the highest quality linked to the uniqueness of the terroir. The richness of the soil, proximity to the sea, and the benefits of the Atlantic climate, with abundant rainfall and mild temperatures, make it a privileged setting for the alchemy of its 74 hectares of land, divided into 12 different vineyards of Albariño grapes, planted along the Tea and Miño rivers. Tradition and modernity come together to offer an unparalleled enological and wine tourism experience, where the past and present blend in this elixir that takes shape in its wines: Fillaboa, Fillaboa Selección Finca Monte Alto, and La Fillaboa 1898.

ELOGIO A LA TIERRA

Praise to the land

La columna vertebral de Galicia es su despensa, un paradigma de la fuerza y autenticidad gastronómica de nuestro país. La característica más destacable de sus producciones culinarias es la sencillez, donde apenas se transforman las materias primas, para así disfrutar de toda su intensidad natural. Un universo cultural rebosante de sensaciones, aromas, sabores y colores. Galicia está teñida del verde intenso de sus grelos y berzas, del rojo de sus centollos, del amarillo de sus patatas y quesos y del negro de su licor café. La gran consistencia de la gastronomía tradicional es claro ejemplo de una cultura muy viva que ha logrado, con esmero, congregar 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 actúan como buques acorazados de una cocina vistosa y llamativa. Las carnes de la Galicia interior añaden su gusto al vigor de esta tierra. Así es Galicia, un territorio bendecido (más allá del Apóstol Santiago) por una despensa abundante que pone el foco en las grandes materias primas de la tierra, la huerta, la granja y el mar. Una región de sabor y saber en el que la historia se perpetúa y las costumbres gastronómicas son practicadas con visión y esmero. Recorremos su diversidad gastronómica a través de seis productos indispensables.

PATATA

A pesar de que la patata es originaria de América, Galicia se ha adueñado de ella hasta que la ha hecho tan suya como la castaña o los mismos grelos. La patata se comenzó a cultivar desde el siglo XVIII, en especial en la provincia de Lugo, siendo hoy en día las zonas de Bergantiños, Xinzo de Limia, Lemos y Terra Chá-A Mariña las de mayor producción. La patata gallega es de carne blanca y tiene una presencia de ojos superficiales y una piel fina y lisa de color amarillo. Una característica importante es que tiene una textura en boca firme, ligeramente harinosa. Su calidad excelente se debe principalmente a las características edafológicas de los suelos, las condiciones climáticas de las zonas de producción y, sobre todo, a los cuidados que los agricultores le ofrecen durante todo el proceso de cultivo.

The backbone of Galicia is its pantry, a paradigm of our country's gastronomic strength and authenticity. The most remarkable characteristic of its culinary productions is simplicity, where raw materials are barely transformed in order to enjoy their natural intensity to the fullest. It is a cultural universe overflowing with sensations, aromas, flavors, and colors. Galicia is tinged with the intense green of its rapini and cabbages, the red of paprika and spider crabs, the yellow of its potatoes and cheeses, and the black of its coffee liqueur. The great consistency of traditional gastronomy is a clear example of a very vibrant culture that has managed, with care, to bring together the inherent evolution of each period. The fish born and raised along its extensive kilometers of coastline (including its famous estuaries) bring the freshness of the sea. The seafood is a prominent part of a showy and striking cuisine. The meats from the inland areas of Galicia add flavor to the vigor of this land. This is Galicia, a territory blessed (beyond the Apostle Santiago) with an abundant pantry that focuses on the great raw materials of the land, the orchard, the farm, and the sea. It is a region of taste and knowledge where history is perpetuated, and culinary customs are practiced with vision and care. Let's explore its gastronomic diversity through some of its essential products.

POTATO

Although the potato is originally from America, Galicia has embraced it and made it as much its own as chestnuts or even rapini. Potato cultivation began in the 18th century, especially in the province of Lugo, and today the areas of Bergantiños, Xinzo de Limia, Lemos, and Terra Chá-A Mariña are the main producers. Galician potatoes have white flesh, shallow eyes, and thin, smooth, yellow skin. An important characteristic is their firm, slightly floury texture when eaten. Their excellent quality is mainly due to the soil characteristics, climatic conditions of the production areas, and, above all, the care provided by farmers throughout the cultivation process, which includes manual harvesting.







PULPO

La riqueza del ecosistema de las costas de Galicia permite asegurar la calidad de sus productos del mar, bandera de la gastronomía gallega, y mundialmente conocida por la calidad de los mismos. El pulpo gallego es uno de los productos típicos más emblemáticos de Galicia, sobre todo gracias a uno de sus platos estrella: el pulpo á feira. Por su sabor, textura y calidad, el pulpo gallego es muy apreciado por los amantes de la buena cocina a nivel mundial, debido a su sabor intenso y agradable, ya que se alimenta principalmente de otros mariscos como mejillones, centollos y nécoras. La forma artesanal con la que se capturan es mediante las nasas que se lanzan al mar y se marcan con una boya.

CASTAÑAS

La castaña es una parte importante de Galicia, tanto a nivel paisajístico (especie autóctona) como cultural, produciendo el 60% de la producción nacional. Es una de las más valoradas a nivel mundial por sus características organolépticas, que hacen referencia al color, su sabor dulce, su textura firme y no harinosa, a la apariencia y al olor. Un producto saludable con pocas calorías y con minerales como potasio o magnesio, vitaminas, un contenido bajo en sodio y pocas grasas en el que, además, son un 58-90% Omega 3 y Omega 6. Cocidas, asadas, crudas, en harina o como mermelada, se puede preparar de múltiples formas. Este alimento fue (y sigue siendo) fundamental en la alimentación de los gallegos, aunque actualmente se consume sobre todo durante el otoño.

PERCEBE

El percebe es un crustáceo muy apreciado, habitual en la cocina gallega, sinónimo de producto delicatessen, debido a su intenso sabor a mar y su exquisita carne. Se reproduce en zonas de mar abierto y batidas por el oleaje, ya que precisa para su crecimiento aguas muy oxigenadas. Es por ello que recogerlo sea una labor de riesgo, lo que conjuntamente con su escasez ocasionan sus elevados precios. El mejor momento para consumirlos comprende los meses de marzo, junio, septiembre y diciembre. Tiene muy bajo contenido en colesterol y grasa y no contiene hidratos de carbono. Son ricos en proteínas de alto valor biológico que aportan al organismo aminoácidos esenciales. Además tienen vitamina B12 y B9 o ácido fólico, B6, B3, B2, B1 y vitamina E, así como minerales como el potasio, fósforo, calcio y selenio que ayudan a fortalecer el sistema inmune.

OCTOPUS

The richness of the ecosystem along the coasts of Galicia ensures the quality of its seafood products, which are the pride of Galician cuisine and renowned worldwide for their excellence. Galician octopus is one of the most emblematic typical products of Galicia, especially thanks to one of its star dishes: "pulpo á feira". Galician octopus is highly appreciated by food enthusiasts worldwide for its flavor, texture, and quality. It has an intense and pleasant taste, as it mainly feeds on other seafood such as mussels, spider crabs, and velvet crabs. The traditional way of catching them is through the use of traps that are launched into the sea and marked with a buoy.

CHESTNUTS

Chestnuts are an important part of Galicia, both in terms of landscape (as they are native to the region) and culture, with Galicia producing 60% of the national production. Galician chestnuts are highly valued worldwide for their organoleptic characteristics, including color, sweet flavor, firm and non-floury texture, appearance, and aroma. They are a healthy food with low calories and contain minerals such as potassium and magnesium, vitamins, low sodium content, and low fat. They are also rich in Omega-3 and Omega-6 fatty acids, ranging from 58% to 90%. Chestnuts can be prepared in various ways, such as boiled, roasted, raw, as flour, or as jam. They were and continue to be a staple in the diet of Galicians, although they are consumed mainly during autumn.

BARNACLE

Barnacles are highly prized crustaceans that are commonly found in Galician cuisine. They are synonymous with delicacies due to their intense sea flavor and exquisite meat. They reproduce in open sea areas exposed to heavy waves, as they require well-oxygenated waters for their growth. Harvesting them is a risky task, which, combined with their scarcity, this contributes to their high prices. The best months to consume barnacles are March, June, September, and December. They have a very low cholesterol and fat content and do not contain carbohydrates. They are rich in high-quality proteins that provide essential amino acids to the body. They are also rich in vitamins such as B12, B9 or folic acid, B6, B3, B2, B1, and vitamin E. Galician barnacles are rich in minerals such as potassium, phosphorus, calcium, and selenium, which help strengthen our immune system.



CENTOLLO

Muchos consideran al centollo gallego el rey de los mariscos, gozando de una de las carnes más apreciadas en el mundo, debido a su exquisito sabor y su presencia, que viste las mejores mesas en las ocasiones más especiales. El centollo es un crustáceo que habita en aguas del Atlántico noreste y también en el Mediterráneo. Las aguas de las rías gallegas aportan las condiciones óptimas para su crecimiento y desarrollo, que, sumado a su captura de forma artesanal con nasas, hace que el centollo gallego sea especialmente delicioso y apreciado internacionalmente. Su captura comienza generalmente en noviembre y se prolonga hasta junio, siendo la mejor época para degustarlas en invierno, entre los meses de diciembre a marzo.

ACEITE

Para muchos es desconocida la tradición olivarera de Galicia, pero esta tierra cuenta con una gran tradición e historia en el cultivo del olivo, así como en la elaboración de aceites de calidad obtenidos a partir de las dos variedades autóctonas: los mansos y los bravos. Los aceites gallegos son de gran calidad, con características que los hacen únicos e interesantes a nivel gastronómico: un tanto dulce, algo picante y amargo, con un intenso aroma de la mezcla de hierba verde recién cortada, hinojo, almendras, hierbabuena y manzana verde. Entre las zonas productoras

SPIDER CRAB

Many consider the Galician spider crab the king of seafood, boasting one of the most prized meats in the world due to its exquisite flavor and appearance, which graces the finest tables on the most special occasions. The spider crab is a crustacean inhabiting the waters of the Northeast Atlantic and the Mediterranean. The waters of the Galician estuaries provide the optimal conditions for its growth and development, which, combined with its artisanal capture using traps, the Galician spider crab is especially delicious and internationally appreciated. Its capture generally begins in November and extends until June, with the best time to taste it being in winter, between the months of December and March.

