



GASTROTOUR

2021-2022

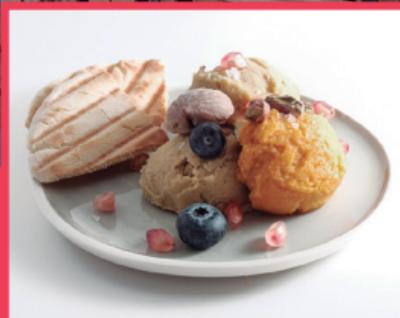
. A Coruña .

SABOREA A CORUÑA
CORUÑA TAPEO · COCINA ATLÁNTICA

Todos los establecimientos
incluidos en esta guía
participaron en la
XVII edición del Concurso
de Tapas Picadillo.

A CORUÑA 2021
tapaspicadillo.coruna.es





A PARVA

A Parva es una cantina en pleno corazón del Mercado de San Agustín. Un local estrechamente ligado al propio mercado, a sus gentes y sus productos. En pro del consumo responsable y sostenible, su carta se basa en los productos frescos y de calidad, aprovechando la proximidad y confianza de su entorno. “Parva” hace referencia a una comida ligera que se hace antes del mediodía. En La Parva te ofrecen toda clase de bebidas frías y calientes, tostadas, bocadillos y cremas, para disfrutar en su terraza o para llevar.

01

**Mercado de San Agustín. Plaza de San Agustín, 1.
Interior Bajo 4. T: 623 333 082**



ÁNCORA

Situado muy cerca de la Torre de Hércules su oferta se basa en la cocina tradicional, incluyendo opciones veganas. Además de ofrecer tapas y raciones, podrás encontrar un buen menú del día y menús especiales para grupos. Se trata sin duda de una de las mejores opciones de la zona.

Avda. Navarra, 47
T: 981 925 349

02

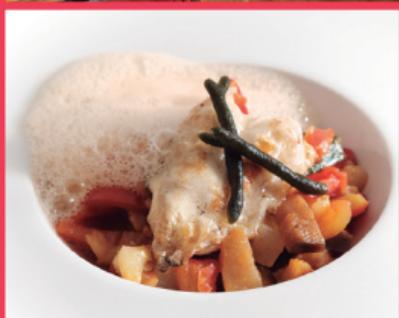


BAR CIUDAD

Cocina tradicional elaborada con productos de mercado. En pleno corazón de la ciudad vieja de A Coruña, su carta te ofrece lo mejor de nuestra cocina tradicional. Tienen menús especiales para grupos.

03

Travesía de Zapatería, 3
T: 691 991 639



BARÍTONO GASTROCURREUNCHO

Un local acogedor perfecto para disfrutar de su variada carta con diferentes posibilidades saludables, deliciosas y novedosas. Su carta oferta una cocina reinventada, con opciones que no te dejarán indiferente, se entremezclan la originalidad con los sabores de toda la vida. Puedes encontrar platos de distintas procedencias, deleitando a los amantes de las recetas internacionales con productos gallegos traídos directamente de los mercados de la ciudad.

Ángel, 9
T: 881 922 412

04



BOCA NEGRA



Frente al Teatro Rosalía, es uno de los tres locales coruñeses bajo el paraguas “Concepto Negra” que nace como identidad de marca gastronómica para un joven equipo hostelero herculino con ganas de (r)evolucionar la oferta culinaria de la ciudad, dando un giro a la mezcla de cocina de autor y cocina tradicional. También en el interior se nota concepto propio. Déjense aconsejar por el servicio, una apuesta por las nuevas tendencias en una carta según mercado.

05

Riego de Agua, 33
T: 881 895 464



CALMA CHICHA

Cocina moderna y elaborada, con producto de calidad y un trato amable y cordial en un local acogedor. Calma Chicha Drink&Meal está ubicado en el barrio de Monte Alto, en la parte alta de Orillamar. Sus platos son abundantes y el esmero que en ellos ponen, imponente. Deliciosos desayunos dulces o salados, carta variada para comidas y cenas con un producto de primera calidad. A destacar los entrantes, arroces y pastas, verduras y ensaladas.

Orillamar, 84
T: 881 913 634

06



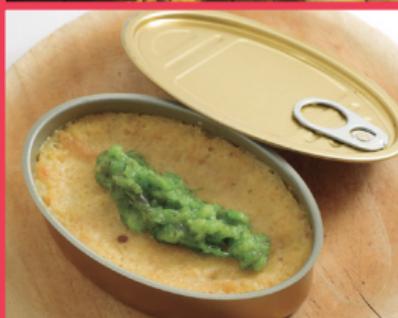
DOS RAÍCES



Un nuevo local en la mítica calle de la Franja, donde prima la cocina de mercado y de temporada, siempre con productos frescos y de componente ecológico. Su cocina tiene una base atlántica, de Galicia, pero no faltan las referencias caribeñas. En su carta encontrarás tapas y raciones, arroces, pescados, carnes y mariscos. Dispone de terraza.

