

T I E R R A

PONTEVEDRA, FOOD AND TRAVEL INSANITY



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

ESPAÑOL / ENGLISH

www.disfrutadeunconsumoresponsable.es 40°

SI QUIERES SABOR,
EL
AFLADOR
EST. 1943



EN GALICIA TENEMOS TRADICIONES TAN AUTÉNTICAS,
GENUINAS Y REPLETAS DE SABOR QUE MERECEN SER
DISFRUTADAS Y COMPARTIDAS CON TODO EL MUNDO.
EL AFLADOR, EL SABOR DE NUESTRA TIERRA.

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

SÍGUENOS ONLINE
revistatierra.com

STAFF

DIRECCIÓN:

Waldo Castro

DIRECCIÓN DE ARTE Y DE REDACCIÓN: *Miriam Fernández Rivas*

PUBLICIDAD:

Santiago Palomeque

TRADUCCIÓN:

Marta Buján Navarro

TEXTOS:

Waldo Castro

Miriam F. Rivas

FOTOGRAFÍA:

Alfonso Durán (Gastronomía)

Iván PC

farrangallo

Olalla Lojo (Gastronomía)

ADMINISTRACIÓN:

Ángel Fernández

www.revistatierra.com

2020 / 26

TIERRA

PONTEVEDRA, FOOD AND TRAVEL INSANITY



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

ESPAÑOL / ENGLISH

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

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

GLOSARIO DE ICONOS · ICONS GLOSSARY

Ⓐ Restaurante / Restaurant · Ⓛ Tapas / Tapas · Ⓝ Terraza / Terrace · Ⓞ Copas / Drinks · Ⓟ 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

DONDE MAR Y NATURALEZA SE FUNDEN

WHERE SEA AND NATURE CONVERGE

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

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

Patrimonio fortificado

Paisaje e historia se entremezclan en perfecta armonía a través de castillos, fortalezas, murallas y torres. Testimonian un pasado de batallas, invasiones, feudos, revueltas y luchas de poder deparando apasionantes relatos esculturales sobre estos recintos situados en entornos idílicos. Desde recorrer el castillo de Soutomaior y pasear por su Jardín de Excelencia Internacional, hasta adentrarse en la historia y el hermoso paisaje del castillo de Sobroso (Mondariz). La monumental fortaleza del monte Boi, custodiando Baiona; o las de Salvaterra de Miño, Goián (Tomiño) y Santa Cruz (A Guarda); la de O Castro en Vigo cuyas murallas regalan imponentes vistas a la ría y las islas Cíes.

Patrimonio arqueológico

Hermosos parajes guardan un rico legado milenario: grabados rupestres, ‘mámoas’, dólmenes y castros. Las huellas de quienes habitaban las Rías Baixas se extienden por la provincia enmarcadas en bellos paisajes, trazando un viaje milenario que combina historia, leyenda y magia.

Los poblados fortificados en Santa Trega, transportan a quienes lo visitan a la época prerromana. En A Lanzada emergen los vestigios de un antiguo emporio de intercambio comercial con el Mediterráneo. O Facho, con su castro de la Edad del Hierro y su antiguo santuario,

In the southwest of Galicia, from Monte Louro in Muros to the mouth of the Miño river, Rías Baixas display their charms in blue and green, the colours of a sea that penetrates inland. Beaches, islands, vineyards, trails, *pazos*, churches, food, camellias, spas... Cambados, Vilagarcía de Arousa, Sanxenxo, Pontevedra, Combarro, Cangas, Vigo, Mondariz, Baiona, Tui, A Guarda... Landscapes full of history, fishing villages and cities to enjoy all year round.

We propose seven views of the most intimate spaces that live up to any traveller's expectations.

Fortified heritage

Landscape and history mix in perfect harmony through castles, fortresses, walls and towers. They bear witness to a past of battles, invasions, fiefdoms, revolts and power struggles; a past told in fascinating stories sculpted on these places located in idyllic surroundings. Simply visit the castle of Soutomaior and stroll around the Garden of International Excellence; step into the history and beautiful landscape of the Sobroso castle (Mondariz); the monumental fortress of Mount Boi, guarding Baiona; or those of Salvaterra de Miño, Goián (Tomiño) and Santa Cruz (A Guarda); and O Castro, in Vigo, with impressive views of the estuary and the Cíes Islands from its walls.

Archaeological heritage

Beautiful places that keep a rich millenary legacy: rock art, *mámoas*, dolmens and *castros*. The mark of those who lived in Rías Baixas is left throughout the province, in places surrounded by beautiful landscapes, where you can trace history, legend and magic back through a millenary journey.

The fortified villages in Santa Trega take visitors back to pre-Roman times. In A Lanzada, you will find the remains of an ancient emporium of trade with the Mediterranean. O Facho, with a *castro* (settlement) from the Iron Age



+ info en: turismoriasbaixas.com

despliega ante nosotros la grandiosidad de las islas Cíes y Ons.

Enigmáticos petroglifos como el de Mogor en Marín, o los de Campo Lameiro, la mayor concentración de arte rupestre al aire libre de Europa. Estos evocadores grabados forman parte de la identidad y del paisaje de las Rías Baixas.

Patrimonio paisajístico

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

Patrimonio literario

Rías Baixas son literatura. El mundo de las letras encontró aquí su escenario perfecto. Ha sido cuna de ilustres escritores y musa de tantos otros que descubrieron en los paisajes una fuente de inspiración para sus obras. Vigo ampara la magia verniana con una escultura del escritor y el conjunto dedicado a su obra 20.000 leguas de viaje submarino frente a la isla de San Simón. Cortázar se daba ‘baños como Poseidón’ en Nigrán. Emilia Pardo Bazán escribió páginas memorables en el balneario de Mondariz, las carballeiras de la Fraga de Catasós y en el pazo de Liñares en Lalín. Imprescindible la visita a la Casa-Museo de Valle-Inclán en Vilanova de Arousa, o al Castillo de Soutomaior, antigua propiedad de la polifacética escritora María Vinyals, pionera del feminismo en Galicia.

Patrimonio religioso y espiritual

El paisaje de la provincia y su historia están teñidos de espiritualidad. A la belleza natural de sus bosques, ríos, playas y su suave litoral se une la mística de sus rincones mágicos, de culto y retiro, donde aislarse del mundanal ruido. Monasterios, iglesias o santuarios son remansos de paz situados en paisajes idílicos de costa e interior.

La catedral de Santa María, en Tui, constituye la joya de la corona de un hermoso centro histórico a orillas del río Miño. El paisaje urbano de Pontevedra no podría entenderse sin la silueta de A Peregrina, santuario con una característica forma de concha de vieira y parada obligatoria en el Camino de Santiago. También aquí se puede

and an ancient sanctuary; here you will be confronted to the grandeur of the Cíes and Ons Islands.

Intriguing petroglyphs, as the one in Mogor, in Marín, or those in Campo Lameiro, the largest concentration of open-air rock art in Europe.

These evocative carvings are part and parcel of Rías Baixas identity and landscape.

Landscape heritage

Lush nature invites you to stroll around beautiful gardens boasting impressive botanic value. Gardens are linked to old manor houses that breathe history out of every wall. Pazo de Oca (A Estrada), known as the Galician Versailles, and Pazo de Rubianes (Vilagarcía de Arousa), with its International Garden of Excellence, are two must-see visits to discover some of the best-kept secrets of their landscape.

Literary heritage

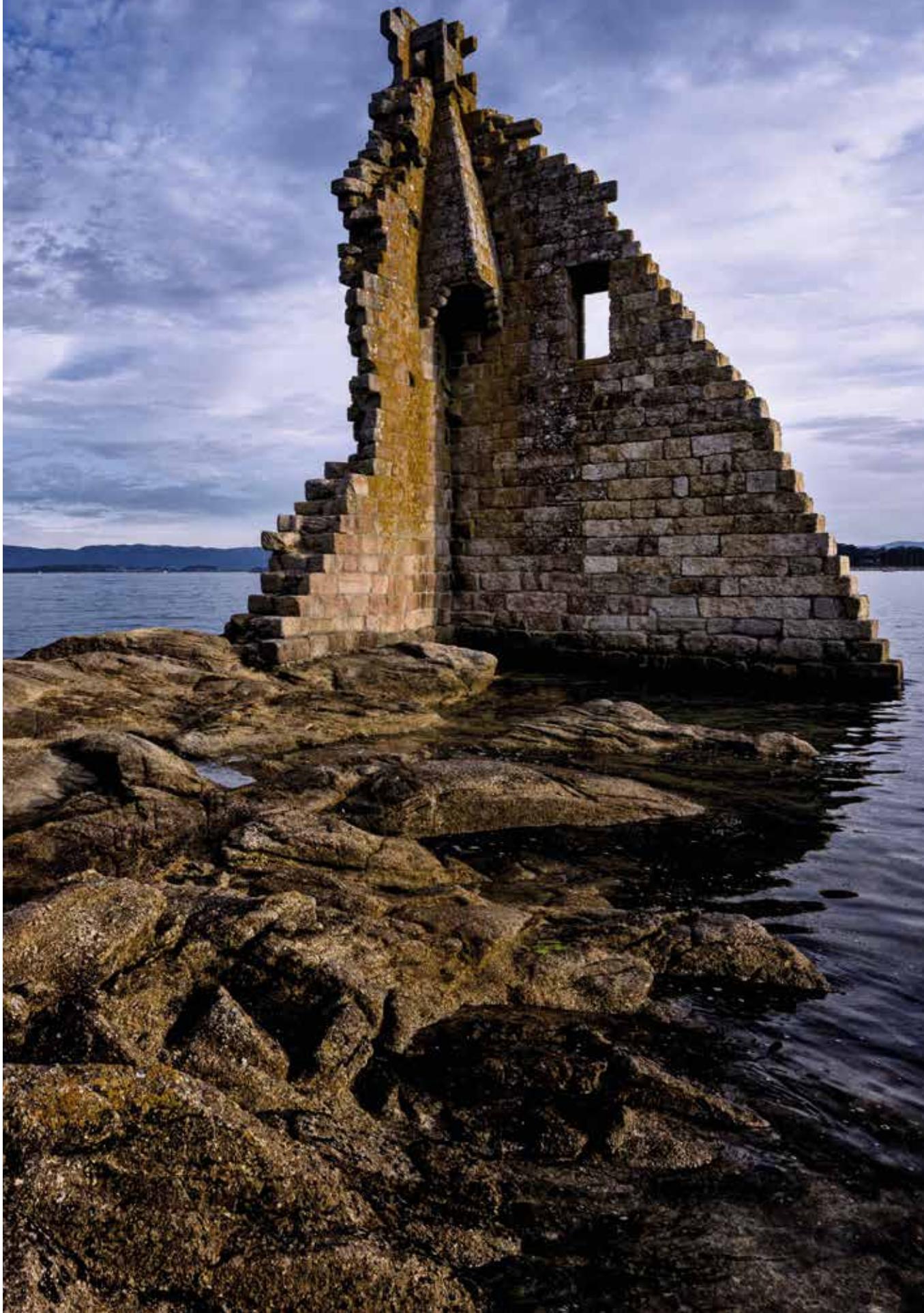
Rías Baixas is literature. The world of literature found its perfect setting here. Birthplace of renowned writers and inspirational muse for so many other writers, who found in these landscapes a source of inspiration for their work. Vigo cherishes the magic of Verne, with a sculpture of the writer and a sculpture dedicated to his book, *Twenty Thousand Leagues under the Sea*, in front of San Simón island. Cortázar used to “swim like Poseidon” in Nigrán. Emilia Pardo Bazán wrote memorable pages at the Mondariz spa, the Fraga de Catasós carballeiras and the Liñares pazo in Lalín. You can't fail to visit the House-Museum of Valle-Inclán in Vilanova de Arousa, or the Castle of Soutomaior, former property of the versatile writer María Vinyals, a pioneer of feminism in Galicia.

Religious and spiritual heritage

The history and landscapes in this province brim with spirituality. The natural beauty of the forests, rivers, beaches and the smooth coastline is enriched by the mysticism of magical places, places of worship and retreat, where one can get away from the daily noise. Monasteries, churches and sanctuaries are peaceful retreats located in idyllic coastal and inland landscapes.

The Santa María cathedral, in Tui, is the crown jewel in a beautiful historical centre on the banks of the Miño river. The urban landscape of Pontevedra could not be understood without the silhouette of A Peregrina, a sanctuary with a characteristic scallop shape, which is a must







contemplar la magnificencia de una de las obras cumbre del gótico de Galicia, la basílica de Santa María a Maior. Próxima a Pontevedra se encuentra la iglesia de San Martín de Agudelo, en Barro. En este mismo camino a Compostela, en Caldas de Reis, se ubica la iglesia de Santa Mariña de Carracedo. En el centro histórico de Vigo nos topamos con la concatedral, conocida como la Colegiata o el imponente santuario de Santa María de Abades en Silleda.

Patrimonio natural

Idilio entre mar y tierra. Un monte verde y denso donde la magia se respira. Unas islas majestuosas donde contemplar la mejor puesta del sol del mundo. Unas playas donde la palabra paraíso cobra sentido. La naturaleza ha sido más que generosa con el interior y la costa de las Rías Baixas.

La provincia conserva parajes naturales incomparables, remansos de paz con una extraordinaria biodiversidad y belleza. Sus fondos marinos son únicos en el mundo, con especies singulares que sólo se encuentran en este territorio. El parque natural de monte Aloia, la Fraga de Catásos, la desembocadura del río Miño en la frontera con Portugal, las paradisíacas islas Cíes en la ría de Vigo, la riqueza del ecosistema del complejo intermareal Umia-O Grove en O Salnés y la inmensidad de la ZEC Sierra de O Candán son sólo algunos de los cientos de ejemplos.

Patrimonio etnográfico y cultural

Las Rías Baixas son sinónimo de cultura. Cada ciudad, pueblo, calle y rincón ofrece algo único a la persona visitante. Los museos de la provincia de Pontevedra custodian un patrimonio de gran riqueza. Desde los más tradicionales a los vanguardistas, invitan a descubrir la historia de las Rías Baixas, su cultura milenaria y los oficios tradicionales. Un viaje que comienza en la prehistoria y llega hasta nuestros días: el Museo de Pontevedra para sumergirse en la historia de la provincia, el Museo Quiñones de León (Vigo), y conocer a fondo los secretos del albariño en el Museo Etnográfico del Vino de Cambados, Museo MARCO (Vigo), Museo Massó (Bueu), Museo del Mar de Galicia (Vigo), Museo MASAT (A Guarda), son solo algunos ejemplos de su incalculable riqueza.

stopover for pilgrims on Camino de Santiago. Here you can also admire the magnificence of one of the greatest examples of Gothic architecture in Galicia, the Basilica of Santa María a Maior. Near Pontevedra you will find San Martín de Agudelo church, in Barro. On the same road to Compostela, in Caldas de Reis, is the church of Santa Mariña de Carracedo. In Vigo's old centre we find the co-cathedral known as Colegiata, as well as the impressive sanctuary of Santa María de Abades in Silleda.

Natural heritage

Romance between sea and land. A green and lush mountain brimming with magic. Majestic islands where you can watch the best sunset in the world. Beaches which give full meaning to the word "paradise". Nature has been more than generous with both land and coast in Rias Baixas.

In this province, unparalleled natural landscapes are preserved; peaceful places boasting extraordinary biodiversity and beauty. In this province, the sea bed is unique in the world, with rare species that can only be found here. The natural park of Mount Aloia, Fraga de Catásos, the mouth of the Miño river on the border with Portugal, the paradisiacal Cíes Islands in Ría de Vigo, the rich ecosystem of the Umia-O Grove intertidal complex in O Salnés, and the immensity of the special conservation area at Sierra de O Candán are just but a few of hundreds of examples that could be mentioned.

Ethnographic and cultural heritage

Rías Baixas are a synonym for culture. Every city, town, street and spot offers something unique to the visitor. The museums in Pontevedra province are home to a rich heritage. From the most traditional to the most avant-garde, they invite you to discover the history of Rías Baixas, its millenary culture and traditional trades. A journey that begins in prehistoric times and continues up to today: the Pontevedra Museum to delve into the history of the province; the Quiñones de León Museum (Vigo); learn all the secrets of Albariño wine in the Cambados Ethnographic Wine Museum; the MARCO Museum (Vigo); the Massó Museum (Bueu); the Galician Sea Museum (Vigo); the MASAT Museum (A Guarda); just a few examples of their priceless cultural value.



Vista aérea jardines del Pazo de Oca
Castillo de Sobroso

Un paseo de historia y vida

A walk through history and life

UNA EXPERIENCIA TURÍSTICA VIVA Y ABIERTA

A LIVING AND OPEN TOURIST EXPERIENCE

El rincón noroeste de España, brinda un álbum de estampas que poco tienen que ver, geográfica y culturalmente, con las típicas imágenes turísticas.

Galicia posee un atractivo tan singular que parece obvio que dentro de sus tierras hayan nacido culturas y leyendas. Un lugar donde conviven amplias costas y hermosas rías, un lugar donde el mar embravecido parlotea y se enzarza con los acantilados y verdes tierras, ese verde que la define y el que permite que la imaginación se desboque. Donde se usan palabras únicas para hablar de emociones únicas. Pero Galicia está hecha también de piedra, cultura y mantel.

Recorrer las calles de las ciudades, villas y pueblos de Galicia es una de las mejores maneras de redescubrir esta tierra.

Por ello, bajo un parasol denominado *Un paseo de historia y vida* te presentamos cerca de treinta rutas para que puedas conocer la otra cara de la atlántica y frondosa Galicia. Itinerarios en los que explorarás las cuatro provincias gallegas en una nueva experiencia viajera.

De la costa al interior monumental, del Albariño a las termas... A través de estos recorridos te revelamos la Galicia más genuina, la que combina cultura, arquitectura, compras tradicionales y la que goza de la rica y variada gastronomía. Iglesias, monasterios, casas populares, pazos o piezas arquitectónicas singulares para que te empapes del extenso patrimonio de la cultura gallega.

The northwest corner of Spain offers a collection of images that have little to do, geographically and culturally, with traditional tourist images.

Galicia is attractive in such a unique way that it is only natural that many different cultures and legends rose in its lands. This is a place where wide coasts and beautiful estuaries peacefully coexist; a place where a rough sea is coupled with imposing cliffs and emerald green lands. A land, indeed, where green is the defining colour and where your imagination is allowed to run wild. A place where words not uttered elsewhere are used to talk about unique emotions. Galicia is also made of stone, culture and food.

Wandering about aimlessly in any of the cities, towns and villages of Galicia is no-doubt one of the best ways to rediscover this land.

*That is why, under a sunshade called *A walk through history and life*, we introduce you to nearly thirty itineraries for you to get to know the other side of Atlantic and lush Galicia. Itineraries to explore all four Galician provinces in a new travelling experience.*

From the coast to inland regions, from Albariño to thermal baths... Through these routes we reveal the most genuine Galicia, one that combines culture, architecture, traditional shopping, boasting a rich and varied gastronomy. Churches, monasteries, people's houses, pazos or unique architectural pieces for you to soak up the extensive heritage of Galician culture.



+ info en: www.turismo.gal

Fotografía: Torre de Hércules. Faro romano patrimonio de la humanidad.





Mondoñedo

Decía D. Álvaro Cunqueiro, el más ilustre literato de estas tierras, que éste era ‘rico en pan, aguas y latín’. Y desde luego estaba en lo cierto, pues se trata de un lugar de gran patrimonio histórico y cultural, con una gran riqueza natural y donde la gastronomía también tiene un importante papel. La iglesia, como cabeza episcopal y al ritmo de los tañidos de sus campanas, marca el patrón de la vida en la villa, lo que podremos apreciar claramente en todo nuestro recorrido. Grabada en los nombres de sus calles, como en la gran cantidad de blasones episcopales que adornan las fachadas de sus nobles edificios. La nostalgia de este antiguo poder nos irá acompañando en todo momento en cada esquina, en cada paso.

Lugo

Es, sin duda, la ciudad de las murallas. Toda gira en torno a sus muros defensivos romanos que cubren unas 35 hectáreas. Le dan cuerpo, alma y movimiento, imponencia y majestuosidad. Defendieron Lucus Augusti de atacantes decenas de veces y, por este motivo, Roma estará siempre presente. Pero Lugo no es hoy una ciudad romana en su trazado, cuadruplicada y racional. Su diseño es medieval, intencionalmente confuso: con semejante defensa, si el enemigo la superase, qué mejor que desorientarlo. El itinerario se presenta tortuoso como el concepto mismo de urbe medieval, y entrevera este rico pasado romano y medieval con el ritmo de una ciudad que quiere estar a la altura de las circunstancias, sin perder su esencia.

Castro Caldelas

Situada en el Corazón de la Ribeira Sacra ourensana, en una colina que domina la ribera del río Edo, muestra hermosas galerías blancas y casas blasonadas que nos evidencian el rico esplendor medieval. La plaza del Prado es la principal entrada al Casco Antiguo, caminando por sus estrechas callejuelas podemos conocer su historia a través de las casas señoriales con escudos que coronan sus fachadas. Estas empinadas calles nos llevan a la fortaleza, símbolo más visible de su historia y puerta de entrada a la Ribeira Sacra. Te recomendamos visitar la iglesia de Santa Isabel, el santuario dos Remedios, A pena de Matacás, la Casa Hidalga, la Torre de Homenaje y patio de armas. Además, por el término municipal pasa la Vía nova, una calzada romana que comunicaba Braga con Astorga.

Allariz

Allariz encandila desde siempre y es que es uno de los pueblos con más peso cultural de Galicia. Fue bastión real en la defensa de la frontera con Portugal. El rey Sancho IV lo consideró la llave del Reino de Galicia en el siglo XI, y más tarde se convirtió en el escenario de la educación y madurez de Alfonso X el Sabio, de donde salieron sus famosas Cantigas. Fue declarado Conjunto Histórico Artístico en 1971 y en 1994 fue merecedor del Premio Europeo de Urbanismo por la rehabilitación de su

Mondoñedo

Mr. Álvaro Cunqueiro, undoubtedly the most illustrious and renowned writer in these lands, once said that they were ‘rich in bread, water and Latin language’. And he was certainly right; this is a place with an enormous and impressive historical and cultural heritage; a place of mesmerising natural beauty; a place with an outstanding gastronomic tradition. The church, through the bishop’s seat and the rhythm of bells, punctuates the pattern of life in the town, clearly noticeable during our tour. It is engraved in the names of its streets, as well as in the many episcopal coats of arms adorning the facades of its noble buildings. The nostalgia of this ancient power will be felt at every step, in every corner along our way.

Lugo

Clearly, this is the city of walls. Everything revolves around its Roman defensive walls that stretch for around 35 hectares. The walls confer body, soul and movement to the city. The walls protected Lucus Augusti from attacks dozens of times. That is why Rome will always be felt here. Today, though, Lugo is no longer a Roman city in its layout, which is squared and rational. The city layout is medieval, intentionally confusing: with such defensive walls, were enemies to overcome them, what better way to defeat them than get them disorientated. The itinerary is as winded as the layout of a medieval city. The Roman and Medieval past are intertwined with the rhythm of a city that wants to live up to expectations, whilst keeping its essence.

Castro Caldelas

Located in the heart of Ribeira Sacra in Ourense, on a hill overlooking the banks of the Edo River, it features beautiful white galleries and emblazoned houses that point to the town’s rich medieval splendour. The Prado Square is the main entrance to the Old Town. Walking through its narrow streets, we get familiar with its history through noble houses with coats of arms crowning their facades. These steep streets lead to the fortress, the most visible symbol of their history and the gateway to Ribeira Sacra. We recommend visiting the church of Santa Isabel, the sanctuary dos Remedios, A pena de Matacás, the Casa Hidalga, the Torre del Homenaje and the courtyard. In addition, the Vía nova, a Roman road that connected Braga with Astorga, goes through the municipality.

Allariz

Allariz has always been a charming town. It is one of the most culturally important towns in Galicia. It was a royal bulwark defending the border with Portugal. King Sancho IV considered it to be the key to the Kingdom of Galicia in the 11th century. Later it became the setting of Alfonso X the Wise’s education and maturity period, when his famous Cantigas were produced. It was declared a Historic-Artistic Site in 1971. In 1994 it was awarded the European Town Planning Prize for the



Fotografía: Puente de Vilanova. Allariz.

casco histórico. Solo hace falta un paseo por su casco viejo y admirar su vasto patrimonio (como el Ponte de Vilanova y alameda do Arnado, la praza mayor, la Iglesia de Santiago, la iglesia de Santo Estevo y de San Pedro, y el convento de Santa Clara) para comprobarlo: Allariz derrocha historia.

Ourense

Fundada por los romanos en un lugar estratégico y privilegiado, una encrucijada natural de caminos y de confluencia entre ríos. Se sitúa en el valle del río Miño, a tan solo 135 metros sobre el nivel del mar, lo que propicia un clima de fuertes contrastes a lo largo del año. La fama de sus manantiales la convierte en la capital termal de Galicia y es también la segunda ciudad de Europa, tras Budapest, que posee un mayor número de fuentes termales. Destacan los milenarios manantiales de As Burgas, así como los numerosos espacios de baño creados a lo largo de las orillas del Miño, un gran corredor verde de naturaleza y bienestar. Ourense presume de comercio y de diseñadores de moda, así como de una zona monumental con calles y plazuelas medievales, iglesias, pazos y un ensanche decimonónico con hermosos ejemplos de arquitectura modernista.

Ribadavia

Declarada Conjunto Histórico Artístico en 1947. La razón de tal calificativo salta a la vista del viajero. Asentada sobre el margen derecho del río Avia y muy cerca del Miño, la localidad ourensana tiene uno de los cascos urbanos históricos más importantes de Galicia. Además, está incluida en la Ruta Sefarad, dada la importancia que tuvo su colonia judía, de la que se conserva la judería más completa del territorio autónomo.