OLIVE OIL

For many people, the olive tradition of Galicia is unknown, but this land has a rich history and tradition in olive cultivation, as well as the production of high-quality oils obtained from two native varieties: "mansos" and "bravos." Galician oils are of excellent quality, with unique and interesting gastronomic characteristics: somewhat sweet, slightly spicy, and bitter, with an intense aroma reminiscent of freshly cut green herbs, fennel, almonds, peppermint, and green apple. The producing regions include As Ermitas, O Ribeiro (Miño,





destacan As Ermitas, O Ribeiro (Miño, Avia, Arnoia y Barbantiño) o la zona de Quiroga, en Lugo. El aceite de oliva tiene unas propiedades organolépticas únicas, que, unidas a sus características nutricionales, lo convierten en saludable y beneficioso. Es rico en vitaminas A, D, E y K; contiene antioxidantes denominados como polifenoles y ayuda a controlar el colesterol.

GRELOS

Nuestros verdes amigos son los tallos tiernos del nabo, que surgen antes de la floración primaveral. Ningún producto de la huerta está tan arraigado en la cultura gastronómica gallega como los grelos, siendo una de las especialidades culinarias más emblemáticas de la región. La mayor parte del consumo y producción de grelo en España proviene de Galicia. Su sabor algo amargo no es para todos los paladares, pero no decepciona. Además, los beneficios y la excelente calidad de los mismos han conseguido que su uso se popularizase y extendiese incluso fuera de nuestras fronteras. Bajos en calorías, son una verdura rica en calcio y en vitamina C, además de en ácido fólico. En ese mismo sentido se avala la presencia de glucosinolatos, un compuesto con virtudes anticancerígenas. Tiene una gran cantidad de fibra y de minerales como el fósforo o el magnesio.

Avia, Arnoia, and Barbantiño), and the Quiroga area in Lugo. Olive oil has unique organoleptic properties that, combined with its nutritional characteristics, make it healthy and beneficial. It is rich in vitamins A, D, E, and K; contains antioxidants called polyphenols, and helps control cholesterol.

RAPINI

Our green friends are the tender stalks of the turnip plant that emerge before spring flowering. No vegetable is as deeply rooted in Galician gastronomic culture as rapini, making them one of the most emblematic culinary specialties of the region. The majority of rapini consumption and production in Spain comes from Galicia. Their slightly bitter taste may not be for everyone, but they do not disappoint. The benefits and excellent quality of rapinis have led to their popularity and extension even beyond our borders. Low in calories, they are a vegetable rich in calcium, vitamin C, and folic acid. They are also known to contain glucosinolates, a compound with anticancer properties. Rapinis have a high fiber content and are a good source of minerals such as phosphorus and magnesium.

PORTO DOS BARCOS

EL AIRE DEL MAR EN EL PLATO · SEA BREEZE ON THE PLATE

El encanto de comer junto al mar abierto, con el infinito del Atlántico como telón de fondo, con el sonido relajante de las olas, el olor a salitre en el ambiente y al lado de un puerto con historia, donde antiguamente desembarcaron las gamelas de los pescadores, eso es, en resumen, la experiencia en el restaurante Porto dos Barcos.

En esta casa, con vistas al espectáculo natural del océano, se ensalza la cocina gallega más tradicional, marina y marinera, con los mejores pescados y mariscos traídos diariamente de las lonjas de Baiona, A Guarda o Vigo, o incluso de su propia embarcación que sale al mar diariamente.

Dispuesto en tres espacios: un salón clásico interior y dos terrazas (una semicubierta y otra abierta), aquí se viene a disfrutar, en todos los aspectos, de la cocina tradicional marinera gallega, del servicio, la compañía y el buen hacer gastronómico.

Platos elaborados con mucho mimo, con imprescindibles como la empanada de mejillones y chorizo o la palometa roja al horno, entre muchos otros, siempre acompañados de una buena copa de su amplia bodega con más de 60 referencias para todos los gustos.

Y es que disfrutar del buen yantar no es solo devorar, también es saber deleitarse en un lugar sencillo, con preciosas puestas de sol y un trato cercano y amable a la vez que profesional.

The charm of dining by the open sea, with the infinite Atlantic Ocean as a backdrop, accompanied by the relaxing sound of the waves, the scent of sea salt in the air, and next to a historic port where fishermen's boats once landed - that, in summary, is the experience at the Porto dos Barcos restaurant.

This establishment, overlooking the natural spectacle of the ocean, extols the most traditional, marine and maritime Galician cuisine, with the best fish and seafood brought daily from the fish markets of Baiona, A Guarda, or Vigo, and even from their own boat that sets sail daily.

Arranged in three spaces: a classic indoor dining area and two terraces (one partially covered and one open-air), here, one comes to enjoy, in every aspect, traditional Galician maritime cuisine, service, company, and culinary craftsmanship.

Dishes are prepared with great care, featuring musttry options like mussel and chorizo empanada or baked red bream, among many others, always accompanied by a fine glass from their extensive wine cellar with over 60 references to suit every taste.

Enjoying a good meal is not just about eating; it is also about savoring it in a simple place, with beautiful sunsets, and friendly yet professional service.



ROCAMAR



ODA AL PRODUCTO · ODE TO THE PRODUCT

Homólogo de excelencia y calidad. Por Rocamar han pasado casi medio siglo y sus circunstancias. También todo tipo de celebridades. Buen producto, exquisitas elaboraciones y unas preciosas vistas a la Ría de Vigo y a las Islas Cíes convierten a este restaurante en un espacio ideal que invita a disfrutar. Una cocina respetuosa con el producto que está claramente ligada a las raíces culinarias gallegas. Los pescados frescos y mariscos de la ría abundan en su carta, sin pasar por alto sus arroces y carnes de calidad, regados con una selección especial de vinos. Cuenta con estancias amplias e iluminadas por grandes ventanales con vistas inmejorables que, junto a la hospitalidad que brinda su equipo de sala, lo convierten en un enclave ideal, donde te sentirás mimado y atendido desde el primer momento.

Ode to excellence and quality. Almost half a century and all its circumstances have passed through Rocamar, as well as all kinds of celebrities. Good products, exquisite food preparations, and beautiful views of the Ría de Vigo and the Cíes Islands make this restaurant an ideal place to enjoy. A cuisine that respects the product and that is clearly linked to the Galician culinary roots. Fresh fish and seafood from the estuary stand out on its menu, without forgetting its rice dishes and quality meats, accompanied by a special selection of wines. Rocamar has spacious rooms lighted by large windows with extraordinary views. Together with the hospitality provided by its dining room team, it makes the restaurant the perfect location where you will feel pampered and cared for from the very first moment.

BOCARTE



FUSIÓN ATLÁNTICA · ATLANTIC FUSION

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 espacio gastronómico amplio y muy fresco, con una decoración honesta con cierto porte industrial. Aquí se viene a disfrutar y degustar una cocina reconocible en las formas, pero extraordinaria en el fondo. BocArte es producto de calidad, de mercado y de proximidad, escrupulosamente seleccionado, no hay más (ni menos). Y es que aquí se busca un objetivo más allá de su cocina: que el cliente sienta la experiencia en un ambiente en el que disfrute, se relaje y donde cada detalle sea un mimo. ¿Un plus? Su atención soberbia en sala y sus eventos: catas, showcooking, etc. Un lugar para volver y volver.

ew things produce more gastronomic delight than immersing yourself in a restaurant with the certainty that you are going to eat well. That is what happens at BocArte by Carlos Barreira. It is a spacious and fresh look gastronomic space with honest decoration and a touch of industrial elegance. Here, people come to enjoy and savor cuisine that is recognizable in form but extraordinary in substance. BocArte is a product of quality, market, and proximity, meticulously selected, no more (nor less). Here, the objective goes beyond the kitchen, aiming for the customer to feel the experience in an environment where they can enjoy and relax and where every detail is a delight. A bonus? Their superb service in the dining area and their events: tastings, cooking show, etc. A place to return to again and again.



LA MOLINERA

EL ROMANCE DEL PAISAJE Y LA GASTRONOMÍA THE ROMANCE OF THE LANDSCAPE AND GASTRONOMY

La belleza costera del río Miñor y el ambiente acogedor de este templo gastronómico atraen por igual a una gran cantidad de autóctonos y turistas que vienen deseados de probar la mejor gastronomía gallega. Su ubicación, a pocos metros del puente A Ramallosa -que separa Baiona y Nigrán- y del espectacular entorno natural del estuario de A Foz, hace que quieras sentarte en su terraza a comer al aire libre y que la experiencia se torne completa disfrutando de un entorno natural único. Además, el espacio está ubicado en un antiguo molino del siglo pasado con una decoración cálida que le da encanto por doquier.

Destacan los sabores frescos y ligeros para los entrantes en forma de tostas de pulpo o las zamburiñas a la plancha, y como principales, las carnes, pescados frescos o las verduras a la parrilla, cocinados en un horno Josper que le da el auténtico sabor de las brasas, con una cocina abierta que se puede ver desde la terraza. Y es que aquí no hay miedo a enseñar cuando lo que hay es puro sabor, materia prima de primera calidad y técnica, fusionadas en uno para ser llevadas al plato con esmero.

Además, podrás disfrutar de sus jornadas gastronómicas de brasas o de mariscos, siempre acompañado de los mejores vinos nacionales e internacionales de su amplia bodega.

The coastal beauty of the Miñor River and the welcoming atmosphere of this gastronomic haven equally attract a large number of locals and tourists who come eager to taste the best Galician cuisine. Its location, just a few meters from the A Ramallosa bridge - which separates Baiona and Nigrán - and the spectacular natural surroundings of the A Foz estuary, makes you want to sit on its terrace and eat outdoors, turning the experience into a complete one while enjoying a unique natural environment. Furthermore, the space is housed in a century-old mill with warm decor that adds charm everywhere.

Fresh and light flavors stand out for appetizers in the form of octopus toasts or grilled scallops, and meats, fish, or grilled vegetables cooked in a Josper oven that imparts the authentic flavor of charcoal, with an open kitchen that can be seen from the terrace. Here, there is no fear of showing what is on display when it is pure flavor, top-quality ingredients, and technique, all merged into one and carefully plated.

You can also enjoy their grilling or seafood gastronomic events, always accompanied by the best national and international wines from their extensive wine cellar.