07

Franja, 36
T: 646 662 570



EL RINCÓN DE ALBA

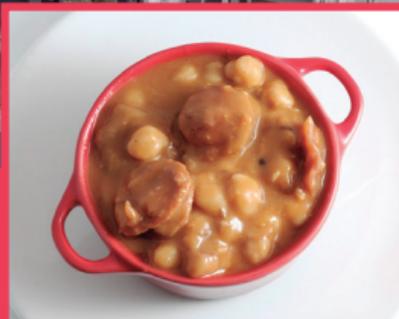
En El Rincón de Alba priman las propuestas que fusionan varios estilos. Su carta es diferente por la variedad que ofrece, con opciones totalmente veganas. Platos cuidados y muy bien hechos, con precios competitivos. La atención es excelente, déjate guiar por sus recomendaciones. Dispone de terraza en la calle de la Franja.

Franja, 57
T: 678 043 650

08



ENTRE BATEAS



Como su nombre indica, se trata de un local acogedor decorado con estética marinera. Entre los platos que se pueden degustar tenemos un gran tartar de bonito, un sabroso fish & chips de tiburón con un genial punto de picante y un fantástico pulpo con verdura y patatas asadas. No olvidan las carnes gallegas, hamburguesas (incluso veganas) y como no podía ser de otra manera, los mejores productos del mar.

09

Franja, 48

T: 627 883 536



LA CERILLA BY LOIS

En el lateral de María Pita, en Troncoso, se encuentra este establecimiento con una amplia variedad de tapas y raciones. Apuesta por la cocina tradicional adaptada a nuevos gustos y preparaciones. Esta apuesta se aprecia también en su selección de vinos, déjate recomendar. Especialidad en raxo con queso de Arzúa. Dispone de terraza exterior en calle peatonal.

Capitán Troncoso, 5
T: 981 220 179

10



LA MANSIÓN 1783

Este versátil local situado en un emblemático edificio en la marina coruñesa, el edificio Paredes, ofrece un nuevo concepto de hostelería. La Mansión 1783 se encuentra dividida en cuatro plantas especializadas en servicio diferente cada una: cafetería, restaurante, coctelería y espacio para eventos. Su cocina es tradicional pero con un toque muy personal. Su oferta no se queda solo en comidas y cenas, podrás disfrutar uno de los mejores brunch de la ciudad.

11

Avda. Marina, 14
T: 881 962 748



LA TABARRA

Un local acogedor con el mejor producto de temporada. Dispone de una soleada y amplia terraza donde tomar el aperitivo es un verdadero placer en todos los sentidos. Su oferta gastronómica es tradicional, con mucha personalidad. Dispone de un menú del día a muy buen precio. Posibilidad de realizar celebraciones privadas, ya que dispone de un pequeño reservado dentro del local.

Plaza de las Atochas, 9
T: 644 219 836

12



LA TERESA



En una de las calles laterales de María Pita, encontramos este local de carácter urbano en el que disfrutar de una cena romántica o tomar una copa con amigos en un ambiente tranquilo. Su carta se caracteriza por la variedad de sabores: ensaladilla de raya escabechada, taco de langostino con pico de gallo y salsa chipotle, flor de alcachofa con crema de parmesano y crujientes de jamón. Déjate aconsejar por las sugerencias fuera de carta y date un capricho con sus opciones en los postres.

13

Capitán Troncoso, 12
T: 981 903 005



PORCELA

Carta basada en la rica gastronomía española y todas sus variantes, siempre con los mejores productos locales de los mercados de abastos de la ciudad. En el corazón de la zona turístico-gastronómica por excelencia de la ciudad, dispone de una estupenda terraza y salones climatizados. Cuidada carta de vinos que combina a la perfección con sus diferentes propuestas gastronómicas. Oferta un menú en el que combina platos muy cuidados en su elaboración con productos tradicionales como los mariscos. La atención es uno de los aspectos también muy valorados por los clientes.

Franja, 63
T: 981 223 272

14



THE BREEN'S TAVERN

Mítica cervecería en plena María Pita. Cuenta además con una amplia terraza cubierta donde poder disfrutar de su entorno inigualable. Tapas, pinchos y raciones tradicionales como sus conocidos champiñones rebozados, las croquetas de pulpo o el raxo al queso azul. Siempre acompañado de una extensa carta de cervezas que lo convierten en referente en la ciudad. También es recomendable para desayunos o una última copa en la emblemática plaza coruñesa.

15

Plaza de María Pita, 24
T: 620 635 111



ABARROTE

El mejor punto de encuentro para tomarse una buena caña con una rica tapa (montaditos, pulguitas de ibéricos, brochetas, carnes y todo tipo de tostas con quesos y hortalizas de origen gallego). Su decoración te trasladará a la típica tienda de ultramarinos que conocieron nuestros abuelos. Gran variedad en pinchos veganos y sin gluten.

San Andrés, 53
T: 658 942 000

01



AYÓ PASTA BAR



Verdadera comida italiana en el corazón de la zona centro. En su carta solo encontrarás típicas recetas de Italia cocinadas por auténticos italianos. Por supuesto, la pasta fresca es casera, hecha de forma artesanal. Dispone además de tienda de productos especializados. Este año han completado su oferta con su servicio de catering para que puedas disfrutar de su cocina en tus eventos privados. Las mejores pizzas de la ciudad.