Tui

Los caprichos orográficos de Galicia no suelen permitir que haya un cerro dominante al pie de un río. Y esto sucede en esta ciudad medieval marcada, histórica y urbanísticamente, por su catedral - fortaleza. Su emplazamiento privilegiado se debe a su enclave a orillas del Miño, frontera natural con Portugal. Fue capital de una de las siete provincias del antiguo reino de Galicia. Destacamos el Convento de clausura de las madres Clarisas, el cantón de Diomedes, la iglesia de San Francisco, la catedral, la capilla de la Misericordia y de San Telmo.

Baiona

Primer enclave al que llegó Martín Alonso Pinzón tras el descubrimiento de América y uno de los destinos turísticos más relevantes de las Rías Baixas. Baiona es una villa para caminar, para recorrer el paseo del Monte Boi, que transcurre desde la playa de A Concheira hasta la torre del Reloj del castillo de Monterreal, con pasadizo secreto incluido. Son dos kilómetros que abrazan la fortaleza y a través de los cuales se puede

rehabilitation of its historic centre. Just take a walk through its old centre and admire its vast heritage (Ponte de Vilanova and Alameda do Arnado, the Praza Maior, the Church of Santiago, the Church of Santo Estevo and San Pedro, and the Convent of Santa Clara) to see it for yourself: Allariz is steeped in history.

Ourense

Founded by the Romans in a strategic and privileged place, located at a natural crossroads and at a point of convergence of two rivers. Ourense is located in the Miño River valley, only 135 metres above sea level. This unique location allows for a climate of strong contrasts throughout the year. Its renowned springs makes it the thermal capital of Galicia. It is also the second city in Europe, after Budapest, with the highest number of thermal springs. The millenary springs of As Burgas stand out, as well as the numerous bathing spaces created along the banks of the Miño River, a great green corridor of nature and well-being. Ourense boasts commerce and fashion designers, as well as a monumental area with medieval streets and squares, churches, pazos and a nineteenth-century enlargement with beautiful examples of modernist architecture.

Ribadavia

It was declared a Historic-Artistic Site in 1947. The reason for such a distinction is obvious to the visitor. Located on the right bank of the River Avia and very close to the Miño River, Ourense boasts one of the most significant historic city centres in Galicia. What's more, it is included in the Sephard Route, given the importance of its former Jewish colony. The most complete Jewish quarter in the region is preserved here.

Tui

In Galicia's capricious geography it is rare to find an imposing hill by a river. But this is just what you will find in this medieval city, with the cathedral-fortress as the main landmark. A privileged location on the banks of the Miño river, the natural border with Portugal. It was the capital of one of the seven provinces in the ancient kingdom of Galicia. Worth highlighting are the Convento de clausura de las madres Clarisas, the cantón of Diomedes, the church of San Francisco, the cathedral, the chapel of the Misericordia and of San Telmo.

Baiona

The first point of arrival for Martín Alonso Pinzón after the voyage that led to the discovery of America. Furthermore, it is one of the most relevant tourist destinations in Rías Baixas. Baiona is a village that invites to walk around, to go along the Monte Boi promenade, running from A Concheira beach to the Clock Tower of Monterreal castle, including a secret passage. A two-kilometre walk around the fortress along which you can



Fotografía: Hórreo en Combarro





disfrutar de una de las principales marcas gallegas: la piedra y el granito que rompen el verde del escenario. Calas llenas de paz se salpican por el camino, que discurre a orillas de un mar que a veces se antoja revuelto.

Vigo

Denominada la ciudad olívica, es la urbe más populosa de Galicia. Localizada al sur de las Rías Baixas, posee un clima templado y suave, y un pasado marinero que la ha convertido en uno de los puertos pesqueros más importantes de Europa. Esa impronta marinera nos lega un casco antiguo de arquitectura popular que contrasta con el esplendor señorial del siglo XIX o las vanguardias arquitectónicas de estilo modernista y ecléctico presentes en sus edificios más emblemáticos. Playas, pazos, parques, museos o las cercanas Illas Cíes completan su atractivo turístico.

Pontevedra

‘Pontevedra dá de beber a quen pasa’ es un dicho gallego que expresa muy bien la esencia de esta ciudad: la hospitalidad. Ciudad que destaca por su indudable interés de sus monumentos, un armonioso conjunto pétreo, lleno de casas nobles blasonadas, soportales, fuentes y plazas que mantienen una fuerte vitalidad urbana; un centro histórico que después del de Santiago, es el más importante de Galicia. Pero Pontevedra, es más: Parques, alamedas, paseos por el río, entre otros. Recomendamos no perderte el Santuario de la Virgen de la Peregrina, las ruinas de Santo Domingo, el pazo de Mugartegui, la praza da Ferrería o la iglesia de San Bartolomé.

Combarro

Uno de los lugares más pintorescos de Galicia. Dividido entre el mar y la tierra, Combarro es una postal en tres dimensiones. Esta localidad de Pontevedra reúne todos los ingredientes del pueblo gallego por antonomasia: un hermoso casco antiguo, una tradición pesquera que se extiende generaciones atrás y la mirada hacia el campo en su colección de hórreos a pie de mar. De hecho, fue declarada conjunto histórico en 1972 por su gran riqueza en arquitectura popular marinera. La arquitectura se sitúa en calles estrechas y empedradas al borde del mar, con vistas a la cercana isla de Tambo y la población de Marín, al otro lado de la ría. El paseo merece la pena por descubrir lugares como los cruceros da rúa, sus tradicionales hórreos y su iglesia.

Cambados

Centro neurálgico del laureado vino blanco de Albariño. Posee un conjunto histórico que fue declarado bien de interés cultural en el año 2001 y fue nombrada ciudad europea del vino en

enjoy one of the main Galician hallmarks: constructions of stone and granite breaking the green colour of the scenery. Peaceful coves are dotted along the way, which runs along the shores of a sea that sometimes gets rough.

Vigo

Nicknamed the Olive City, it is the city in Galicia with the biggest population. Located to the south of Rías Baixas, it enjoys a mild and temperate climate. Its maritime past has turned it into one of the most important fishing ports in Europe. This seafaring legacy is seen in an old town of popular architecture, in stark contrast to the stately splendour of the 19th century or the architectural avant-garde of the modernist and eclectic style seen in its most emblematic buildings. Beaches, country houses, parks, museums and the nearby Cíes Islands complete its tourist appeal.

Pontevedra

‘Pontevedra dá de beber a quen pasa’ is a Galician saying that perfectly conveys the essential feature of this city: hospitality. A city that stands out for its unquestionable interesting monuments, a harmonious stone architectural complex, full of noble blazoned houses, arcades, fountains and squares that maintain strong urban dynamism. You will find one of the most important city centres in Galicia, second only to Santiago. But Pontevedra is much more: parks, poplar groves, walks along the river, and more. Don’t miss the Sanctuary of the Virgen de la Peregrina, the ruins of Santo Domingo, the pazo of Mugartegui, the praza da Ferrería or the church of San Bartolomé

Combarro

One of the most picturesque places in Galicia. Located between sea and land, Combarro is a three dimensional postcard. This town in Pontevedra has all the features of the quintessential Galician village: a beautiful old town, a fishing tradition that goes back generations and a countryside landscape including a collection of hórreos on the seafront. As a matter of fact, it was declared a historical site in 1972 for its large heritage of popular seafaring architecture. The architecture can be seen in narrow, cobbled streets overlooking the sea, with nearby island of Tambo and the town of Marín in the distance, on the other side of the estuary. It is worth to walk in order to discover places like the cruceros da rúa, traditional hórreos and the church.

Cambados

The hotspot for the award-winning Albariño white wine. It boasts a historical site declared a cultural asset in 2001. It was named European City of Wine in 2017. Its artistic heritage



Fotografías: Monumento Virgen de la Roca. Baiona

2017. Su patrimonio artístico está formado por pazos y casas nobles, esculturas diseñadas por grandes artistas, plazas y calles empedradas que la transforman en un gran museo al aire libre. Su origen se remonta a la fusión de tres villas históricas: Fefiñáns, Cambados y San Tomé do Mar. Son de visita obligada el pazo de Fefiñáns, la iglesia de San Francisco, la praza de Alfredo Brañas, el pazo de Fajardo, la torre de San Sadurniño o la casa das Cunchas.

Noia

Noia tiene un casco histórico de origen medieval realmente bonito en el que es fácil pasar horas callejeando sin rumbo. Recomendamos visitar la plaza do Tapal, la iglesia de San Martiño, el teatro coliseo Noela, la Casa García Suárez, los jardines de Felipe Castro, la iglesia de San Francisco, y la iglesia y cementerio de Santa María a Nova. Su localización geográfica hace que se considere un lugar muy especial, ya que se encuentra en la desembocadura del río Tambre, por lo que en la Edad Media se convirtió en el puerto de Santiago de Compostela. Sus casas de estilo gótico marinero y los escudos nobiliarios son todo un emblema.

Santiago de Compostela

La capital de Galicia fue y es punto de encuentro de numerosas culturas y pueblos y lugar de intercambio de ideas y experiencias. Santiago es una ciudad hecha a medida del caminante. Sus calles y plazas forman un conjunto inigualable, armónico y homogéneo, acentuado por la utilización de un único material: el granito. Piedras que, modeladas por las diferentes corrientes artísticas, han creado una urbe monumental sin parangón, que fue declarada ciudad Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO en 1985. Ciudad cosmopolita desde la edad media, no solo por la afluencia de peregrinos, llegados desde todo el orbe cristiano, sino también por su afamada universidad, que cuenta ya con más de cinco siglos de vida.

Muros

Muros es todo lo que se puede esperar de un pueblo pesquero gallego. Y eso se comprueba en su puerto, saboreando sus tascas y dejándose hipnotizar por el balanceo de las barcas. Detrás de su fachada portuaria colorida nacen sus calles caóticas de originales nombres por las que aparecen hórreos y pequeñas ermitas a cada paso. El casco histórico de muros ha sido declarado conjunto histórico artístico en 1970. Un paso más conlleva acercarse hasta su famoso molino de Marea o a los petroglifos.

includes pazos and noble houses, sculptures designed by great artists, squares and cobbled streets, so the town is actually a fantastic open-air museum. Its origin goes back to the union of three historical towns: Fefiñáns, Cambados and San Tomé do Mar. Pazo of Fefiñans, the church of San Francisco, the praza of Alfredo Brañas, the pazo of Fajardo, the tower of San Sadurniño or the house of Cunchas are not to be missed.

Noia

Noia's medieval old town is absolutely charming and picturesque. You could easily spend hours and hours just wandering around and taking in the surrounding beauty. We recommend visiting the Tapal square, San Martiño church, Noela coliseum theatre, Casa García Suárez, Felipe Castro gardens, San Francisco church, and Santa María a Nova church and cemetery. Its geographical location, at the mouth of the Tambre River, makes it a very special place. That is why in the Middle Ages it served as the port of Santiago de Compostela. Its houses of marine gothic style and the noble coats of arms are a true hallmark of the town.

Santiago de Compostela

Galicia's world-famous capital city has always been a crossroads and a meeting point for a myriad of cultures and peoples; a place that invites to share ideas and experiences. Santiago is definitely a city tailored-made to be explored on foot. Its cobbled streets and squares make up a unique, harmonious and homogeneous setting, highlighted by the use of a single material: granite. Stones modelled in different art periods and styles creating a monumental city like no other. Santiago was declared a World Heritage site by UNESCO in 1985. It has been a cosmopolitan city since the Middle Ages, not only due to the flow of pilgrims from all over the Christian world, but also thanks to the renowned university, with over five centuries of history.

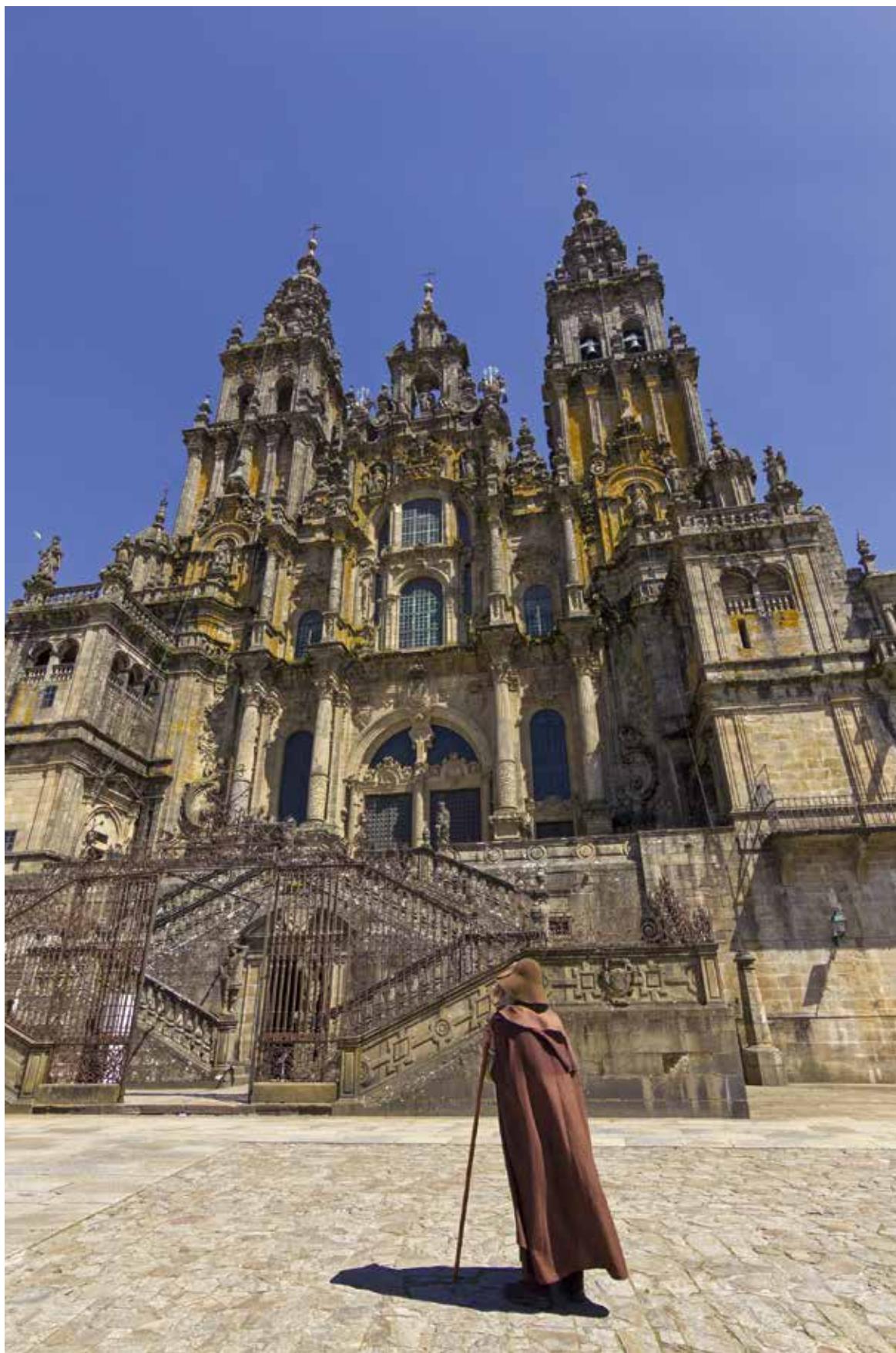
Muros

The town of Muros is everything you can expect from a Galician fishing village. You can soak up the traditional atmosphere in the port, touring its tascas (popular bars) and letting yourself be captivated just by looking at swaying boats moored on its shores. Behind its colourful port façade, you will find a chaotic layout of creatively-named streets; you will spot hórreos and small chapels at every turn. Muros historic centre was declared a historic-artistic site in 1970. A bit further away lie the famous Marea mill or some petroglyphs.



Fotografía: Muralla de Lugo, Patrimonio de la Humanidad





Corcubión

Se trata del municipio más pequeño de Galicia y está formado únicamente por dos parroquias: Redonda y San Marcos, esta última con un casco antiguo declarado Conjunto Histórico en 1984. La villa está situada en la ría de Corcubión y forma parte del territorio conocido como a Costa da Morte.

Por sus calles y senderos es habitual ver peregrinos, puesto que se encuentra en la extensión del camino de Santiago a Fisterra. En el año 2000 Corcubión fue declarado ayuntamiento de interés turístico.

Betanzos

Este lugar es un ejemplo perfecto de villa gallega al borde del mar. Fue una de las ciudades más importantes de Galicia hasta que sufrió un terrible incendio en 1569. Fue antigua capital de una de las siete provincias del antiguo Reino de Galicia y llamada ‘de los caballeros’ por ser lugar de residencia durante la Edad Media de importantes familias nobles. Toda la ciudad es un monumento en sí: desde la plaza de los Hermanos García Naveira, con una fuente dedicada a Diana la cazadora; hasta su Torre, pasando por las iglesias de Santa María do Azougue y de San Francisco. También imprescindibles son la Porta da Vila y da Ponte Vella, la iglesia de Santiago, entre otros.

A Coruña

Ubicada sobre una península entre el océano atlántico y las rías altas que conforman el golfo Ártabro, por lo que fue llamada, en época romana, Magnus Portus Artabrorum, el gran puerto de los ártabros. También es conocida en la actualidad como la ciudad de cristal, por sus impresionantes edificios de galerías acristaladas, o como la ciudad herculina, debido a las leyendas vinculadas con el faro más antiguo del mundo en funcionamiento, la Torre de Hércules, declarado por la UNESCO Patrimonio de la Humanidad.

Ferrol

Ferrol tiene un aire muy diferente al resto de las villas de esta zona. Conocida por ser una ciudad industrial, nunca se la relaciona con el turismo y, aún así, tiene sitios que merecen mucho la pena. La base naval y los astilleros siguen siendo parte de su identidad, pero no podemos olvidar que aún queda ese Ferrol pesquero y portuario que sobrevive. Destaca el Barrio de Canido, famoso por sus murales de meninas; el Barrio de la Magdalena o el Exponav, donde puedes sentirte como un viajero atravesando el océano en un galeón.

Corcubión

It is the smallest municipality in Galicia, with only two parishes: Redonda and San Marcos. The latter boasts an old town that was declared a Historic Site in 1984. The village is located in the estuary of Corcubión. It is part of the territory known as the Costa da Morte.

Pilgrims walking along Corcubión streets and trails are a common sight, as it lies on the extended Saint James' Way from Santiago to Fisterra. In the year 2000 Corcubión was declared a town of tourist interest.

Betanzos

This place is an example of the quintessential Galician village by the sea. It was a major town in Galicia until it endured a terrible fire in 1569. It was the old capital of one of the seven provinces of the old Kingdom of Galicia, named ‘de los caballeros’ (of the knights) because it was home to distinguished noble families during the Middle Ages. The whole city can be classed as a monument: from Hermanos García Naveira square, with a fountain dedicated to Diana the hunter, to the Tower, through Santa María do Azougue and San Francisco churches. Not to be missed are Porta da Vila and da Ponte Vella and the church of Santiago, just to mention a few attractions.

A Coruña

Located on a peninsula between the Atlantic Ocean and the high estuaries (Rías Altas) that form the Artabro Gulf. That is why, in Roman times, the city was called Magnus Portus Artabrorum, i.e.: the great port of the Artabrians. Today, it is also known as the city of glass, due to the many impressive buildings of glass galleries. It is also nicknamed the city of Hercule, drawing on legends linked to the Tower of Hercules, the oldest lighthouse in the world still in operation, declared a World Heritage Site by UNESCO.

Ferrol

Ferrol boasts a very distinct atmosphere, different from other villages in the area. Known as an industrial city, it is never thought of as a tourist destination. Nevertheless, the city includes places worth visiting. The naval base and the shipyards are still a major feature shaping the city's identity, but there's much more. Ferrol still survives as a fishing and port city. Let's not forget about the Canido quarter, famous for its wall paintings depicting meninas; the Magdalena quarter, or the Exponav, where you can feel like a seafarer on a galleon ship voyage across the ocean.



Fotografía: Puerta de la Gloria de la Catedral de Santiago de Compostela

Parque Nacional das Illas Atlánticas

Illas Atlánticas National Park

PARAÍSO NATURAL PROTEGIDO

PROTECTED NATURAL PARADISE

Desde la Ría de Arousa hasta la Ría de Vigo el parque nacional de las islas Atlánticas, formadas por las islas Cíes, Ons, Sálvora y Cortegada, ofrece paisajes incomparables y guarda una impresionante biodiversidad, en la que se crea un gran mosaico de naturaleza, tanto en tierra como en sus fondos, llenos de las máspreciadas y variadas riquezas ecológicas y paisajísticas.

Creado en 2002, el parque nacional de las islas Atlánticas está considerado como una de las mejores muestras de los ecosistemas propios de las costas y fondos marinos atlánticos españoles.

Déjate envolver por su belleza y descubre sus playas vírgenes con aguas cristalinas, los acantilados más escarpados e impresionantes, o los faros y las rutas más bellas de este territorio insular protegido que atrae cada año a miles de visitantes de todo el mundo.

From Ría de Arousa to Ría de Vigo, the Atlantic islands national park, comprising Cíes, Ons, Sálvora and Cortegada islands, offers unbeatable landscapes. It treasures an impressive biodiversity, making up a great natural mosaic both on land and underwater. Here you will find the most precious and varied environmental and landscape qualities.

Created in 2002, the Atlantic Islands national park is considered an outstanding showpiece of the Spanish Atlantic coast and marine ecosystems. It is no doubt one of the best examples of this rich ecosystem.

Immerse yourself in its beauty and discover pristine beaches with crystal-clear waters, the steepest and most imposing cliffs, or lighthouses and the most beautiful trails on this protected island territory enticing thousands of visitors from all over the world every year.



+ Info: www.parquenacionalillastlanticas.com





Islas Cíes

Cíes Islands

LAS ISLAS DE LOS DIOSES

THE ISLANDS OF THE GODS

Por este archipiélago impasible que custodia la entrada de la ría de Vigo, han pasado figuras como el mismísimo Julio César, en su persecución de los pueblos Hermonios de Portugal, que tuvieron que navegar hasta Cíes en su huida de las tropas del Imperio. Éstas a quienes el geógrafo Plinio rebautizó como islas de los dioses, así como descritas en los escritos de Estrabón. Vinculadas con el pirata inglés Francis Drake. Las Cíes forman parte del Parque Nacional de las Islas Atlánticas de Galicia junto con Ons, Sálvora y Cortegada. Un pedacito de paraíso custodiado por un espacio marino inigualable que conforma uno de los tesoros máspreciados de Galicia y, sin duda, el archipiélago más espectacular del parque.

Son también un caso paradigmático de protección ambiental dado que conforman un parque nacional formado por tres islas que exhiben dos caras: la que encara a los vientos del océano, con abruptos acantilados que parecen sacados de algún rincón de Islandia; y la que otea a la ría de Vigo y toca al mar con la arena de sus playas dignas de postal paradisíaca.

Un triángulo insular formado por la sureña San Martiño, de acceso único en embarcación privada, la central de o Faro, y la norteña o Monteagudo. Estas dos últimas están unidas por el puente natural de la playa de Rodas, catalogada como ‘la mejor playa del mundo’.

Su silueta de perfecta media luna, el ecosistema dunar, su arena de cuarzo -de un blanco casi nuclear- y sus aguas turquesas han elevando a este arenal a cima del ‘caribe gallego’.

Pero a las Cíes no solo se va para descubrir sus playas vírgenes como la de Rodas, Figueiras, Nosa Señora, Bolos, Cantareira, Margaridas, Muxieiro y San Martiño, un entorno virgen al que

Renowned figures such as Julius Caesar himself have passed through this immutable archipelago guarding the entrance to Ría de Vigo. Caesar was chasing the Hermonios from Portugal, who had to sail to Cíes to flee the Empire army. Cíes were renamed the islands of the gods by geographer Pliny. The islands were also described in Strabo's writings. Cíes are also linked to Francis Drake, the English pirate. They are part of the National Park of the Atlantic Islands of Galicia, together with Ons, Sálvora and Cortegada. A piece of paradise in an unparalleled marine environment. It is one of the most precious treasures in Galicia and, undoubtedly, the most spectacular archipelago in the park.

Furthermore, they are a showpiece of environmental protection. They make up a national park including three islands with two sides. One facing ocean winds, with steep cliffs that seem to have been taken from somewhere in Iceland; the other facing Ría de Vigo, with sandy beaches along the sea, worthy of a heavenly postcard.

An island triangle including San Martiño to the south, which can only be reached by private boat; right in the middle is Faro, while to the north you will find Monteagudo. These two are linked by a natural bridge, Rodas beach, described as “the best beach in the world”.

The perfect half-moon outline, the dune ecosystem, quartz sand -of a nearly impossible white-, along with turquoise waters turn this beach into the so-called “Galician Caribbean”.

But the trip to Cíes is not worth just to enjoy pristine beaches such as Rodas, Figueiras, Nosa Señora, Bolos, Cantareira, Margaridas, Muxieiro and San Martiño, an unspoilt environ-



Fotografías: Vista de las Islas Cíes y la Ría de Vigo
Playa de Rodas

solo se accede en barco privado. También se va a hacer senderismo, planear excursiones en barco o bucear rodeado de sus delfines autóctonos, los arroaces.

Para llevarse a casa la visión más completa del archipiélago lo ideal es recorrer las cuatro rutas señalizadas que encaminan hacia tres imponentes faros. Faro de Cíes (dos horas y media ida y vuelta); Alto do Príncipe (una hora y cuarto), con espectaculares vistas de los acantilados desde la Silla de la Reina, una caprichosa formación rocosa; Faro da Porta y Faro do Peito (ambas de hora y media de duración).

Pero la excursión más popular es la primera, en la isla de Monteagudo, y que partiendo desde la playa de Rodas sube al mirador del monte Faro. Siete kilómetros de recorrido para contemplar, después de dejar atrás la Piedra de la Campana, perforada por la fuerza de los vientos, una panorámica única que si, además, enmarcamos en un atardecer, entonces esa imagen quedará grabada en nuestras retinas de por vida.

