

XORNADAS
GASTRONÓMICAS

Territorio Atlántico

A CORUÑA





XORNADAS
GASTRONÓMICAS

Territorio Atlántico

Emilia Pardo Bazán (1851-1921) foi novelista, narradora, ensaísta, poetisa, dramaturga, xornalista e ademais pioneira en reivindicar o valor cultural da gastronomía española.

As **Xornadas Gastronómicas Territorio Atlántico – Centenario Doña Emilia** renden homenaxe a esta fascinante muller coruñesa que destacou tamén por ser gran afeccionada á cociña e publicou dous famosos receitas: “La cocina española antigua” e “La cocina española moderna”.

20 dos mellores establecementos da Coruña únense para conmemorar o centenario do seu pasamento elaborando deliciosas propostas gastronómicas inspiradas na súa obra. Unha magnífica oportunidade para lembrar e reivindicar a súa figura a través do padal, da calidade dos nosos alimentos locais e da excelencia das nosas cociñeiras e cociñeiros.

Non deixes de achegarte a algún deles
para probalas!



JORNADAS
GASTRONÓMICAS

Territorio Atlántico

Emilia Pardo Bazán (1851-1921), fue novelista, narradora, ensayista, poetisa, dramaturga, periodista, y además pionera en reivindicar el valor cultural de la gastronomía española.

Las **Jornadas Gastronómicas Territorio Atlántico – Centenario Doña Emilia** rinden homenaje a esta fascinante mujer coruñesa que destacó también por ser gran aficionada a la cocina, publicando dos famosos recetas, “La cocina española antigua” y “La cocina española moderna”.

20 de los mejores establecimientos de A Coruña se unen para conmemorar el centenario de su fallecimiento elaborando deliciosas propuestas gastronómicas inspiradas en su obra. Una magnífica oportunidad para recordar y reivindicar su figura a través del paladar, de la calidad de nuestros alimentos locales y la excelencia de nuestras cocineras y cocineros.

¡No dejes de acercarte a alguno de
ellos para probarlas!

CUISINE
DAYS

Territorio Atlántico

Emilia Pardo Bazán (1851-1921) was a novelist, playwright and journalist, as well as a pioneer in promoting the cultural value of Spanish cuisine.

*The **Doña Emilia Centenary “Territorio Atlántico” Cuisine Days** pays tribute to this fantastic woman from A Coruña, who also stood out due to her love for cooking. She published two famous recipe books: “La cocina española antigua” (Ancient Spanish Cuisine) and “La cocina española moderna” (Modern Spanish Cuisine).*

20 of A Coruña’s best establishments have joined together to commemorate the centenary of her death, preparing exquisite dishes inspired by her work. A magnificent opportunity to remember and pay tribute to Doña Emilia by means of your palate, the quality of our local foods and the excellence of our chefs.

Do not miss this chance
to savour some of them!



Descubre máis...

Descubre más... / Discover more...

"LA MARINEDA DE DOÑA EMILIA"

Visitas guiadas / Guided tours

Xoves ás 17h e venres ás 11h de maio e xuño.
Jueves a las 17h y viernes a las 11h de mayo y junio.
Thursdays at 5 pm and Fridays at 11 am in May and June.

Gratuitas / Gratuitas / Free

Imprescindible reserva en / Prior booking required:



654 560 814

donassenlleiras@gmail.com



Apto para celíacos / Gluten free



Apto para veganos / suitable for vegans



Prato dulce / Plato dulce / sweet dish



Prezo (IVE incluído) / Precio (IVA incluído) / Price (including VAT)

Consultar os horarios e dispoñibilidade das ofertas en:
Consultar los horarios de los establecimientos y disponibilidad de las ofertas en:
Check the opening hours of the establishments and availability of the offers at.

www.territorioatlantico.es

Participantes

Participants

BIDO



Rúa Marcial del Adalid, 2 - 15005 A Coruña

Tel: 881 922 847

bidorestaurante@gmail.com

www.bidorestaurante.es

Menú "Reinterpretando a Dona Emilia"

Menú "Reinterpretando a Doña Emilia"

"Reinterpreting Doña Emilia" Menu

Aperitivos, 3 Entrantes, Principal e Sobremesa. Non inclúe bodega / Aperitivos, 3 Entrantes, Principal y Postre. No incluye bodega / *Aperitifs, 3 Starters, Main Dish and Dessert. Drinks not included*

