



*El mar es nuestra salsa**

COCINA ATLÁNTICA
para compartir

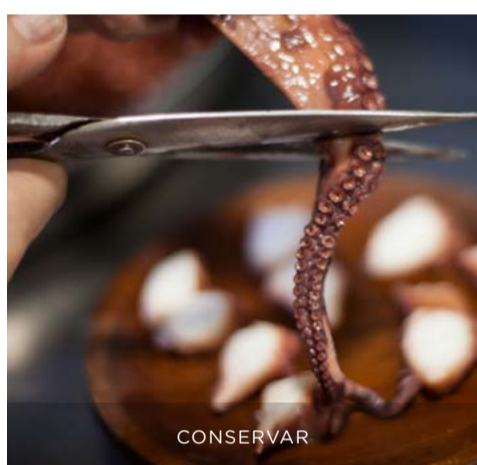


A MARIÑA - PUERTO

A Coruña es Galicia y es Atlántico. Nuestro mar y nuestra tierra nos ofrece una variada gastronomía que enamora a todo aquel que nos visita.

En A Mariña, los barcos que se acercan a las galerías de la ciudad nos traen lo mejor del mar que más tarde podemos saborear en nuestros establecimientos.

El centro está repleto de bares y restaurantes que aportan innovación y tradición a partes iguales. Te invitamos a sentarte en nuestra mesa. Disfruta, ésta es tu casa.



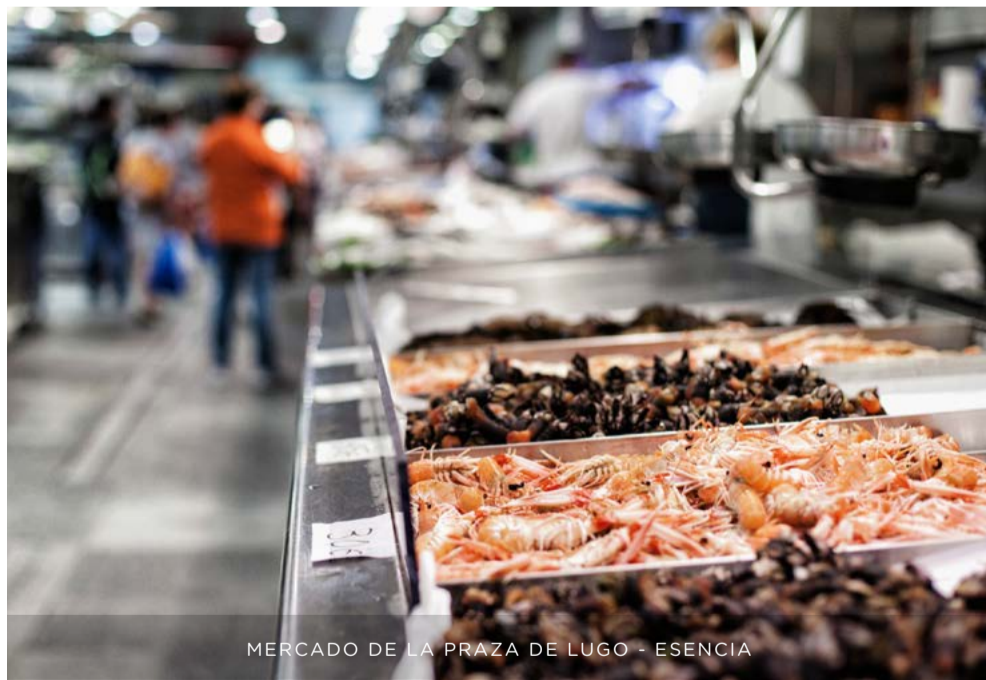
CONSERVAR



REINTERPRETAR



INNOVAR



MERCADO DE LA PRAZA DE LUGO - ESENCIA

**el mar*

Como buena ciudad costera, el mar es nuestro mejor proveedor. Aprovecha la oportunidad y disfruta de los sabores atlánticos en una ciudad abierta y marinera, con una cocina sorprendente y sin artificios.



Aquí, tú eres el espectador y el producto el auténtico protagonista.

¿Te esperamos para comer?