Antes de elegir, lo mejor es pasar por el Centro de Interpretación, situado en el interior de un antiguo almacén de artillería del S.XIX, el cual fue levantado a su vez sobre las ruinas del Monasterio de San Esteban. Dispone de punto de información al visitante, sala de interpretación-exposición sobre el parque con un área para taller infantil, y una sala multiusos para proyecciones, cursos, conferencias o actividades.

Por la noche podrás disfrutar de un maravilloso espectáculo estelar dado que los archipiélagos son uno de los catorce destinos del mundo que cuenta con la acreditación ‘Starlight’, o lugares óptimos para la observación de las estrellas por estar protegidos de la contaminación lumínica. Un auténtico lujo para los amantes de la fotografía nocturna. También podrás contemplar la ceremonia de la bioluminiscencia marina.

Tumbarse en la arena con el rumor de las olas, con una constelación como enrome techo, acompañado con esos pequeños destellos luminosos en el mar. ¿qué más se puede pedir?

Dormir en las islas es toda una experiencia, eso sí debe hacerse en tienda de campaña en los espacios verdes designados para ello.

Inspiración y sosiego. Belleza y grandiosidad.

ment that can only be reached by private boat. You can also go hiking, plan boat trips or dive surrounded by indigenous dolphins, the arroaces.

In order to have a complete view of the archipelago, you should ideally go along the four signposted routes that lead to three impressive lighthouses. Faro de Cíes (two and a half hours walk there and back); Alto do Príncipe (one hour and fifteen minutes), with spectacular views of the cliffs from Silla de la Reina, a peculiar rock formation; Faro da Porta and Faro do Peito (both one and a half hours on foot).

The most popular trip is the first one, on Monteagudo island. It starts from Rodas beach and leads up to the viewpoint of Mount Faro. A seven-kilometre trail to take in the spectacular surroundings, passing by Piedra de la Campana, carved by strong winds. You will enjoy a unique scenery; what is more, if you take the walk at sunset, rest assured you will cherish the memory of that view for the rest of your life.

Before making up your mind, you should visit the Interpretation Centre, located inside an old artillery warehouse from the 19th century, built on the ruins of the Monastery of San Esteban. There you will find an information point for visitors, an interpretation-exhibition room about the park, including an area for children's activities, and a multipurpose room for projections, courses, conferences or activities.

At night you can be amazed by a magnificent dark starry night. The archipelago is one of the fourteen destinations in the world recognised with the ‘Starlight’ accreditation. They are optimal places for stargazing, as there is virtually no light pollution. A real treat for night-time photography lovers. You can also watch the spectacular marine bioluminescence.

Lying down on the beach just with the sound of waves in the background, a constellation as the enormous ceiling above, punctuated by slight flashes of light in the sea.

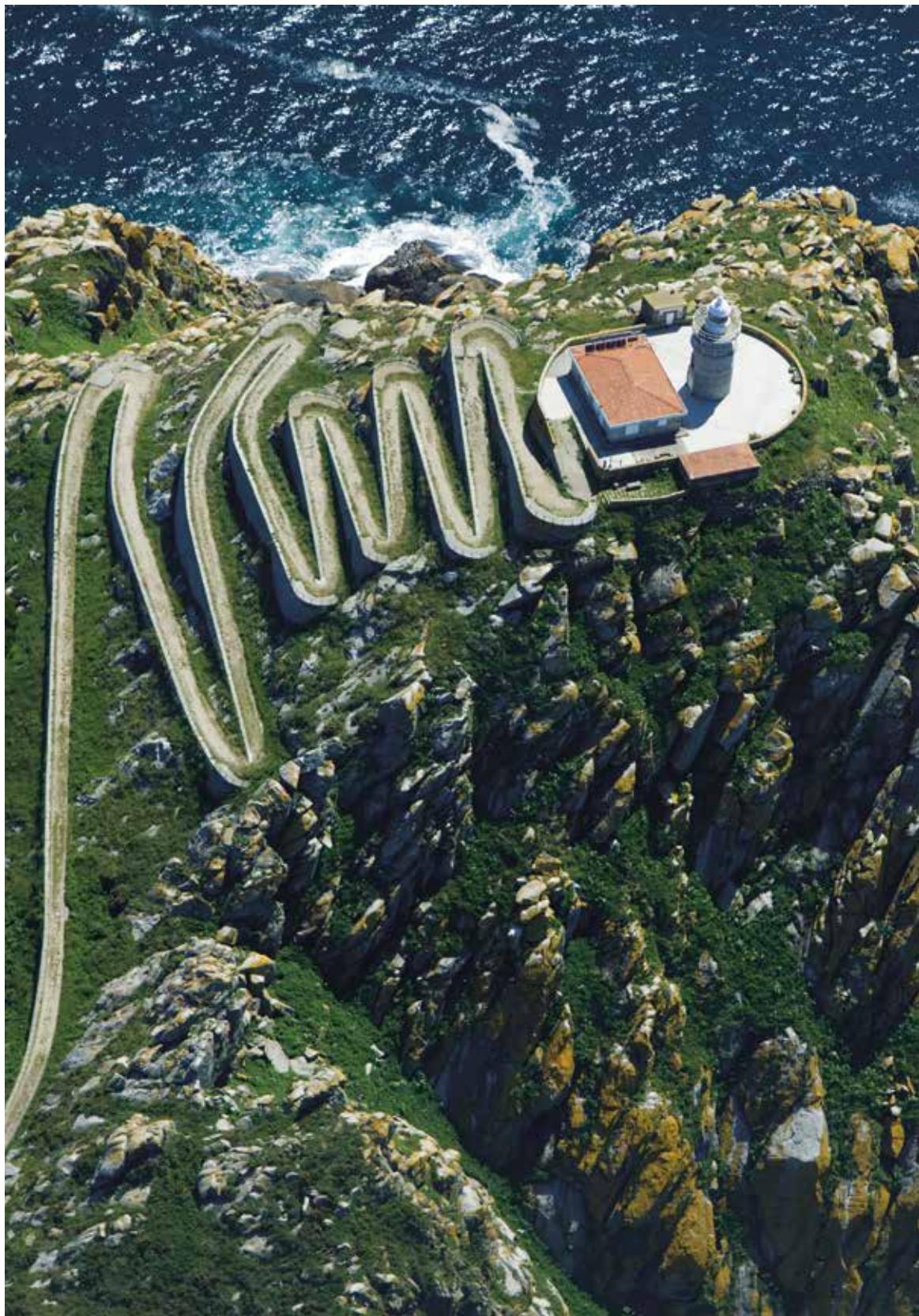
What else could you ask for?

To stay overnight on the islands is quite an experience. You will need a tent and stick to the designated green spaces for camping.

Inspiration and peace. Beauty and grandiosity.



Fotografía: vista aérea del Faro de Cíes





Isla de Ons

La isla ofrece las peculiaridades de un reducido pueblo costero típico de Galicia pero con un paisaje isleño que bien merece una visita y toda tu atención. Un paraje que esconde increíbles playas, cuevas marineras y acantilados como el impresionante Buraco do Inferno. Un hermoso faro custodia la isla de Ons, que cuenta con un pequeño núcleo rural habitado con casas marineras típicas, hórreos y una pequeña iglesia en honor a San Xaquín. Existe la posibilidad de alojarse en uno de sus establecimientos o en la zona de acampada y disfrutar de la gastronomía de As Rías Baixas. En el pueblo podemos visitar el barrio de Caño, con sus casas típicas marineras y sus hórreos, construcciones donde se guardaban los alimentos.

El senderismo es uno de los principales atractivos de este paraíso isular. Al norte, a punta de O Centolo ofrece unas hermosas vistas a la playa de A Lanzada y una impresionante puesta de sol sobre Sálvora.

Isla de Sálvora

Sálvora es el misterio mejor custodiado de la costa gallega. El emplazamiento en el que durante décadas se refugiaron hippies, piratas y pescadores. Apenas tres kilómetros mar adentro, Sálvora es un territorio de otro mundo. Basta con desembarcar en la playa do Castelo, en un arenal prácticamente níveo, un Caribe en versión fresco guiado por la estatua de la Sirena Mariña, para darnos cuenta que estamos ante un lugar singular. Destacan, entre otros, las esculturas que el efecto del viento ha creado sobre la mezcla de piedras y sal.

Isla de Cortegada

Árboles centenarios esconden prados y tierras que fueron cultivadas en otro tiempo. Una ermita que se desmorona, un pueblo fantasma sin habitantes, un cruceiro que lo contempla todo. La Isla de Cortegada y su gran bosque de laureles respiran misterio.

En este bello enclave insular, especialmente frondoso, conviven árboles centenarios con especies arbóreas autóctonas como robles, pinos o sauce.

Una serie de pequeñas lagunas, las ruinas de una antigua ermita y un cruceiro forman parte de este hermoso paraje, habitado en el pasado, creando un ambiente mágico y misterioso. Cuando baja la marea emerge de las aguas el antiguo Camiño do Carro, un sendero que permite acceder a pie a la isla, utilizado en otros tiempos para transportar cargas.

Ons Island

The island features the characteristics of a traditional small coastal town in Galicia, in addition to an island landscape which is well worth a visit and which will raise your interest. Hidden away, you will find amazing beaches, sea caves and cliffs as the impressive Buraco do Inferno. A beautiful lighthouse rises over Ons Island, where you will find a small rural town filled with fishermen houses, *hórreos* and a small church devoted to San Xaquín. You can stay in any of the local properties or in the camping area, and enjoy the gastronomy of As Rías Baixas. In the village you can visit the Caño neighbourhood, with traditional fishermen houses and *hórreos*, structures built to keep food. Hiking is one of the main attractions on this paradise island. Several possibilities are available. To the north, at the end of O Centolo, you can admire beautiful views of A Lanzada beach, along with breathtaking sunsets over Sálvora.

Sálvora Island

Sálvora is the best-kept secret on the Galician coast. A mystery to be unravelled. For decades, hippies, pirates and fishermen found shelter here. Just three kilometres offshore, Sálvora is a land from another world. The moment you disembark on Castelo beach you will notice you are in a unique place -pristine white sand, a fresh version of the Caribbean crowned by the statue of the Sirena Mariña. Worth highlighting, among other things, are the interesting sculptures made by the wind on a mix of stone and salt.

Cortegada Island

Century-old trees hide meadows and lands that used to be cultivated in the past. A crumbling chapel, an uninhabited ghost town, a *cruceiro* (cross) taking everything in. Cortegada Island and its great laurel forest are brimming with mystery.

On this beautiful and particularly lush island, centuries-old trees coexist with native tree species such as oaks, pines or willows.

A collection of beautiful small lakes, the ruins of an old crumbling chapel, and a *cruceiro* (traditional Galician cross sculptures) are found in this formerly inhabited beautiful place, creating a magical and mysterious atmosphere. When the tide is low, the old Camiño do Carro emerges from the waters; it is a trail enabling access to the island on foot, which was used in the past to transport cargo.



Fotografías: Buraco do Inferno, isla de Ons

Sirena de Sálvora

Vigo, la perla de Galicia

Vigo, the pearl of galicia

DÉJATE LLEVAR POR UNA
URBE SINGULAR QUE SIEMPRE DEJA HUELLA

GET CARRIED AWAY BY A
UNIQUE CITY WHICH ALWAYS LEAVES A MARK

El mar abraza a los vigueses desde casi todos los puntos de la ciudad y se adentra en los sentidos del visitante. Vigo se extiende sobre una de las bahías más bellas del mundo, bañada por 45 arenales que componen un extraordinario catálogo natural.

Bella y excepcional donde las haya, la ciudad es un auténtico edén natural con sus aguas mansas y un patrimonio marino inigualable del que disfrutar durante todo el año. Porque la ciudad olívica está entre las cinco ciudades con mejor clima de España. Un microclima de influencia subtropical dentro de una región lluviosa como es Galicia, que le permite contar con más días de cielo despejado y de temperaturas suaves todo el año.

The sea embraces people in Vigo from almost every place in the city. It finds its way into the visitor's senses. Vigo stretches over one of the most beautiful bays in the world, with 45 sandy beaches making up an extraordinary natural environment.

As beautiful and extraordinary as you can get, the city is a true natural paradise with calm waters and an unrivalled marine heritage to be enjoyed all year round. It is not a coincidence that the Olive City ranks among the five cities with the best climate in Spain. A microclimate under subtropical influence in a rainy region like Galicia; so you get more days with clear skies and mild temperatures all year round.



+ Info: turismodevigo.org

Fotografía: Vista aérea del puerto deportivo, Ría de Vigo e islas Cíes.





La fusión entre el mar y la montaña la convierten en destino idóneo para todos los gustos y todas las edades.

Su litoral nos regala un buen número de hermosas playas, pacíficas y recogidas, resguardadas del oleaje por la protección de la ría, entre las que destacan O Vao, la playa con mayor superficie del litoral vigués cuyas dunas se han recuperado para dar acogida a las aves migratorias y la flora autóctona, y Samil, la más famosa y playa urbana por excelencia de la provincia; pero también exhibe los arenales más salvajes abiertos a la fuerza del océano, aptos para los deportes náuticos como la vela, el surf, padel surf, windsurf, entre otros.

Un lugar fascinante que parece sacado de una novela y, lo cierto, es que es uno de los marcos del clásico universal de la literatura ‘20.000 leguas en viaje submarino’. En él, el escritor Julio Verne narra que el secreto mejor guardado del Capitán Nemo está en Vigo, pues acudió a estas aguas en busca del tesoro de los galeones de Rande.

Sin duda, la Ría de Vigo es un tesoro. Su origen, su motor y su sello, su puerta de acceso desde mar abierto.

Custodiada por las Islas Cíes, en proceso de convertirse en Patrimonio de la Humanidad de la Unesco y alcanzar el máximo nivel de protección, éstas poseen una riqueza paisajística extraordinaria y presumen de playas de arena blanca y aguas cristalinas, entre ellas, la considerada “mejor playa del mundo” por The Guardian: Rodas.

En su Ría se han librado batallas históricas como la de Rande, y han servido de abrigo a corsarios y marinos para fondear sus naves. Bajo ésta duermen leyendas, barcos hundidos y grandes tesoros perdidos.

El mar proporcionó gran parte de la riqueza con la que se levantó la industria y la ciudad.

The combination of sea and mountains turns Vigo into the perfect destination for people of any taste and at any age.

Its coastline offers quite a few beautiful, peaceful and sheltered beaches, protected from the waves by the estuary. O Vao beach stands out as the longest beach on the Vigo coastline. Its dunes have been recovered to accommodate migratory birds and native flora. Also worth mentioning is Samil beach, the best known and the quintessentially urban beach in the province. Samil also boasts the wildest sand beaches, open to the force of the ocean, suitable for water sports such as sailing, surfing, paddle surfing, windsurfing, among others.

A fascinating place that seems to be taken from a novel. As a matter of fact, it is one of the settings of the universal literary classic *Twenty Thousand Leagues under the Sea*. The author, Jules Verne, tells how Captain Nemo’s best-kept secret can be traced to Vigo, as he came to these waters in search of the treasure of the Rande galleons.

No doubt, Ría de Vigo is a treasure. It is the city origin, its driver, its hallmark and its entry port from the open sea.

It is guarded by the Cíes Islands, currently seeking to be declared a UNESCO World Heritage site in order to ensure the highest level of protection. The islands are known for their incredibly rich landscapes, white sand beaches and crystal-clear waters, including a beach considered to be the «best beach in the world» by The Guardian: Rodas.

Historic battles have been fought in the Ría, such as the Rande battle. The estuary has also sheltered corsairs and sailors coming here to anchor their ships. Under the Ría waters lie legends, sunken ships and great lost treasures.

The sea brought much of the wealth used to build the city and its industry. The sea is



Fotografías: Estatua de los Rederos
Monumento a Julio Verne

Es el que nutre su exquisita gastronomía; moldeando el entorno y el medio donde culturas, razas y lenguas conviven en una ciudad cosmopolita, la más grande de Galicia.

También posee tesoros más allá del océano o la industria. Tesoros dentro de sus murallas casi desaparecidas, como el Casco Vello, declarado de Interés Turístico Histórico, con sus calles empedradas, casas blasonadas y lugares simbólicos que reconstruyen siglos de historia entre sus muros. Merece la pena buscar cada plazoleta, subir y bajar calles y escaleras para disfrutar de todo lo que esta zona tiene que ofrecer.

O Berbés, antiguo barrio de pescadores y redes, conserva algunas de las características construcciones marineras, perfiladas con sus arcadas y soportales. En las inmediaciones nos topamos con la lonja de pescado de uno de los puertos más importantes de Europa. Asistir a la subasta tras la descarga de la pesca es un espectáculo frenético digno de grabar en nuestras retinas.

Zonas como 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 una gran variedad de originales productos artesanos son parte fundamental de la zona.

Además, en este recorrido también podemos encontrar otros iconos como la iglesia neoclásica de la Colegiata (Concatedral de Santa María), donde se exhibe el Cristo de la Victoria, rebañizado 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 fiesta de A Reconquista, nombrada el año pasado Fiesta de Interés Turístico Nacional. O la animada Praza da Constitución, lugar de encuentro y de referencia del ocio en la ciudad, con sus hermo-

source of the city exquisite gastronomy; the sea shapes the environment and the place, where cultures, races and languages coexist in a cosmopolitan city, the largest in Galicia.

The city also holds treasures beyond the ocean or the industry. Treasures within its almost completely disappeared walls, such as Casco Vello (old city centre), acknowledged as being of Historical Tourist Interest. Cobbled streets, emblazoned houses and symbolic places taking us through centuries of history within its walls. It is worth looking for every little square, going up and down streets and stairs to fully enjoy everything the area has to offer.

Berbés, an old neighbourhood of fishermen and nets, preserves some of the characteristic seafaring-inspired buildings, with a featured outline of arcades. Nearby, you will find the wholesale fish market in one of the largest ports in Europe. To see the fish being auctioned after having been unloaded is to witness a frantic show worth imprinting on our memories.

Areas such as Praza de A Pedra, with the image of the *ostreiras* offering these delicious molluscs to passers-by, or Cesteiros street, where you can buy a broad range of original handmade products, are an essential part of the district.

Furthermore, our itinerary will lead us to other icons such as the neoclassical Collegiate Church (Santa María's Cathedral), where you can find the Christ of the Victory, whose current name was given after Vigo's victory against Napoleon, resulting in Napoleon's troops being chased away from the city in 1809. This event is remembered every March 28th in the celebration of A Reconquista. This festivity was acknowledged as a National Tourist Interest Celebration last year. We



Fotografía: Escultura del Sireno en la Porta do Sol





sos soportales y el antiguo ayuntamiento; su recoleta Praza da Princesa, donde se encuentra la primera farola que dio luz eléctrica a la ciudad, la Praza de Almeida que alberga el edificio más antiguo de Vigo, o la Casa de Arines, actual sede del Instituto Camões.

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

Podrás sentir el legado de una urbe con sabor marinero en el barrio de Bouzas, donde el acelerado ritmo vigués se detiene y uno parece entrar en un tiempo pasado y relajado. Callejear por su casco antiguo, empedrado y mágico, te permitirá llegar caminando hasta su paseo marítimo donde sentir la brisa marina y disfrutar de unas maravillosas vistas a la ría.

Cerca de Bouzas, a orillas del puerto de Canido, también con su pequeña lonja de subastas, podremos encontrar la villa de Toralla en la Finca Mirambell, un conjunto arqueológico único en Galicia, con restos del siglo IV d.C, testigo de la importancia del Vicus Spacorum, con un centro de interpretación y que muestra la huella de la civilización del Imperio Romano en la ciudad.

Inigualables son sus zonas verdes, ejemplo de cómo la naturaleza se eleva sobre la ciudad porfiéndole el terreno palmo a palmo. El principal el de O Castro, lugar de nacimiento de la ciudad entre los siglos II a.C y III d.C, ubicado en una loma de gran envergadura estratégica y defensiva donde se conserva un yacimiento musealizado.

Pero el tesoro de O Castro está dentro de los muros de su Fortaleza del siglo XVII, con sus hermosos jardines salpicados de esculturas como el monumento a Vigo de Camilo Nogueira Martínez o el homenaje al poeta medieval Martín Códax. Un conjunto histórico

can also find the lively Praza da Constitución, meeting point and a leisure landmark in the city, boasting beautiful arcades and the old Town Hall; another spot is the hidden-away Praza da Princesa, where you can find the first electric street lamp in the city; Praza de Almeida houses the oldest building in Vigo; and Casa de Arines is the current seat of the Camões Institute.

Another hub in the city is Porta do Sol and the Sireno monument. From there, it is easy to go to the main places of interest, such as Príncipe Street, a golden mile for shopping.

You can feel the legacy of a city with a seafaring flavour in the Bouzas district. There, you leave the city's hustle and bustle behind. You find a calm atmosphere and you feel as if you were entering into a past, quiet world. Stroll through the cobbled-street, magical old town up to the promenade to enjoy the sea breeze and take in wonderful views of the Ría.

Near Bouzas, along the Canido port, which also includes a smaller fish auction market, you will find the village of Toralla in Finca Mirambell. It is a unique archaeological site in Galicia, with remains from the 4th century AD, testimony to the significance of Vicus Spacorum. There is an interpretation centre; the site showcases the mark left in the town by the Roman Empire.

The green areas in Vigo are unbeatable. They are an example of how nature rises above the city, stretching over the land inch by inch. The main green area is O Castro, the birthplace of the city between the second century BC and the third century AD, located on a hill of great strategic and defensive value, where a museum site is preserved.

The true treasure of O Castro is found within the walls of its 17th century Fortress, with beautiful gardens dotted with sculptures such as the monument to Vigo by Camilo Nogueira Martínez or the tribute to the medieval



Fotografías: Anclas de los Galeones de Rande, O Castro

que desemboca en un mirador que recuerda la Batalla de Rande con tres anclas y varios cañones recuperados del fondo de la ría, desde donde contemplar los atardeceres más hermosos con vistas al puerto pesquero más importante de Europa, el parapeto de las islas Cíes, la península de O Morrazo y el imperioso puente de Rande comandando la Ría, escenario de la épica batalla en 1702 entre la flota hispanofrancesa y la armada angloholandesa. Una panorámica que nos brinda una rica variedad natural y paisajes para la memoria.

También y no menos importantes los miradores de A Guía con la ermita de Nosa Señora, la Madroa o el monte Alba, que rodean a la ciudad y forman un observatorio excepcional desde donde admirar el maravilloso paisaje circundante.

El parque de Castrelos, sin duda, el más hermoso parque urbano de Galicia y uno de los pulmones de la ciudad con sus 24 hectáreas de árboles centenarios y de diferentes especies, comprende el Pazo Museo de Quiñones de León y sus elegantes jardines de corte francés e inglés. Un museo que nos cuenta la historia de la ciudad a través de estelas romanas, arqueología, esculturas, muebles decimonónicos y una pinacoteca que recoge tanto obras europeas barrocas como de modernos autores gallegos.

Museísticamente merece la pena visitar, además de los citados, el Museo del Mar de Galicia, obra de Aldo Rossi y César Portela, que alberga elementos relacionados con el mar y un pequeño acuario; el Museo de Arte Contemporánea MARCO, antigua sede de la cárcel y juzgados de Vigo; la Casa das Artes, la Pinacoteca Francisco Fernández del Riego, la Casa Galega da Cultura... y otras pequeñas e interesantes salas donde el arte es el protagonista.

Esto y mucho más es Vigo, la mayor ciudad de Galicia, capaz de captar la atención de miles de viajeros que visitan a la ciudad para disfrutar también de sus fiestas navideñas o sus conciertos de verano. Una urbe moderna, emprendedora y abierta al mundo.

poet Martín Códax. A historical site leading to a viewpoint, where the Battle of Rande is recalled through three anchors and several cannons recovered from the bottom of the estuary. From here, you can admire the most beautiful sunsets overlooking the largest fishing port in Europe, the shelter offered by the Cíes Islands, the O Morrazo peninsula, and the imperial Rande bridge commanding the estuary, location of the epic battle in 1702 between the Spanish-French fleet and the Anglo-Dutch navy. This panorama offers rich natural diversity and landscapes to be remembered.

Last but not least, we must mention A Guía viewpoints, with Nosa Señora chapel, the Madroa, or Alba mount around the city. They make up an exceptional observatory from which to admire the magnificent surrounding landscape.

The Castrelos park is no doubt the most beautiful urban park in Galicia. It is also a green breathing space in the city, including 24 hectares of centennial trees of different species, along with the Pazo Museo de Quiñones de León and its elegant French and English gardens. A museum tells the history of the city through Roman steles, archaeology, sculptures, nineteenth-century furniture and an art gallery hosting both European baroque artworks and modern Galician authors.

In addition to these museums, it is worth visiting the Museum of the Sea of Galicia, made by Aldo Rossi and César Portela. It houses items related to the sea and a small aquarium; the MARCO Museum of Contemporary Art, the former site of the Vigo prison and courts; the Casa das Artes, the Francisco Fernández del Riego Art Gallery, the Casa Galega da Cultura... as well as other small and interesting rooms showcasing art.

Vigo is all of that, and much more. It is the biggest city in Galicia; it manages to raise the interest of thousands of travellers who visit the city to enjoy the Christmas celebrations or summer concerts. A modern and dynamic city, open to the world.







Pontevedra, capital de las Rías Baixas

Pontevedra, capital of the Rias Baixas

PARA DISFRUTAR CON TODOS LOS SENTIDOS

TO ENJOY WITH ALL THE SENSES

Pontevedra posee uno de los cascos históricos más bellos, mejor conservados y elegantes de Galicia, declarado Conjunto Histórico-Artístico. Junto al río Lérez, la urbe extiende un entramado de calles y plazas con importantes edificaciones civiles y religiosas que incluyen historia, cultura, paisaje y el atractivo singular que posee lo añeo.

Pasear por sus evocadoras y empedradas calles que se abren continuamente a acogedoras plazas, como A Verdura, A Ferraría que incluye la plaza de A Estrela y los jardines de Casto Sampedro, A Leña o la de O Teucro, en la que podrás divisar pazos barrocos como Gago, Montenegro, San Román y Pita, conforman postales únicas.