€ 40,00



Menú "Reinterpretando a Dona Emilia con harmonía de viños"

Menú "Reinterpretando a Doña Emilia con armonía de vinos"

"Reinterpreting Doña Emilia with harmony of wines" Menu

Aperitivos, 3 Entrantes, Principal, Sobremesa e 4 viños / Aperitivos, 3 Entrantes, Principal, Postre y 4 vinos / *Aperitifs, 3 Starters, Main Dish, Dessert and 4 wines*

€ 55,00



ECLECTIC



Rúa Oliva, 3 - 15001 A Coruña

Tel: 617 621 423

reservas@eclecticrestaurante.com

www.eclecticrestaurante.com

Menú degustación "Emilia"

Menú degustación "Emilia"

"Emilia" Tasting Menu

Composto por 8 pratos e 1 sobremesa. Non inclúe pan nin bodega / Compuesto por 8 platos y 1 postre. No incluye pan ni bodega / *Consists of 8 dishes and 1 dessert. Bread and drinks not included*

€ 55,00



Reserva con 24 h antelación / Reserva previa 24 h antelación /
Booking required 24 hrs in advance

Menú degustación "La Condesa"

Menú degustación "La Condesa"

"La Condesa" Tasting Menu

Composto por 9 pratos e 2 sobremesas. Non inclúe pan nin bodega / Compuesto por 9 platos y 2 postres. No incluye pan ni bodega / *Consists of 9 dishes and 2 desserts. Bread and drinks not included*

€ 65,00



Reserva con 24 h antelación / Reserva previa 24 h antelación /
Booking required 24 hrs in advance

EL RINCÓN DE ALBA

📍 Rúa Franja, 57 - 15001 A Coruña
Tel: 981 11 19 18
alba20deabril@gmail.com

Salmorejo de pato

Salmorejo de pato

Duck salmorejo

€ 10,00 | 🍷 🍴 🌿

Lombarda con salchicha

Lombarda con salchicha

Red cabbage and sausage

€ 10,00 | 🍷 🍴 🌿



GRECA

📍 Rúa Historiador Vedia, 34 - 15004 A Coruña
Tel: 981 262 176
grecabar@outlook.es
grecabar.metro.rest

Xarda con pementos asados

Xarda con pimientos asados

Mackerel and roasted peppers

€ 14,00 | 🍷 🍴 🌿

Torrada "Ánimas do purgatorio"

Torrija "Ánimas del purgatorio"

"Ánimas del purgatorio" French toast

€ 6,00 | 🍷 🍴 🌿

HABAZIRO

📍 Rúa Luís Quintas Goyanes, 2
15009 A Coruña
Tel.: 881 993 305
www.habaziro.com

Charlotte de Mazá

Charlotte de Manzana

Apple charlotte

€ 4,50 | 🍷 🍴 🌿

HOTEL NH COLLECTION FINISTERRE

📍 Praza Parrote, 2-4 - 15001 A Coruña
Tel: 981 215 222
nhcollectionfinisterre@nh-hotels.com
www.nh-hotels.com

Menú "A Cociña Española Moderna 1918"

Menú "La Cocina Española Moderna 1918"

"Modern Spanish Cuisine 1918" Menu

Composto por aperitivos e serie de entrantes, peixe, carne, sobremesas e café. Non inclúe bodega / Compuesto por aperitivos y serie de entrantes, pescado, carne, postres y café. No incluye bodega / Consist of aperitifs and a series of starters, fish and meat dishes, desserts and coffee. Drinks not included.

Disponibilidade cea / Disponibilidad cena / Availability dinner

€ 45,00 | 🍷 🍴 🌿*

* Baixo solicitude / Bajo petición / Under petition

Experiencia EPB

Experiencia EPB

EPB Experience

Pack que inclúe: unha noite en cuarto dobre superior con almorzo incluído e cea menú para dúas persoas. / Pack que incluye: Una noche en habitación doble superior con desayuno incluído y cena menú para dos personas / Pack includes: One night in a superior double room with breakfast and dinner menu for two.