Coruñeando

“Vivir na Coruña que bonito é, andar de parranda e durmir de pé, e durmir de pé e durmir de pé, vivir na Coruña que bonito é...” (vivir en A Coruña que bonito es, andar de fiesta y dormir de pie, vivir en A Coruña que bonito es...). Ésta es una canción popular que nos define y convierte A Coruña en una ciudad siempre abierta.

En tu visita a A Coruña no te puede faltar dar una vuelta, ir de vinos, de cañas, de tascas o de terrazas. Aprovecha para picotear algo o, si lo prefieres, comer sentado en algún restaurante de la zona.

El ambiente de nuestras calles más céntricas es muy característico de la ciudad, sobre todo a partir de media tarde cuando las terrazas se llenan hasta la madrugada. Los fines de semana este ambiente se disfruta también por la mañana, cuando el aperitivo es el motivo de reunión de amigos y familiares.

...perfiles:

Don Manuel María Puga y Parga, conocido como **Picadillo**, da nombre al concurso de tapas de nuestros septiembres. **Picadillo** fue el alcalde coruñés en 1915 y 1917. Disfrutaba comiendo y escribiendo divertidos libros de recetas. En cualquier cocina coruñesa, al abrir la alacena, te encontrarás la obra maestra de la gastronomía gallego-coruñesa: **La cocina práctica de Picadillo**.

En el mercado de la céntrica praza de Lugo te encontrarás con las **Placeras**, extrovertidas, simpáticas, buenas vendedoras de la ciudad y sus pescados, y fans incondicionales del Depor.

Coruña Cociña, así se hacen llamar los chefs más atrevidos e innovadores de nuestra ciudad. Su marca refleja el alma de quienes escriben la historia moderna de la cocina coruñesa y apuestan por los productos gallegos de calidad.

Hospeco, es el nombre abreviado de la Asociación de Hospedaje de A Coruña. Te acabarán sonando porque, en colaboración con el Consorcio de Turismo de A Coruña, organizan distintos eventos gastronómicos en los hoteles de la ciudad.

MÁS INFORMACIÓN EN:

www.visitcoruna.com

SÍGUENOS EN:



Turismo Coruña
Calle Sol. Edificio Sol, s/n
15003 A Coruña
T +34 981 184 344
infoturismo@coruna.es





innovación

A Coruña, punta de lanza de la gastronomía gallega.



- Árbore da Veira 🍷🍷
- Artabria 🍷
- El de Alberto 🍷 R
- Terreo 🍷
- A Mundiña R
- Asador Coruña R
- Bido R 🍷
- Comarea R
- Culuca Cocña-Bar RR
- Eclectic R Compromiso sostenible Michelin
- NaDo R 🍷
- Salitre R 🍷
- Taberna A Mundiña RR
- Taberna de Miga R
- 55 pasos R
- Beautiful Coruña R
- Boca Negra R
- El Charrúa R
- La Escondita R
- La Penela R
- O Lagar da Estrella R
- Pablo Gallego R
- Peculiar R
- Pracer R
- Pulpeira de Melide R
- Taberna O'Secreto R
- Tira do Playa R
- Bico do Xeadro 🍷
- El Valentín 🍷
- Charlatán 🍷
- Colón 🍷
- Babaziro Concept 🍷
- La Esquina de Valentina 🍷
- La Sastrería Taberna 🍷
- Mesón El Serrano 🍷
- Pepa a Loba 🍷
- Ponteijos 🍷
- Tarabelo 🍷
- TerraMia Pizzería 🍷
- Contemporánea Napoletana 🍷
- Vermutería Martínez 🍷

A Coruña es cultura gastronómica, es materia y tradición abierta al mundo.

tradición

Lo más típico que te vas a encontrar en la cocina.

Te guste lo que te guste, hay cosas que has de probar para conocer la cocina local.

- Pulpo a feira** Plato sencillo y sorprendente, lo encontrarás por todas partes en su versión más tradicional, bien cocido, salpimentado y con buen aceite. Los locales más creativos te dejarán sin palabras con este molusco de ocho brazos y mil sabores.
- Raxo** Tradicional en nuestras tascas y bares, es lomo de cerdo adobado y rehogado.
- Pimientos de Padrón** Unos pican y otros no, frito, suele acompañar a otros platos de compartir.
- Mejillones** El mar de Lorbé, está lleno de bateas (cultivos de mejillones). Al vapor o de muchas maneras, son ricos, accesibles y muy saludables.
- Algas** Han conquistado la cocina coruñesa más nueva. Las algas de nuestra costa tienen mucho que decir sobre cocina saludable y sabrosa.