02

Rúa Alta, 3
T: 881 884 650



BUENASUEGRA

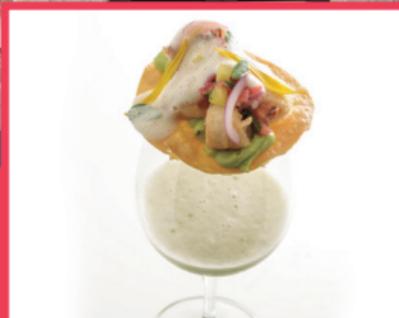
Este versátil local de la calle Real es un restaurante, cafetería, coctelería, bar de copas... un punto de encuentro ideal a cualquier hora del día. Un espacio desenfadado donde el servicio, el buen ambiente y la música son los protagonistas. Ofrecen cocina de fusión entre la tradicional y la americana, con un marcado toque latino empleando ingredientes locales. En su carta hay platos divertidos para picar, también menú del día y una amplia selección de cócteles.

Real, 71
T: 981 202 020

03



CASA SURREY

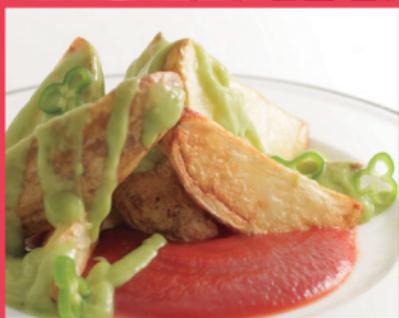


Cocina gallega de mercado de primera calidad. Concepto de gastro-taberna en pleno centro de la ciudad y en las míticas calles de vinos y tapas por excelencia. Su especialidad son los calamares, pero dispone de una completa carta a partir de productos de la tierra. Destaca también el esmero en la presentación de los platos y la dedicación al maridaje gracias a una excelente y cuidada carta de vinos.

MENCIÓN ESPECIAL TAPA CREATIVA
PREMIO MARIDAJE CON VINOS DE LA D. O. MONTERREI

04

Barrera, 20
T: 669 597 296

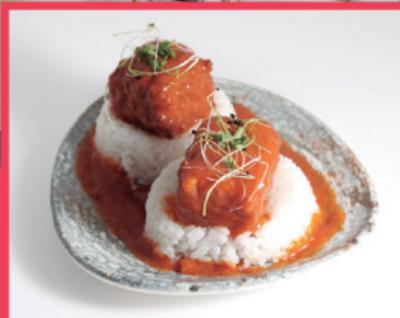
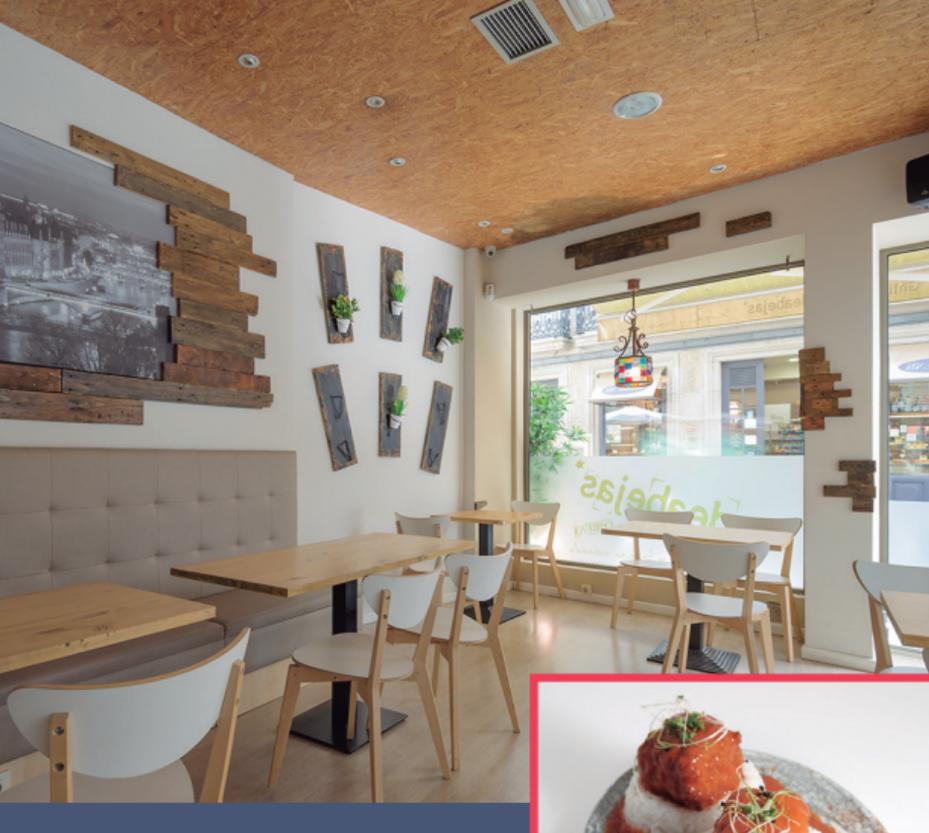


CHITÍN TABERNA

Local de picoteo en los Olmos, orientado al público que busca tomar algo o “salir de vinos”. Cuenta con varios espacios en los que poder degustar pinchos y comida para compartir con productos de primera calidad elaborados a base de cocina tradicional. Cerveza de bodega, una variada carta de vinos de chateo y una selección de los mejores vermouths.

Olmos, 16
T: 981 467 127

05



DEABEJAS

Este local, que abrió sus puertas justo antes de la pandemia, ofrece una buena selección de tapas y raciones en la ciudad. En el aspecto más tradicional, destacamos la clásica tortilla, el raxo con patatas o los calamares. Si prefieres decantarte por algo más atrevido, te recomendamos los langostinos crujientes o sus creaciones fusión México - gallegas. Si te apetece puedes poner el broche dulce con sus deliciosos postres.