CASA RITA BAIONA



ÍMPETU MARINO · SEA IMPETUS

Galicia tiene ansia de playa, hambre de arena, de gastronomía a ras del mar. Y es que hay sitios que deben ser tal y como son. Casa Rita es como debe, es producto y recuerdo. Es producto porque llevan a su cocina lo que ven desde un ingenioso desparpajo libre de ataduras. Es recuerdo de los sabores de siempre, sin otra fórmula que dominar los tiempos de cocción y los métodos esenciales que mejor se ajustan a las materias primas que traen diariamente las lonjas, desde A Guarda hasta Ribeira. De aquí salen platos como las zamburiñas o el adictivo ceviche de mero. 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.

Galicia has a thirst for beaches, a hunger for dunes, and a need for cuisine attached to the sea. Some places should stay just as they are. Casa Rita is just this: food and memories. It is food because they bring to their kitchen what they see free of constraints. It is memories of everlasting flavors, no other formula than knowing your cooking times and fundamental methods that adjust to the characteristics of the ingredients brought in daily from the fish markets between A Guarda and Ribeira. This is where dishes such as scallops or the addictive grouper ceviche come from. But the real deal is enjoying their uniquely special fish, enormous in size, such as Norway lobsters, lobsters, red bream, or the 25-kilogram groupers. You will also find quality in the cellar, the very best vintages of each wine, regardless of the name on the label.

LA MESA DE CONUS



PURO OMAKASE · PURE OMAKASE

Enamorado de las cocciones lentas, los fondos y salsas, la cocina de Víctor Conus es puro SABOR.

La barra gastronómica del chef, recomendada por la guía Michelin, es la expresión más personal de un cocinero con alma clásica e influencias diversas: alta cocina, producto excepcional y de temporada, de raíces clásicas y técnica precisa, en un formato de menú degustación sorpresa que el chef elabora al momento, delante de los comensales. Su premisa es apoyarse en el mejor producto: huerta propia para los vegetales y huevos, carnes de la empresa familiar, productores locales, proveedores del puerto que le abastecen de excepcionales pescados y mariscos...

En cuanto a los vinos no hay carta como tal, pero sí cuenta con referencias españolas e internacionales, donde propone un vino “a ciegas”, que se descubre al finalizar cada servicio.

In love with slow cooking, stocks, and sauces, Víctor Conus' cuisine is pure FLAVOR.

The gastronomic bar of the chef, recommended by the Michelin guide, is the most personal expression of a chef with a classic soul and diverse influences: haute cuisine, exceptional seasonal products with classical roots, and precise technique presented in a surprise tasting menu format that the chef creates on the spot, in front of the diners. His premise is to rely on the best products: his own vegetable garden for vegetables and eggs, meats from the family company, local producers, and suppliers from the port who provide him with exceptional fish and seafood.

Regarding wines, there is no specific wine list, but he does offer Spanish and international references, proposing a “blind wine” option, which is revealed at the end of each service.



BELDADE

UN SUEÑO GASTRONÓMICO
A GASTRONOMIC DREAM

La idea de volver a España después de estar unos años trabajando duramente en los mejores restaurantes internacionales rondaba la cabeza de los propietarios y amigos de esta casa. La chef Inma López, la sumiller Paola Giraldo y el tudense Isaac Míguez. La magia de encontrar una casa solariega de 1800 a los pies del parque natural monte Aloia, en la histórica ciudad de Tui, hizo el resto. Así, unieron sus esfuerzos y pasión para crear “Beldade”, un establecimiento con una propuesta gastronómica singular, en un espacio rodeado de naturaleza, con las vistas panorámicas de los valles de los ríos Miño y Louro, y decorada muy acertadamente para crear un espacio sobrio, acogedor y elegante.

Su propuesta culinaria se basa en una cocina de mercado honesta, atrevida, aventurera, y con un toque creativo, en la que siempre se respeta la calidad del producto elegido, para dar lugar a nuevos y sorprendentes sabores.

Llama la atención también la dedicación de la sumillier y jefa de sala, Paola en el servicio, y sobre todo, en la elección de la bodega, entre los que destacan algunos de los vinos más emblemáticos de España y otros renombrados internacionales, tal y como destaca la Guía Peñín. Además ha hecho una carta de cócteles con bebidas ideadas para pasar una sobremesa llena de sabor, rendidos al placer de observar tranquilamente el entorno inigualable.

Acaba de nacer un espacio que aspira a convertirse en un referente gastronómico de la zona, como atestigua en sus recomendaciones de 2023 la prestigiosa Guía MICHELIN.

The idea of returning to Spain after working for several years in the finest international restaurants was on the minds of the owners and friends of this establishment: chef Inma López, sommelier Paola Giraldo, and Isaac Míguez. The magic of discovering an 1800s ancestral home at the foot of the Aloia Natural Park in the historic city of Tui completed the picture. They combined their efforts and passion to create Beldade, an establishment with a unique culinary proposal in a space surrounded by nature, offering panoramic views of the Miño and Louro river valleys and tastefully decorated to create a refined, welcoming, and elegant atmosphere.

Their culinary proposal is based on an honest, daring, adventurous, and creatively infused market cuisine that always respects the quality of the chosen ingredients, giving rise to new and surprising flavors.

The dedication of the sommelier and dining room manager, Paola, is also noteworthy, especially in the service and, most notably, in the selection of the wine cellar, which includes some of Spain's most iconic wines and other renowned international selections, as highlighted by the Peñín Guide. Furthermore, she has crafted a cocktail menu with drinks designed for a flavorful post-meal experience, surrendered to the pleasure of observing the incomparable atmosphere.

A new establishment has just been born, aiming to become a gastronomic reference in the region, as confirmed by the prestigious MICHELÍN Guide recommendations of 2023.



PASIÓN Y SENSIBILIDAD · PASSION AND SENSIBILITY

Pasión. Así resume Living su razón de ser. Únicamente este 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 península y su inspiración trotamundos. Auténticas obras de arte que conquistan al comensal. El espacio desprende un aire ecléctico que aúna 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, algunos procedentes de lugares inusuales. De nuevo, todo con un nexo común: la pasión.

Passion. This is how Living is defined. This is the only thing that drives this restaurant and its creators, Yolanda Díez and Carlos GEA. Their way of expressing it and sharing it is to offer a cosmopolitan and tasty gastronomic experience through the most autochthonous raw material, which creates obvious landscapes for the taste that evoke the delicacies of the peninsula. Authentic works of art that conquer the diner. The space emanates an eclectic air that brings together different styles, with an emphasis on retro, which makes it especially comfortable to enjoy the food. In the dining room, good treatment and affection for the diner are the main features. Its extensive and varied wine cellar houses a selection of quality wines, some from unusual places. Again, all with a common link: passion.

MAURO RESTAURANTE



TRADICIÓN Y PRODUCTO · TRADITION AND PRODUCT

En el puerto deportivo de San Adrián de Cobres y con la isla de San Simón como telón de fondo se encuentra este restaurante, que brinda una experiencia intensa, penetrante e inspiradora, basada en un arte culinario que se apega al terroño, elaborado al son que marcan los huertos, granjas y las principales lonjas de las Rías Baixas. Su creador, Mauro Durán, no ha dejado desde 1987 de portar a la mesa su mejor carta de presentación: pescados y 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. 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.

In the marina of San Adrián de Cobres, with San Simón island as a backdrop, people will find this restaurant that offers an intense, penetrating, and inspiring experience based on a culinary art deeply rooted in the local region. The cuisine is crafted in harmony with the rhythms of orchards, farms, and the main fish markets of the Rías Baixas. Its creator, Mauro Durán, has been consistently bringing his best cover letter to the table since 1987: fish and seafood (and occasionally meat) of the highest quality, with simple, honest, and straightforward preparations that aim to exalt the flavor of the raw ingredients themselves. This no-frills cuisine is accompanied by highly recommended pairings, offering the opportunity to discover the treasures of their cellar, where they pay attention to Galician Designations of Origin, including some of the finest white wines in the world.



MATICES

SABORES CON FUNDAMENTO
FLAVORS WITH SUBSTANCE

La chef Carla Álvarez presenta un restaurante en pleno puerto deportivo de la ciudad olívica, de aire Atlántico, que ha sido creado para disfrutar con los cinco sentidos, dando servicio a los paladares más exquisitos, desde la puerta a la mesa, desde el servicio al plato.

La reconocida chef está al mando de una cocina de sensaciones y emociones, siendo responsable de una carta que evoca recuerdos, lo más tradicional de nuestras abuelas y de Galicia, pero regada con nuevos conceptos contemporáneos e internacionales de la cocina peruviana, japonesa o libanesa, entre otras.

Una combinación de ingredientes de gran calidad: de la granja, de la tierra o del mar, con los que consigue que cada bocado sea una explosión de sabores, texturas y aromas, cuidadosamente equilibrados en un claro ejemplo del saber hacer, y para el deleite del paladar.

A destacar entre muchos las especialidades como el mejillón (elaborado con 42 ingredientes), las navajas de la Ría de Aldán, almejas de Moaña o el porco celta de Ulloa.

Y como no podía ser menos, otro punto reseñable es su bodega, a la altura de su técnica en los fogones: una amplia y alabada selección de vinos de autor, que maridan a la perfección con cada uno de sus platos.

Déjate aconsejar, saborea una cocina de “Matices”.

Chef Carla Álvarez presents a restaurant in the heart of the marina of Vigo with an Atlantic breeze, created to be enjoyed with all five senses, catering to the most discerning palates, from the entrance to the table, from the service to the plate.

The renowned chef leads a kitchen of sensations and emotions, responsible for a menu that evokes memories, the most traditional dishes from our grandmothers and from Galicia, but blended with new contemporary and international concepts from Peruvian, Japanese, or Lebanese cuisine, among others.

A combination of high-quality ingredients from the farm, land, or sea, with which she manages to make every bite an explosion of flavors, textures, and carefully balanced aromas, providing a clear example of culinary expertise and a delight for the palate.

Notable among many specialties are dishes such as the mussel (made with 42 ingredients), sword razor from the Ría de Aldán, clams from Moaña, or the Celtic pig from Ulloa.

And, as it could not be otherwise, another noteworthy aspect is its wine cellar, which matches its culinary skills: an extensive and acclaimed selection of signature wines that pair perfectly with each of its dishes.