Pescados y mariscos Aquí nadie nos gana. La riqueza de las rías, nuestra costa salvaje y percebera no tienen competencia: percebes, mejillones, nécoras, centollos, zamburriñas, vieiras, almejas, rodaballo, sardinas, lenguado, rape o merluza del pincho...
Terneira Gallega Carne joven, tierna y jugosa, principalmente, de raza Rubia Gallega con sello de calidad IGP (Indicación Geográfica Protegida).

Lacón con grelos Plato típico del carnaval y los meses de frío, si lo pruebas lo entenderás. Eso sí, esta comida pide siesta.

Caldo gallego Es el plato casi diario de invierno, patata, haba, nabiza (grello joven), un pellizco de unto de cerdo y lacón. Sírvese muy caliente.

Pan Gallego Inmejorable. Reconocerás nuestro pan de IGP por su regusto a leña. Si escuchas hay pan de... Carral, Neda, Cea, Ousá... no lo dudes, toma pan y moja.



Empanada Gallega Masa de pan rellena de un picadillo. Pueden ser de bonito, carne, bacalao, pulpo, zamburriñas... Se toma de aperitivo o entrante.

Quesos Gallegos Galicia es un gran productor de leche de vaca. Hay cuatro quesos con DOP: Arzúa-Ulloa, San Simón, Tetilla y Ceibreiro. Los más tradicionales lo toman de postre con dulce de membrillo, pero últimamente se dejan ver en las elaboraciones más sorprendentes.

Filloas, leche frita, arroz con leche o postres de chocolate La filloa es un postre típico de carnaval aunque es fácil encontrarlo todo el año, no es una crepe, pero se parece. La leche frita y el arroz con leche son postres muy tradicionales en Cuba y en A Coruña, por algo será. Por último, a quienes habitamos la ciudad nos llaman cascarilleiros, cascarilla es la corteza del cacao, nuestro postre más comercial siempre fue tan chocolatero como cafetero, ¿te sirve de pista?

maridaje

Estás en Galicia, tierra de cinco D.O. que seguro que ya te suenan.



D.O. Rías Baixas Vinos frescos y afrutados con uva albariño como protagonista. Frío, de aperitivo o con todo lo que llega del mar.

D.O. Ribeiro Los caldos blancos son los más conocidos de esta denominación. Frío, para chatear o acompañando el sabor del mar.

D.O. Ribeira Sacra Vinos de terrenos muy inclinados. En tiempo de lacón acuérdate de estos tintos.

D.O. Monterrei Sus tintos maridan con carnes blancas y rojas, arroces, quesos curados, embutidos, setas...

D.O. Valdeorras Blancos y tintos monovarietales de origen romano con uva autóctona (godello y mencia). Habemus vinum.

¡Una Estrella! ¡Una caña! ¡Un corto! ¡Un tercio! A Coruña es la ciudad de la cerveza. Aquí nació en 1906 una cerveza de renombre internacional, **Estrella Galicia**. Si aun no la has probado, no conoces ni A Coruña ni Galicia. ... quizás una cerveza artesana. Las cervezas artesanas están de moda, y en Galicia hay muchas marcas. Experimenta y encuentra tu cerveza.

Vermuts Coruñeses y coruñeses somos muy de sesión vermut. Aquí sabemos de este estimulador del apetito. Sorprendete con las grandes marcas de vermut con sabor gallego.

Ginebras y licores gallegos Galicia es tierra de brujos destilados en el arte de la destilación del bagazo de uva y sus licores. Y hoy maestros reconocidos por sus ginebras premium. Si te gustan las buenas sobremesas, ya sabes, un digestivo, licores de hierbas, de café o ginebras que emanan de nuestras raíces. Si no lo conoces pregunta por el tradicional café con gotas.

mercado

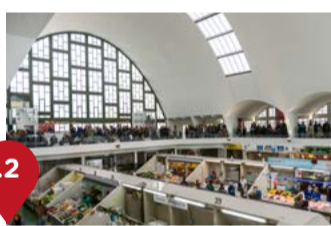
Mercados Coruñeses

La marca **mcñ** identifica los mercados municipales de la ciudad de A Coruña y la calidad de sus productos, frescos, tradicionales y de proximidad. Mercados coruñeses, el valor de lo nuestro. Hay muchos pero aquí te presentamos los más cercanos para el visitante.