Pontevedra boasts one of the most beautiful, best preserved, and elegant historical centres in Galicia, declared a Historic-Artistic Site in 1951. Along the Lérez river, the old city extends its grid of streets and squares with significant civil and religious buildings that encompass history, culture, leisure, landscape and that unique charm exuded by ‘the ancient’.

Stroll through its evocative stone-paved streets that continuously open up to reveal welcoming squares , such as A Verdura; A Ferraría, including A Estrela square and Casto Sampedro gardens; A Leña or O Teucro, where you can discern baroque pazos, such as Gago, Montenegro San Román y Pita. They all make up unique postcards.



Fotografía: vista aérea de la ciudad de Pontevedra

En cuanto a patrimonio arquitectónico, su acervo histórico lo comanda la capilla de la Virgen Peregrina, con forma de vieira; es preciso visitar la basílica de Santa María, del siglo XVI con su fachada plateresca; empaparse de la autenticidad espiritual de la iglesia de San Francisco; conocer las ruinas de la iglesia gótica de Santo Domingo, del siglo XIII, acercarse al templo barroco de San Bartolomé, de columnas gigantes donde contemplar la imagen de una virgen embarazada.

La visita también ilusiona en cuanto al patrimonio arqueológico e histórico. Puedes comprobar cómo evolucionó la ciudad en el Centro de Interpretación de las Torres Arzobispales, foso de una antigua fortificación. En el Campiño de Santa María también existen restos de la muralla y de los viejos torreones. En el puente del Burgo podremos ver excavaciones de los antiguos muelles, viás y el propio puente, con cuatro de sus 15 arcos.

Ineludible pasar por el Museo de Pontevedra, con una colección de orfebrería en oro con más de 4.000 años de antigüedad, piezas arqueológicas, platería y pinturas; Casi toda la obra de Castelao; escultura religiosa y piezas de azabache; una colección de pintura romántica e histórica con una sala dedicada a Goya y a Joaquín Sorolla, entre otros.

Para completar la vertiente cultural nada mejor que un paseo por el centro histórico, prestando atención a sus fachadas de piedra con docenas de escudos familiares, ejemplos de todo el universo heráldico imaginable, y los diversos pazos urbanos que existen, herencias de la hidalguía de la ciudad, testimonio de su pasado esplendoroso.

Además, Pontevedra cuenta con un patrimonio natural con más de 20 kilómetros de senderos, como el paseo por las orillas del río Lérez, con rincones que parecen sacados de un cuento; o la Illa das Esculturas, una isla fluvial en la que se puede admirar muestras escultóricas de destacados artistas contemporáneos, mientras se pasea por un espacio natural de gran valor ecológico. Cerca la playa fluvial del Lérez, diseñada para los que prefieren disfrutar del agua dulce con espacios para el ocio y la diversión.

As for the architectural heritage, the historical setting is dominated by the scallop-shape Virgen Peregrina chapel; you must visit Basílica de Santa María, from the 16th century, with a plateresque façade; soak up the spiritual truth of San Francisco church; don't miss the ruins of the Gothic church of Santo Domingo, built in the 13th century; go to San Bartolomé baroque temple, with its massive columns, where you can admire the image of a pregnant virgin.

A visit to Pontevedra is also thrilling if you enjoy discovering archaeological and historical heritage. You can check out how the city developed at the Interpretation Centre of Torres Arzobispales, moat of an ancient fortress. In Campiño de Santa María, there are also remains of the wall and old turrets. On Ponte de Burgo bridge you can visit the excavations of the ancient piers, streets and the bridge itself, with four of the 15 arches.

You can't fail to visit Pontevedra Museum, hosting a collection of goldsmith work dating back over 4000 years, archaeological remains, silver items and paintings; the lion's share of Castelao's work; religious sculpture and pieces made from jet; a collection of romantic and historical paintings, and a room devoted to Goya and another one to Joaquín Sorolla, among other things.

To complete the cultural side of the visit, nothing better than a stroll through the historical centre, paying attention to its stone façades with dozens of family crests, showpieces of the whole heraldic universe imaginable, along with various urban pazos, legacies of the city nobility, testimony to its splendid past. Furthermore, Pontevedra boasts a natural heritage that extends over more than 20 kilometres of trails, such as the one along the banks of the river Lérez, where you will find spots that seem to have been taken from fairy tale. Another trail leads to Illa das Esculturas, a river island where you can admire sculptures by the most outstanding contemporary artists, while wandering through a natural area of huge ecological value. Nearby you will find the Lérez riverside beach, designed for those who'd rather enjoy fresh water, with spaces for leisure and amusement.



Fotografía: Capilla de la Virgen Peregrina





Moaña

PARAÍSO ESCONDIDO

HIDDEN PARADISE

Enclavada en las Rías Baixas, en la península de O Morrazo, y bañada por la Ría de Vigo, Moaña se convierte en un gran hechizo turístico para los visitantes. Imprescindibles las iglesias de San Martiño, con elementos del Románico del siglo XII y también la de San Xoán de Tirán. El entorno natural que abriga Moaña esconde espacios naturales protegidos que hacen las delicias de los amantes de la naturaleza, como el Río da Fraga y su ruta de senderismo, las marismas de Meiray Río da Ponte, el mirador da Fraga y el Monte Paralaia, un corredor natural extraordinario. No debemos olvidarnos de A Poza da Moura, en Domaio, un enclave mágico cargado de leyendas con unas vistas de ensueño de la ría de Vigo para disfrutar de atardeceres que parecen sacados de una película. Su paseo marítimo con hermosas esculturas y rutas hasta las playas de bandera azul de O Con o la de A Xunqueira, y hasta incluso una isla, la de San Bartolomeu, convertida en península y conectada con el centro de Moaña.

*L*ocated in Rías Baixas, in the O Morrazo peninsula, by Ría de Vigo, Moaña captivates and fascinates all visitors. Not to be missed: churches in San Martiño, with Romanesque style features from the 12th century, as well as San Xoán de Tirán church. Hidden away around Moaña, you can enjoy protected areas that will delight nature lovers. Worth highlighting are Rio da Fraga with its hiking route, Meira and Rio da Ponte marshes, Fraga viewpoint and Mount Paralaia, an extraordinary natural corridor. And let's not forget A Poza da Moura, in Domaio, a magical place brimming with legends and enticing views of Ría de Vigo. Take in the beauty of extraordinary sunsets that seem to be taken from a film. Don't miss the promenade dotted with beautiful sculptures and paths to the blue-flag beaches of O Con or A Xunqueira. You can even walk up to San Bartolomeu island, now a peninsula linked to the centre of Moaña.



Fotografía: Escultura de O Fisgón, Moaña

+ info en: concellodemoana.org



REDONDELA

LA VILLA DE LOS VIADUCTOS · VILLAGE OF THE VIADUCTS

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

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

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

Fotografía: vista aérea de Redondela, su ría y la isla de San Simón

+ info en: redondela.gal



CAMBADOS

MUCHO MÁS QUE VIÑEDOS · MUCH MORE THAN VINEYARDS

Situada en plena ría de Arousa, Cambados es una localidad histórica y marinera enclavada en un paraje natural de gran belleza, considerada uno de los destinos turísticos más bellos e interesantes de Galicia.

Conocida como la capital del vino albariño, en sus calles siempre se respira la cultura del vino. Como muestra, en agosto tiene lugar la Fiesta del Vino Albariño, de Interés Turístico Internacional. Pero además de por su famosa ruta de este caldo que lleva a visitantes a las bodegas de la zona para disfrutar de una experiencia enoturística inigualable, se trata de un lugar de visita obligada por la oportunidad de contemplar sus pazos; casas nobles; plazas, por ejemplo de la Fefiñanes; museos; ruinas, como la de Santa Mariña; o sus torres vigías como la de San Sadurniño; por mencionar algunos.

Un auténtico museo al aire libre que alberga uno de los conjuntos histórico-artísticos mejor conservados de la comunidad.

Located in the Ría de Arousa, it is a historic place considered one of the most beautiful and interesting tourist destinations in Galicia.

Known as the Albariño Capital, in its streets the culture of wine is always evident, exemplified by the August Albariño Wine Festival, of International Tourist Interest.

Not only is it worth visiting thanks to its famous wine route attracting visitors to the local wineries in order to enjoy a unique wine tourism experience. It is also a must-see place to fully take in the beauty of its pazos, noble houses, squares such as Fefiñanes squares, museums, archaeological remains such as Santa Mariña, or its watchtowers like San Sadurniño, just to mention a few.

Cambados is an authentic outdoor museum that houses one of the best preserved historical complexes in the community.

Fotografía: Torre de San Sadurniño

+ info en: cambados.com



TUI

LA FORTALEZA DE GALICIA · GALICIA FORTRESS

Tui ha sido y será la niña bonita de la frontera sellada por el padre de los ríos gallegos, el Miño. Con un pasado ilustre, Tui fue, en la edad moderna, capital de las antiguas siete provincias del Reino de Galicia. De su pasado medieval, así como de su época castreña conserva calles, monumentos, casas señoriales, iglesias, conventos, blasones y murallas. Un conjunto histórico-artístico catalogado como el segundo en importancia de Galicia. La Catedral constituye el máximo exponente de su riqueza artística, donde prevalece el estilo románico y gótico. A destacar los órganos barrocos, la sillería del coro, el retablo de la Expectación, la capilla de las Reliquias o el claustro. Pero Tui es mucho más. Atesora un importante patrimonio vinculado a la comunidad judía, así como el monte Aloia, primer Parque Natural de Galicia. No resulta fácil narrar las bellezas de esta ciudad y de sus alrededores. Basta decir que llamó la atención de plumas tales como las de Unamuno o Cela.

Tui has always been the crown jewel at the border, surrounded by the senior river in Galicia - the Miño river. Boasting a golden past, in the Modern Age Tui was the capital of the old seven provinces in the Kingdom of Galicia. You will find streets, monuments, noble houses, churches, convents, coats of arms and walls from its medieval past as a fortress. Tui boasts the second most significant historical and artistic heritage in Galicia. The Cathedral represents as no other monument the city's rich art, with Romanesque and Gothic as the main styles. Worth highlighting are the baroque organs, the choir, the altarpiece of la Expectación, the chapel of las Reliquias or the cloister. But there's much more to enjoy in Tui. The city treasures a rich Jewish heritage or the Aloia mountain, the first Natural Park in Galicia. There are no words to convey the beauty of this city and its surroundings. Suffice it to say that it raised the interest of such illustrious writers as Unamuno and Cela.

Fotografía: Claustro de la Catedral de Tui

+ info en: tui.gal



A GUARDA

UN ENTORNO MÁGICO · A MAGICAL SETTING

Abrazada por el río Miño y el océano Atlántico, la influencia marinera se percibe en cualquier rincón de la localidad. Su riqueza patrimonial se concentra sobre todo en dos áreas: el Monte Santa Trega, la joya gallega por su Castro y Museo y por constituirse como una perfecta atalaya sobre océano Atlántico y el río Miño. Y el casco urbano, que se desenvuelve en torno al puerto pesquero, representado por sus peculiares casas marineras, estrechas y coloridas que, junto con las calles, casco histórico y diques, convierten a su puerto en un lugar de obligada visita. Destacan dos recintos fortificados: Atalaya, actual Museo del Mar, y el Castillo de Santa Cruz. 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. Manteniendo la tradición de los pueblos marineros, A Guarda es conocida también por sus multitudinarias fiestas populares.

Embraced by the Miño River and the Atlantic Ocean, the influence of the sea is seen in every corner of the town. Its rich heritage is found mainly in two areas: Mount Santa Trega, a Galician treasure thanks to the Castro and the Museum, as well as for being a perfect watchtower overlooking the Atlantic Ocean and the Miño River; and the town centre around the fishing port, where the peculiar, narrow and colourful fishermen houses are among the main features. Along with the surrounding streets, the historical centre and the dikes, they make the visit to this port well worth it. Two fortified sites stand out: Atalaya, currently the Sea Museum, and the Santa Cruz Castle.

Furthermore, nature lovers can enjoy the Miño Estuary, beaches and trails to discover the outstanding natural environment and heritage, such as the Roman salt mines. As it keeps the tradition of seafaring villages, A Guarda is also known for its many popular festivals.

Fotografía: Castro Santa Trega

+ info en: www.turismoaguarda.es

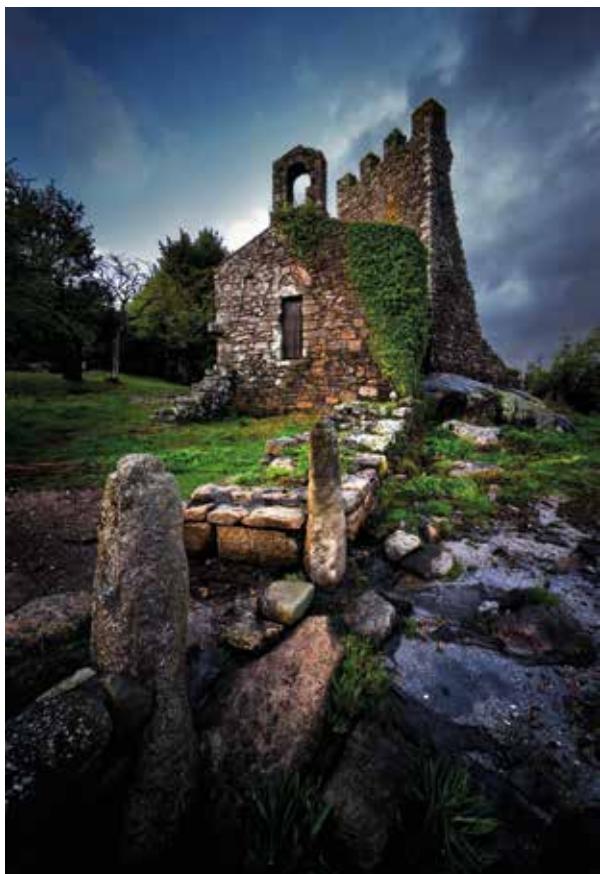


OIA

DESTINO MÁGICO

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

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



CATOIRA

FORTALEZA DEFENSIVA

Fue durante siglos una de las fortalezas defensivas más sólidas de Galicia. Se encuentra muy cerca de Santiago, en el lugar donde se unen la desembocadura del río Ulla y la Ría de Arousa. Su símbolo emblemático son las Torres del Oeste, un conjunto fortificado del S. IX que durante siglos resistió los ataques de los ejércitos normandos y los piratas sarracenos. Puedes visitar varios recursos arquitectónicos de interés turístico como la Capela de Santiago y el puente de Catoira. Si eres amante de la naturaleza, muy cerca podrás disfrutar del paisaje y el senderismo en el sistema fluvial de Ulla- Deza.

It was for centuries one of the most sturdy defensive fortresses in Galicia. It is very close to Santiago, in the place where river Ulla flows into Ría de Arousa. Its flagship landmark is Torres del Oeste, a fortified complex from the 9th century. For centuries, it resisted attacks by Norman armies and Saracen pirates. You can visit several architectural elements of tourist interest, such as Capela de Santiago and the Catoira bridge. For nature lovers, the surrounding landscape along the Ulla-Deza rivers system, with abundant hiking opportunities, are definitely not to be missed.

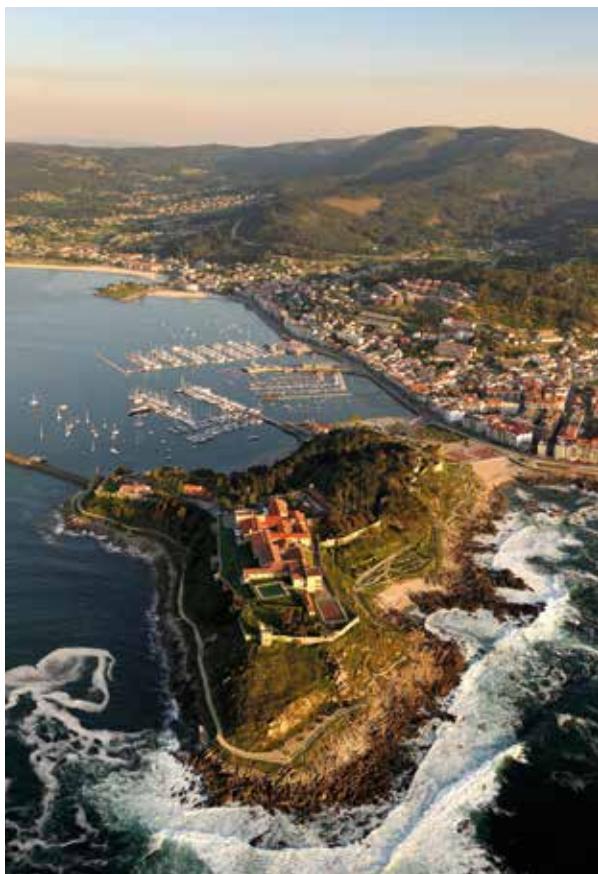


POIO

PURA IDENTIDAD

Poio esconde un rico patrimonio cultural, etnográfico, marinero y natural que hace de este municipio una de las joyas de las Rías Baixas. Destacan el Monasterio de San Xoán de Poio y el Conjunto Histórico de Combarro, pero Poio puede presumir de más atractivos en un territorio que en pocos metros cuadrados pasa del mar a la montaña. Este hecho lo convierte en un espectacular paraje para disfrutar de la naturaleza y de los deportes al aire libre, por ejemplo, en las Rutas de los Molinos de Freixa y Samieira y las “Fervenzas” do Pereiro. Además, alberga 15 km de costa bañada de playas y calas de tranquilas aguas y arena fina.

Poio treasures a rich cultural, ethnographic, marine and natural heritage that turns this municipality into a jewel in Rías Baixas. Worth mentioning are the Monastery of San Xoán de Poio, along with the historical site of Combarro. But Poio is not short of further landmarks in a land that transitions from the sea to the mountains in just a few square metres. That is why this is a spectacular place to enjoy nature and outdoor sport. By way of example, you can take the itinerary along Freixa and Samieira windmills, or the “Fervenzas” do Pereiro route. And don't miss the 15 km of coastline with beaches and coves with calm waters and soft sand.



BAIONA

UN LUGAR LLENO DE HISTORIA

Baiona es la villa a la que llegó la Carabela Pinta, capitaneada por Alonso Pinzón en 1493, con las nuevas sobre el descubrimiento de América. Turística y marinera, está protegida de mar abierto por una preciosa bahía. Una villa para pasear por su casco histórico y calles declarados ‘Conjunto de Interés Histórico Artístico’, por sus pazos y casas blasonadas, para escaparse por travesías, rutas de senderismo o sus miradores. También es perfecta para disfrutar de sus reposadas calas y playas de unas aguas que bañan, a su vez, el Camino Portugués de la Costa o envuelven los casi tres kilómetros de muralla de la Fortaleza de Monterreal.

Baiona was the arrival town for Caravel Pinta in 1493, commanded by Alonso Pinzón, bringing news about the discovery of America. A tourist and maritime town, it boasts a beautiful bay sheltering the town from the open sea. An old city-centre to be discovered on foot, recognised as a historic-artistic site. Don't miss its pazos and emblazoned buildings; get away from it all along its country paths, hiking routes, or viewpoints. Enjoy quiet coves and beaches; the same seawaters found along Camino Portugués de la Costa (coastal Portuguese route), as well as along Monterreal Fortress wall, almost 3 kilometres long.

Sigue tu instinto

Follow your instinct

DESPIERTA TUS SENTIDOS, DETENTE Y MIRA

AWAKEN YOUR SENSES, STOP AND LOOK

Naturaleza, sensibilidad y vanguardia. Eso es Rías Baixas. Son las tres constantes vitales, el trío que se complementa forjando el triángulo perfecto. Porque para descansar y alejarse del mundanal ruido no hay nada mejor que escaparse a Galicia. Detente y mira. Y, a partir de ahí, sigue tu instinto. Esa es la llamada que las Rías Baixas hacen al mundo: detenerse, mirar y disfrutar de una manera diferente y en armonía con la naturaleza.

Y es que esta tierra puede vanagloriarse como pocas de englobar naturaleza, cultura y relax. De cómo el ser humano ha sabido aclimatarse a un entorno tan bello y de cómo ha sido capaz de dejar constancia de ello a través de sus creaciones.

Naturaleza

Grandes paisajes, bosques centenarios e islas se abrirán ante nuestros ojos si nos dejamos guiar por nuestro instinto. Junto al mar o entre ríos y montañas encontraremos una amplia variedad de lugares con una gran biodiversidad. Vivir las Rías Baixas a través de su riqueza natural es respirar un viaje interior por escenarios únicos.

Esta aventura no es ni peligrosa ni compleja. Solo exige tener la mente y los sentidos abiertos a estímulos inesperados y muy satisfactorios.

Frondosos bosques con castaños centenarios, lugares donde la tierra se encuentra con el agua y miradores naturales excepcionales brindan un espectáculo natural a quienes los visitan.

Nature, sensitivity, and vanguard. That's Rías Baixas. Those are the three vital signs, the trio of elements that complement each other to form the perfect triangle. Because in order to rest and get away from the daily noise, there is nothing better than getting away and going to Galicia. Stop and look. And, then, follow your instinct. That is the call to the world made at Rías Baixas: to stop, look and enjoy yourself in a different way and in harmony with nature.

This land deserves to boast about embracing nature, culture and relaxation like no other. People here are rightly proud to have adapted to such a beautiful environment and of how they prove it in their creations.

Nature

Great landscapes, centuries-old forests and islands will open up before our eyes if we let our instincts guide us. By the sea or between rivers and mountains we will find a broad range of places boasting great biodiversity. To experience Rías Baixas through its natural wealth is to set out on an inner journey through unique scenarios.

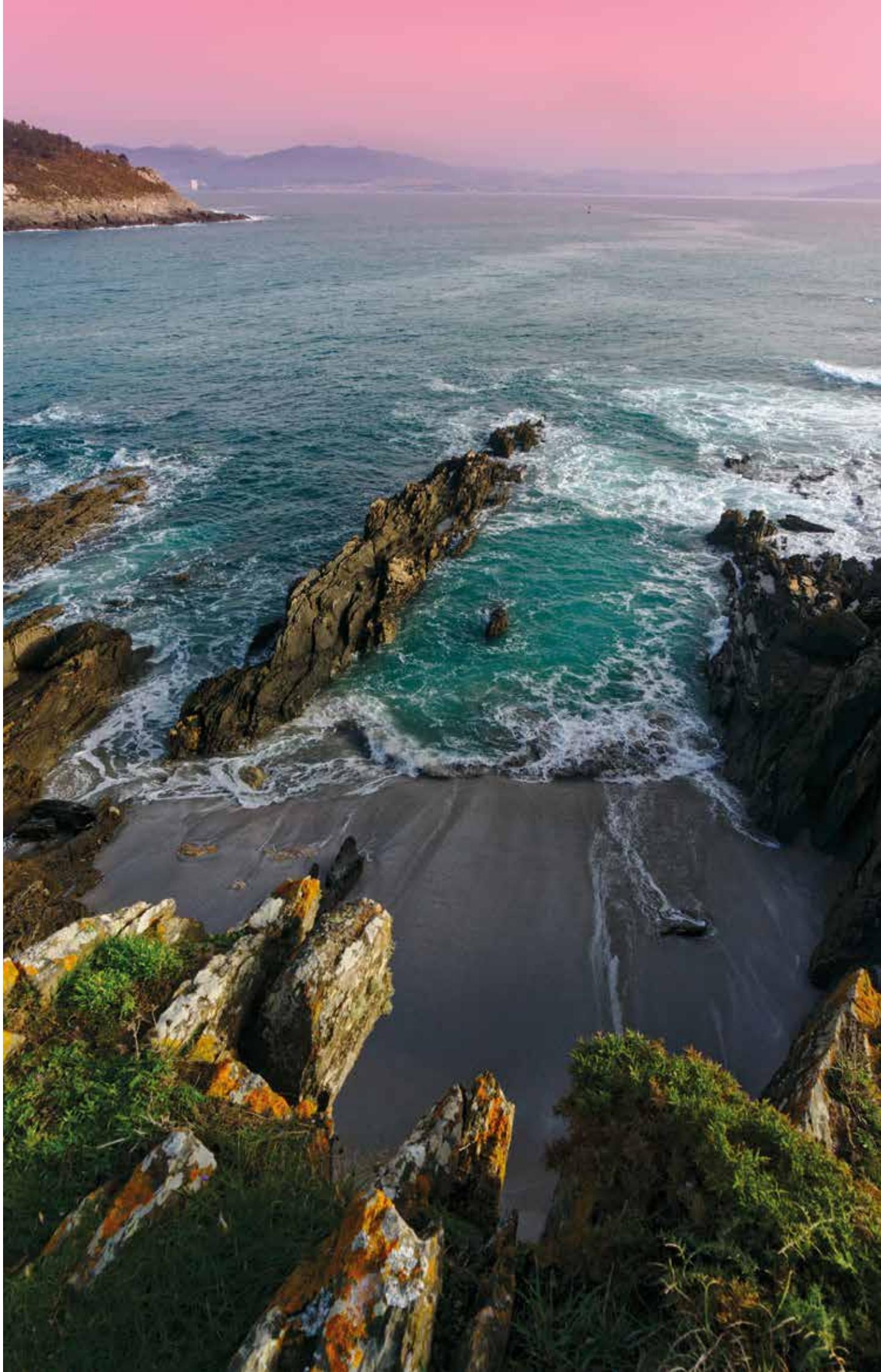
This adventure is neither difficult nor complex. You just need to keep your mind and senses open to unexpected and highly rewarding stimuli.

