



*El mar es nuestra salsa**

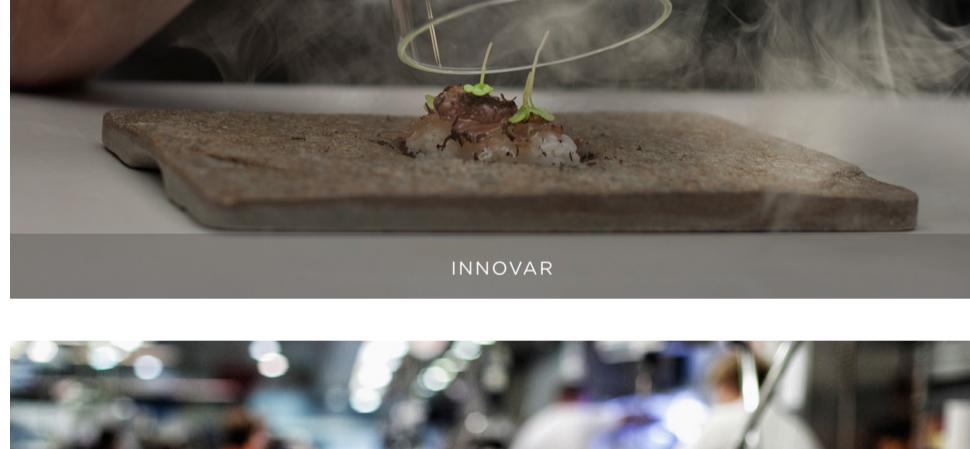
COCINA ATLÁNTICA
para compartir



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.

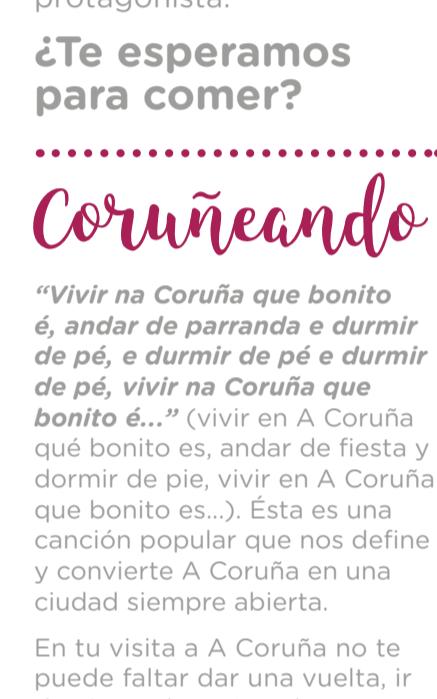
En A Mariña, los barcos que se acercan a las galerías de la ciudad nos traen lo mejor del mar que más tarde podemos saborear en nuestros establecimientos.

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.



*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?

Coruñando

“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 qué 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.

...perfíles:

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

En los mercados de **San Agustín** y la **praça de Lugo** te encontrarás con los placeres y placeras, extrovertidos, simpáticos, buenos vendedores de la ciudad y sus pescados, y fans incondicionales del Depor.

Coruña Cociña, es la asociación de 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.

Hospesco, es el nombre abreviado de la Asociación de Hospedaje de A Coruña. Te acabarán sonando porque ofrecen también una interesante oferta gastronómica 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 981 184 344
infoturismo@coruna.es

Concello da Coruña

Deputación
DA CORUÑA

TURISMO CORUÑA





innovación

A Coruña, punta de lanza de la gastronomía gallega.



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

Árbore da Veira

El de Alberto

Taberna 5 Mares

Terreo Cocina Casual

A Espiga

A Mundíña

Artabria

Asador Coruña

Bido

Culucu Cociña-Bar

Eclectic

Miga

NaDo

Omakase

Salitre

55 pasos

Atípico

El Charrúa

La Escondida

La Penela

O Lagar da Estrella

Pablo Gallego

Peculiar

Pracer

Pulpeira de Melide

Río Ulla

Taberna O'Secreto

Tira do Playa

Bar Barbería

Bico do Xeado

Bonilla a la vista

Cancelo

Casa Ponte

Charlatán

Colón

El Sauce

El Valentín

Emporio de los Sandwiches

Fábula Café

Furancha Brasa Clandestina

Habaziro Concept

Herme's Journey

Jumbo H1

La Esquina de Valentina

La Sastrería Taberna

La Tita Rivera

Los Manueles

Mesón El Serrano

O Cabo

Pepa A Loba

Pontejos

Rodolfus

Rogelio

Taberna da Galera

Tarabelo

TerraMia

Vermutería Martínez

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.