06

Olmos, 2
T: 881 966 575



EL TRASTERO

Amplio local con dos plantas por lo que el espacio no es un problema. Cabe destacar la calidad de las tapas más tradicionales: sus calamares, croquetas, tortilla o mejillones a la gallega. Pero su carta ofrece también alternativas más novedosas y originales y ricas, como el Pollo «Mary Poppins», la morcilla de Burgos con salsa de queso o el solomillo al Oporto.

Barrera, 17
T: 629 828 445

07



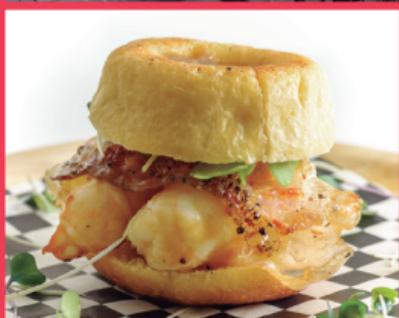
INTENSO COCINA PECILIAR

Uno de los “hermanos” del grupo Peculiar. En este local, su oferta se centra más en raciones elaboradas con materias de primera de calidad. Tratan de distanciarse de la elaboración clásica ofreciendo cocina de autor a precio muy asequible. En su carta destacan productos de temporada, con especialidades como los pescados, carnes y arroces. Si sumas sus deliciosos postres caseros y la mejor bodega hacen de este local un sitio indispensable dentro del panorama del picoteo coruñés.

PREMIO TAPA CREATIVA

08

Barrera, 23
T: 615 518 444



LA ESQUINA DE VALENTINA

En pleno corazón de A Coruña, en el cruce de la calle Torreiro con la calle Galera, encontramos este renovado local donde comer con las manos es una religión. Su filosofía es aplicar el concepto fast food, huyendo de lo convencional y apostando por la calidad del producto, con panes a medida para cada bocado. Dispone de terraza exterior con mesas altas.

Galera, 14
T: 698 184 194

09



LA GULA

Mítico local de la calle Barrera con una amplia oferta en tapas tradicionales y tostas, entre su carta destacar la tortilla de patata, el raxo de pollo en crema de soja, las croquetas de cecina y los fingers de queso gallego con coulis de framuesa. Se trata de un local espacioso y muy amplio, con la parte delantera abierta. Las mesas son grandes, ideales para grupos.

10

Barrera, 19
T: 629 828 445

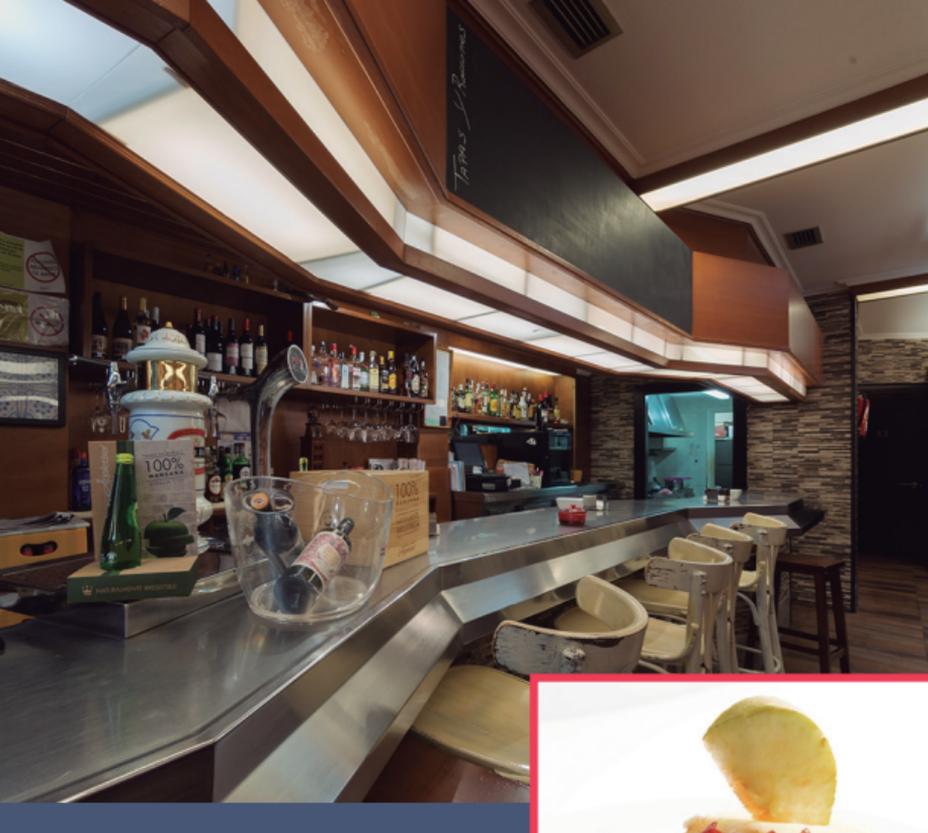


MAHARA TABERNA ROCK

Local con mucho rock&roll. Pinchos, platos y raciones con un toque especial. Imprescindible la tortilla de grelos con chorizo y el raxo ibérico. Consultar también las opciones veganas. Especialistas en licores y cervezas artesanas. Disponen de servicio de catering para ocasiones especiales.