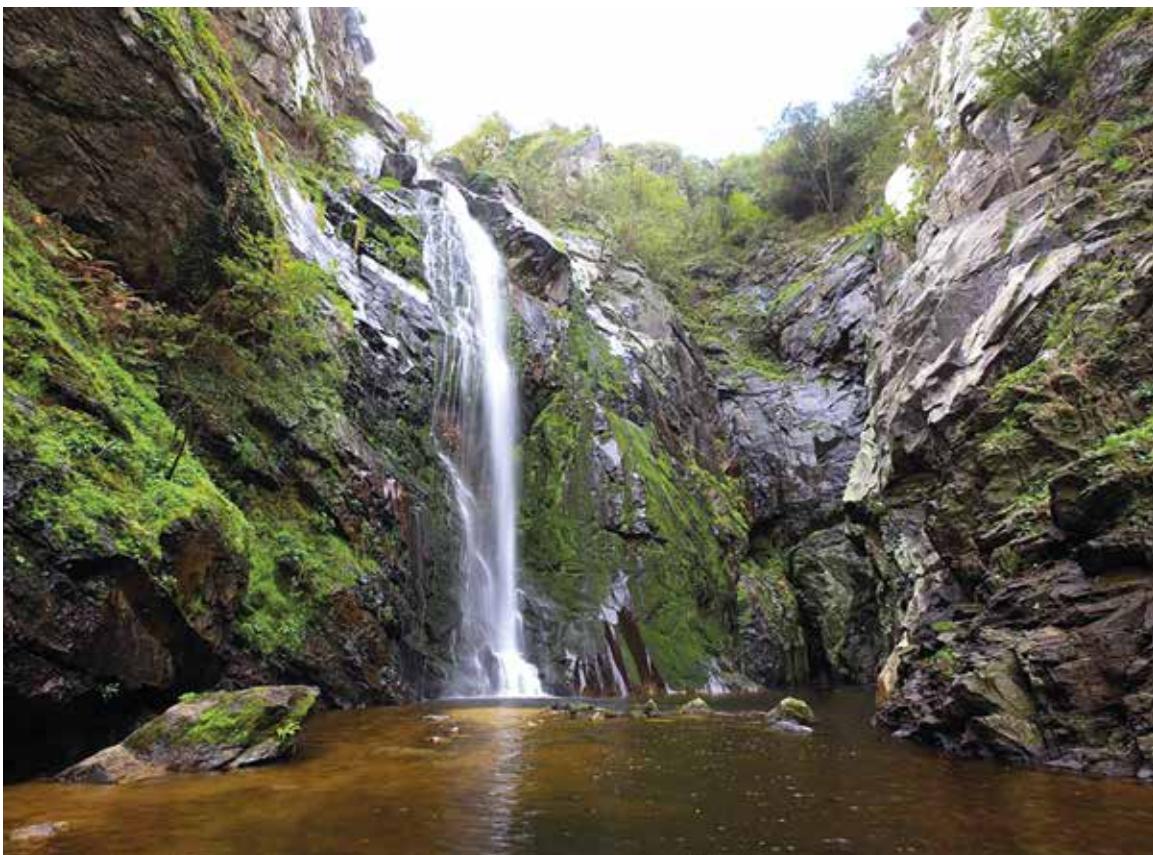
Lush forests with hundreds-of-years-old chestnut trees; places where land and water converge, along with exceptional natural viewpoints where visitors can admire an astonishingly beautiful natural spectacle.



+ info en: turismoriasbaixas.com

Fotografía: Cabo Home. Cangas





Además, la provincia de Pontevedra da cobijo a cientos de especies de aves y ofrece escenarios de gran belleza donde tu mismo podrás diseñar tu propia ruta de birding.

Las Rías Baixas conservan enclaves de importante valor ecológico que forman parte de la Red Natura, una red ecológica europea de áreas de conservación de la biodiversidad, en los que sobreviven una amplia variedad de especies singulares.

Playas

Las playas de Pontevedra son la prolongación del paraíso que se adentra en el mar. Idílicas y salvajes, de arena blanca o dorada, resguardadas o en mar abierto. Relajarse, disfrutar de un baño refrescante y dejarse envolver por el ambiente playero.

En las playas de las rías Baixas sentirás el cálido abrazo de la arena y el mar. Su clima templado y un verano que se alarga hasta principios de octubre ayudan a que sea un destino al que uno siempre desea volver. Las tres rías de la provincia convierten su costa en un espejo de norte a sur, con playas vecinas y enfrentadas desde las que se divisan bateas, pueblos o villas marineras.

En el tesoro natural de las islas atlánticas (Cíes, Ons, Sálvora y Cortegada), encontraremos la mejor playa del mundo, la playa de Rodas en las islas Cíes. Unas islas de aguas lo bastante turquesa y arena suficientemente blanca para evocar playas caribeñas.

Gozaremos de paisajes incomparables y de una impresionante biodiversidad, tanto en tierra como en sus fondos.

Rural

Tierra, agua y piedra conviven en armonía en el rural, un territorio mágico de espacios naturales, tradiciones y leyendas que conserva muy viva la huella del pasado. Encontrarás pueblos con encanto, un patrimonio único y una gastronomía con todo el sabor del campo.

Si optamos por recorrer el sur de las Rías Baixas, tendremos la oportunidad de saborear un pez legendario, la lamprea, disfrutar de las aguas de Mondariz y descubrir los magníficos vinos del Tea. Una oportunidad para visitar municipios cercanos al recorrido del río Miño, donde degustar los manjares de la zona, tomarnos un tiempo de relax en el balneario de Mondariz o disfrutar del patrimonio arquitectónico que nos tras-

Furthermore, Pontevedra province is home to hundreds of bird species. Here you can find lots of beautiful places where you can design your own birdwatching experience amidst breath-taking scenery.

In Rías Baixas places of significant ecological value are preserved; they are part of Natura Network, a European environmental network of biodiversity conservation areas, in which a wide variety of unique species survive.

Beaches

Beaches in Pontevedra are an extension of paradise going into the sea. Idyllic and wild, white or golden sand, sheltered or facing the open sea. Relax, enjoy a refreshing swim and simply soak up the beach atmosphere.

On Rias Baixas beaches you will surely feel the warm embrace of sand and sea. A mild climate and a summer season that lasts until the beginning of October turn this place into a destination to which you will always want to return. With the three estuaries in the province, the coast is like a mirror from north to south, with neighbouring beaches facing each other, where you can see *bateas*, villages or seaside towns.

In the natural treasure made up by the Atlantic islands (Cíes, Ons, Sálvora and Cortegada), we will find the best beach in the world, the beach of Rodas in Cíes islands. Three islands with turquoise waters and sand so white that is reminiscent of Caribbean beaches.

We will enjoy unparalleled landscapes and impressive biodiversity, both on land and in deep waters.

Rural

Land, water and stone coexist in harmony in the countryside, a magical territory of natural spaces, traditions and legends that keep the imprint of the past very much alive. You will find charming villages, a unique heritage and gastronomy with the full flavour of the countryside.

If you choose to travel to the south of Rias Baixas, you will have a chance to taste a legendary fish *lamprey*; you will enjoy the waters at Mondariz and discover magnificent wines at the Tea. You will get to visit towns along the river Miño, where you can taste typical delicacies in the area, take some time to chill out at the Mondariz spa or enjoy an architectural heritage that will take you back to the Middle Ages and beyond.



ladará al Medievo e incluso a épocas anteriores, que nos permitirán ver cómo vivían nuestros antepasados. Si optamos por el norte de Pontevedra, nos adentraremos en un viaje por pazos, fervenzas y monasterios.

Y es que aquí la historia también es capaz de dialogar con la naturaleza, de crear unas simbiosis únicas en el mundo por la imaginación del hombre y las especificidades del paisaje. Un recorrido que incluye visitas a lugares como el pazo de Liñares, donde podemos admirar su arquitectura y su gran balcónada; el pazo de Oca, también conocido como el Versalles gallego; el antiguo monasterio de San Salvador de Camanzo; el monasterio de San Lourenzo de Carboeiro, una joya del románico inmersa en la naturaleza; la espectacular fervenza do Toxa, el mayor salto de agua de Galicia; la Fraga de Catasós; o disfrutar de la gastronomía de O Deza.

Aventura

Por tierra, mar o aire, las Rías Baixas te ofrecen una amplia variedad de escenarios para ejercitarse tu cuerpo en impresionantes paisajes.

Surf, vela, esquí acuático, rafting, escalada, rapel, puenting, barranquismo, bicicleta de montaña y viajes en globo o parapente, etc. Un completo destino multiaventura capaz de saciar las ganas los más exigentes. Un buen clima y una variada oferta de turismo activo las convierten en un acierto seguro para las y los viajeros que buscan la perfecta combinación de aventura, naturaleza y gastronomía.

Elige entre costa o interior y decídate entre surcar las olas en el Atlántico, volar sobre el impresionante litoral o descender los cañones de los ríos. La naturaleza será tu mejor aliada.

Relax

Descubrir complejos termales con todos los servicios necesarios para desconectar y pasar un tranquilo y reparador tiempo de ocio.

La fórmula del éxito de los balnearios de las Rías Baixas radica en que han sabido mantener la elegancia y el espíritu señorial que rodeaba a las instalaciones originales al tiempo que se modernizaban los edificios y se incorporaban las técnicas más innovadoras al cuidado del cuerpo y de la mente. Hoy son templos de salud y también de bienestar.

You can actually see how our ancestors used to live. If you decide to travel to the north of Pontevedra, you will embark on a journey through *pazos*, *fervenzas* and monasteries.

Here, history is yet again in full interaction with nature. A perfect symbiosis, found nowhere else in the world, stems from people's imagination and landscape features. A tour around the area will take you to places such as Pazo de Liñares, where you can admire the architecture and its large balcony; Pazo de Oca, also known as the Galician Versailles; the old monastery of San Salvador de Camanzo; the monastery of San Lourenzo de Carboeiro, a jewel of Romanesque architecture immersed in nature; the spectacular fervenza do Toxa, the largest waterfall in Galicia; Fraga de Catasós. And you can also relish in the O Deza gastronomy.

Adventure

On land, sea or air, Rías Baixas offer a wide range of places to work out in impressive landscapes.

Surfing, sailing, water skiing, rafting, climbing, rappelling, bungee jumping, canyoning, mountain biking and balloon or paragliding trips, etc. A complete multi-adventure destination which will leave even the most demanding visitors satisfied. A good climate and a varied active tourism offer ensures a good choice for travellers seeking the perfect combination of adventure, nature and food.

So what do you fancy? Coast or inland? Surfing the waves in the Atlantic, flying over the impressive coastline or descending river canyons? You are truly spoilt for choice. Nature at its best will be your best ally.

Relax

Discover thermal facilities with all the services you need to get away from it all and enjoy some quiet and beauty time.

The secret of success at Rías Baixas magnificent spas is that they have managed to preserve the elegance and nobility atmosphere of the original facilities, whilst completely upgrading them and introducing the most innovative techniques to take care of body and mind. No wonder they are today outstanding temples of health and well-being.



Fotografía: Alto do Montouto, Covelo.



La ruta judía de Tui

The jewish route in Tui

LOS SAMBENITOS, LA CASA DE SALOMÓN Y LA MENORÁ SON ALGUNOS DE LOS ELEMENTOS DESTACADOS DE SU PATRIMONIO JUDÍO.

THE SAMBENITOS, THE HOUSE OF SOLOMON AND THE MENORAH STAND OUT AMONG THE CITY'S JEWISH HERITAGE.

Además de su gran catedral, de su Monte Aloia, o de su Conjunto Histórico, Tui atesora un importante patrimonio vinculado a la comunidad judía, quienes tuvieron una gran importancia en la ciudad y convirtió al municipio en el principal núcleo judío y judeoconverso de Galicia.

Sus calles encierran un legado entre el que destacamos el patio donde en su día se ubicaba la Sinagoga; un lugar de oración, reunión y estudio de las antiguas comunidades judías o la casa de Salomón, un modelo de vivienda escaso en Galicia. También conserva los ‘sambenitos’, lienzos que reproducen la prenda que el Tribunal de la Inquisición exigía vestir a los herejes como si fuera un hábito. Los catorce sambenitos encontrados en Tui, que custodia el Museo Diocesano, son únicos en el mundo.

Igualmente, una de las peculiaridades más destacables de su comunidad judía fue su integración en la ciudad, cohabitando con los cristianos sin que acontecieran disputas durante la Edad Media. El ejemplo más importante se muestra en el claustro gótico de la catedral, donde se conserva grabada una menorá, o candelabro de siete brazos, prueba de la cooperación de la comunidad judía con el poder político y económico para construir en el siglo XIII una de las joyas arquitectónicas de Tui, su claustro.

Los judíos contaron además con todos los elementos propios como la Sinagoga o el cementerio, así

In addition to a great cathedral, the Aloia mount, or the historical centre, Tui treasures a significant Jewish heritage. The Jewish community played a major role in the city, and the city became the main Jewish and Jewish-convert centre of Galicia. The Jewish legacy can be found along the town's streets. You will see courtyard where once stood the Synagogue; a place where the ancient Jewish community met to pray, talk or study; or the house of Solomon, a rare type of house in Galicia. You can also find the so called ‘sambenitos’, i.e.: canvases depicting the garment heretics were forced to wear by the Inquisition Tribunal. The fourteen sambenitos found in Tui, preserved in the Diocesan Museum, are unique and can't be found anywhere else in the world.

The Jewish community in Tui was remarkably well integrated. Peaceful co-existence with Christians was the norm; no conflict arose in the Middle Ages. The most telling example can be found in the cathedral Gothic cloister. There you can see an engraving of a menorah, a seven-branched candelabra. This is irrefutable proof of the cooperation between the Jewish community at the time and the political and economic establishment in order to build one of the architectural jewels of Tui, the cathedral cloister, in the 13th century.

Jews also enjoyed their own community and religious spaces, such as the Synagogue or the cem-



+ info en: tui.gal

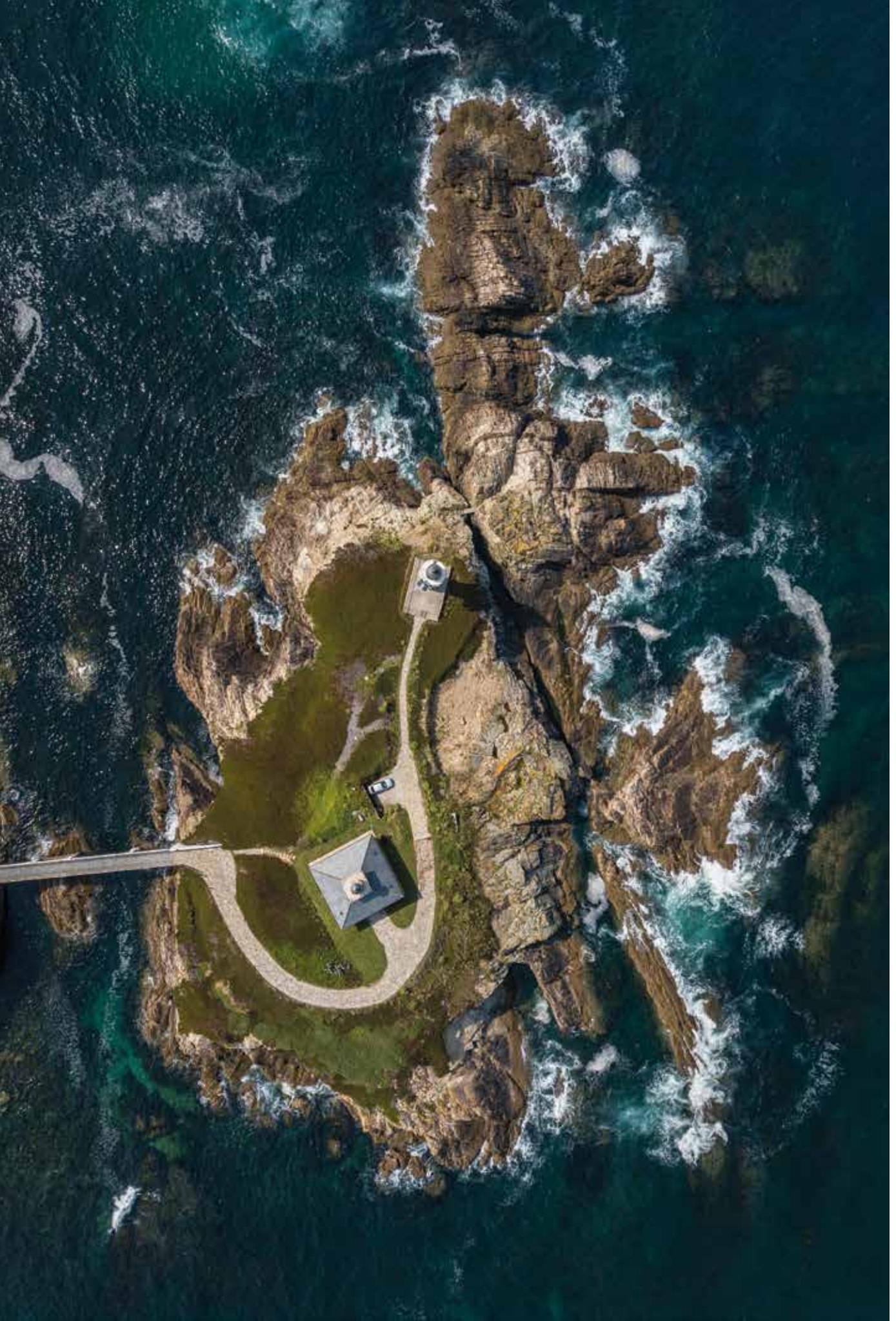
como de su comunidad como la casa de Moisés o Aaron. Además, en la comunidad judía tudense destacaron también los artesanos, que crearon obras de gran calidad como cálices, cruces, acetres o cetros que mostraban su pericia y su tradición artesanal, hoy en día en el Museo Catedralicio.

Tui es, con toda probabilidad, uno de los municipios españoles con mayor patrimonio histórico del judaísmo.

etery, and the house of Moses or Aaron. In addition, Jewish craftsmen in Tui were much appreciated. They created high-quality pieces such as chalices, crosses, situlas or sceptres which prove their expertise and craft. Today they are on display in the Cathedral Museum.

In all likelihood, the historical Jewish heritage in Tui is among the most important ones in the country.





Galicia Calidade Lecer

UNA INVITACIÓN A DESCUBRIR, SORPRENDERSE Y ENAMORARSE

AN INVITATION TO DISCOVER, BE AMAZED AND FALL IN LOVE

Galicia es un territorio rico en cuanto a excelencia y a acervo se refiere. Sus frondosas praderas teñidas de verde, las montañas levantándose a un paso de la costa, los pinares que casi llegan a hundirse en el mar, cautivan a quienes la visitan. Pero Galicia es mucho más. La fuerza de sus aguas y sus tierras ha favorecido a su gastronomía.

Es por ello que la reconocida marca de calidad y garantía de los servicios y productos de origen gallego Galicia Calidade, presenta una propuesta específica en el ámbito de todos aquellos productos certificados en el sector de los servicios turísticos.

Galicia Calidade reúne un total de 44 establecimientos de ocio, restauración y hostelería con calidad certificada, ofreciéndonos propuestas integrales de turismo, restauración y ocio de calidad en Galicia.

En la plataforma online Galicia Calidade/ lecer podemos encontrar información abundante acerca de los establecimientos certificados, así como de 41 itinerarios diferentes a lo largo de toda la geografía gallega. Por si fuera poco, nos brindan información sobre su dificultad, duración y distancia del recorrido, lugares emblemáticos, así como las sugerencias en cuanto a los restaurantes, hoteles y casas rurales certificados con su sello que se encuentran en el ámbito geográfico de cada ruta, recetas de los restaurantes y una agenda de eventos gastronómicos.

Galicia Calidade aporta así una propuesta diferente de ocio con distintos recorridos por las cuatro provincias gallegas. Un convite para perderse por los mejores rincones culturales y naturales de toda la comunidad.

Galicia is a territory rich in excellence and heritage. Leafy deep-green meadows, mountains rising up over the coast, the pine forests almost reaching out to the sea. They all make up a land that never fails to captivate visitors. But Galicia is much more. The local gastronomy has been favoured by the strength of its waters and lands.

That is why Galicia Calidade, the recognized quality label that guarantees the quality of services and products of Galician origin, offers distinct certification for all types of products pertaining the tourist industry.

Galicia Calidade brings together a total of 44 leisure businesses, restaurants and hotels of certified quality. An offer including a comprehensive array of services of quality tourism, restaurants and leisure in Galicia.

Go visit the Galicia Calidade/ lecer online platform. There, you can find a wealth of information about certified businesses, as well as 41 different itineraries throughout Galicia. As if this were not enough, information is provided on the degree of difficulty, length and distance for each itinerary. Details on landmarks are also included, as well as suggestions on certified restaurants, hotels and country houses in the geographical area of each route, recipes from the restaurants and an calendar of gastronomic events.

Galicia Calidade, therefore, offers a wide range of different leisure opportunities. Among the suggestions available, you will find various tours through all four Galician provinces. All of them are an invitation to get lost in the best cultural and natural places in the region. None of them will let you down.



FECHAS SEÑALADAS

NOTABLE DATES

UNA FORMA DIFERENTE DE CONOCER LA CULTURA DE LA PROVINCIA
A DIFFERENT WAY TO DISCOVER THE CULTURE OF THE PROVINCE



LA RECONQUISTA

LA CELEBRACIÓN MÁS EMBLEMÁTICA DE VIGO
THE MOST EMBLEMATIC CELEBRATION IN VIGO
VIGO · MARZO

La Reconquista de Vigo 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, además de librarse

The Reconquest of Vigo tells the story of a feat: the popular uprising on 28 March 1809. That date marked the first time in Europe that a city conquered by Napoleon would manage to force his army out. Not only did the city get rid of Napo-

del ejército de Napoleón, 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 para celebrar dicha gesta, convirtiendo un asedio armado de aquellas fechas en una fiesta multitudinaria.

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

La celebración, incluye un mercado artesanal, demostraciones de artesanía y oficios populares, puestos de comida, un campamento francés, zonas de ocio infantil, música, actuaciones teatrales, esgrima, gigantes, cabezudos...

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.

leon's troops; it was also recognised as a "faithful, loyal and courageous" city.

That is why the city goes back to March 1809 for a weekend every year; to commemorate such a feat, a huge celebration is organised based on the armed siege of the time.

The city old quarter (Casco Vello) travels back in time to recreate the ousting of the invaders. The city becomes a huge 19th century marketplace where you can come across French fighting against Vigueans at any corner; people dressed up as soldiers, fishermen, peasants, craftsmen; streets decorated with period items, merchants...

The celebration includes a craft market, popular craft and trade show, food stands, a French camp, children's playgrounds, music, theatre performances, fencing, giants, *cabezudos*...

The highlight of the festival, though, is no doubt the re-enactment of the Reconquest. Every year half a thousand people are involved to play the part of 50 French soldiers, 70 popular militiamen, and about 400 countrymen. After the fight, Napoleon's troops fled the city by boat.



+ info en: turismodevigo.org





LA FIESTA DE LA ARRIBADA

BAIONA · FEBRERO - MARZO

En Baiona se celebra el aniversario de la Arribada de la Carabela 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. Una fiesta que recrea en su arenal de la Ribeira, la representación teatral del magno acontecimiento “la Arribada del Descubrimiento’ aquél glorioso viernes, 1 de marzo de 1493.

Baiona celebrates the anniversary of the arrival of Caravel La Pinta bringing the first news about 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 pages in their history. A festival of International Tourist Interest; the town becomes a medieval village, with the atmosphere, bustle, and experiences of that time; a market, merchants, comedians and diverse characters; people travel back in time. A performance on Ribeira beach re-enacts la Arribada del Descubrimiento, on a glorious Friday, March 1st 1493.

FIESTA DEL CHOCO

REDONDELA · MAYO

Celebración gastronómica de exaltación a este producto típico del municipio. Y es que, si hay algo que identifique a Redondela es el choco, hasta el punto que sus habitantes son llamados ‘choqueiros’.

Cada primera quincena del mes de mayo la localidad se viste de largo para homenajear como se merece al rey de sus mares y también de sus fogones. Una fiesta que se lleva celebrando desde 1987 y donde se premia la originalidad en la elaboración de platos cocinados a base de choco, en todas sus formas. En el mismo recinto se celebra la tradicional verbena, así como distintas actividades de grupos folclóricos y un amplio programa de actividades festivo-culturales.

A gastronomic celebration in praise of this product that is emblematic of the municipality. If there's anything that identifies Redondela, then it must be *choco* (cuttlefish), to the extent that their inhabitants are called *choqueiros*.

Every first fortnight in May, the whole town is festooned to pay a well-deserved tribute to the King both of the seas and in the kitchen. This Fiesta has been held since 1987. In the same premises, the traditional night-time fair known as a *verbena* is held, alongside various activities featuring folk musicians and a full programme of festival cultural events.





FIESTA DE LA LANGOSTA

A GUARDA · JULIO

Si eres amante de la gastronomía y, especialmente, del marisco, no debes perderte el homenaje que A Guarda rinde a uno de los manjares del mar que baña las costas de este pueblo marinero, la langosta, convirtiéndose en el epicentro de las tradiciones más arraigadas de las Rías Baixas.

Declarada como Fiesta de Interés Turístico de Galicia desde 2014, la Festa da Langosta e da Cociña Mariñeira se celebra el primer fin de semana de julio.

La fiesta es un escaparate que pone en valor el buen hacer de los restauradores de A Guarda y uno de los productos más representativos de este municipio del sur de Pontevedra como es la langosta, su símbolo desde los tiempos de las cetáreas, donde los pescadores comerciaban y recogían este preciado manjar.

El evento es mucho más que un homenaje culinario a la langosta y otros pescados y mariscos.

Su programación, centrada en el puerto de la localidad, integra, año tras año, cultura y tradición, además de actuaciones musicales, espectáculos infantiles o visitas guiadas.

If you love good food and are especially keen on seafood, don't miss the tribute paid by A Guarda to one of the delicacies from the sea along the coast of this fishing village -lobster. It becomes the hotspot for the most deeply rooted traditions in Rías Baixas.

Recognised as a Festival of Tourist Interest in Galicia since 2014, the Festa da Langosta e da Cociña Mariñeira is held on the first weekend in July.

It showcases and highlights the savoir faire of A Guarda restaurants. It also enhances one the most representative products in this municipality located in southern Pontevedra: lobster. Lobster has been a symbol of A Guarda since the time of the cetáreas (traditional natural seafood breeding ponds), where fishermen traded and collected this precious delicacy.