Let yourself be advised and savor the cuisine of Matices.

GUMER



COCINA GALLEGA DE ESPÍRITU VIAJERO

GALICIAN CUISINE WITH A TRAVELING SPIRIT

El viaje de Gumer empezó en la pandemia, sin prisas, cuidando con mimo todos los detalles hasta hacerse un lugar imprescindible en la capital de las Rías Baixas. Su éxito viene precedido por el fabuloso trabajo conjunto del chef Andrés Virgós en los fogones y Javier Coya en la sala, quien cuida la selección de vinos, y un ejemplar servicio del equipo de sala. En la mesa podrás disfrutar de un homenaje al mejor producto gallego y de kilómetro 0, revisionado con elaboraciones fundamentadas en la cocina asiática y platos veganos, cocinados siempre a fuego lento. Pregunta por sus “fuera de carta”, donde podrás descubrir el ingenio del chef con originales elaboraciones de la mejor materia prima que encuentra a diario en el mercado. No nos olvidamos de la excelente apuesta por la bodega, con Denominaciones de Origen que viajan desde Murcia hasta Marruecos o Italia, sin olvidar a los proveedores locales. Lo mejor, dejarse aconsejar para obtener una experiencia gastronómica única.

Gumer's journey began during the pandemic, taking its time and paying careful attention to every detail until it became an essential establishment in the capital of Rías Baixas. Its success is preceded by the fabulous joint work of chef Andrés Virgós in the kitchen and Javier Coya in the dining room, who takes care of the wine selection, along with exemplary service from the dining room team. At Gumer, you can enjoy a tribute to the finest Galician and local products, with a reinterpretation influenced by Asian cuisine and featuring vegan dishes, all cooked slowly and with great care. Do not forget to ask about their off-menu items, where you can discover the chef's ingenuity through original preparations using the best daily market ingredients. The restaurant also has an excellent wine selection, featuring Denominations of Origin ranging from Murcia to Morocco and Italy, while also supporting local suppliers. The best part is to let yourself be guided for a unique gastronomic experience.

A DE LINO



LA SOLERA DE LOS CINCO SENTIDOS THE TRADITION OF THE FIVE SENSES

Lino Fervenza quiso hacer realidad el deseo de su abuelo, y el suyo propio, transformando la antigua casa familiar de Moaña en una taberna gastronómica donde reunir a los amigos y familiares en torno a la buena mesa y la hogareña chimenea. Esta sensación de “estar como casa” sigue notándose hoy en día, y es que solo con cruzar el enorme portal se aprecia que entramos en un espacio propio hecho con mucho cuidado y mimo. La cocina sigue la misma línea, destacando las carnes premium de buey y de vaca, platos simples y cuidados con la mejor materia prima. Un viaje al pasado y a la naturaleza de la zona a través del plato para ganarse la simpatía de los aficionados al buen comer, donde los recuerdos familiares saltarán a tu memoria. Para maridar, la cuidada bodega acompaña, ya que podemos encontrar más de quince Denominaciones de Origen y diversos champanes.

Lino Fervenza wanted to fulfill his grandfather's wish, as well as his own, by transforming the old family house in Moaña into a gastronomic tavern where he could gather friends and family around a good meal and a cozy fireplace. This feeling of “being at home” is still evident today, and as soon as you cross the enormous gateway, you can tell that you are entering a carefully crafted and lovingly created space. The cuisine follows the same path, with a focus on premium beef and veal, simple dishes made with the finest ingredients. A journey into the past and the natural flavors of the region through the plate to win over food enthusiasts, where family memories will come flooding back. For pairing, the well-curated wine cellar offers more than fifteen Designations of Origin and various champagnes.

NERO



COCINA TRANSALPINA · TRANSLAPINE CUISINE

Ubicado en la idílica plaza de Compostela y en el antiguo barrio marinero de Bouzas, Nero es un edén consagrado a la Italia más casual con una combinación de mesas agradablemente dispuestas, acogedor, luminoso, colorido y espectacular rincón dedicado a la inagotable gastronomía de Italia.

A través de antipasti, ensaladas, burratas, pizzas, pastas, rissottos, carnes y arroces, Nero nos da a conocer la cocina propia de la península con forma de bota. El secreto es, sencillamente, su genuina cocina: platos sin presunciones que emanan autenticidad italiana, sencillez, cariño y succulencia. En Nero los ágapes terminan con unos buenos postres y una bodega con la mejor selección de caldos nacionales e italianos.

Located in the idyllic Plaza de Compostela and the old seafaring district of Bouzas, Nero is a central and great place dedicated to the most casual Italy with a combination of perfectly arranged tables and a cozy, bright, colorful, and spectacular corner focused on the exquisite Italian gastronomy. With options such as antipasti, salads, burrata, pizzas, pasta, risottos, meats, and rice dishes, Nero introduces us to the cuisine of the boot-shaped peninsula. The secret is exclusively its genuine cuisine: unassuming dishes that exude Italian authenticity, simplicity, affection, and succulence. At Nero, agapes end with good desserts and a wine cellar with a wide selection of national and Italian wines.

LA CENTRAL GASTRO



VIAJE CULINARIO · CULINARY JOURNEY

Próximo destino: el paraíso. Un viaje culinario con el que vivir decenas de experiencias llegadas desde diferentes puntos de Europa, América Latina o el sureste asiático. Todo ello sin olvidarse de la esencia de la propia tierra. Ubicado en pleno corazón del Casco Vello, este amplio espacio de aire industrial 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 formal, pero de tintes 'boho'. Un lugar para ver y dejarse ver (y disfrutar en el proceso). 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.

Next destination: paradise. It is a culinary journey with dozens of experiences from different parts of Europe, Latin America, and Southeast Asia. All of this without forgetting the essence of the land itself. The restaurant La Central is located in the heart of the Old Town. The large space has an industrial aspect that combines bars for having a drink after work that invite you to have some food with friends, an enjoyable space with an open kitchen integrated into the room, and, finally, a formal dining room, but with a boho style. It is a place to see and be seen (and enjoy in the process). Its large wine cellar has a careful selection of wines from the most important designations of origin. Ask about the private dining rooms for celebrations, presentations, meetings, or events.

QUINTA DE SAN AMARO



PASIÓN POR EL BUEN HACER · PASSION FOR GOOD WORK

Un concepto, un pensamiento llevado a la realidad por Nacho Crespo y Julio Oubiña para darle al viajero la oportunidad de vivir la experiencia de una Galicia rural. Ubicado entre viñedos de Albariño del Val do Salnés, este restaurante es un verdadero paraíso para aquellos que más disfrutan de la cocina tradicional gallega. Platos compuestos de cultura e historia. Aderezan ingredientes, recuerdos y experiencias contribuyendo a integrar una pasión desmedida por el terroño, conservando 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 y la pérgola. Aquí quien llega, repite.

Located between Albariño vineyards in the Val do Salnés and only a few kilometers 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 Oubiña to give the traveler the opportunity to experience what life is like in rural Galicia. In the restaurant, the food keeps, respects, and honors 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. In addition to an unforgettable cellar, it is worth enjoying this ancient estate whose walls still transmit history into each of its little corners: grapevine, fishpond, meadow, arcade, raised granary, and pergola. If you come, you will be back for more.

LA TRASTIENDA DEL CUATRO



UON 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.

WA restaurant with that ‘je ne sais quoi’ that 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 and 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 no better 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 balanced combination of old favorites and new discoveries.

CRUDEZA



ALQUIMIA GASTRONÓMICA · GASTRONOMIC ALCHEMY

Una dicha para todo buen gastrónomo amante de la ‘cocina viva’. Catalogado como uno de los mejores restaurantes de la ciudad olívica, Andrés y Óscar alegran el alma a través del placer de comer con un concepto muy atrevido en un ambiente relajado, presentando un idioma culinario propio, que juega con los orígenes de los alimentos y las técnicas de cocinado de una serie de viajes gastronómicos a través de Asia y Latinoamérica. Una aventura culinaria pura y sabrosa que se explica a través del raw food, en la que predominan diferentes ceviches o los tartares, sin perder el respeto a todo tipo de paladares, con otras opciones como las carnes ibéricas en diferentes preparaciones, las ensaladas variadas o los postres caseros que podrás acompañar con sus más de 50 tipos de vinos de su selecta bodega.

Adelight for any true food enthusiast and lover of ‘live cuisine.’ Ranked as one of the best restaurants in the city of Vigo, Andrés and Óscar delight the soul through the pleasure of eating with a very daring concept in a relaxed atmosphere. They present their own culinary language, which plays with the origins of ingredients and cooking techniques from a series of gastronomic journeys through Asia and Latin America. It’s a pure and tasty culinary adventure explained through raw food, with a focus on various ceviches and tartares, while maintaining respect for all kinds of palates. They also offer other options such as Iberian meats prepared in various ways, a variety of salads, and homemade desserts that you can enjoy alongside their selection of more than 50 types of wines from their exclusive cellar.

ENXEBO



COCINA CON-TRADI(C)CIÓN · COOKING WITH CON-TRADI(C)TION

Toma buena nota porque estamos ante un paraíso terrenal para los amantes de lo auténtico y de la buena mesa. La cocina de Enxebre se caracteriza por el uso del kilómetro 0 como base culinaria de la propuesta comandada por Marcos Rodríguez y Patricia Uceda. Cocina moderna y sostenible con el medio ambiente que se aprovecha del magnífico producto local y de temporada en perfecta comunión con la tradición. Valores seguros para un espacio que no esconde nada, donde podrás dejar que todos tus sentidos vivan una experiencia Enxebre. Cuenta con un reservado para ocho personas, donde catar un menú degustación con las elaboraciones más reseñables. Las noches de los viernes y sábados amenizan la velada con música en directo, donde podrás maridarla con destilados de elaboración propia y cócteles.

Take good note because this restaurant is an earthly paradise for lovers of authenticity and good food. The cuisine of Enxebre characterizes by the use of local products as the culinary base of the proposal headed by Marcos Rodríguez and Patricia Uceda. It is a modern and environmentally sustainable cuisine that takes advantage of the magnificent local and seasonal produce in perfect communion with tradition. Safe values for a space that has nothing to hide, where you will be able to let all your senses live an Enxebre experience. It has a reserved area for eight people, where it is possible to try a tasting menu with the most outstanding and delicious dishes. Friday and Saturday nights liven up the evening with live music. You can accompany it with homemade distillates and cocktails.