Orzán, 36
T: 678 861 681

11



MESÓN BARRERA



Uno de los míticos de la Barrera, lleva abierto desde 1986. Se trata del típico mesón, de servicio amable, con gran variedad en tapas y raciones tradicionales. De su carta, de cocina casera, hay que destacar su especialidad, los calamares, y sus deliciosas croquetas. Dispone de terraza exterior.

12

Barrera, 22
T: 600 727 460



MESÓN MONCHO

Taberna tradicional muy acogedora. Tradicional es también su carta, en la que destaca el churrasco de cerdo, las tortillas siempre recién hechas y los callos a la gallega. Los postres son de elaboración artesanal, no aptos para gente a dieta, entre ellos destacamos la tarta de queso.

Sol, 9
T: 981 914 981

13



O DEZASETE TABERNA



Ambiente urbano y heterogéneo. Desde desayunos a meriendas, pasando por variados menús del día, y por supuesto, una variada carta basada en productos frescos y de calidad, traídos directamente del mercado. Creatividad, propuestas innovadoras y descubrimientos gustativos. Innovación y cocina tradicional se juntan y alcanzan óptimo equilibrio.

14

Olmos, 17
T: 881 894 645



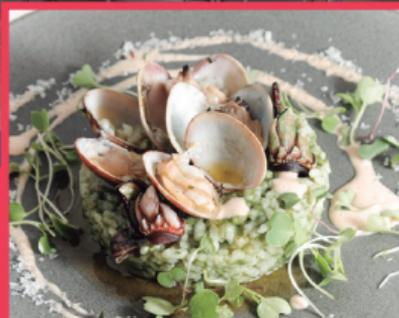
RESTAURANTE MORRIÑA

Excepcional terraza interior casi única en la ciudad. Cocina tradicional basada en los mejores productos de Galicia, con un trato exquisito de la materia prima. Especialidad en carnes a la brasa y picañas, mariscos, pescados y arroces. Menús del día de gran calidad a precios razonables. Ideal para grupos.

MENCIÓN ESPECIAL TAPA TRADICIONAL

Olmos, 12
T: 881 893 627

15



TAPA NEGRA

Bar contemporáneo de tapas para compartir elaboradas a partir de productos del mar y de la huerta con algún guiño a otras cocinas internacionales. Excelente la variedad de tostas que preparan. Posee una muy buena carta de vinos, desde referencias gallegas a bodegas de toda España e internacionales. Trato amable y buena relación calidad precio.

16

Barrera, 32
T: 881 962 861



VINOTECA O CEO

Vinoteca ubicada en la zona centro de tapeo de la ciudad. Ofrecen plato del día, tablas ibéricas, tablas de quesos, tapas y raciones. Su carta está basada en la cocina tradicional, con los mejores productos de temporada. Manejan una muy buena bodega tanto en vinos como en bebidas premium. Dispone además de tienda Gourmet especializada en vinos, vermouths, licores y conservas.

San Andrés, 29
T: 881 924 637

17



CANTÓN 23

Renovado espacio en el centro de A Coruña, en el Cantón Pequeño, ideal para tomar un café, un picoteo a cualquier hora, degustar su carta gastrobar o disfrutar de exclusivos cócteles. Su carta, avalada por el chef Nandu Jubany, ofrece cuidados aperitivos para compartir, delicias del mar y la tierra, y unos postres deliciosos. Dispone de espacios para eventos de empresa y celebraciones privadas. Tanto en la terraza gastrobar, en la planta baja, como en el reservado de la primera planta, tienes a tu disposición los mejores medios técnicos y gastronómicos para que tus celebraciones no se olviden fácilmente.

01

Cantón Pequeño, 23
T: 881 850 011



CASA PONTE

Este “Bar&Kitchen” es un referente en la ciudad. Con ambiente de tasca y decorado con infinidad de artículos y curiosidades de coleccionismo, debe su fama a la exquisitez y originalidad de sus platos, con una excelente relación calidad-precio. Su carta se basa en la cocina tradicional con toques renovados, siempre con productos de mercado y nuevas propuestas con las que conquistarte. Cuentan con menú del día y una amplia bodega.

Juan Flórez, 95
T: 981 249 998

02



CENTRAL PARK

Local con amplia terraza en la Plaza de Vigo donde disfrutar desde un buen desayuno a la mejor cocina en tus comidas o cenas. En su oferta encontramos tapas y raciones clásicas: tortillas, ensaladilla, calamares..., ensaladas, hamburguesas y opciones veganas. La carta también incluye ricos postres caseros. También puedes disfrutar sus gin-tonic Premium o cualquiera de los vinos y licores de la amplia gama que tiene su botellero.

03

Menéndez Pelayo, 7
T: 881 967 390

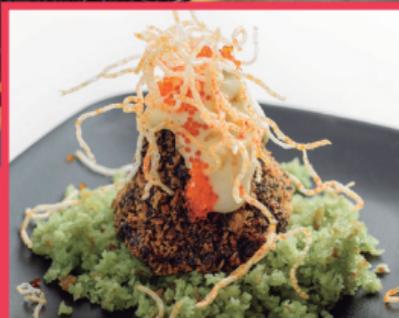


CHESTER FOODLOVE

Chester FoodLove es un restaurante y cafetería que destaca tanto por su carta como por la calidad de sus platos. Su amplia oferta ofrece especialidades desde primera hora de la mañana, los brunch son una de sus especialidades. Disponen de un amplio espacio interior que incluye un reservado con capacidad para 20 comensales, una terraza cubierta, y mesas en el exterior. Extensa carta para intolerantes al gluten, opciones de platos vegetarianos y veganos. Local Pet friendly.