The event is much more than a simple culinary tribute to lobsters and other types of fish and seafood.

The programme, revolving around the town's port, brings culture and tradition together year after year, including music shows, children's shows or guided tours.



RAPA DAS BESTAS

SABUCEDO - A ESTRADA · JULIO

Se trata de una fiesta de interés turístico internacional. De entre todos los curros o rapas das bestas que tienen lugar en Galicia, el de Sabucedo destaca por haber conservado la pureza de la tradición. Este es el único curro en el que los aloitadores se enfrentan con los caballos de igual a igual, sin cuerdas ni palos, para inmovilizarlos y raparles las crines. Jóvenes de la parroquia se inician cada año en una tradición centenaria, una forma de entender la vida en comunión con los caballos. Un código de acciones que aprenden desde niños, basado en la acción y colaboración de tres aloitadores, es la forma en que establecen la noble y peligrosa lucha con las bestias para conseguir vencerlas.

This festival is classed as being of international tourist interest. Among all the curros or rapas das bestas held in Galicia, the one in Sabucedo stands out for having kept the purity of the tradition. This is the only curro in which aloitadores confront the horses on equal footing, with no ropes or sticks, aiming at keeping horses still in order to cut their manes. Every year, young people from the borough take on this century-old tradition for the first time; it is a way of perceiving co-existence with horses. A code of actions learnt from childhood, relying on the action and co-operation of three aloitadores. It is about how the noble and dangerous fight with the beasts is set up to ultimately beat them.

FEIRA FRANCA

PONTEVEDRA · SEPTIEMBRE

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

La Feira Franca es un viaje al siglo XIV con un gran mercado medieval donde la artesanía, la gastronomía, los torneos caballerescos, la recreación del transporte



del vino, la animación en la calle y otras actividades históricas y culturales coinciden en una fiesta popular en la que un buen número de vecinos de Pontevedra y visitantes, compiten por la originalidad de sus vestidos medievales, en un verdadero espectáculo de sabores y colores.

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

ROMERÍA VIKINGA

CATOIRA · AGOSTO

Una de las fiestas más espectaculares y tradicionales de Galicia, declarada de Interés Turístico Internacional. Rememora el pa-

pel de este pueblo en la defensa de Galicia frente a los ataques de los piratas normandos y sarracenos que iban en busca del tesoro de la Iglesia de Santiago de Compostela. En ella se escenifica el recuerdo de las invasiones de los guerreros vikingos y sus naves (Drakkars). Durante la celebración, tanto los habitantes del lugar como los visitantes que deseen, se disfrazan a modo de guerreros vikingos y sobre una nave vikinga simulan el ataque que aconteció en el pueblo y el posterior desembarco de esos pueblos del norte cerca de la zona de las Torres del Oeste.

It is one of the most spectacular and traditional festivals in Galicia. It has been declared a festival of international tourist interest. It brings back ancient memories and it involves the re-enactment of the role played by these people to defend Galicia against the attacks of Norman and Saracen pirates in search of the treasure in Santiago de Compostela church. The memory of the Viking warrior invasion, on their boats (Drakkars), is depicted. During the celebration, both locals and visitors who wish to, dress up as Viking warriors. On a Viking ship, they re-enact the attack that took place in the village and the subsequent landing of those people from the north near the area of Torres del Oeste.

FESTA DO ALBARIÑO

CAMBADOS · AGOSTO

La Fiesta del Albariño es la fiesta vinícola más antigua de Galicia, la segunda de España y está dentro del conjunto de Fiestas de Interés Turístico Internacional. Se trata de una de las citas más importantes del calendario festivo de Galicia, que recibe en cinco días alrededor de un millar y medio de personas.

En la calle se instalan las casetas donde se puede degustar el vino y comprar directamente a los bodegueros, así como puestos de comida.

Junto con los espectáculos musicales, pirotécnicos, exposiciones y competiciones deportivas, la fiesta es aprovechada para difundir y promocionar aspectos sobre la cultura del vino y la producción del albariño, en distintos cursos, jornadas técnicas y talleres.

La otra cara de la fiesta es el solemne acto de nombramiento de las Donas y Cabaleiros de Honra del Capítulo Serenísimo do Albariño, que tiene lugar el domingo de la fiesta en la plaza del Pazo de Fefiñáns; y el fallo del certamen de cata, en el que premian los tres mejores albariños.

The Fiesta del Albariño is the oldest wine festival in Galicia, the second in Spain and one of the Spanish Fiestas of International Tourist Interest. It comprises one of the most important dates in Galicia's festive calendar, welcoming over a period of five days around 1500 visitors.

Stalls where you can taste the different wines and buy directly from the producers as well as different food stands selling their produce line the streets of Cambados.

There are musical performances and fireworks displays, exhibitions and sports competitions, while the festival serves to disseminate and promote aspects of viticulture and the production of the *albariño* grape through various courses, technical days and workshops.

The flipside of the celebration concerns the solemn event to appoint Donas and Cabaleiros de Honra del Capítulo Serenísimo do Albariño, held on Sunday during the celebrations at Pazo de Fefiñáns square. Let's not forget about the decision on the tasting contest, in which the three best Albariños are awarded.





Denominación de Origen Rías Baixas

Rías Baixas Designation of Origin

Los vinos de la Denominación de Origen Rías Baixas pueden jactarse de su riqueza, no solo por los aromas y sabores que irradian, sino por todas las emociones y percepciones que evocan.

Son vinos cargados de significados, que van desde las peculiaridades del clima atlántico y la personalidad de una tierra única, hasta la inolvidable colección de momentos que puedes vivir con él.

Se trata de una de las cinco D.O de vino existentes en Galicia y la más afamada y reconocida mundialmente. Se creó en 1988 y está dividida en cinco subzonas: Valle de Salnés, Condado de Tea, El Rosal, Sotomayor y Ribera del Ulla. Tierras de carácter atlántico con frondosa vegetación y temperaturas suaves, que han sabido obtener lo mejor de Galicia gracias al resuello benevolente del Atlántico y al esfuerzo ancestral de las sabias y expertas manos de sus gentes. La historia ha dejado patente la cultura vitivinícola existente en esta región. La apuesta por las variedades de uva autóctonas no es insustancial, sino el resultado del acervo vitivinícola en cada una de las cinco subzonas. Si bien es cierto que entre las variedades blancas la albariño es la reina de esta denominación, existen otras cinco apreciadas por su riqueza en aromas y sabores originales: Loureira blanca o Marqués, Treixadura, Caiño blanco, 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 muy fino y prolongado. Un emblema de la sociedad gallega actual.

The wines with Rías Baixas Denomination of Origin certainly stand out for their quality. They offer incredible flavour, scents. Pure joy for the senses.

These wines have a story rooted in the Atlantic climate and a unique land. They open up a world of opportunities and special moments to be enjoyed while drinking them.

Rias Baixas is one of the five existing wine D.O. (denomination of origin) in Galicia. It is the best known and the most prestigious one. Created in 1988, it includes five sub-areas: Valle de Salnés, Condado de Tea, El Rosal, Sotomayor and Ribera del Ulla. All of them are lands with distinct Atlantic character, lush vegetation and mild temperatures. They make the most of the best Galicia has to offer, drawing on favourable Atlantic breezes and an ancestral tradition and expertise held by its people. The wine culture in the region already boasts a rich past and history. The commitment to using local grape varieties is not irrelevant; it derives from a strong wine tradition in each of the five sub-areas. Undoubtedly, Albariño reigns over white grapes, but there are another five varieties which are much appreciated for their richness in original scents and flavours: Loureira blanca or Marqués, Treixadura, Caiño blanco, Torrontés and Godello.

In short, modern wines, easy to drink, filled with nuances, great personality and a very distinct character. Wines of golden straw colour, with a floral and fruity aroma, along with a very delicate and lingering aftertaste. A hallmark of Galician society today.



+ info en: doriasbaixas.com

Paco & Lola, un albariño de corazón

Paco & Lola, a heart-felt Albariño wine

Hay determinadas zonas de España que parecen estar bendecidas. Como por ejemplo la de O Salnés donde, en sus más de 220 hectáreas de terreno propio, repartidas en más de 2000 parcelas de absorbente belleza natural, se da origen a un ‘coupage’ único en la zona: Paco & Lola.

Un territorio inigualable que conjuga una perfecta combinación de gustosas precipitaciones, frescas brisas del Atlántico, bajas variaciones de temperatura, suelos franco-arenosos y ligeramente ácidos.

Un grupo de viticultores, compuesto hoy por más de 430 socios, fundó allá por el 2005 Paco & Lola. Sus instalaciones están dotadas de la última tecnología aplicada al sector del vino que, unida a la tradición de sus cosecheros y a su saber hacer, les permite obtener la máxima expresión de la uva, garantizando un magnífico resultado añada tras añada, con una única misión: ‘crear vinos excepcionales para personas excepcionales’.

La visita enoturística es toda una aventura donde de conocer todo el proceso de elaboración de sus vinos: desde la explanada de vendimia, a la recepción de las uvas, pasando por la zona de elaboración y la de envejecimiento para, finalmente, degustar sus caldos maridados con conservas gourmet de productos típicos de la zona.

El plan perfecto tanto para principiantes como para aficionados al mundo del vino, ya que ofrecen una amplia variedad de experiencias para que tu estancia en un entorno único como las Rías Baixas sea mágica e inolvidable.

There are certain areas in Spain that seem to be blessed. Namely, O Salnés; more than 220 hectares of land, divided up into over 2,000 plots of astonishing natural beauty. That is the setting of a unique ‘coupage’ in the area: Paco & Lola.

An incomparable territory combining the following elements to perfection: pleasurable rainfall, fresh Atlantic breeze, low temperature variations, sandy, loam and slightly acidic soil.

Paco & Lola was founded back in 2005 by a group of winegrowers; today, it includes more than 430 members. Its facilities are equipped with the latest technology applied to the wine sector. Together with its winemakers' traditional knowledge and know-how, a wine is produced that takes full advantage of the grape's flavour. Extraordinary results are ensured year after year, with a single mission in mind: ‘to create exceptional wines for exceptional people’.

Visiting this place is a real adventure. You can learn about the entire winemaking process: from the esplanade for grape harvesting to the reception of grapes, passing through the winemaking and ageing areas. The visit ends tasting wine paired with traditional local gourmet canned food.

The perfect plan both for beginners and wine lovers. A wide range of experiences are on the menu so that your stay in such a unique environment, the Rías Baixas, is truly magical and unforgettable.





Mar de Frades

LA MEJOR OPCIÓN DE ENOTURISMO EN RÍAS BAIXAS

THE BEST WINE TOURISM OPTION IN RÍAS BAIXAS

Una de las bodegas pioneras en la D.O Rías Baixas, y uno de sus vinos de referencia. Su icónica botella azul y su inconquistable carácter atlántico le convierten en uno de los emblemas de la región y en uno de los vinos blancos más deseados de España. La firma sorprende con tres maravillosas propuestas de enoturismo. Para conocer los secretos de este Albariño, nada mejor que la ‘Visita Mar de Frades’, que sintetiza la esencia de este vino a través de una visita a la bodega y cata. Por su parte, la ‘Visita Inconquistable’ añade a la cata de algunos de los albariños más singulares, la propuesta gastronómica de los chefs Álvaro Castellanos e Iván Morales, dueños del grupo Arzábal, en una experiencia única para los paladares más sofisticados. Aunque la joya de la corona es la visita ‘Hecho de Atlántico’, un recorrido que se inicia con un agradable paseo en lancha por la ría de Arousa, para posteriormente disfrutar de una degustación de tapas creadas especialmente para la ocasión por los chefs, finalizando con la cata maridada de los mejores vinos de la bodega.

One of the pioneering wineries in Rías Baixas designation of origin (D.O), and one of its benchmark wines. The iconic blue bottle and its unconquerable Atlantic character turn it into one of the region hallmarks, as well as one of the most coveted white wines in Spain. The firm surprises with three extraordinary wine tourism options. If you want to learn the secrets of this Albariño wine, there is nothing better than the tour called ‘Visita Mar de Frades’. It sums up the wine essence with a visit to the winery and a tasting session. In the tour ‘Visita Inconquistable’, not only will you taste some of the most unique Albariño wines; you will also enjoy food by chefs Álvaro Castellanos and Iván Morales, owners of the Arzábal group. It is a truly unique experience for the most sophisticated connoisseurs. The crown jewel, though, is the visit ‘Hecho de Atlántico’. The tour begins with a pleasant boat ride along Ría de Arousa estuary before relishing a sample of tapas especially created by both chefs for the occasion. To top it all, a tasting session of the best wines of the winery paired with food.



Terras Gauda

VIVE UN MUNDO DE EMOCIONES

EXPERIENCE A WORLD OF EMOTIONS

Se trata de una de las bodegas más importantes y vanguardistas en el valle de O Rosal, un paraje privilegiado en el extremo suroeste de la provincia de Pontevedra, muy cerca de la desembocadura del Río Miño. Defiende en sus vinos la excepcionalidad y la identidad propia, sin olvidar la obligada máxima calidad.

Pero, además, Terras Gauda nos invita a disfrutar de una jornada de enoturismo diferente, en la que la diversión y los buenos momentos están asegurados. Un paraje privilegiado en un entorno mágico que representa el valor de su rico patrimonio vitivinícola. Una propuesta enoturística emocionante en torno a la cultura del vino en forma de cinco propuestas formidables. Las visitas estándar organizadas a diario, con horarios diferentes si vas de octubre a junio o de julio a septiembre. Para los que disfrutan de vivencias más íntimas, solo para dos, el plan romántico es perfecto. También puedes visitar la bodega de forma personalizada o en compañía de amigos, con actividades complementarias para una jornada de ocio y diversión asegurada. Otra opción es vivir una experiencia familiar.

This is one of the most important and cutting-edge wineries in the Valley of O Rosal, a privileged spot in the southwest-most corner in the province of Pontevedra, very close to the mouth of River Miño. Here, wines are characterised by their unique identity, paired with the required top quality. Terras Gauda also invites us to enjoy a different experience, filled with fun and a good time. A privileged spot in a magical setting that enshrines the value of its rich wine heritage. An exciting wine tourism offer, drawing of wine culture, through five fantastic options. Standard visits are organised daily at different times from October to June or from July to September. Those seeking more intimate experiences, just for two people, will find the perfect romantic getaway. Customised individual and group visits that you can enjoy with friends are also on offer. A range of additional activities can be chosen to have the perfect day out, with lots of fun. And yet another option is to go for a family experience.

ELOGIO A LA TIERRA

In praise of the land

La columna vertebral de Galicia es su despensa. Sobre ella se establece un universo cultural rebosante de sensaciones, aromas, sabores y colores. Galicia está teñida del verde intenso de sus grelos y berzas, del rojo del pimentón y de sus centollo, del amarillo de sus patatas y quesos, y del negro de su licor café. La gran consistencia de la gastronomía tradicional, claro ejemplo de una cultura muy viva que ha logrado, con esmero, 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, cuales 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 en vinos, verduras, carnes, quesos, pescados y mariscos, entre otros. Asimismo, los últimos años han supuesto el despegue de la agricultura ecológica y de otros cultivos vegetales como la castaña, los grelos o los pimientos.

PESCADOS

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

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

In recent years, organic farming and other vegetable crops such as chestnuts, turnip greens and peppers have taken off.

FISH

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







especies, tanto de altura como de bajura, que han universalizado sus productos del mar.

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

Destacamos el sargo, la lubina, el salmonete, la sardina, el San Martín, el mero, la merluza, el besugo, el rodaballo, el lenguado, el abadejo y la xouba (sardinas pequeñas), y pescados de agua dulce como la lamprea y la trucha; referencias y manjares de la mesa gallega.

MARISCOS

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

CARNES

La carne de vacuno gallego está a un nivel de calidad que se sustenta en una cría tradicional en el campo gallego de verdes y suaves praderas, base de los pastos para la ganadería.

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

El lacón es otro de los productos gallegos derivado del cerdo que está en auge. Procede de las extremidades delanteras del animal y, principalmente, se comercializa el de las razas Celta, Large White, Landrace, Duroc y de sus cruces entre sí.

Una carne de color rosa a rojizo, con resistencia media al corte, con grasa parcialmente infiltrada en ella. El aroma es suave, agradable, exento de rancio y de olores extraños y el sabor poco salado, de impresión suave, untuoso y con cierta intensidad.

to the universal renown of the region's maritime produce. Fish of different types, both saltwater and river, and a powerful fishing fleet that provides exceptional produce not only to the fisheries of the whole of Spain but also to the important canning industry. The markets in A Coruña and Vigo are the largest in Spain. It is through their unloading vessels that most of the low and high end fish eaten throughout the country enters. We might mention white seabream, sea bass, red mullet, sardine, John Dory, grouper, hake, red sea bream, turbot, sole, pollock and xouba (small sardines), along with freshwater fish such as lamprey and trout, references and delicacies of Galician gastronomy.

SEAFOOD

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

MEAT

Galician beef assumes a level of quality that can be preserved by traditional rearing in countryside of green and gentle meadows which form the basis for livestock pasture.

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

Lacón (pork shoulder) is a Galician pork product that is increasingly popular. It is made of the front legs of the pig. Lacón from Celtic, Large White, Landrace, and Duroc breeds, as well crossbreeds therein, is the most widely available.

The meat colour is pink to reddish; it offers medium resistance to cutting, with fat partially embedded in the meat. The aroma is mild, pleasant, free from rancid or strange smells. The taste is slightly salty, soft, unctuous and with some intensity.



PIMIENTO DE HERBÓN

Una de sus características organolépticas más destacadas se refiere a que no todos los frutos presentan sabor picante, sino que éste aparece ocasionalmente: os pementos de Padrón uns pican e outros non. Se considera un habitual de la cocina gallega. De bocado, sabroso, picante o dulzón, acompaña bien a la tortilla, los pescados y las carnes. El nombre de la denominación, "Herbón", es el topónimo de la parroquia del ayuntamiento de Padrón en la que se ubica el monasterio al que se vincula la introducción de este producto procedente de América en el Siglo XVII. Su cosecha debe de ser de mayo a octubre y el punto álgido para consumirlo es el verano.

AGUARDIENTES Y LICORES

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

Si nos sentamos en una mesa gallega y las comidas se alargan, es imposible obviar sus aguardientes y licores llenos de matices, personalidad y elaborados, en su mayoría, con uva de albariño. Los aguardientes, elaborados a partir de bagazos de vino recogidos en los viñedos, poseen un aroma y sabor intenso, fino y delicado, propio de la materia prima de la que procede. El Orujo de Galicia es la bebida espirituosa elaborada mediante fermentación y destilación de orujos y lías obtenidos a partir de uvas cosechadas.

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

QUESOS

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

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

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

HERBÓN PEPPER

One of its most outstanding organoleptic characteristics is that not all the fruits have a spicy flavour. Only some of them are spicy ('Os pementos de Padrón uns pican e outros non' – Padrón peppers are sometimes spicy, and sometimes they're not).

It is a classic and regular feature of Galician cuisine. It offers a tasty, spicy or sweet bite. A good side for omelettes, fish and meat. Its arrival in Galicia. The name "Herbón" for its designation refers to the toponym of the parish in the city council of Padrón, where the monastery credited with having introduced this product from the American continent in the 17th century is located. It must be harvested from May to October. The best time to eat it is summer.

SPIRITS AND LIQUEURS

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

If we sit down at a Galician table and the lunches begin to get longer, it becomes impossible to avoid their aguardientes and liqueurs full of nuance and character that, in the main, are produced from the albariño grape. Aguardientes, manufactured from grape husks gathered from the vineyards, possess an intense, smooth and delicate aroma and flavour, typical of the raw ingredient used to produce the spirit. Orujo de Galicia is the spirit drink produced from fermentation and distillation of grape pomace and lees obtained from grapes harvested in Galicia. Among the most famous and distinguished are licor café, various aguardientes (blanco, de hierbas, tostada) and crema de orujo (pomace brandy cream).

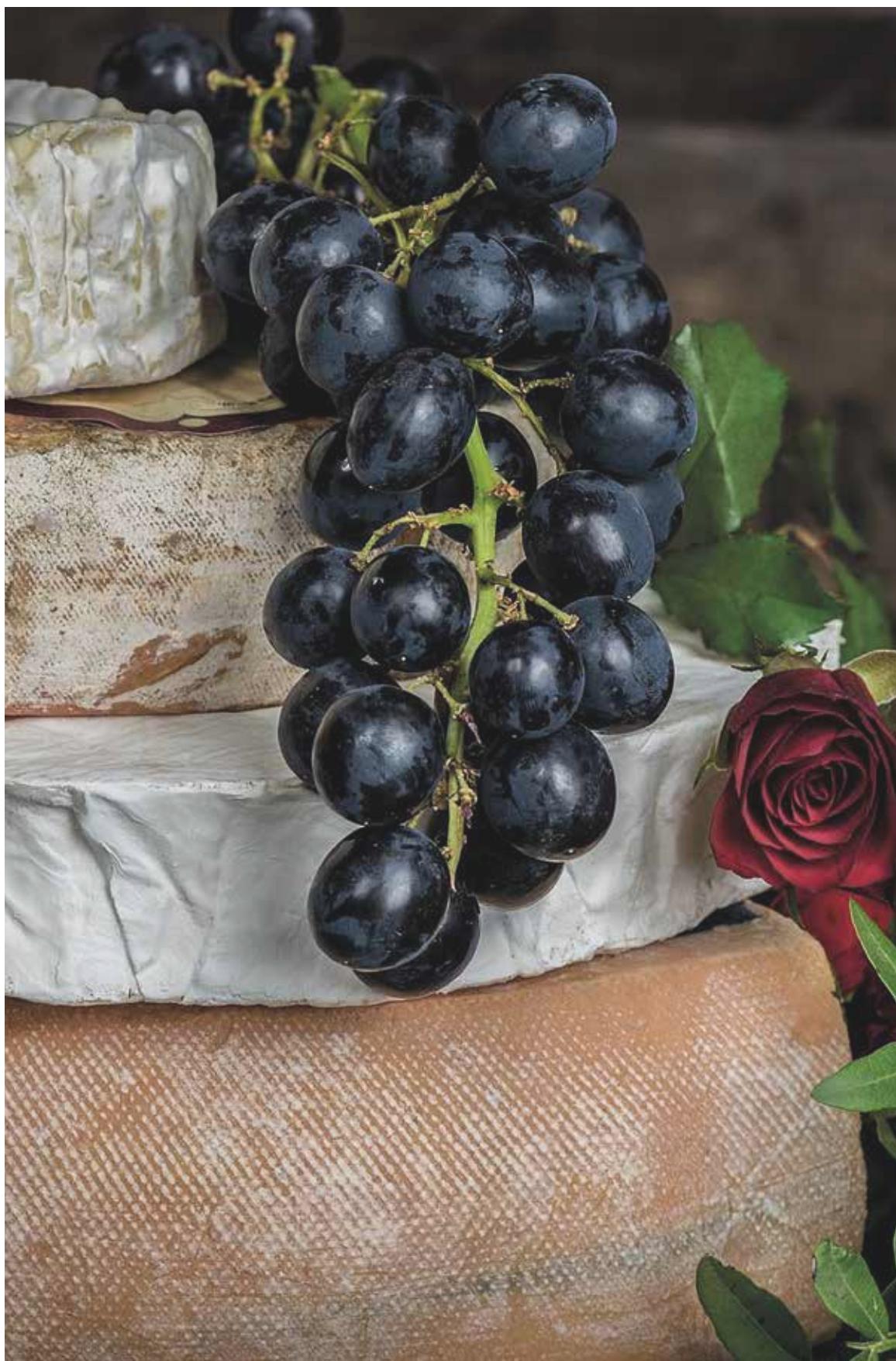
CHEESE

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

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

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





MAURO RESTAURANTE

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

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

Una experiencia intensa, penetrante e inspiradora, que en conjunto y una forma más que sugerente, puede hacerte sentir en uno de los mejores restaurantes de Pontevedra.

Un arte culinario que se apega al terruño, elaborado al son que marcan los huertos, granjas y las principales lonjas de las Rías Baixas, fruto de un trabajo incansable. El de su creador, Mauro Durán, quien lleva toda su vida unido al mar y a la restauración. Y es que éste no ha dejado de portar a la mesa su mejor carta de presentación: pescados, mariscos (y alguna carne) de la más elevada valía. Con sobrias preparaciones, francas y sinceras, que únicamente procuran encomiar el sabor de la materia prima en sí misma.

Hablamos de rodaballo incommensurables, de sabrosos rapes, exquisitas centollas, navajas, almejas, arroces, idílicas caldeiradas y un sinfín de otras delicias elaboradas con los aires de la casa. Cocina sin rodeos escoltada con un maridaje más que recomendable, por la oportunidad de descubrir las joyas de su bodega donde prestan atención a las D.O. Gallegas, con alguno de los mejores vinos blancos del mundo. Un consejo: pregunta por su carta de Gin Tonics y disfruta de este digestivo en la terraza junto al mar.

Desde 1987 cautivando con el esencial placer del buen yantar.

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

An intense, pervasive and inspirational experience which, taken as an intriguing whole, can make you feel like you're in one of the best restaurants in Pontevedra.

A culinary art that clings to the native land, prepared to the rhythm of the orchards, farms and important markets of the Rías Baixas, and the fruit of tireless effort. That of its creator, Mauro Durán, whose whole life has been linked to the sea and the restaurant trade. He just hasn't stopped bringing to the table his finest card of introduction: fish, sea food (and a little meat) of the highest quality. With uncomplicated, natural and honest recipes designed only to garner praise for the ingredients themselves.

We're talking about immense turbots, tasty monkfish, exquisite spider crabs, razor shells, clams, rice dishes, idyllic fish stews (*caldeiradas*) and an endless number of other delicacies prepared with idiosyncratic charm. Straightforward cuisine accompanied by a more-than-appealing choice of pairings to be discovered among the jewels of the bodega where attention falls on the D.O Gallegas, including one of the best white wines in the world. Some advice: ask for the Gin & Tonic list and enjoy this after-dinner tipple on the terrace by the sea.