€ 140,00

Charlas Malas e Bolboretas

Charlas Malas e Bolboretas

Charlas Malas e Bolboretas

Cada día terán lugar 3 charlas diferentes lideradas por mulleres. Inclúe petiscada galega versionando receitas de Emilia Pardo Bazán. / Cada día tendrán lugar 3 charlas diferentes, lideradas por mujeres. Incluye picoteo gallego, versionando recetas de Emilia Pardo Bazán / Each day there will be 3 different talks, led by women. Includes Galician snacks, based on Emilia Pardo Bazán's recipes.

€ 20,00

Días 12, 13, 19, 20, 26 e 27 de maio de 19:00 a 21:00 h
Días 12, 13, 19, 20, 26 y 27 de mayo de 19:00 a 21:00 h
May 12, 13, 19, 20, 26 and 27, from 7 to 9 pm



LA TABERNA DE MIGA

📍 Praza de España, 7 - 15001 A Coruña
Tel: 881 924 882
miga@migacoruna.com
www.migacoruna.com

Macarróns con estufado
Macarrones con estofado
Macaroni and stew

€ 15,00 | 🌱 🍴 🌿

LA.CON.FUSIÓN

📍 Rúa Ramón y Cajal, 45 - 15006 A Coruña
Tel: 981 282 062
info@laconfusion.es
www.laconfusion.es

Costelar guisado de vitela ás "Torres de Meirás"
Costillar guisado de ternera a las
"Torres de Meirás"
"Torres de Meirás"-style braised beef ribs

€ 12,00 | 🌱 🍴 🌿

Caldo de nabizas
Caldo de nabizas
Turnip broth

€ 5,00 | 🌱 🍴 🌿

Ovos escalfados con pisto manchego
Huevos escalfados con pisto manchego
Poached eggs and ratatouille

€ 7,50 | 🌱 🍴 🌿

Pescada en allada
Merluza en ajada
Hake in garlic sauce

€ 20,00 | 🌱 🍴 🌿

LE VIANDIER

📍 Rúa Rosalía de Castro, 4 - 15004 A Coruña
Tel.: 677 871 230
gerencia@leviandier.es
www.leviandier.es

Brazo de xitano "Emilia Pardo Bazán"
Brazo de gitano "Emilia Pardo Bazán"
"Emilia Pardo Bazán" swiss roll

€ 2,50 | 🌱 🍴 🌿

MALTE

📍 Rúa Galera, 47 - 15003 A Coruña
Tel: 981 205 751
correo@cervozotecamalte.com
www.cervozotecamalte.com

Croquetas de ave
Croquetas de ave
Fowl croquettes

€ 9,50 | 🌱 🍴 🌿

MESÓN DE HERVES

📍 Rúa Fontán, 4 - 15004 A Coruña
Tel: 881 964 392
info@mesondeherves.es
www.mesondeherves.es

Espárragos de primavera "Emilia Pardo Bazán"
Espárragos de primavera "Emilia Pardo Bazán"
"Emilia Pardo Bazán" spring asparagus

€ 12,50 | 🌱 🍴 🌿

Bacallau ao forno con costra
Bacalao al horno con costra
Baked cod with crust

€ 22,00 | 🌱 🍴 🌿

Pudín de Laranxa
Buding de Naranja
Orange pudding

€ 5,50 | 🌱 🍴 🌿



MILLO ORZÁN

📍 Rúa Cordelería, 7 - 15003 A Coruña
Tel: 881 883 430
reservas@milloorzan.com
www.milloorzan.com

Patacas “á importancia” con ameixas á mariñeira

Patatas a la importancia con almejas a la marinera

Supreme scalloped potatoes and clams à la marinère

€ 18,00 | 🍷 🍴 🌿

Menú degustación “Ánimas do purgatorio”

Menú degustación “Ánimas del purgatorio”
“Ánimas del purgatorio” Tasting Menu

Non inclúe bodega / No incluye bodega / Drinks not included

€ 35,00 | 🍷 🍴 🌿

Disponibilidade: Ceas martes 18 e 25 de maio.
Disponibilidad: Cenas martes 18 y 25 de mayo.
Availability: Dinner on Tuesday, May 18 and 25

PABLO GALLEGO RESTAURANTE

📍 Rúa Capitán Troncoso, 4 - 15001 A Coruña
Tel: 981 208 888
info@pablogallego.com
www.pablogallego.com

Bacallau ás “Torres de Meirás”

Bacalao a “Las Torres de Meirás”

“Las Torres de Meirás”-style cod

€ 17,80 | 🍷 🍴 🌿



PANDELINO

📍 Rúa Rosalía de Castro, 7 - 15004 A Coruña
Tel: 981 207 584
hola@pandelino.es
www.pandelino.es

Cazoliña Xardineira

Cazuelita Jardinera

Casserole jardinière

€ 10,80 | 🍷 🍴 🌿

Disponibilidade: sábados, domingos e festivos en menú brunch. Reserva con 24 h antelación.