Federico Tapia, 6
T: 667 913 434

04



EME TABERNA

En uno de los laterales de la Plaza de San Pablo encontrarás este agradable local con un servicio impecable y una cocina contemporánea con productos de temporada: Tablas, mariscos, carnes y pescados. Su carta es variada y sus sabores sorprendentes. Todo ello acompañado de una de las más de 50 referencias que componen su vinoteca y una cuidada selección de más de 30 ginebras. Dispone de terraza que da directamente al parque, lo que lo hace una zona segura para disfrutar en familia.

05

Magistrado Manuel Artime, 21
T: 981 022 158

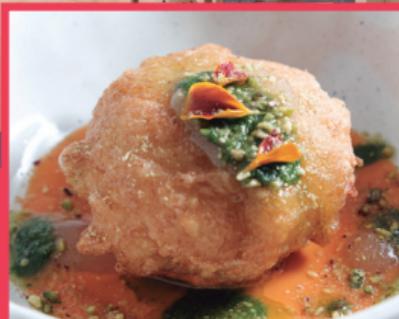


LA CONQUISTA (COCINA PERUANA)

Único establecimiento peruano de la ciudad. Situado en una de las calles más vivas de la ciudad, nos ofrece una sincera cocina peruana tradicional y fusión utilizando productos de la tierra gallega. Como no podía ser de otra manera, en su carta encontrarás tiraditos, ceviches, anticuchos, chaufa de tres carnes, leche de tigre o ajíes de gallina. Disponen de menú del día, terraza interior y exterior y servicio a domicilio.

Emilia Pardo Bazán, 23
T: 981 928 792

06



MESÓN DE HERVES

Los mismos propietarios del tradicional local de Herves, en la carretera que une Coruña con Santiago, dirigen este local que rememora los sabores de siempre en un entorno tradicional. Excelentes tapas y aperitivos, además de su carta de temporada donde destacan exquisitas carnes y pescados frescos. Excelente bodega.

PREMIO TAPA TRADICIONAL

07

Fontán, 4
T: 881 964 392



MESÓN O'BO

Hablamos de una de las cervecerías clásicas del tapeo coruñés. O'Bo ofrece en su carta una amplia variedad de buenas tapas, destacando el pulpo a feira, una de sus especialidades. Cocina tradicional gallega donde encontrarás tortilla de patatas de Betanzos, callos, oreja de cerdo y guisos como el típico cocido. Sabores contundentes y productos de proximidad y de temporada.

Menéndez Pelayo, 18
T: 981 927 237

08



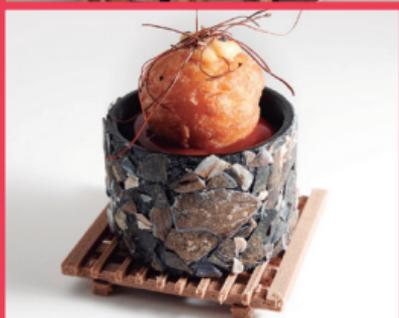
O SIBARITA



Café-bar de tapas con un marcado estilo gallego. Su oferta gastronómica está basada en productos ecológicos de Galicia y km 0. En su carta encontrarás opciones para ricos desayunos, menú del día, comidas y unos deliciosos postres en los que merece la pena destacar sus tartas. Tienes la opción de realizar cenas privadas para grupos. Opciones especialmente pensadas para celíacos.

09

Linares Rivas, 27
T: 691 369 582



ROOTS CORUÑA

Café Eco exclusivo. UrbanFood con marcada influencia de la cocina asiática, muy presente en todas sus propuestas. Completa carta para cualquier momento del día. Todos los alimentos son ecológicos y de origen controlado. Amplísima terraza en la Plaza de Vigo para disfrutar de una carta de gin-tonics muy especial. Pedidos on line, servicio a domicilio.

Emilia Pardo Bazán, 20
T: 981 918 782

10

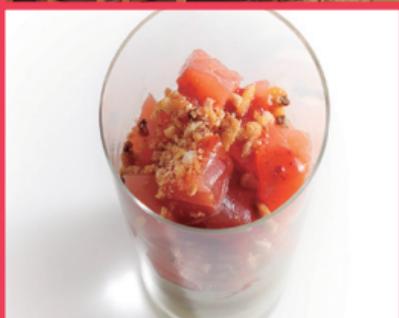


TABERNA O FREIXO

Tradicional taberna de cocina casera. Su oferta es redonda: desayunos, amplia variedad de tapas y raciones, bocadillos, ensaladas,... Especialidad en tortilla y en truchas fritas con torreznos al estilo tradicional de O Freixo. Las mejores carnes, destacando el codillo asado lento al horno, la carne asada o la costilla de cerdo. Y una selección de las mejores tapas, como unos magníficos callos, mejillones u oreja.