THE OTHILIO BAR



TEMPLO BISTRONÓMICO · BISTRONOMIC TEMPLE

No de esos espacios precursores, informales, dinámicos y creativos regentado por dos hermanos gemelos, Pablo y Carlos Rodal (uno en la dirección y el otro a los fogones). Los impactos sápidos en el paladar están garantizados. Auténtica cocina de bistronomía: fresca, actual, llena de sabor y matices, que, a un lado, se manifiesta con elaboradas recetas y, al otro, con un producto sumamente cuidado.

En la foto se aprecia su menú degustación, en el que intentan que sus clientes disfruten de su cocina y su amplio abanico de sabor, técnica y producto, en una amalgama de elaboraciones que varían según la temporada estacional, siempre acompañado de una carta de vinos adaptada a cada uno de sus platos.

La propuesta termina con su repostería artesanal como expresión de una pasión.

It is one of those pioneering spaces, informal, dynamic, and creative, run by twin brothers, Pablo and Carlos Rodal (one in management and the other in the kitchen). Palate-pleasing experiences are guaranteed. Authentic bistronomic cuisine: fresh, contemporary, full of flavor and nuances, which on one side is expressed through elaborate recipes and on the other with extremely well-cared ingredients.

In the photo, you can see their tasting menu, where they aim to delight their customers with their cuisine and a wide range of flavors, techniques, and ingredients, all in a mix of preparations that vary with the seasonal produce, always accompanied by a wine list tailored to each of their dishes. The offering concludes with their artisanal pastry as an expression of their passion.

DETAPAENCEPA



CULINARIA BIEN ENTENDIDA · CULINARY TRADITION

La sencillez bien entendida puede ser la vía directa para dar con una propuesta gastronómica de alta calidad que emplea como base los sabores de la memoria y la tradición. Las estaciones marcan el compás en estas cocinas, asegurando que la despensa se surta de los productos gallegos más brillantes del momento, sin renunciar a maravillas del resto del país. Su entorno forma el caparazón de la experiencia culinaria. Detapaencepa 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 planta superior, pensada para un ambiente más formal. 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 afamado sumiller, ha seleccionado con mimo.

Simplicity can be the direct way to find a high-quality gastronomic proposal that uses as a base the flavors of memory and tradition. The different seasons of the year mark these type of cooking, ensuring that the most brilliant Galician products of the moment are available, without renouncing to great products from the rest of the country. Detapaencepa is divided into two different areas: the first area is a lower floor with a bar and some high and low tables designed for eating some ‘tapas’ and drinking some wine, and the second area is an upper floor designed for a more formal atmosphere. Perfect technique, excellent raw material, and refined taste. The culinary experience is completed with the wine cellar and a careful selection of wines made by the famous sommelier Oscar Cidanes.

PIACERE



PURO SABOR A ITALIA · PURE ITALIAN TASTE

Un restaurante italiano altamente arraigado a la escena de la cocina más auténtica y sin presunciones innecesarias.

Esta casa que se encuentra situada en el exclusivo hotel Pazo los Escudos, en un entorno privilegiado, es el claro ejemplo de su quehacer diario: una comida magnífica y trato cercano para satisfacer al comensal a base de especialidades italianas de la manera más fresca y desenfadada. Su carácter se nota en las pastas y platos típicos como son las pizzas artesanales, succulentos platos de pasta fresca y las pastas rellenas de forma artesanal como la Tagliatelle alla Ruota, los risottos, los variados entrantes y postres artesanales que respiran la intensidad transalpina. Dispone de terraza en sus maravillosos jardines, con acceso directo a la playa do Carril.

An Italian restaurant deeply rooted in the scene of the most authentic cuisine without unnecessary presumptions. This restaurant is located in the exclusive hotel Pazo los Escudos, in a privileged setting, and is a clear example of its daily work: exquisite food and friendly service to satisfy the diner with Italian specialties in the freshest and most casual way. Its character is evident in the pasta dishes and the various typical dishes such as pizzas baked in front of the customers, succulent fresh pasta dishes and handmade stuffed pastas, risottos, and different starters, among which the Tagliatelle alla Ruota stands out. In addition, the desserts are a true Italian delight. The restaurant also has a terrace in its marvelous gardens, with direct access to the Carril beach.

RESTAURANTE ALCABRE



PLACERES CONSENTIDOS · INDULGENT PLEASURES

Viajar es la mejor manera de despertar los sentidos y, desde luego, Galicia -y sus Rías Baixas- es el destino ideal, contemplando sus espectaculares atardeceres sobre el mar y degustando su impresionante gastronomía. Un lugar de leyendas, donde el Atlántico toma camino a través de sus Rías hasta llegar a la mesa. Un lugar donde sentirse atraído por sabores icónicos del mar como el pulpo, los percebes o las zamburiñas, pero también por la sabrosa carne de vaca rubia gallega. Como en toda travesía, los nuevos tiempos llegan, la innovación y las últimas técnicas dan lugar a nuevos sabores que realzan la fantástica materia prima, elevándola. Eso presenta la cocina del restaurante Alcabre, situado dentro del distinguido hotel 5 estrellas Pazo los Escudos, en un idílico entorno de la ciudad olívica con vistas a la Ría de Vigo. Aquí el viaje toma forma de cocina de mercado y de proximidad, capitaneada por el chef Ricardo Macedo que con su creatividad te descubre la mejor materia prima gallega con toques contemporáneos acompañados de una selecta carta de vinos.

Traveling is the best way to awaken the senses, and certainly, Galicia - and its Rías Baixas - is the ideal destination, contemplating its spectacular sunsets over the sea and savoring its impressive gastronomy. It is a place of legends, where the Atlantic Ocean makes its way through its estuaries to reach the table. It is a place where you will be drawn to iconic sea flavors like octopus, barnacles, or scallops, but also to the delicious Rubia Gallega beef. As in any journey, new times arrive, innovation and the latest techniques give rise to new flavors that enhance the fantastic raw materials, elevating them. This is what the cuisine at the Alcabre restaurant offers, located within the distinguished 5-star hotel Pazo los Escudos, in an idyllic setting in the city of Vigo with views of the Ría de Vigo. Here, the journey takes the form of market and locally sourced cuisine, led by Chef Ricardo Macedo, who, with his creativity, unveils the best Galician raw materials with contemporary touches accompanied by a select wine list.

NIKKŌ



AMALGAMA CULINARIA · CULINARY FUSION

Confluencia entre la cultura local y la nipona, orientada desde el esplendor, con tendencia transformadora. Los chefs Nico Pio y Kevin Carreño son expertos en romper las dinámicas más allá de la rigurosa tradición. Compensan, con maestría, los platos más tradicionales de la gastronomía nipona con el producto atlántico de lonja. Su máxima es seguir progresando sin mustiarse, bordar la técnica y cuidar el producto al extremo. Su cocina se distancia del patrón establecido para fundir ingredientes de aquí y de allá que forman platos de sabores definidos y precisos. Su principal estrella es la barra de sushi, donde el producto y las manos más hábiles son las protagonistas del espectáculo culinario. La experiencia finaliza con una pequeña selección de vinos blancos y espumosos o sus postres artesanales.

It highlights the confluence between local and Japanese culture, oriented from splendor, with a transformative tendency. Chef Nico Pio and Kevin Carreño are experts in breaking the dynamics beyond the rigorous tradition. They masterfully balance the most traditional dishes of Japanese gastronomy with Atlantic fish market produce. Their objective is to keep on progressing, to master the technique, and to take care of the product to the extreme. Their cuisine distances itself from the established pattern in order to fuse ingredients from here and there to form dishes with defined and specific flavors. Its main highlight is the sushi bar, where the product and the most skillful hands are the stars of the culinary show. The experience ends with a small selection of white and sparkling wines and homemade desserts.

ALBATROS



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

En 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.

In 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.

EL TEMPORAL



REVOLUCIÓN MEDITERRÁNEA · MEDITERRANEAN REVOLUTION

Aquí la sencillez bien interpretada es el medio para alcanzar una propuesta gastronómica de gran calidad que emplea como base los sabores de la vanguardia mediterránea. Un local muy céntrico que enamora desde el primer instante con una decoración ecléctica que hace hincapié en la comodidad a través de materiales naturales. Miguel Gómez (su chef) se formó en Barcelona en Escola d'Hostelería Hofmann y en la escuela de pastelería Espai Sucre. Presenta una cocina basada en elaboraciones con un ‘twist’, confeccionadas con materia prima de gran calidad y de temporada, que acaricia todo tipo de paladares. También encontrarás una oferta variada de platos, así como su menú degustación. Completan su oferta con unos sabrosos postres caseros de elaboración propia. No cabe olvidar que cuidan muy bien la bodega.

Here, simplicity well interpreted is the means to achieve a high-quality gastronomic proposal based on the flavors of the Mediterranean avant-garde. A centrally located establishment that captivates from the very first moment with an eclectic decoration that emphasizes comfort through natural materials. Miguel Gómez, the chef, studied in Barcelona at the Escuela de Hostelería Hofmann (Hofmann Culinary School) and at the pastry school Espai Sucre. His cuisine is based on dishes with a twist, made with top-quality and seasonal ingredients, in order to please all palates. You will also find a varied range of dishes, as well as their tasting menu. They complete their incredible offer with delicious and unique homemade desserts. It should not be forgotten that they take great care of their wine cellar.

SALGADOIRO



AIRES ATLÁNTICOS · ATLANTIC VIBES

Es tiempo de comer rico, fresco y sano en uno de los rincones más privilegiados de Sanxenxo, iluminado por la sensual luz de la Ría de Pontevedra, observando la entrada de las embarcaciones al puerto deportivo y muy cerca de la coqueta playa de Os Barcos. Salgadoiro es ya, por méritos propios, un clásico del buen comer en las Rías Baixas. Con una cocina que huye de los tópicos de la zona, donde el mar y la tierra se unen, su recetario resalta por creaciones cosmopolitas e innovadoras, que nacen de la tradición, pero que evoluciona sin ataduras hacia un estilo propio, de espíritu viajero, tanto en sus platos como en sus postres. Eva y Fabián, los propietarios de este templo gastronómico, saben hacerlo bien y los pasos a seguir: una selecta materia prima de proximidad, una amplia bodega con vinos de Denominación de Origen y un servicio hospitalario a la par que profesional. En Salgadoiro cada plato es una historia con final feliz.