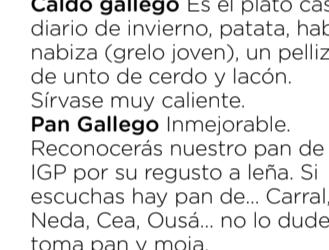
Raxo Tradicional en nuestras tascas y bares, es lomo de cerdo adobado y rehogado.

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.

Ternera Gallega Carne joven, tierna y jugosa, principalmente, de raza Rubia Gallega con sello de calidad IGP (Indicación Geográfica Protegida).



Pescados y mariscos Aquí nadie nos gana. La riqueza de las rías, nuestra costa salvaje y perceberla no tienen competencia: percebes, mejillones, nécoras, centollo, zamburiñas, vieiras, almejas, rodaballo, sardinas, lenguado, rape o merluza del pincho...

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

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 puerto más comercial siempre fue tan chocolatero como cafetero, ¿te sirve de pista?

Empanada Gallega Masa de pan rellena de un picadillo.

Pueden ser de bonito, carne, bacalao, pulpo, zamburiñas...

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 Cebreiro. 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 puerto más comercial siempre fue tan chocolatero como cafetero, ¿te sirve de pista?

Quesos Gallegos Galicia es un gran productor de leche de vaca. Hay cuatro quesos con DOP: Arzúa-Ulloa, San Simón, Tetilla y Cebreiro. 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 puerto más comercial siempre fue tan chocolatero como cafetero, ¿te sirve de pista?

Quesos Gallegos Galicia es un gran productor de leche de vaca. Hay cuatro quesos con DOP: Arzúa-Ulloa, San Simón, Tetilla y Cebreiro. 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 puerto más comercial siempre fue tan chocolatero como cafetero, ¿te sirve de pista?

Quesos Gallegos Galicia es un gran productor de leche de vaca. Hay cuatro quesos con DOP: Arzúa-Ulloa, San Simón, Tetilla y Cebreiro. 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 puerto más comercial siempre fue tan chocolatero como cafetero, ¿te sirve de pista?

Quesos Gallegos Galicia es un gran productor de leche de vaca. Hay cuatro quesos con DOP: Arzúa-Ulloa, San Simón, Tetilla y Cebreiro. 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 puerto más comercial siempre fue tan chocolatero como cafetero, ¿te sirve de pista?

Quesos Gallegos Galicia es un gran productor de leche de vaca. Hay cuatro quesos con DOP: Arzúa-Ulloa, San Simón, Tetilla y Cebreiro. 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 puerto más comercial siempre fue tan chocolatero como cafetero, ¿te sirve de pista?

Quesos Gallegos Galicia es un gran productor de leche de vaca. Hay cuatro quesos con DOP: Arzúa-Ulloa, San Simón, Tetilla y Cebreiro. 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 puerto más comercial siempre fue tan chocolatero como cafetero, ¿te sirve de pista?

Quesos Gallegos Galicia es un gran productor de leche de vaca. Hay cuatro quesos con DOP: Arzúa-Ulloa, San Simón, Tetilla y Cebreiro. 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 puerto más comercial siempre fue tan chocolatero como cafetero, ¿te sirve de pista?

Quesos Gallegos Galicia es un gran productor de leche de vaca. Hay cuatro quesos con DOP: Arzúa-Ulloa, San Simón, Tetilla y Cebreiro. 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 puerto más comercial siempre fue tan chocolatero como cafetero, ¿te sirve de pista?

Quesos Gallegos Galicia es un gran productor de leche de vaca. Hay cuatro quesos con DOP: Arzúa-Ulloa, San Simón, Tetilla y Cebreiro. 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