Disponibilidad: Sábados, Domingos y festivos en menú brunch. Reserva previa 24 h antelación.

Availability: Saturdays, Sundays and public holidays in brunch menu. Booking required 24 hrs in advance.

Touciño do ceo

Tocinillo de Cielo

“Tocinillo de Cielo” dessert

€ 3,90 | 🍷 🍴 🌿

PECULIAR

📍 Rúa Galera, 24 - 15003 A Coruña
Tel: 981 97 58 97
peculiarcoruna@gmail.com
www.restaurantepeculiar.com

Pescada gratinada ao estilo caseiro e modesto, puré de feixóns, verduriñas ao caldo de festa e piriixel fermentado

Merluza al gratin casero y modesto, puré de judías rojas, verduritas al caldo de fiesta y perejil japonés fermentado

Homemade hake au gratin, red bean puree, seasoned vegetables and fermented Japanese parsley

€ 18,50 | 🍷 🍴 🌿

Costeleta de porco afinada 100 % landra ao “cazador”, ceboliñas á francesa e lombarda con salchichas e o seu touciño

Chuleta de cerdo afinada 100% bellota a lo “cazador”, cebollitas a la francesa y lombarda con salchichas y su tocino

Pork chop with 100% acorn seasoning, French-style spring onions and red cabbage with sausages and bacon

€ 17,50 | 🍷 🍴 🌿

SALITRE

📍 Paseo Marítimo Alcalde Francisco Vázquez, 25
15002 A Coruña
Tel: 981 923 253
info@salitreacoruna.com
www.salitreacoruna.com

Guiso de raia
Guiso de raya
Ray fish stew

€ 24,00 | 🌱 🍴 🌿



TABERNA 5 MARES

📍 Estrada Os Fortes, s/n (Monte de San Pedro)
15011 A Coruña
Tel: 981 100 823
arboredaveira@arboredaveira.com
www.arboredaveira.com

Mexillóns guisados en escabeche morno de tomate picante e cítricos
Mejillones guisados en escabeche templado de tomate picante y cítricos
Mussels stewed in lukewarm spicy tomato and citric pickle

€ 8,30 | 🌱 🍴 🌿

TERREO

📍 Rúa San Andrés, 109 - 15003 A Coruña
Tel: 881 917 182
terreogalicia@hotmail.com
www.terreococinacasual.net

Lombo de vitela galega á purum-salsa
Lomo de vaca gallega purum-salsa
Galician beef loin in "purum" sauce

€ 16,00 | 🌱 🍴 🌿

Ostra con escabeche de laranxa
Ostra con escabeche de naranja
Oyster in orange marinade

€ 4,00 | 🌱 🍴 🌿

"Ánimas do purgatorio"
"Ánimas del purgatorio"
"Ánimas del purgatorio"