Mercado de Praza de Lugo

Si estás a punto de saborear la cocina atlántica más coruñesa, tradicional o creativa, te proponemos, a media mañana, un paseo por este mercado situado en el ensanche, a cien pasos de la lonja del puerto, en plena zona comercial. El espectáculo está servido. Lo recién llegado del mar, aun coleteando, y lo mejor de la tierra, te hará entender cual es el verdadero valor de nuestra cocina atlántica.



Mercado de San Agustín

Situado en la zona de Pescadería, muy cerca de la plaza de María Pita, es la combinación perfecta entre tradición y modernidad. Este mercado de productos frescos hay días que se convierte en escenario de eventos gastronómicos, rastro, moda, nuevos creadores, diseño, ilustración, música... En el Mercado de San Agustín todo es posible y nada imposible.

eventos

En esta ciudad, eventos gastronómicos hay muchos, pero estas son algunas citas obligadas y periódicas.

El Consorcio de Turismo cuenta con la certificación UNE-ISO 20121 del Sistema de Gestión de Sostenibilidad de Eventos.



Lacónicas, Jornadas gastronómicas del lacón con grelos

Restaurantes de la ciudad CARNAVAL (FEBRERO-MARZO) Febrero es tiempo de **Entroido Choqueiro** (Carnaval) en A Coruña. Y no se entiende esta fiesta sin laconada. Así llamamos al plato típico del mes más friolero. En estas jornadas gastronómicas, el lacón con grelos es el protagonista de distintos restaurantes y tascas, sin olvidarnos de la sopa, las orejas, las filloas y un buen tinto.



SAL, es el Festival sabores atlánticos A Coruña

O Parrote

Este gastrofestival celebró en 2018 su primera edición con un cartel de excepción: showcookings de cocina atlántica, Mercado de la Cosecha, talleres y charlas, food trucks, ocio infantil, música en vivo y doce chefs con Estrellas Michelin de España y Portugal.
festivalsal.es



San Juan, hogueras y sardinas *Playas y barrios JUNIO*
Fiesta de Interés Turístico Internacional

A Coruña es sanjuanera, por eso celebramos la llegada del verano a lo grande. Las playas se llenan de hogueras y los barrios más coruñeses con miles de sardiñadas. A media noche, acércate a las playas de Riazor y Orzán para no perderte la falla y los fuegos artificiales. Rito obligado, al alba, es lavar la cara con Agua de San Juan, siete hierbas milagrosas para espantar a las meigas (brujas).



Concurso de Tapas Picadillo
Bares y tascas de A Coruña SEPTIEMBRE

El tapeo en A Coruña es tradición, es gastronomía defendida y accesible. En septiembre se celebra el Concurso de Tapas Picadillo. Más de 17 ediciones. En la web tapaspicadillo.es encontrarás información sobre los participantes y tapas ganadoras... esto te dará una pista de como moverte de tapas por A Coruña.



Jornadas Territorio Atlántico

Reserva de la Biosfera *Restaurantes de la ciudad OCTUBRE*

Deliciosos menús degustación, platos y propuestas gastronómicas con producto km 0 procedente de la reserva de Biosfera Mariñas Coruñesas e Terras do Mandeo. En la web territorioatlantico.es encontrarás toda la información de esta experiencia culinaria sostenible y saludable.



Boucatisse, Festival de bocatas gourmet

Mercado de San Agustín DICIEMBRE

Disfruta de las mejores creaciones en formato bocata, showcookings, música y actividades para los más pequeños en uno de los mercados más especiales de la ciudad.
boucatisse.coruna.es

museo



MEGA

Mundo Estrella Galicia

El primer y único museo de España dedicado a la cultura cervecedera. Visitas, catas, maridajes, eventos y mucho más. ¡Elige tu experiencia MEGA!
mundoestrellagalicia.es

¿te gusta nuestra cocina?