It is time to eat well, fresh, and healthy in one of the most privileged corners of Sanxenxo, illuminated by the sensual light of the Ría de Pontevedra, overlooking the entrance of boats to the marina and very close to the charming Os Barcos beach. Salgadoiro has earned its place as a classic in fine dining in the Rías Baixas region. With a cuisine that departs from the local clichés and combines the flavors of the sea and land, its menu stands out for its cosmopolitan and innovative creations that are rooted in tradition but evolve freely into a unique style with a worldly spirit, both in its dishes and desserts. Eva and Fabián, the owners of this gastronomic temple, know how to do it right, following a simple formula: carefully selected locally sourced ingredients, an extensive wine cellar with Designation of Origin wines, and a welcoming yet professional service. At Salgadoiro, each dish is a story with a happy ending.

LA MAR SALADA



EL MAR EN LA MESA · THE SEA ON THE TABLE

Un soberbio homenaje a la pesca y el producto del Mar Atlántico, acompañado por una profunda mirada a lo que el mercado ofrece a diario. A su cocina llegan pescados salvajes de la lonja como la lubina, el coruxo o el sargo, elaborados con recetas de siempre, pero depuradas por el tamiz que su carismático anfitrión (Pol Varela) le marca a su cocina, dotándoles de ese punto contemporáneo. La apuesta por la materia prima es excelsa, así como sus impecables pescados salvajes al horno emplatados y desespinados en mesa, su estupenda bodega y ese servicio de sala de los que ya no quedan. Un local elegante e industrial en el casco antiguo de Vigo, obra de los diseñadores Carla Varela y Enrique Ojea, que hace de hilo conductor a lo realmente importante aquí: la cocina y la materia prima.

It is a wonderful tribute to fishing and the produce of the Atlantic Sea, accompanied by an in-depth look at what the market has to offer daily. Wild fish from the fish market, such as sea bass, brill, or seabream, are brought to this kitchen. They are prepared with traditional recipes, but their charismatic host (Pol Varela) gives them a contemporary touch. The commitment to the raw material is excellent, as well as the impeccably baked and served wild fish, the fantastic wine cellar, and the kind of waiter service that no one can find anymore. It is an elegant and industrial place in the old town of Vigo, designed by Carla Varela and Enrique Ojea. This place acts as a thread that runs through what is really important here: the cuisine and the raw materials.

LEMOS



EL ARTE DE LA COCINA TRADICIONAL THE ART OF TRADITIONAL COOKING

El espíritu del Atlántico cobra vida en este emblemático restaurante de una de las villas más bonitas de Galicia, Redondela, en la Ría de Vigo, donde el marisco es el rey, con nécoras, centollos, percebes, cigalas, pescados y moluscos, así como chocos de la ensenada de San Simón. Un desfile de provocaciones marinas para arder de deseo. Pero también hay bocados terrenales como los entrecots o chuletas de carne gallega, arroces o sus postres caseros como las cañitas rellenas. Una propuesta gastronómica donde prima el producto, la tradición, el servicio profesional y el buen hacer de la experiencia adquirida en sus más de 30 años de trayectoria. Completa la carta una selección de vinos con todas las Denominaciones de Origen gallego como los albariños, mencías y ribeiro. La parte más desenfadada del lugar se esconde en su elegante terraza y la posibilidad de realizar todo tipo de eventos y celebraciones en sus espacios reservados.

The spirit of the Atlantic comes to life in this iconic restaurant in one of the most beautiful towns in Galicia, Redondela, located on the Ría de Vigo, where seafood is the king, with velvet crabs, spider crabs, barnacles, Norway lobsters, fish, and mollusks, as well as cuttlefish from the inlet of San Simón. It is a parade of marine temptations to ignite desire. But there are also earthly delights such as Galician beef entrecot or chops, rice dishes, and homemade desserts like "cañitas rellenas" (fried pastries filled with cream). It is a gastronomic proposal focused on the produce, tradition, professional service, and expertise acquired over more than 30 years of experience. A selection of wines with all Galician Designations of Origin, such as Albariños, Mencías, and Ribeiro, complements the menu. The more laid-back part of the place lies on its elegant terrace and the possibility of hosting all kinds of events and celebrations in their private spaces.

La religión de las tapas, el aperitivo y el afterwork

The religion of tapas, aperitifs, and afterwork

EL ARTE DEL BUEN VIVIR

THE ART OF LIVING WELL

Hay placeres que no debemos evitar en nuestra vida, pequeños gustos en nuestra cotidianidad que nos proporcionan un oasis de tranquilidad y felicidad, que mejoran la calidad de vida y que nos ayudan en nuestro devenir diario de costumbres, idas y venidas.

La cultura de las tapas, el aperitivo o el afterwork es ya un hábito indisoluble de nuestra idiosincrasia cultural. Es un momento para estar en compañía de quien realmente deseamos, donde los problemas quedan aparcados, en standby, mientras se saborea ese instante infinito de desconexión.

Pocas cosas gustan más que compartir, reír, razonar, charlar e incluso llorar –si fuera menester– alrededor de una barra o una mesa. Y, es que, si hubiera un derecho al que jamás abdicaríamos, sería el de la magia del aperitivo, unas tapas entre horas, unas cañas al atardecer o una copa o cóctel lleno de exotismo con la mejor música de fondo.

Una ceremonia gastronómica, un rito social con el que, a golpe de codo, se ha fraguado parte de la historia de nuestra cultura y la de cada uno de nosotros.

Ha llegado el momento de acatar lo que predicaban los antiguos griegos: hedonismo. Es momento de abandonarse al placer más cándido y elemental, a las recompensas del trabajo, al afecto, a la buena compañía y al goce. Es momento de entregarse, sin decoro, a no sufrir con la estresante vida que invade nuestras horas.

There are pleasures in life that we should not avoid, small indulgences in our daily routine that provide us with an oasis of tranquility and happiness, improve our quality of life, and help us navigate our daily customs and comings and goings.

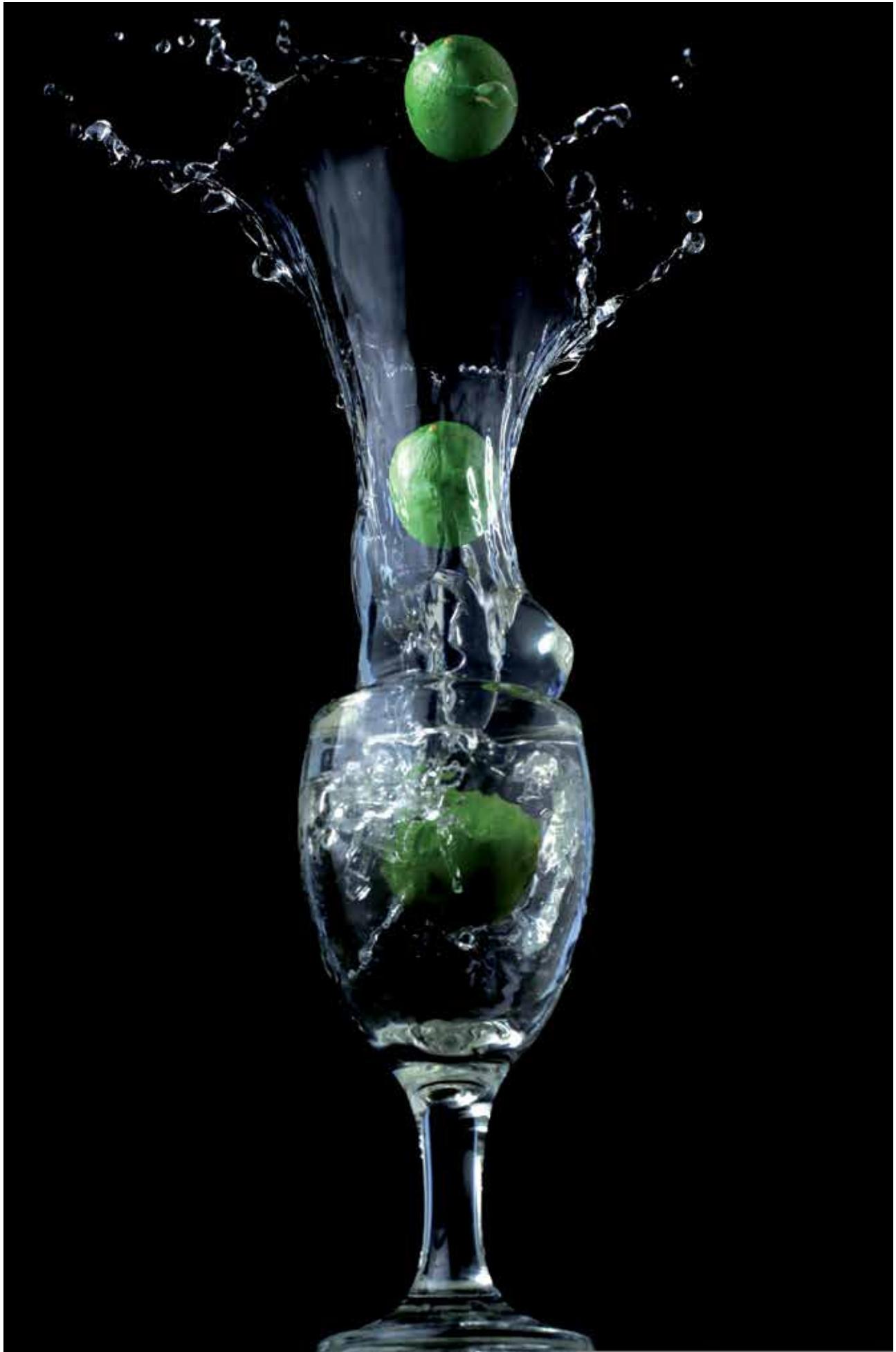
The culture of tapas, aperitifs, or after-work is already an inseparable habit of our cultural identity. It is a moment to be in the company of those we truly desire, where problems are put on hold, in standby mode, while we savor that infinite moment of disconnection.

Few things are more enjoyable than sharing, laughing, reasoning, chatting, and even crying, if necessary, around a bar or a table. And indeed, if there were a right we would never abdicate, it would be the magic of the aperitif, some midday tapas, some beers at sunset, or a cocktail full of exoticism with the best music in the background.