€ 5,00 | 🌱 🍴 🌿

VERACRUZ BOUTIQUE FINISTERRE

📍 Avenida Finisterre, 3 - 15004 A Coruña
Tel: 881 919 180
www.cafeveracruz.com

Charlotte de Mazá
Charlotte de Manzana
Apple charlotte

€ 4,50 | 🌱 🍴 🌿

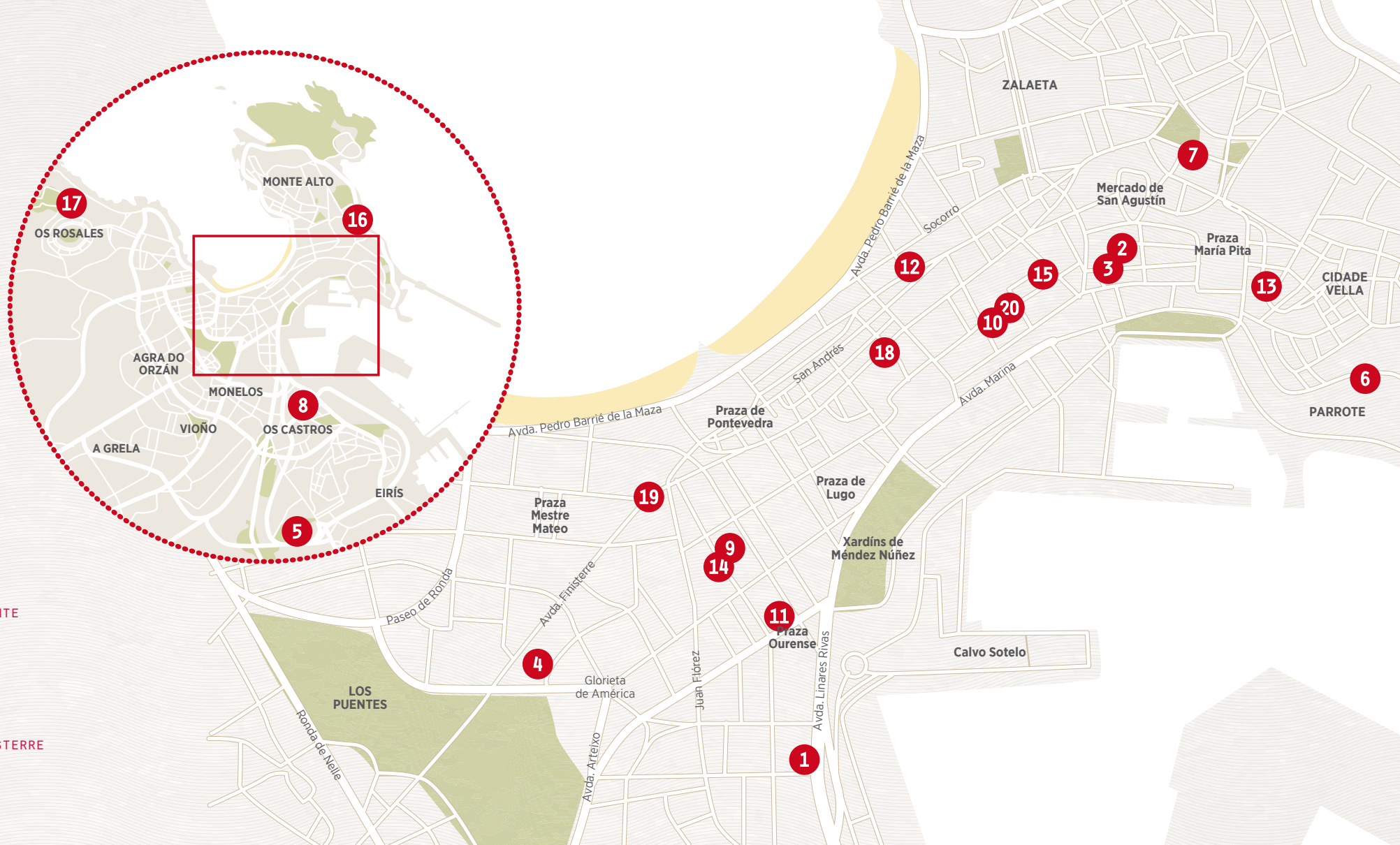
VINOTECA JALEO

📍 Rúa Galera, 43 - 15003 A Coruña
Tel: 881 91 65 20
angelesmarzoa82@gmail.com

Salmonetes fritos, verza e allada galega
Salmonetes fritos, berza y ajada gallega
Fried red mullet, cabbage with Galician garlic sauce

€ 18,00 | 🌱 🍴 🌿

- 1 BIDO
- 2 ECLECTIC
- 3 EL RINCÓN DE ALBA
- 4 GRECA
- 5 HABAZIRO
- 6 HOTEL NH COLLECTION FINISTERRE
- 7 LA TABERNA DE MIGA
- 8 LA.CON.FUSIÓN
- 9 LE VIANDIER
- 10 MALTE
- 11 MESÓN DE HERVES
- 12 MILLO ORZÁN
- 13 PABLO GALLEGOS RESTAURANTE
- 14 PANDELINO
- 15 PECULIAR
- 16 SALITRE
- 17 TABERNA 5 MARES
- 18 TERREO
- 19 VERACRUZ BOUTIQUE FINISTERRE
- 20 VINOTECA JALEO

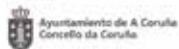




#territorioatlantico
www.territorioatlantico.es



Organizan



Colaboran