Seducing since 1987 with the fundamental pleasure of eating well



MIJO MINIBAR



COCINA DE RECUERDOS · CULINARY MEMORIES

Como bien decía Pat Conroy, una vez que has viajado, la travesía nunca termina, sino que es recreada una y otra vez a partir de vitrinas con recuerdos. Eso es Mijo, cocina de recuerdos.

Aquí se pone en juego la creatividad, la experiencia más allá del propio plato y el descubrimiento de sabores, aromas y texturas que no renuncian a la gloria. Esa cocina de mercado, viajera y con raíces, pero eternamente atrayente. Esa impecable combinación del excelente producto gallego y la incorporación de culturas gastronómicas en armoniosas combinaciones. A las mesas de este urbano local llegan platos pensados para ser disfrutados y compartidos en un ambiente informal, distendido y asequible, pero sin desligarse de la técnica y su inequívoco toque.

As Pat Conroy put it so well, “once you have travelled, the voyage never ends, but is played out over and over again... the mind can never break off from the journey”. That sums up Mijo, food as a souvenir or memory. Here they bring into play creativity, experience beyond the dish itself and the discovery of flavours, aromas and textures that have no wish to hide from the limelight. This rooted, well-travelled, but always appealing market produce. That impeccable blend of excellent local, native Galician produce and the incorporation of gastronomic cultures in harmonious combinations. The tables of this urban restaurant are full of dishes designed to be affordable, enjoyed and shared in a casual, relaxed atmosphere, but always ensuring excellent technique and an unmistakable touch.

KITA



FUSIÓN DEL NORTE · NORTHERN FUSION

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

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

LA CARPINTERÍA



COCINA CON FUNDAMENTO · AUTHENTIC CUISINE

Hay restaurantes que con su apodo aluden con mayor o menor poética sus considerables atributos. El restaurante, situado donde antaño se hallaba una carpintería, presenta una cocina dinámica, de mercado y con muchos platos fuera de carta, según la temporada, dirigida por Rafael Pérez, cocinero vasco que, tras liderar las cocinas de los hoteles La Reconquista (Oviedo) y Pazo de Los Escudos (Vigo), entre otros, se establece por su cuenta dada la belleza del emplazamiento. Una apuesta de mestizajes vasco-gallegos con mucha alma. Productos de la tierra y mar, de suprema calidad, tratados con el arte del que esta casa hace gala. Mención especial merecen los postres, todos caseros, ya que La Carpintería cuenta con obrador propio a cargo de Elena Carmendia, copropietaria.

There are restaurants that with their nickname, to a lesser or greater poetic extent, are directly referring to their considerable attributes. The restaurant, located on the premises of a former carpenter's shop, displays a dynamic, market-oriented cuisine with many dishes off the menu, depending on the season. At the helm, Rafael Pérez, a Basque chef who, after leading the kitchens at hotels La Reconquista (Oviedo) and Pazo de Los Escudos (Vigo), among others, set up his own business, captivated by the beauty of the place. A mix of Basque and Galician food with a lot of soul. Sea and land products, of supreme quality, treated with art, as is the hallmark of the house. Worth highlighting are the desserts, all homemade, as La Carpintería boasts its own bakery, run by co-owner Elena Carmendia.

A XANELA GASTRONÓMICA



COCIÑA ROCKEIRA · ROCKER KITCHEN

Este par guisa desde el carácter, la alegría y el conocimiento del lugar que habitan -su Ponteareas natal-, aplicando a la vez los conocimientos técnicos y vivencias adquiridos a lo largo de su carrera. La suya es una cocina con bases en el acervo gallego, con personalidad, cercana al comensal, al igual que la materia prima de proximidad que tanto aprecian Víctor y Gelo. Platos que beben de aquí y de allá pero siempre fieles a sus raíces y dotados de sentido y frescura. Ejemplos son el risotto de kale, spirulina, ramallo de mar y vieiras de Cambados o el steak tartar de vaca de Bandeira. Una puesta en escena ágil en un local dividido en tres espacios diferenciados: una parte de barra y mesas para su cocina en miniatura y, más al fondo, el acogedor restaurante. La repostería del restaurante, delicada y sutil, merece un capítulo aparte.

Two people cooking with character, joy and a thorough knowledge of their native place -Ponteareas. They both apply all the technical knowledge and experiences gathered through their career. They offer food based on Galician heritage, with strong personality, to reach out to the diner, as they reach out for local produce, which is so appreciated by Victor and Gelo. Dishes with a variety of influences, but always faithful to their roots, boasting full flavours and fresh produce. We can mention risotto of kale, spirulina, sea ramallo and scallops from Cambados, or steak tartar made of beef from Bandeira. A dynamic setting in a place with three distinct spaces: a bar area and tables to enjoy small plates; in the background, a cosy restaurant. And definitely worth mentioning is the restaurant's delicate and subtle confectionery.

ALAMEDA 10



UN MOMENTO ÚNICO · A UNIQUE MOMENT

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

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

Rúa Alameda, 10. Pontevedra · Tl. 986 857 412 · restaurantealameda10.com ·

RESTAURANTE CARMEN



UN MAR DE SENSACIONES · A SEA OF SENSATIONS

Carmen Borrageiros lleva desde el año 1982 sirviendo comidas. Pese al cambio de nombre y la renovación del local en 2005, la esencia del restaurante se mantiene inalterable, ofreciendo una de las mejores cocinas que pueden degustarse en Sanxenxo.

Ubicado en el entorno privilegiado del puerto deportivo de Sanxenxo, aquí podremos admirar unas grandiosas vistas sobre el mar. En los fogones se ejecutan platos bien pulidos en los que se prioriza el cuidado de la materia prima, con especial atención al producto de la Ría de Pontevedra de la más alta calidad. A esta carta, desdoblada en las elaboraciones más tradicionales y las más contemporáneas y de presentación cuidada, no le faltan exquisitos pescados (a resaltar su lubina al horno) y mariscos o sus exquisitos arroces.

Carmen Borrageiros has been serving food since 1982. Although the restaurant underwent a renovation and a name-change in 2005, its essence remains unchanged. It boasts one of the best food offers to be enjoyed in Sanxenxo.

It is located in the privileged setting of the Sanxenxo marina, where we can take in magnificent views over the sea. They cook extremely fine-tuned dishes, in which using the best produce is a must, especially products of the highest quality from Ría de Pontevedra. The menu includes the most traditional and the most contemporary dishes; food is carefully presented. Delicious fish never fail to be included (their baked sea bass is worth highlighting), along with seafood and savoury rice dishes.

MENDUIÑA

RESTAURANTE & TERRAZA

SABORES OCEÁNICOS

OCEAN FLAVORS

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

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

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

Un restaurante diferente, con carácter propio y mucho sabor a mar.

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

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

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

Something different, a restaurant with its own character and plenty of sea flavour



VALDEVEZ



PARA CHUPARSE LOS DEDOS · FINGER-LICKING GOOD

Valdevez es de esas tabernas de guisos de siempre, de esos que guardan un aire castizo pero que depuran y ajustan con una grácil evolución técnica. Productos de la tierra y de temporada, platos notables y querencia por una cocina con carácter. Esa delicadeza que prueba un desarrollo constante que no pierde de vista las raíces. En tan solo cuatro años de vida, Valdevez se ha convertido en un auténtico referente en la restauración viguesa, el cual, es una visita casi obligada para todos los visitantes a la ciudad olívica. En este último año, Valdevez ha ampliado su familia, abriendo un nuevo local en el espacio gastronómico del Corte Inglés de Vigo, donde al igual que en su hermano del Casco Vello, ponen a disposición de sus clientes, la atención, cariño y buen hacer, con su cocina de producto. Pasión desmedida por la cocina en un entorno mágico.

Valdevez is one of those taverns that serves eternal food, preserving a typical, authentic feel while renewing and adapting with an agile evolution in technique. Local, seasonal produce, distinctive dishes and an attachment to characterful cuisine. That delicate touch seeking constant development without loss of roots. In just four years, Valdevez has become a landmark when it comes to the restaurant world in Vigo. Hardly any visitor in Vigo will fail to turn up at this restaurant. Over the past year, Valdevez has extended the family, opening a new place in the gastronomic area at El Corte Inglés in Vigo. As in the twin restaurant located in Casco Vello, diners here can enjoy good service, affection and good work, along with its characteristic cuisine. Limitless passion for cooking in magical surroundings.

C/ San Bernardo, 4 y 7^a planta de El Corte Inglés, Vigo · Tl. 986 223 183 ·

BITAD ORNA



PLACERES CULPABLES · GUILTY PLEASURES

Esta casa es todo un himno al océano a través del producto supremo, los vinos y el carácter atlántico. Chus Castro y Xabier Lomba consumaron su sueño allá por 1995, abrir un restaurante con una cocina elaborada desde la honestidad y el respeto a la calidad. Hoy, además de seguir cuidando la tradición, apuestan por la innovación y el perfeccionamiento técnico en la carta. Grandes delicias que se desgranan a través de una muy bien concebida carta, que se divide en mariscos, arroces, carnes y pescados e irresistibles postres. El festín se complementa con una surtida bodega que custodia joyas como los vinos Lusco y Pazo Piñeiro. Vinos 100% albariño, de producción limitada, que la bodega Pazos de Lusco elabora de forma artesanal haciendo de estos caldos unos magníficos representantes de la variedad albariño en su vertiente más elegante y contemporánea.

This house pays tribute to the ocean with the highest quality produce, wines and a strong Atlantic character. Chus Castro and Xabier Lomba made their dream come true back in 1995; they opened a restaurant offering honest food with the utmost respect for quality. Today, while keeping traditions, they are also determined to innovate and reach technical perfection in their menu. A well-thought menu that spells out great delicacies. It includes seafood, rice dishes, meat and fish, along with irresistible desserts. To top up the feast, a well-stocked wine selection boasting jewels such as Lusco and Pazo Piñeiro wines. 100%-Albariño wines, of limited production, made by Pazos de Lusco winery following tradition. As a result, these wines are magnificent representatives of the Albariño variety, showing their most sophisticated and contemporary side.

LA CENTRAL GASTRO



COMO EN EL CIELO · JUST LIKE HEAVEN

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

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

LA TRASTIENDA DEL CUATRO



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

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

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

DE TAPA EN CEPA



EQUILIBRIO SIN FRENOS · BALANCE WITHOUT BREAKS

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

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



PASIÓN Y SENSIBILIDAD · PASSION AND SENSIBILITY

Pasión, así resume Living su razón de ser. Únicamente éste arranque mueve a esta casa y sus creadores, Yolanda Díez y Carlos Gea. Su forma de expresarla y compartirla es brindando una experiencia gastronómica cosmopolita y sabrosa a través de la materia prima más autóctona, que crea paisajes evidentes para el gusto que evocan los manjares de la geografía española y la inspiración trotamundos. Un género que se enlaza con los sabores y cortes diferentes, las elaboraciones precisas y el color. El espacio desprende un aire ecléctico que 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 is how Living sum up their *raison d'être*. The only motor that drives this restaurant and its creators: Yolanda Díez and Carlos Gea. Their way of expressing it, showing it and sharing it is by providing a complete and transcendental gastronomic experience using the most indigenous ingredients that create discernible landscapes for the taste buds conjured up by the exquisite ambrosia of the Spanish terrain and inspiration from abroad. A genre tied up with unusual cuts and flavours, precise techniques and colour. The space itself gives off an eclectic air combining different styles; retro dominates, which makes things particularly comfortable for eating. The dining room exudes an easy-going atmosphere and affection for the diner. Its extensive, wide-ranging cellar harbours a selection of high-quality wines of sometimes unusual origin with one thing in common: that word 'passion'.

MARE E MONTI



COTTO A PUNTINO · COOKED TO PERFECTION

Italia no sólo es pizza y pasta. Su gastronomía, mediterránea, va mucho más allá de los platos nacionales por excelencia. En esta casa se rigen por el mar, el monte, el fuego y el aire como base de su expresión culinaria. Un templo gastronómico en el que Italia y Galicia se dan la mano a través del buen yantar. Un vínculo entre la cercanía, la pasión y la succulencia de la cocina italiana con la sencillez y las bases fundamentales del recectario gallego. Y es también otra unión, la de sus dos artífices, Salvatore Tavilla y Giuseppe Verniero. Ambos cocineros articulan una propuesta culinaria de clara inspiración atlántica en la que la creatividad sobresale. Son platos como la tagliatelle de percebes o la de buey o centollo de la ría. Una mezcla efectiva, actual y arriesgada, enmarcada en un local con atmósfera cálida y aires románticos.

Italy is not just pizza and pasta. Italian Mediterranean food goes far beyond the national dishes par excellence. Cooking in this house is ruled by the sea, the mountains, fire and air as the bases of their culinary expression. A gastronomic temple where Italy and Galicia are joined in good food. A link between familiarity, passion and taste in Italian cuisine and the simplicity and core ingredients underlying Galician recipes. Moreover, it stems from the union between the two creators, Salvatore Tavilla and Giuseppe Verniero. Both chefs deploy a food offer clearly inspired in the Atlantic, and brimming with creativity. The result, dishes such as barnacle tagliatelle or crab from the estuary. An effective blend that is contemporary and bold, in a place filled with a warm and romantic atmosphere.

THE OTHILIO BAR



TEMPLO BISTRÓNOMICO · BISTRONOMIC TEMPLE

La pista de este recoleto y bien decorado restaurante regentado por dos hermanos gemelos (uno en la dirección y el otro a los fogones), corre de boca a oreja entre los ‘gourmets’ urbanos. Auténtica cocina de bistrónomico: fresca, actual, llena de sabor y matices, que a un lado se manifiesta con elaboradas recetas y al otro con un producto sumamente cuidado. Entre otros bocados, podrás disfrutar de carpaccio de solomillo y foie, su risotto de verduras y huevo de corral y ese bocata de churrasco, que sorprende desde el primer bocado. El abanico se abre más allá de la cena. Desayunos, con propuestas saladas y dulces que distan del clásico croissant y menús ejecutivos a mediodía. Riega los ágapes con vinos, entre los que destaca los muchos y excelentes caldos gallegos.

The trail to this secluded and well-decorated restaurant run by two twin brothers (one as the manager and the other in the kitchen), is passed on among urban connoisseurs. Authentic biströnomic cuisine: fresh, modern, full of flavour and nuances, featuring both sophisticated recipes and extremely carefully selected products. Among other dishes, you can enjoy carpaccio of sirloin and foie, vegetable and free-range egg risotto and the renowned churrasco sandwich, which will not fail to surprise you right from the very first bite. But the menu on offer extends beyond dinner. Savoury and sweet breakfast options are on offer, far from the traditional croissant, along with executive daily specials for lunch. Don't miss their wines, with an outstanding selection of excellent wines from Galicia.

CASA RITA BAIONA



ÍMPETU MARINO · VIGOUR OF THE SEA

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

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



MÁS ALLÁ DE LA FUSIÓN · BEYOND FUSION

Un espacio universal que ha sabido hacer de la cocina japonesa fusión toda una experiencia de descubrimiento incesante. Compensan, con maestría, los platos más tradicionales de la gastronomía nipona con el producto atlántico de lonja. El chef Nico Pio y Kevin Carreño rompen con la tradicional ortodoxia japonesa. En sus elaboraciones se origina una constante desenvoltura, una frescura fruto del deseo de renovarse. 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 protagonista 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 y sus postres.

A universal space where Japanese fusion cuisine becomes a neverending discovery experience. They masterfully complement the most traditional dishes of Japanese gastronomy with the freshest Atlantic fish straight from the market. Chef Nico Pio and Kevin Carreño break away from traditional Japanese orthodoxy. Their recipes are casually and refreshingly developed, always pursuing innovation and renewal. Their food get away from conventionality to combine various ingredients to attain well-defined and crafted flavours. The sushi bar is king, led by the best products and the most skilful hands providing an outstanding food show. To cap this extraordinary experience, enjoy the small selection of white and sparkling wines and their desserts.

BOCARTE



COCINA RECONOCIBLE · RECOGNISABLE FOOD

Pocas cosas producen más deleite gastronómico que adentrarse en un restaurante con la certeza de que vas a comer bien. Eso ocurre en BocArte de Carlos Barreira. Un lugar tranquilo donde disfrutar con sosiego y degustar una cocina reconocible en las formas, pero extraordinaria en el fondo. BocArte es producto de calidad, escrupulosamente seleccionado, no hay más (ni menos). Ofrecen una cuidada elaboración y presentación creativa respetando la estacionalidad de los ingredientes. Puedes pedir tapas, probar el menú para grupos o su menú diario. Y es que aquí se busca un objetivo más allá de su cocina, que el cliente sienta la experiencia en un ambiente en que se 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.

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

RESTAURANTE TERRAZA 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.

PORTO DOS BARCOS



UN BOCADO DE LEYENDA · A BITE-SIZED LEGEND

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

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

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

LA MAR SALADA



SABOR ATLÁNTICO · ATLANTIC TASTE

Asomado al Atlántico, el océano que tanto lo inspira, y a escasos metros del puerto y el casco antiguo de Vigo, se asienta La Mar Salada. Una robusta propuesta de cocina que venera el producto de calidad y de proximidad. Pescado con nombres y apellidos que hace de este lugar un restaurante de referencia en la ciudad. Pol Varela hace suya la cultura gastronómica gallega añadiendo creatividad y elaboraciones ejecutadas con precisión. Respeto absoluto por el producto en su carta, en la que destacan los platos de temporada y por supuesto, sus impecables pescados salvajes al horno emplatados y desespinados en mesa, ¡todo un lujo! Un imprescindible con mayúsculas. Puro sabor atlántico en un local de decoración industrial y ambiente acogedor, obra de los diseñadores Carla Varela y Enrique Ojea.

Overlooking the Atlantic and a stone's throw from the port and the old town of Vigo is where you'll find a restaurant known as La Mar Salada. The establishment offers an impressive range of high-quality, locally sourced products and their signature fish dishes that have made this place into one of the city's main attractions. Pol Varela works his magic touch on Galician cuisine, adding creative flare to plate up dishes that are cooked to perfection. Produce takes centre stage on the restaurant menu, featuring outstanding seasonal dishes and baked wild-caught fish, which are served boneless. An absolute must for food lovers. This restaurant brings together pure Atlantic flavour with a cosy setting and industrial-style décor designed by Carla Varela and Enrique Ojea.

ABADÍA EIRAS



UNA ABADÍA DE ENSUEÑO · A DREAM ABBEY

Un hogar gastronómico que ha hecho perdurar el clasicismo del lugar sin caer en lo obsoleto. Dispone de una casa rural en una antigua abadía del siglo XIX (año 1816) rehabilitada como hotel en un entorno natural a orillas del río Miño. Su cocina, con alma y divertida, plantea recetas donde se apuesta por la excelencia en la materia prima en esta rectoral con unas vistas espectaculares. Un espacio confortable en el que se crea, a través de varias estancias, la atmósfera de comunión necesaria para poder entregarse a los placeres de la buena mesa y los buenos caldos, en especial los de O Rosal. El comedor es muy amplio y dispone de una estupenda terraza exterior. Ofrece actividades al aire libre y de enoturismo para complementar la estancia del visitante.

A food house which has retained its classic tradition without becoming irrelevant nor obsolete. It boasts a country house located in an old abbey from the 19th century (year 1816), renovated into a countryside hotel in the midst of a natural environment on the Miño river banks. The food on offer is fun and full of character, with recipes based on quality produce to be enjoyed in this abbey space with spectacular views. A comfortable area in which, through several rooms, a spirit of communion is fostered, necessary to give in to the pleasures of good food and good wines, among which O Rosal wine stands out. The dining room is very roomy; it includes a wonderful outdoor space. Outdoor and wine tourism activities are available to complement the guest's stay.

Camiño Valdichores 5. O Rosal · T. 986 621 187

SABINO



UN CANTO AL ATLÁNTICO · ODE TO THE ATLANTIC

Una llamativa panorámica de la famosa playa de Silgar nos indica que hemos llegado a uno de los enclaves del buen comer en Sanxenxo. En esta casa consideran como cometido servir el producto en su momento óptimo de mayor frescor y sabor. Tanto sus pescados como sus mariscos provienen de la ría. Al comensal se le seduce con platos en los que abunda la honestidad, el esfuerzo y la pasión. Una propuesta basada en la tradición culinaria gallega, pero sin dejar de adaptarse a los nuevos tiempos gastronómicos. En sus fogones se preparan platos emblemáticos como las cocochas de merluza en salsa verde, la paella de mariscos y arroz con bogavante, el jarrete de ternera lechal o las sardinas marinadas. Sería justo brindar aprovechando la carta de vinos y terminar con cualquiera de los postres.

An utterly striking panoramic view of the famous Silgar beach. When you get there, you will know that you have reached your destination: one of sanctuaries of good food in Sanxenxo. The restaurant is committed to serving the best produce when it is at its best regarding freshness and flavour. Fish and seafood from the estuary. Diners are captivated by authentic dishes, marked by good work and passion.

A proposal based on Galician culinary tradition, but keeping an eye on new food trends. Worth highlighting are hake cocochas in green sauce, seafood paella and rice with lobster, veal shank or marinated sardines carefully prepared. And it would be a pity not to toast with wines from their list and not finish off with any of the desserts.

QUINTA DE SAN AMARO

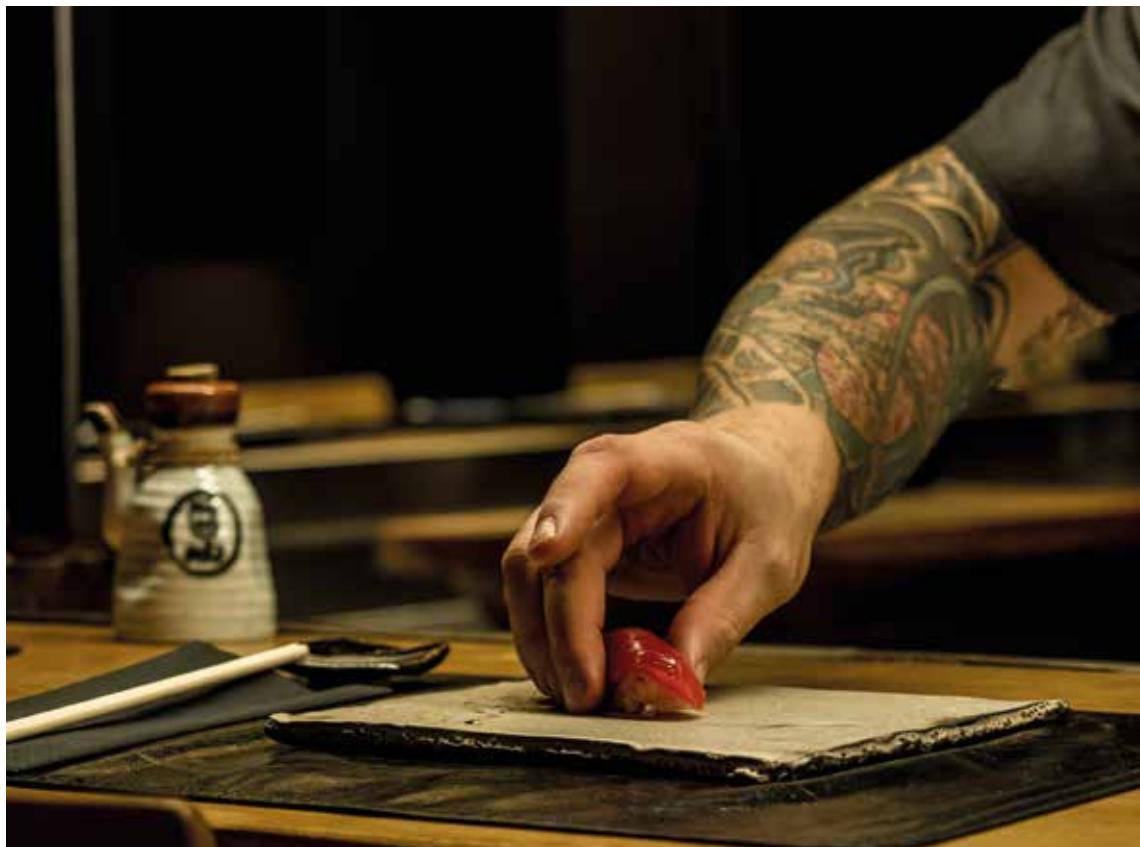


PASIÓN POR EL BUEN HACER · PASSION FOR GOOD WORK

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

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

PUROSUSHI



FILOSOFÍA OMAKASÉ · OMAKASE PHILOSOPHY

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

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

EL NOBLE ARTE DEL APERITIVO

THE NOBLE ART OF APERITIVO

UN RITUAL, UN COMPORTAMIENTO CON EL FIN DE APROVECHAR Y
MEJORAR LA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA

A RITUAL, A PERFORMANCE WITH THE AIM OF MAKING THE MOST OF AND
IMPROVING THE CULINARY EXPERIENCE

¿Qué sería de la vida sin aperitivo? Sin esta costumbre social, sin este hábito indisoluble de nuestra idiosincrasia cultural. Venga, reconozcámoslo, no hay nada mejor que pasar la vida bien acompañado, comido y bebido. Nada nos gusta más que compartir, reír, razonar, charlar e incluso llorar -si fuera menester- junto a una barra.

Y, es que, si hubiera un derecho al que jamás abdicaríamos, sería el de tomarse un buen piscolabis con los amigos. Con una buena cervecita, un vermut, una copita de vino o, por qué no, un cóctel no muy cargado. Eso sí, siempre acompañado de su correspondiente tapa, *pintxo* o ración. Ese es el espíritu que nos representa. Una ceremonia gastronómica, un rito social con el que, a golpe de codo, se ha fraguado parte de la historia de nuestra provincia y también, la de cada uno de nosotros.