It is a gastronomic ceremony, a social ritual that has shaped part of the history of our culture and each one of us, with a simple elbow bump.

The time has come to embrace what the ancient Greeks preached: hedonism. It is time to surrender to the most candid and elemental pleasure, the rewards of work, to the affection, the good company, and the enjoyment. It is time to wholeheartedly surrender ourselves to not suffering from the stressful life that invades our hours.







BENDITO NOPAL

De espíritu bien chingón que hace las delicias de quien sabe apreciar el gusto casero de la gastronomía 100 % de México, pero con un toque moderno. Ydalio Dávila nos brinda platillos deliciosos que mantienen la esencia y los sabores tradicionales en su apartado más popular, el taquero, siempre con los mejores productos seleccionados, en una carta cambiante para que cada visita sea única. Las margaritas son un plus a su oferta gastronómica. Especialistas en mezcal con más de 15 referencias.

Their awesome spirit delights those who appreciate the homely taste of 100% Mexican cuisine but with a modern twist. Ydalio Dávila offers us delicious dishes that preserve the essence and traditional flavors, particularly in their most popular section, the taquero, always using the finest selected ingredients in a changing menu to make each visit unique. Margaritas are an extra addition to their gastronomic offerings. They are specialists in mezcal with over 15 selections.

Rúa de Luis Taboada 6, Vigo
986 292 806
benditonopal.es
⌚ 📍 🌐



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 con toques internacionales. Con sus paredes de piedra y sus detalles, además de su terraza, es el sitio perfecto para picar, recrearse y disfrutar de la compañía en el mejor ambiente.

This charming establishment is a wine bar where you can find a carefully curated selection of wines, always showcasing the best efforts of the winemakers who walk through their vineyards every morning. The menu highlights exquisite products treated with simplicity and international touches. With its stone walls and details, in addition to its terrace, it is the perfect place to nibble, relax, and enjoy the company in the finest atmosphere.

C. Méndez Núñez 11, Vigo
986 226 732
⌚ 📍 🌐



GUÒC

AMOR O PASIÓN?

LOVE OR PASSION?

Cualquiera de las dos resume y refleja lo que esta pareja de hosteleros presenta en sus creaciones culinarias y en su original casa de comidas.

Por un lado, está Olfa Abidi, la encargada de la sala y responsable de acompañar y guiar a los clientes; por otro, Alberto Díez, un chef de mente inquieta y carácter aventurero, que ha pasado por los fogones de Estrellas Michelin como Pepe Solla o los hermanos Roca, que, además de vivir en varios países asiáticos, es el responsable de dar forma a una gastronomía de sabores intensos y cocciones largas, donde reinan los frutos del mar y la huerta.

Su propuesta es atrevida, llena de carácter y contrastes, que parte de una base tradicional asiática pero cocinada con alma atlántica, que busca sorprender al comensal y donde no faltan diferentes tipos de baos, currys y dumplings, preparados de forma artesanal y que responden únicamente a su propia identidad.

La selección de bebidas va acorde con su propuesta: cervezas asiáticas, zumos de frutas exóticas y una selección cuidadosa de vinos pensados para maridar con los sabores intensos, ácidos, picantes, salados y dulces de la comida oriental.

Either of the two summarizes and reflects what this couple of restaurateurs present in their culinary creations and in their original eatery.

On the one hand, there is Olfa Abidi, in charge of the dining room and responsible for accompanying and guiding the customers; on the other hand, Alberto Díez, a chef with a restless mind and an adventurous spirit, who has worked in Michelin-starred kitchens such as Pepe Solla or the Roca brothers and has also lived in various Asian countries. He is responsible for shaping a cuisine of intense flavors and long cooking times, where seafood and garden produce reign.

Their proposal is daring, full of character and contrasts, starting from a traditional Asian base but cooked with an Atlantic soul, aiming to surprise the diner and featuring various types of handmade baos, curries, and dumplings that only respond to their own identity.

The selection of beverages aligns with their proposal: Asian beers, exotic fruit juices, and a carefully curated selection of wines designed to pair with the intense, acidic, spicy, salty, and sweet flavors of oriental cuisine.



O LAGHARTO PINTADO

Como bien dice el refranero español: compartir es vivir. Bajo esa premisa, este restaurante lo apuesta todo para defender platos creados para disfrutar de los exquisitos sabores del Atlántico en sus tapas y elaboraciones, siempre acompañados de una cuidada selección de vinos y cervezas.

As the Spanish saying goes: sharing is living. With that spirit in mind, this restaurant does everything within its power to showcase dishes and tapas created to enjoy exquisite flavors from the Atlantic. And worth mentioning is the careful selection of wines and beers accompanying the food.

C. Rosalía de Castro, 8. Vigo · 🍷☀️➕



VAKABURRA

Restaurante con encanto y decoración alegre, de aire informal, que se convierte en una galería de arte con obras de artistas locales. Un lugar ideal donde disfrutar de una caña bien tirada o una copa de su escogida selección de vinos, mientras disfrutas de una carta basada en las técnicas y recetas tradicionales, con un toque de innovación.

It is a charming restaurant with cheerful decor, featuring an informal atmosphere that transforms into an art gallery showcasing works by local artists. It is an ideal place to savor a well-poured beer or a glass of their carefully curated wine selection, all while enjoying a menu based on traditional techniques and recipes with a touch of innovation.

C. Ecuador 89, Vigo · 986 410 912 · 🍷✖️



MIJO MINIBAR

Mijo es cocina de mercado, viajera y con raíces, pero eternamente atrayente. Esa impecable combinación del excelente producto gallego y la incorporación de culturas gastronómicas en armoniosas combinaciones. Platos pensados para ser disfrutados y compartidos en un ambiente informal.

Mijo is rooted, well-travelled, but always appealing market produce. That impeccable blend of excellent local, native Galician produce and the incorporation of gastronomic cultures in harmonious combinations. Dishes are designed to be affordable, enjoyed and shared in a casual, relaxed atmosphere.

C. Luis Taboada, 18. Vigo · 🍷✖️



QUEIMADA GASTROBAR

SABROSO Y URBANO

TASTY AND URBAN

Los hermanos Marcos y Rubén Rodríguez están al frente de un negocio familiar en funcionamiento desde 1976, un reconocido espacio de encuentro en el centro de Baiona.

El mimo en la elección de productos de máxima calidad y cercanía, la pasión por ofrecer una propuesta gastronómica creativa que sorprenda cada día, el cuidado en el servicio y el interés por seguir aprendiendo son las claves para que el cliente disfrute de una experiencia inolvidable. En este espacio hogareño y acogedor, el día se inicia con los desayunos, en los que encontramos algunas de sus maravillosas tostadas, zumos, té, café y tapas. Sabores reconocibles acompañados de matices que fascinarán a los paladares más expertos, como el tendal de boquerones. Recetas de aquí y allá rematadas de una forma singular. Y es que, desde el 76, es un reconocido lugar de encuentro para el aperitivo, la comida o el café. Además, destacamos la interesante bodega de la casa y su buena cocina dulce, con postres a la altura del resto de platos de la carta.

Brothers Marcos and Rubén Rodríguez have been running a family business since 1976, a renowned meeting place in the center of Baiona.

The care in selecting top-quality, locally sourced products, the passion for offering a creative gastronomic proposal that surprises every day, the attention to service, and the interest in continuous learning are the keys to ensuring that the customer enjoys an unforgettable experience. In this cozy and welcoming space, the day begins with breakfast, where you can find some of their wonderful toasts, juices, teas, coffees, and tapas. Recognizable flavors are accompanied by nuances that will captivate even the most experienced palates, such as the “tendal de boquerones” (anchovies). Recipes from here and there are presented in a unique way. Since 1976, it has been a well-known meeting place for aperitifs, lunch, or coffee. Additionally, we highlight the interesting house wine cellar and its excellent dessert menu, with desserts that match the quality of the rest of the dishes on the menu.



TREPIA GASTRONOMÍA

Restaurante en pleno casco vello de Vigo que presenta una decoración contemporánea y cómodos espacios donde gozar del trato esmerado, hogareño y profesional del servicio, siempre acompañado de una cocina impecable y original, con sabores tradicionales e innovadores que buscan sorprender al comensal; Una carta variada tanto para compartir, como para picar o de plato, perfectamente presentados con sabores y texturas asombrosas con los que acompañar su selecta carta de vinos.

It is a restaurant in the heart of the old town of Vigo boasting contemporary decor and comfortable spaces where you can enjoy meticulous, homely, and professional service, always accompanied by impeccable and original cuisine with traditional and innovative flavors aimed at surprising the diner. They offer a diverse menu for sharing, snacking, or as a main course, perfectly presented with astonishing flavors and textures, complemented by their select wine list.

Rúa Carral 9, Vigo
886 160 784
trepiagastronomia.es



MELITÓN

Un buen pan, un cuchillo de sierra para cortarlo y buen producto, ya sea cárneo, vegetal o proveniente del mar. Esa es la idea con la que los hermanos Rodal (The Othilio bar) crearon Melitón: la vocación de elevar el entrepan a bocadillo gourmet de autor, dotándolo de matices y sabores que la cocina actual puede aportar. En una breve pero original carta podrás catar cosas únicas como el sándwich Melitón Club de solomillo, bocadillo de milhojas o churrasco, entre otras propuestas que no son bocadillos.

A good bread, a serrated knife to slice it, and quality ingredients, whether they are from meat, vegetables, or the sea, that is the idea with which the Rodal brothers (The Othilio bar) created Melitón: the vocation of elevating the sandwich to an artisan gourmet level, infusing it with nuances and flavors that contemporary cuisine can provide. In a short but original menu, you can savor unique items such as the Melitón Club sandwich with sirloin, the mille-feuille sandwich, or the steak sandwich, among other offerings that go beyond traditional sandwiches.

Rúa Luis Taboada 12, Vigo
986 436 673





CRUDEZA A LAXE

Hermano pequeño de su homólogo y referencia gastronómica, situado en el centro de la ciudad, que sigue la misma línea de la marca: la exquisitez de la alquimia gastronómica peruana y asiática, con una amplia carta, pero con un formato más informal y de take away, para disfrutar a cualquier hora del día, cualquier día de la semana. Además, presenta cafés de especialidad, opciones de brunch, tostadas gourmet, ensaladas, batidos naturales y más de 70 referencias de vinos que podrás disfrutar en su coqueta terraza interior.