11

Federico Tapia, 55
T: 981 059 297



TABERNA O'SECRETO

Céntrico local y bodega por excelencia en A Coruña. Su oferta va desde un picoteo informal hasta sentarte a comer/cenar en su comedor. Materia prima de la mejor calidad, elaborada de forma sencilla respetando el producto, con mucho gusto y mimo. Hay que destacar su bodega, y dejarse aconsejar por su cuidado y profesional servicio de sala.

Alameda, 18
T: 981 916 010

12



TINTOS & RUBIAS GASTROBAR

Un lugar perfecto para disfrutar de una cerveza recién tirada o un buen vino acompañados de los mejores pinchos y raciones para compartir. Su cocina es la fusión perfecta entre recetas típicas de la cocina española con otras de origen latino que hacen de su carta una variada experiencia gastronómica.

13

Pintor Joaquín Vaamonde, 8
T: 981 917 225



URO REST & CLUB

El local llama la atención por su cuidada decoración y ambiente cosmopolita. Su cuidada carta está basada en una cocina de producto, muy variada y con recomendaciones. Con influencias asiáticas, italianas, peruanas y de la cocina tradicional española, el URO es la opción perfecta si te encuentras por la zona de la Plaza de Pontevedra - Plaza de Lugo.

Payo Gómez, 12
T: 981 465 959

14



ACRUNIA



Cocina tradicional con toques modernos, elaborada con producto de mercado de la tierra de primera calidad, en un ambiente tranquilo y agradable. Esta cervecería en Vioño ofrece desde desayunos a menú de día o carta para comidas y cenas. Cuenta con dos terrazas, una de ellas cubierta. En su carta no falta producto de lonja y de temporada, con recetas de todas las partes del mundo, sin olvidar la base de la gastronomía gallega.

01

Enciclopedia Francesa, 4
T: 881 873 033



AJETREO

Tradición y toques de vanguardia en el corazón de As Conchiñas. Cuenta con una terraza en zona peatonal y tranquila para poder disfrutar de su carta de mercado. Su secreto es la unión de la tradición con ciertos toques de modernidad en sus propuestas. Los fines de semana siempre cuenta con sugerencias más atrevidas. El trato es exquisito, la confianza y el buen servicio lo ha convertido en un referente en la zona.

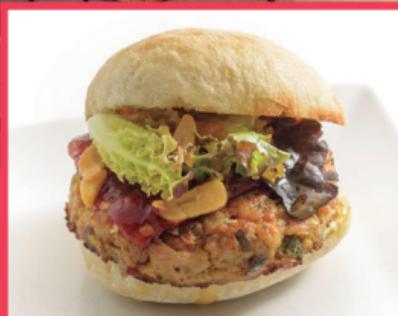
PREMIO CIDADE DA CORUÑA POR VOTACIÓN POPULAR

Corcubión, 25
T: 981 047 060

02



BAR BERRY



Local actual con una terraza con encanto donde disfrutar de su carta de cazuelas, raciones, platos de cuchara y postres caseros. Desayunos, aperitivos, tapas y un menú del día que cambia según lo que se encuentre en los mercados de abastos de la ciudad. Siempre una cocina saludable y de primera calidad.

03

Escalinata de Santa Lucía, 1-3
T: 981 977 517



CERVECERÍA O CRIBO

En esta acogedora y amplia cervecería podrás disfrutar de la mejor cerveza de bodega muy cerca del estadio de Riazor. Ofrece desde desayunos, con la mejor bollería y selección de tartas, hasta una completa carta de tapas y raciones. Su tortilla es un clásico, pero además ofrecen pinchos variados para acompañar tu bebida. Cocina casera y platos deliciosos.

Avda. Calvo Sotelo, 20
T: 981 272 464

04



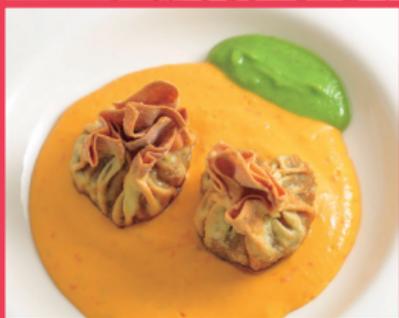
COSECHA 81

Situado entre El Corte Inglés de Cuatro Caminos y el Fórum Metropolitano, es uno de los establecimientos referentes de la zona por su cocina tradicional con toques contemporáneos. Platos originales para compartir y también ensaladas, tostas, embutidos ibéricos, carnes como carrilleras de cerdo ibérico, croca de buey, mejillones de las bateas de Rías Baixas y Lorbé. Excelente bodega con variedad en DD.OO.

MENCIÓN ESPECIAL MARIDAJE CON VINOS DE LA D. O. MONTERREI

05

Nicomedes Pastor Díaz, 11
T: 881 896 481



EL LOCAL 20

Situado en una plaza peatonal en la parte posterior del Mercadona de Ronda Outeiro, dispone de una amplia y soleada terraza. Local de cuidada decoración con buenas tapas, raciones y menú diario. Un ambiente agradable para desayunar, comer, cenar o tomarte una copa. Consulta sus menús especiales para grupos.

Plaza Alfonso XIII, 7
T: 617 823 018

06



LA PENÚLTIMA



En este local del barrio de Los Rosales podrás disfrutar de su variada carta tapas y raciones con productos de temporada. Su servicio amable y su amplia terraza te permitirá disfrutar de un buen rato en una de las zonas verdes del barrio. Pulpo los fines de semana y parrilla de carnes exóticas: Búfalo, guanaco, bisonte, camello y reno, solo por encargo.