Si de verdad pretendes que alguien conozca la esencia y el alma de un lugar, guíale de barra en barra entre barrios tan fundamentales como el marinero de Bouzas, el Casco Vello de Vigo, las calles empedradas de Baiona, el peculiar Val Miñor y cómo no, la bella y peatonal Pontevedra, entre otros.

Vete abriendo el apetito, porque nos vamos a picotear algo. Una propuesta en la que sabrás por dónde empezar el indiscutible rito, pero no dónde acabarlo.

Porque siempre habrá otra tapa que probar, otra copa, otra canción, otro amigo que se une, otro sitio por descubrir.

What would life be without an appetiser? Without this social custom, this unbreakable habit of our cultural idiosyncrasy? Let's face it, there's nothing better than going through life with good company, food and drink. We like nothing better than to share, laugh, argue, chat or even cry – if necessary – next to a bar.

The point is, if there were one right which we would never abdicate, it would be the right to a little snack with our friends. With a refreshing beer, a vermouth, a nice little glass of wine or – why not – a not-too-heavy cocktail. For sure: always with the appropriate tapas, *pintxo* or portion on the side. This is the spirit that defines us. A culinary ceremony, a social rite with which, through sheer graft, part of our province's history has been forged and, so to, the history of every one of us.

If you really want someone to get the essence and soul of a place, take them, from bar to bar, around areas as essential as the fisherman's quarter of Bouzas, Vigo's Casco Vello, the stone-paved streets of Baiona, the distinctive Val Miñor and, of course, the pretty and pedestrianised Pontevedra, among others.

Work up an appetite as you go for we'll be sampling the wares. A tour on which you'll know where to start the undisputed rite but not where to finish it.

There's always more tapas to try, another glass, another song, another friend to join, another place to discover.







VAGOS VIÑOS

LA GUARIDA DE UNA BODEGA · A WINE CELLAR LAIR

Estratégicamente situado, este coqueto y cálido local ofrece una propuesta gastronómica basada en la brasa y de grandes sabores que acompaña de una buena manera a una carta de vinos seleccionada con personalidad por Edgar, quien trabajó como sumiller profesional.

Cada servicio de esta casa es una oda a las brasas y un santuario de los vinos, más de 150 referencias que dan la bienvenida al comensal junto a su impecable personal de sala. Un concepto opuesto a esos platos recargados y estridentes. Aquí se busca la pureza desde el sabor que brinda la materia prima de primera calidad y que destaca con los tiempos de cocción en brasa. Un cometido plasmado en platos como la hamburguesa de vaca vieja de corte argentino -casera y cocinada al momento-, la gran costilla de Angus, el carré de cordero. Saliendo de las carnes, los berberechos y el pulpo a la brasa, las verduras y los excelentes mariscos.

On a strategic location, this cosy and welcoming place offers a menu with fully-flavoured dishes from the grill. Dishes are matched by a wine list full of personal choices made by Edgar, who used to work as a professional sommelier.

Every meal at this restaurant pays tribute to the grill embers. It also provides a sanctuary for wines. Over 150 wine labels welcome guests along with the flawless staff. A concept of restaurant as far away as possible from complicated strident dishes. Purity is sought after through flavours embedded in the highest-quality produce and enhanced with grill cooking brought to perfection. An aim translated into dishes such as old Argentine beef hamburger -home-made and cooked on the spot-, great Angus rib, or lamb carré. In addition to grilled meats, you will also find cockles and grilled octopus, vegetables and excellent seafood.

Praza de Asorei, 3. Cambados · 606 094 335 ·



PADAL DA SANTIÑA

ABRAZO CON JAPÓN · GETTING CLOSE TO JAPAN

Este enclave gastronómico de decoración casual y urbanita, busca unir la gastronomía nipona con gran parte del acervo culinario gallego. Toño Mora (Chef) y Andrés Muñoz (Jefe de Sala) han arriesgado todo por realizar su sueño y poner en valor su experiencia. Lo hacen mediante emociones, vehemencia y sensaciones, en una contienda por distanciarse de tópicos y fijar el impresionante entorno gallego en la memoria del comensal. Para ello, la fusión es la clave.

Esta genuina filosofía se resuelve en platos de tapeo, de los de compartir, como sashimi de atún rojo y ensalada de wakame o la tarrina de cochinillo con verduritas de temporada. La experiencia que promete el restaurante Padal da Santiña se complementa con una más que excelente bodega y una terraza situada en una de las plazas más tranquilas de la ciudad donde regocijarse con las privilegiadas vistas que ofrece.

This gastronomic place with casual and urban decoration, seeks to merge Japanese cuisine together with Galician culinary heritage. Toño Mora (Chef) and Andrés Muñoz (Head of Restaurant) have risked everything to make their dream come true and showcase their experience. They do so providing emotions, passion and sensations, getting away from clichés and making sure the offer a truly Galician experience that whose memory diners will cherish forever. Fusion is key.

This genuine philosophy is translated into a variety of tapas dishes to share. By way of example, we could mention red tuna sashimi and wakame salad, or suckling pig terrine with seasonal vegetables. The experience promised by Padal da Santiña restaurant is matched by an excellent wine selection. And the place boasts a pleasant terrace in one of the calmest squares in the city. From there, you can enjoy privileged views.



A MORDISCOS

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

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

Rúa Real ,22. Vigo · 986 91 06 44 ·



TABERNA BAIUCA

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

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

C/ Méndez Nuñez, 11. Vigo ·

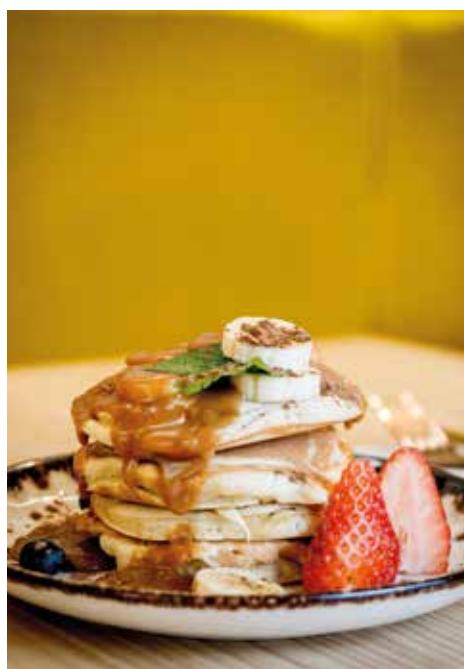


TREPIA GASTRONOMÍA

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

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

C/ Carral, 9. Vigo · 886 16 07 84

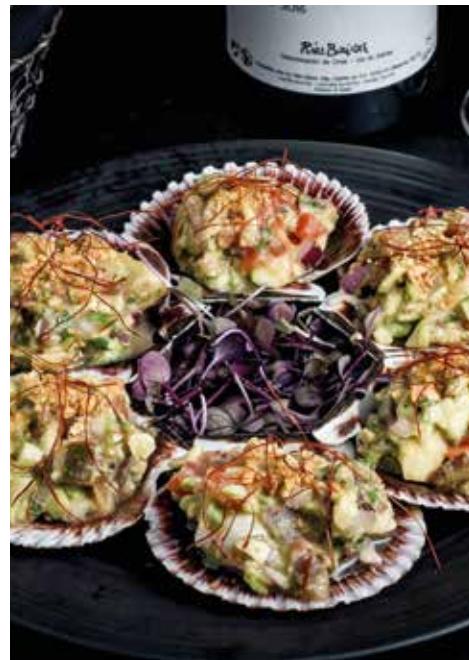


LA CULTURAL VIGO

Este cosmopolita y acogedor local fue creado por el joven Jesús Míguez para hacer feliz con la comida sin que importe la hora, desde un llamativo brunch a primera hora. Una cocina con una base viajera e innovadora complementada con las tendencias internacionales, producto de mercado cercano y un concepto versátil dotado de mucha sutileza y presentaciones cuidadas. Menú diario entre semana con comida internacional (India, turca, americana) y una carta de dinner para la noche, más informal, más casual. Una propuesta divertida, apta para todos los públicos.

A cosmopolitan and cosy place created by young Jesús Míguez to make you happy when having a meal, regardless of the time. Delicious brunch served early. Food including various trends, based on adventure and innovation, and including international styles. Good local market ingredients and a versatile concept featuring delicate touches and careful presentation. Daily lunch specials during the week, with international food (Indian, Turkish, American) on offer. In addition, a more casual dinner menu for the evening. A fun option catering for people from all walks of life.

C/ Zamora, 57
Vigo
986 134 275



LUME DE CAROZO

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

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

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

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





MARÍA MANUELA

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

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

Pl. de Compostela, 31. Vigo · 610229450 ·



CANTINA BOTANA

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

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

Rúa do Doutor Cadaval, 11. Vigo · 698158162 ·



O RINCÓN DOS BARCOS

Un lugar que presta especial atención a la procedencia y trato de la materia prima. Iria nos brinda creaciones sofisticadas y ejecutadas con esmero, que hermanan la salinidad del mar con un trato cercano y más que atento. Las vistas al puerto de Sanxenxo son fascinantes. Un imprescindible.

A place that pays special attention to the origin and treatment of produce. Iria offers sophisticated and carefully executed creations, bringing together the salinity of the sea, along with impeccable and friendly service. The views of the port of Sanxenxo are fascinating. A must.

Rúa Praia dos Barcos, s/n. Sanxenxo ·



PICADILLO

COCINA CASERA DIVERTIDA · UPLIFTING HOMELY CUISINE

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

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

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

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

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

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

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

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



NIÑO CORVO

Niño Corvo es sinónimo de juventud, cocina y alegría. Su cocinero, Adrián Albino apuesta por la búsqueda incesante del mejor producto de cercanía, y sobre todo de nuestra ría, creando una carta diariamente que modifica según los productos que le aporte el mercado.

Niño Corvo means youth, good food and joy. The chef, Adrián Albino, is committed to the relentless search for the best local products.

Mainly products from the Ría, to make up a daily menu which changes depending on the quality products found in local markets.

Rúa de San Francisco, 13. Vigo ·



MELITÓN

Un buen pan, un cuchillo de sierra para cortarlo y buen producto, ya sea cárnico, vegetal o proveniente del mar. Melitón nace con la vocación de elevar el entrepan a bocadillo gourmet de autor. En una breve pero genial carta podrás catar algunos como el sándwich Melitón Club de solomillo. Obligatorio.

Good bread, a dented knife to cut it and good-quality produce, be it meat, vegetables or seafood.

Melitón was born with the aim of elevating sandwiches to gourmet level. Their short but brilliant menu includes tasty options, such as the Melitón Club sirloin sandwich. You can't miss it.

Rúa Luis Taboada, 12. Vigo ·



LA CULPA DE LA GULA

Este acogedor gastrobar es un oasis de recetas en las que el producto de cercanía es el auténtico protagonista. De ahí su refrescante propuesta apartada de la norma culinaria, dando lugar a platos de temporada que varían mensualmente, con un punto asiático y mediterráneo. Sus vinos por copas hacen el resto.

This cosy gastrobar is an oasis of recipes where local products are given absolute priority. As a result, they offer a refreshing menu set apart from food conventions. Seasonal dishes are on the menu, changed on a monthly basis, merging Asian and Mediterranean touches. Wines sold by the glass are the perfect complement.

Rúa Real, 25. Pontevedra · 886 90 73 21 ·



LA DE MANU

Cocina, vinos y cercanía son los pilares sobre los que se sustenta esta casa. En este establecimiento preparan las tapas con mucho mimo y mucho arte mediante raciones abundantes y con una materia prima fantástica.

Un poquito de todo, de aquí y de allá, pero sin salir de nuestras fronteras y sin entusiasmarse con moderneces. Más o menos clásico, todo se reconoce y se saborea con placer.

Un restaurante moderno, bien decorado, ubicación de lujo con ventanal y preciosas vistas al río Miño. En resumen: lo sencillo hecho arte.

Kitchen, wine and proximity are the mainstays sustaining this restaurant. Here you will find tapas carefully prepared, and lots of art embedded in big dishes to share, cooked with great produce. A little bit of everything, from here and there, always within our borders and with no fuss about modern things. More or less traditional, everything is recognized and savoured with pleasure. A modern, well-decorated restaurant on an exclusive location with a large window and beautiful views of the river.

In short: simplicity turned into art.

C/ Calvo Sotelo 40.
Tuy
674 54 94 94



PAZO DA ESCOLA

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

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

Barrio Moreira, 10.
Mañufe - Gondomar
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.

Nos brinda 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, nutritious food. For 21 years Cúrcuma (meaning turmeric) has been promoting natural cooking based on seasonal organic produce. A place encapsulating that delightful moment of discovery which convinces you that 'healthy' and 'delicious' are not at loggerheads. On offer, a recipe book epitomising the paradigm of healthy eating. The team working in the kitchen in this city-centre restaurant draws inspiration from Mediterranean cuisine to offer healthy, fresh and exotic food.

Rúa do Brasil, 4. Vigo · 9
86 41 11 27
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 sigue 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.

An informal, no-booking space offering a selection of tapas served at the bar. 27 years now in the centre of Vigo and still one of the best tapas options, both at midday and in the evening. Worth mentioning are their little plates of starters, cold meats and cheese, salads, omelettes, 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 41 86 43
Tapasareal.com





LA SIDRERÍA PINTXOTECA

CUERPO Y ALMA · BODY AND SOUL

En un ambiente hogareño y acogedor y siguiendo la tradición de sus hermanas La Pintxoteca y la Pintxoteca del Mar, este grupo nos presenta un nuevo concepto de sidrería urbana. Un punto de encuentro de producto y técnica fundidos con pasión. Una cocina de raíz, esencial y de productos sinceros, solo cocinados ligeramente para que no pierdan su identidad.

Servicio moderno y dinámico con producto de calidad donde la brasa es una de las técnicas de cocina que predomina. Con el carbón vegetal preparan una impresionante chuleta, aunque también encontrarás platos de corazón vasco como la tortilla de bacalao, además de los productos tradicionales de Euskadi como son las genuinas banderillas Gilda.

Como no podía ser de otra forma, todo regado con las mejores sidras escanciadas de Astigarraga.

In a homely and welcoming atmosphere, following the tradition of its sister bars La Pintxoteca and Pintxoteca del Mar, this group offers a new concept of urban cider house. A meeting point where product and technique are merged with passion. A deeply-rooted cuisine, based on essential and true products, lightly cooked to make sure they don't lose their identity.

This place will treat you with modern and dynamic service, and high-quality products, having the grill as one of the main cooking techniques. Don't miss the impressive and mouth-watering chops on offer, cooked on charcoal. And taste the range of dishes with Basque flavours, such as the delicious cod omelette. You will also find traditional Basque products, such as genuine Gilda banderillas.

And needless to say, everything washed down with the best cider from Astigarraga.

C/ Teófilo Llorente, 53. Vigo · 674 95 54 64 ·

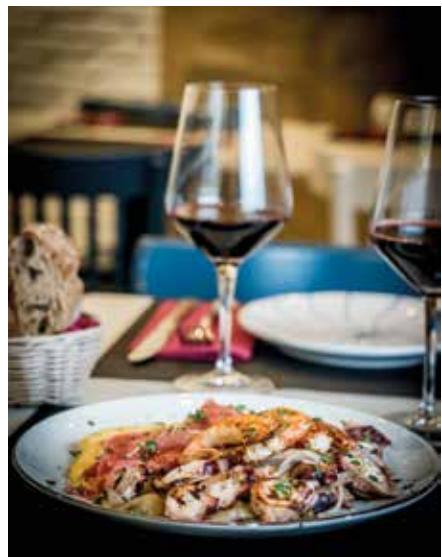


TALASO ATLÁNTICO

Su terraza panorámica es un abrazo al océano donde te puedes tomar un brunch, un picoteo o disfrutar de su buena coctelería con música en directo (julio y agosto). Puedes también meterte de lleno en su menú de la mano de la excelente cocina atlántica de su chef, Javier Fins. Si vas con niños, tienen un miniclub que les va a encantar.

The panoramic terrace embraces the ocean. There, you can have brunch, a snack or simply enjoy a good cocktail with live music (July and August). You can also delve into the menu and enjoy excellent Atlantic cuisine by chef Javier Fins. If you go there with children, they will surely love the kids club available.

Lugar As Mariñas Mougás.Oia · ☎️ 🌂 ☰



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: ‘compartir es vivir’ (sharing is living). With that spirit in mind, this restaurant does everything within its power to showcase dishes and tapas created to enjoy exquisite flavours from the Atlantic. And worth mentioning is the careful selection of wines and beers on offer to wash down the food.

C. Rosalía de Castro, 8. Vigo · ☎️ 🌂 ☰ ☯



CHAC MOOL

Una auténtica taquería mexicana, con cocina de alta calidad, buen ambiente y un entorno maravilloso frente a la playa. Tiene una carta divertida y didáctica, con tacos tradicionales, guacamole, mezcales y tartas mexicanas caseras. Su local y su foodtruck son referencias de la cocina mexicana en España.

A true Mexican taqueria, with high-quality food, a good atmosphere and a spectacular location facing the beach. The menu is both fun and educational, with tacos, guacamole, mezcal and homemade Mexican cakes. The premises and their food-truck are a benchmark for Mexican cuisine in Spain.

Praza Mario Puentes 12, Nigrán · ☎️ ☰



QUEIMADA GASTROBAR

En este espacio hogareño y acogedor el día se inicia con los desayunos, en los que encontramos algunas de sus maravillosas tostadas, zumos, té y cafés 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.

A welcoming and cosy space where the day kicks-off at breakfast. Relish in some of their tasty toasts, juices, teas, coffees and tapas. Well-known flavours full of fascinating nuances, such as their *tendal de boquerones* ("anchovy aperitif") to enthrall even the most demanding gourmets. Recipes from here and there finished off in a unique way. Not by chance has it been a popular place since 1976 for aperitifs, food and coffee. To top it all, an interesting wine menu and good desserts matching the quality of any other dish in the menu.

Rúa Carabela a Pinta, 20
Baiona
986 355 857



MESÓN FIDALGO

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

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

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





EL AFTERWORK

LA FORMA MÁS COOL DE RELAJARSE DESPUÉS DEL TRABAJO

THE COOLEST WAY TO RELAX AFTER WORK

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

El objetivo de este nuevo vocablo es el mismo: liberar tensiones acumuladas, evadirse de la rutina, reírse un rato con los compañeros de trabajo o con nuestros amigos. Un privilegio que cada día es más nuestro y ya no es sólo un derecho de los protagonistas de las series norteamericanas que marcaron nuestra adolescencia. Pero para gozar plenamente de este arte, es vital acertar a la hora de escoger el lugar. Nuestra provincia rebosa de diferentes tipos de bares, que acogen a locales y foráneos a cualquier hora del día y de la noche. Lugares de encuentro para tomar una copa, bailar, comer algo, hablar... En fin, !cuálquier excusa es buena para salir! Los hay únicos, retros, cosmopolitas, de moda, míticos y a veces escondidos.

Algunos proponen increíbles marcos, mientras que otros se especializan en cócteles o proponen un ambiente intimista. Te ofrecemos un pequeño panorama de aquellos que son ineludibles tanto por la calidad de su oferta espirituosa, como por su ambiente o por su estética y vocación urbana. En algunos podréis probar deliciosas tapas y cenas en formato de cóctel para acompañar una velada memorable. Piensa en un día de la semana, reúne a un grupo de amigos o compañeros de trabajo para charlar, conversar, beber, comer y bailar en un ambiente distendido.

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

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

But to fully enjoy this art, it is vital to get it right when it comes to choosing a venue. Our province (Pontevedra) abounds in different types of bar that welcome locals and outsiders at any time of the day or night. Meeting points to have a beer, dance, eat something, talk... In short, any excuse is good for going out! There are one-of-a-kind bars, retro bars, cosmopolitan, trendy, classics and sometimes hidden ones. Some offer magnificent settings, while others specialise in cocktails or seek and intimist vibe.

We now offer you a little panorama of those that are inescapable as much for the quality of their spirit selection, as for their atmosphere or urbanite aesthetic and vocation. In some you might try delicious tapas or a meal with cocktails to accompany your memorable night out. Choose one day in the week, get together a group of friends or work colleagues to chat, converse, drink, eat and dance in a relaxed atmosphere.



LOS 80'S COCTEL BAR

TRANSPÓRTATE EN EL TIEMPO
TRANSPORT YOURSELF BACK IN TIME

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

Si eres de la quinta de la EGB, hacías cola en el quiosco para conseguir tu revista Súper Pop y creciste escuchando a Parchís y Enrique y Ana, entonces este es tu lugar.

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

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

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

The 80s generation has a special feature; an invisible mark under the skin that makes you share sensations, tastes and ways of understanding life.

A meaning only really understood by those that lived their adolescence through this era. A whole generation that enjoyed the golden decade of Spanish and international pop, with a very particular fashion sense and, above all, a passion for living.

If you were leaving primary school in 1985, queued up in the kiosk for your copy of Smash hits and grew up listening to Parchís and Enrique y Ana, well this is the place for you.

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

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





EL REVERSO DE MENDUIÑA

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

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

Baixada Praia Menduiña, 72. Cangas · ☎️ 🌐



BIBENDUM

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

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

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

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

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

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

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



ALBATROS TERRAZA BAR

Su ubicación estratégica, en el enclave más exclusivo de Vigo, con unas vistas inigualables a la Ría, y un ambiente variado y tranquilo, hacen de esta terraza la mejor opción para las largas noches de verano.

Deléitate con su extensa carta de bebidas y cócteles, además de una propuesta gastro fresca, innovadora y repleta de platos ligeros, diseñada con mimo por su equipo de cocina liderada por el chef, Isidro Arosa.

Un espacio de ocio pensado para disfrutar a un tiempo de la fusión de los mejores valores gastronómicos, de tranquilidad, música o eventos deportivos con la mayor comodidad y con el mejor ambiente.

Strategically located in the most exclusive place of Vigo, with unbeatable views over the estuary, and a peaceful atmosphere. This terrace is the best place to enjoy long, warm summer evenings. Make the most of the extensive menu of drinks and cocktails on offer. And don't miss the fresh, innovative food offer, with lots of light dishes, carefully crafted by the cooking team led by chef Isidro Arosa.

A space for leisure, conceived to enjoy the best fusion of food values, while chilling out, listening to music or watching sport events as comfortably as possible in the best atmosphere.

M. de Transatlánticos. Vigo · ☎️ 🚻 🌐



HAMA BAR

Recetas magistrales de corte contemporáneo, clásico, atemporal y preparados exclusivos como su magnífico cóctel Negroni o el bourbon beer. Un espacio relajado, elegante y con una decoración exquisita, que consigue la difícil tarea de recrear la atmósfera de los antiguos Speakeasy. Un local donde se nos permite disfrutar los mejores espirituosos del momento (Más de 500 destilados), además de disponer de una amplia carta de coctelería clásica internacional y de autor. El resultado del buen gusto y del trabajo bien hecho. No te pierdas las sesiones vermu con una cuidada selección musical en directo, siempre que el tiempo lo permita.

Come to this place to find masterful contemporary, classic, timeless recipes, along with exclusive cocktails, such as the magnificent Negroni cocktail or bourbon beer. A relaxed, sophisticated space, exquisitely decorated. Difficult as it may be, it manages to recreate the charming and vivid atmosphere of old Speakeasies. This is a place where not only can we enjoy the best spirits of the time (more than 500 liquors); we are also spoilt for choice with an extensive menu of international classic and signature cocktails. Good taste and a job well done at their best. Don't miss the vermouth sessions with a careful selection of live music, weather permitting.

Rua Palma, 3. Pontevedra · 655 314 117 · ☎️

ROSANA



DOS EN UNO · TWO IN ONE

Todo local tiene detrás un porqué. El de Rosana se asienta, sin duda, en el buen rollo que impregna el ambiente y en la filosofía desenfadada que se vierte en cada una de las tapas creativas, sorprendentes y deliciosamente divertidas que se preparan aquí.

Pero a este local uno viene a relajarse y pasarlo, ante todo, muy bien. Encontrar un lugar que derroche personalidad no es sencillo. Desde el momento en el que cruzas su puerta, uno se encuentra inmerso en un universo lleno de matices. Rosana es el punto de encuentro perfecto para un afterwork gracias a su cuidada decoración y su ambiente relajado.

En su carta, además de originales propuestas líquidas, puedes encontrar una selección de vinos y cervezas así como platos para picar y compartir.

Every place has a unique story to be found. Rosana's story is undoubtedly one of good vibes filling the atmosphere, paired with carefree philosophy impregnating every creative, fun tapa prepared here that you will no doubt find surprising and delicious.

People first-and-foremost come here to chill out and have a very good time. What else really matters? It is by no means easy to find a place with such distinct character. The moment you walk in, you are immersed in a universe full of nuances. Rosana is the perfect meeting point for afterwork thanks to its careful decoration and its relaxed atmosphere.

The menu does not only include original drinks; you can also find a selection of wines and beers, as well as small snack dishes to share.

Galicia Calidade es Lecer



Rutas



Sendero Calderas do Castro-Couceiro, Muxia.



Recetas



Pulpo a la brasa



Restaurantes



Restaurante A Tafona de Lucía Freitas, Santiago



Hoteles



Hotel Louxo, A Toxa



Casas rurales



Casa de Cacheiro, Silleda



Náuticos



Real Club Náutico de Sanxenxo

Lecer es ocio, una forma de gozar muy de Galicia. Es también una propuesta específica de productos y servicios certificados por Galicia Calidade.

Una ventana donde descubrir rutas, conocer restaurantes y encontrar hoteles y alojamientos rurales, o puertos deportivos, como los de estas fotografías, y que van a responder a las expectativas de disfrute.

Numerosas rutas y más de 50 establecimientos que son una invitación a sorprenderse, a enamorarse de un mundo de sentidos para compartir.

LECKER ES GALICIA CALIDADE

Descubre todas las opciones de ocio en:

galiciacalidadelecer.gal
galiciacalidade.gal



Xacobeo 2021

galicia
calidade



XUNTA
DE GALICIA

*Me define todo aquello
que aún no conoces*

*Made of Atlantic
Inconquistable*



El vino sólo se disfruta con moderación



www.mardefrades.es