It is the little sibling of its gastronomic counterpart and reference, located in the city center, following the same brand's philosophy: the delicacy of Peruvian and Asian culinary alchemy, with an extensive menu but in a more casual and takeaway format. People can enjoy it any time and any day of the week. Additionally, it offers a selection of specialty coffees, brunch options, gourmet toasts, salads, natural smoothies, and over 70 wine selections that you can savor on its charming indoor terrace.

*Centro comercial A Laxe
Vigo
986 443 788*



PAZO DA ESCOLA

Ubicado en un solariego caserón de piedra de 300 años de antigüedad llamado Pazo de Mendoza, este restaurante funciona, además, como complejo de turismo rural en un precioso entorno, enmarcado por una zona turística 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 restaurant is located in a 300-year-old stone manor house called 'Pazo de Mendoza'. In addition to being a restaurant, it functions as a rural tourism complex in a beautiful location, framed by the renowned tourist area of Val Miñor. Its gastronomic proposal is based on the legacy of its ancestors. Recipes with Galician meats, seafood, and fish, without forgetting the stews, cultivated vegetables, and homemade desserts. All accompanied by its best wines. There are three dining rooms: the main one, located in the old shed of the Pazo, and the other two inside the hotel.

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





CÚRCUMA

Entrar en este local es entrar en un espacio acogedor, donde relajarse con comida muy sana. Desde hace 21 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, brindando un recetario que es paradigma de alimentación saludable. El equipo de cocina de este céntrico restaurante se inspira en el recetario mediterráneo para crear una oferta sana, fresca y exótica.

To enter this locale is to enter a friendly space to relax in with some healthy and nutritious food. For 21 years, Cúrcuma (meaning turmeric) has been promoting natural cooking based on seasonal organic produce. It is a place encapsulating that delightful moment of discovery that convinces you that 'healthy' and 'delicious' are not at loggerheads, offering a recipe book epitomizing the paradigm of healthy eating. The team working in the kitchen in this city-center restaurant draws inspiration from Mediterranean cuisine to offer healthy, fresh, and exotic food.

Rúa do Brasil, 4. Vigo
986 411 127
curcumavigo.com



TAPAS AREAL

Un espacio informal y sin reservas en el que se ofrece una selección de tapas que se sirven en barra. Llevan 27 años en el centro de Vigo y siguen siendo una de las mejores opciones para tapear tanto al mediodía como por la noche. Así destacan platillos como sus entrantes, embutidos y quesos, ensaladas, tortillas, revueltos, pescados, mariscos, carnes, y una amplia variedad de postres. Para acompañar, la obligada caña o un buen vino. Además, ofrecen cada día una selección de platos especiales fuera de carta, con productos de temporada.

It is an informal, no-booking space offering a selection of tapas served at the bar. They have been in the center of Vigo for 27 years and are still one of the best tapas options, both at midday and in the evening. It is worth mentioning their little plates of starters, cold meats and cheese, salads, omelets, scrambled eggs, fish, seafood, cooked meats, and a wide choice of desserts, with that necessary glass of beer or wine on the side. Furthermore, daily specials with seasonal products are also offered in addition to the usual menu.

Rúa México, 36. Vigo
986 418 643
tapasareal.com





MESÓN FIDALGO

La sencillez bien comprendida es el claro medio para dar con una propuesta gastronómica de alta calidad. El Mesón Jamonería Fidalgo es de esos lugares donde prima el género. En la 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.

Well-understood simplicity is the clear mean to find a high-quality gastronomic proposal. Mesón Jamonería Fidalgo is 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



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 sobre todo en productores gallegos. No te pierdas su menú del día y, si el cuerpo te lo pide, un maridaje sin igual.

This quiet and cozy stone-walled locale offers a wide range of tapas, free from prescribed rules or norms, and where overseas roots and local produce let your imagination run free to discover an explosion of new tastes. It is a perfect venue for sharing tapas with friends or having a break from the daily rush. Moreover, wine here is treated seriously, with affection and the respect it deserves, with a special focus on Galician labels. Do not miss our menu of the day and, if your body requires one, an unrivaled pairing.

C. Joaquín Yáñez, 5. Vigo
986 228 346
lumedecarozo.es





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. Tapeo de calidad, original y fresco en un local de decoración actual y de agradable ambiente que cuenta, además, con una buena terraza. Resumiendo, un pequeño oasis culinario de personal abnegado que, como no podía ser de otra forma, permite maridar su espectacular cocina con los mejores caldos de nuestra geografía. No te vayas sin probar su sabroso atún rojo, su carne gallega y su pescado del día.

It is an indispensable part of Vigo's culinary experience. Products are always carefully selected from the market, giving rise to ingredient-oriented cooking that does not shy away from innovation. They have quality, original, and fresh tapas in a place with modern decoration and a pleasant atmosphere that also has a good terrace.

In short, a small culinary oasis of dedicated staff that, as it could not be otherwise, allows its spectacular cuisine to be paired with the best wines of our geography. Do not leave without trying its tasty red tuna, Galician meat, and fish of the day.

Pl. de Compostela 31, Vigo
610 229 450



GAMBOA VINTE

Su filosofía: cocina tradicional hecha con cariño, claramente honesta y sin grandes decoraciones que respeta el producto de primera calidad y de cercanía, para que hable por sí mismo con lo que realmente importa: su sabor.

El local, de tres plantas, presenta un espacio confortable e informal para compartir, tapear o comer mientras disfrutas de la experiencia gastronómica con un trato amable y atento por parte del personal, acompañada de su amplia bodega de vinos autóctonos y nacionales.

Their philosophy: traditional cooking made with care, clearly honest, and without elaborate decorations, respecting high-quality, locally sourced ingredients, so that the food speaks for itself with what truly matters: its flavor.

The three-story venue offers a comfortable and informal space for sharing, snacking, or dining while enjoying the gastronomic experience with friendly and attentive service from the staff, complemented by their extensive selection of local and national wines.

Rúa Camboa 20, Vigo
986 166 373
gamboavintetaberna.com





ORIXE

RÍAS BAIXAS

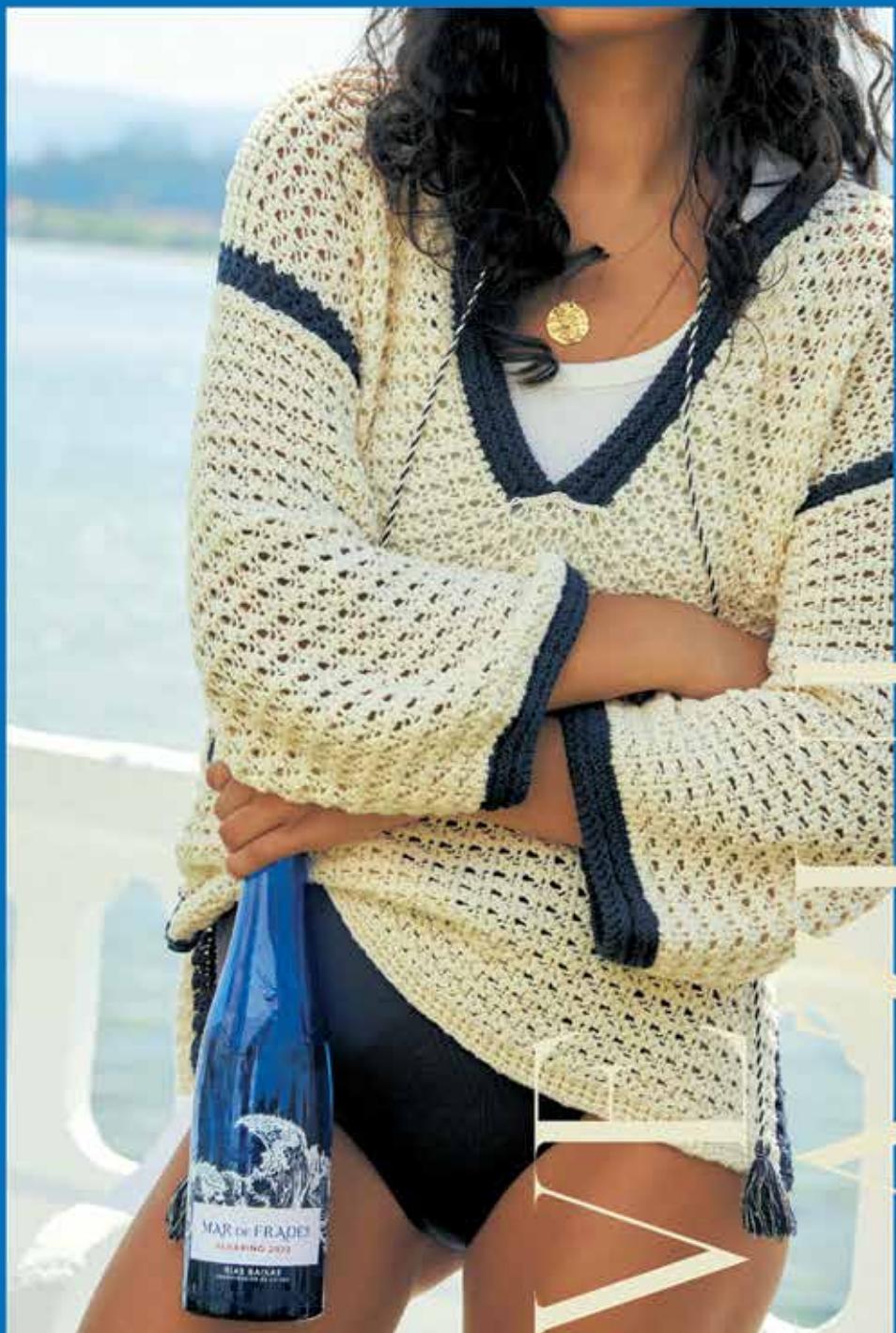
Un año y mil ocasiones para celebrar
la provincia de Pontevedra



MAR DE FRADES
ALBARIÑO ATLÁNTICO

Somos atlánticos. Sabemos que las cosas nunca salen como se planean. Y es mejor así. La vida se vuelve más divertida cuando disfrutas de cada momento tal

y como viene, siendo auténticamente tú, dejándote llevar por lo inesperado y descubriendo que lo imprevisible puede ser maravilloso.



MAR DE FRADES
WINE