07

Emilio González López, 59
T: 607 738 425



LA.CON.FUSION

Este local, ubicado en Cuatro Caminos, es una tradición evolucionada dentro de la hostelería de la ciudad. Y es que es el proyecto personal de los descendientes de los fundadores de los míticos restaurantes coruñeses Manolito. La carta aúna a la perfección platos más tradicionales con otros más innovadores. Su oferta engloba tapas, raciones, menú del día, además de su variada carta.

Ramón y Cajal, 45
T: 981 282 062

08



PARRILLADA LEMBRANZAS



El protagonista indiscutible de este mesón situado en Los Mallos es su parrilla. Como no podía ser de otra manera, sus especialidades son las carnes y pescados a la brasa, a la parrilla o a la barbacoa. Consulta también sus especialidades fuera de carga o por encargo.

09

Ramón Cabanillas, 26
T: 981 306 816

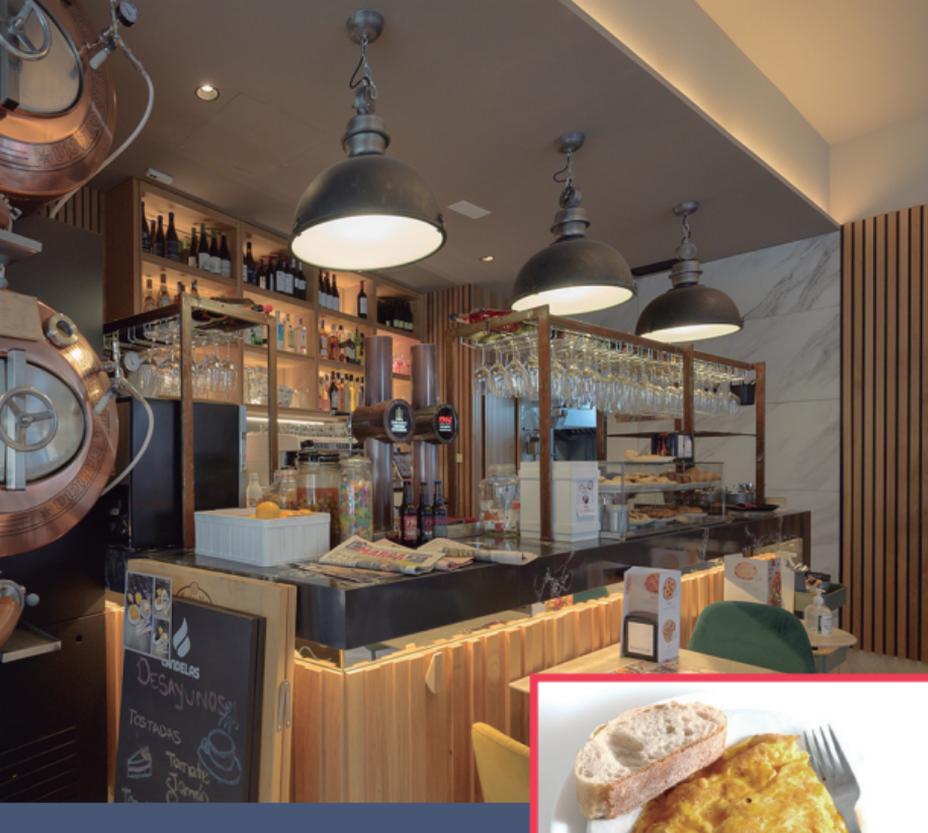


RESTAURANTE O FIEITAL

En el barrio moderno de Matogrande, O Fieital ofrece lo mejor de la comida gallega a través de su carta. Menú diario, recomendaciones según mercado, opciones vegetarianas y cocina elaborada de temporada. No dejes de probar sus arroces o los excelentes pescados y carnes preparados a la brasa.

Juan Díaz Porlier, 22
T: 981 174 466

10



TABERNA O FREIXO CERVECERÍA



Segundo local O Freixo de la ciudad. Cuidada taberna, con una decoración actual, donde puedes disfrutar desde primera hora para poder disfrutar de un buen desayuno con productos artesanos y de calidad. Cerveza de bodega y gran variedad de platos, tostas y bocadillos. Su especialidad es la tortilla pero la carta ofrece diferentes opciones para picar o platos más contundentes si así lo prefieres. Cuenta con una amplia terraza.

11

Ramón y Cajal, 30
T: 981 059 297



TABERNA O RESCALDO

Acogedora taberna de diseño actual lleno de detalles. Su personal se diferencia por su amabilidad, siempre dispuesto a aconsejarte sobre su carta, haciéndote sentir como en casa. Su carta, elaborada con mucho cariño, da protagonismo a los mejores ingredientes del mercado, ofreciendo gran variedad de recetas, siempre con el delicioso sabor de la cocina tradicional gallega.

González del Villar, 13
T: 604 076 764

12

AS ROSEIRAS

LABAÑOU

C.C. LOS ROSALES

MANUEL MURCIA

ESTADIO DE RIAZOR

CIDADE XARDIN

RUA DE ESTRELA

RUA DE BELLE

02

12

06

01

MATOGRADE

10

RUA D. J. P. POULLEN

AGRELA - BENS





tapaspicadillo.coruna.es

Organizan:



Colaboran:



HOSTELERÍA
#POR EL CLIMA

