

ZONA 1. ZONE 1

Cidade Vella, Praza Maria Pita, Montealto, Praza San Agustín, Praza da Azcárraga...

- 1

Bar Áncora.

Av. Navarra, 47

Polbo á feira vegano / Pulpo “á feria” vegano / Vegan “a feira” octopus

4,00 €
- 2

La Tribu.

Orillamar, 84

Feitizo cubano / Hechizo cubano / Cuban spell

5,00 €
- 3

Bar Ciudad.

Travesía da Zapatería, 3

Tenreira en zorza / Ternera en zorza / Veal in zorza

4,00 €
- 4

The Breen´s Tavern.

Praza María Pita, 24

Bolas de San Xoán / Bolas de San Juan/ San Xoa Fritters

3,50 €
- 5

La Sifonería.

Franxa, 25

Dry Caldini / Dry Caldini / Dry Caldini

4,00 €
- 6

A Parva.

Praza de San Agustín, 1 , interior P2

Festa no pao / “Festa no pao”/ “Festa no pao”

5,00 €
- 7

La Cuchara Veggie.

Pío XII, 3 local 1,3,5,7 (Ext. Mercado San Agustín)

Croquetas veganas estilo Picadillo / Croquetas veganas estilo Picadillo / Vegan croquettes Picadillo style

3,00 €

Caviar de allo negro sobre crema de batata afumada e galleta mariñeira / Caviar de ajo negro sobre crema ahumada de boniato y galleta mariñeira / Black garlic caviar on smoked sweet potato cream and sailor's biscuit

5,00 €
- ZONA 2. ZONE 2

San Andrés, Galera, Barrera, Olmos, Orzán, Pedro Barrié de la Maza...
- 1

AMA Italiana Contemporánea.

Boquete de San Andrés, 14

Cappelletti de cocido galego / Cappelletti de cocido gallego / Galician stew cappelletti

4,00 €

2

El Gato Con Copas.

Travesía Estrecha de San Andrés, 3

Galicia en tres bocados / Galicia en tres bocados / Galicia in three bites

5,00 €

3

Bar 23.

Barrera, 23

Albóndigas con salsa de améndoas / Albóndigas con salsa de almendras / Meatballs with almond sauce

4,00 €

4

Ultramarinos Galera.

Galera, 21

Navallas en escabeche de mandarina / Navajas en escabeche de mandarina / Razor shell in mandarin escabeche

4,00 €

5

Malte Galera.

Galera, 47

Pavê de pataca con carne galega ó viño tinto / Pavê de patata con carne gallega al vino tinto / Potato Pavê with Galician Beef in Red Wine

5,00 €
-
- 1 Bar Áncora.
-
- 2 La Tribu.
-
- 3 Bar Ciudad.
-
- 4 The Breen´s Tavern.
-
- 5 La Sifonería.
-
- 6 A Parva.
-
- 7 La Cuchara Veggie.
-
- 7 La Cuchara Veggie.
-
- 1 AMA Italiana Contemporánea.
-
- 2 El Gato Con Copas.
-
- 3 Bar 23.
-
- 4 Ultramarinos Galera.
-
- 5 Malte Galera.
-
- 6 O Dezasete Taberna.
-
- 6 O Dezasete Taberna.
-
- 7 Yebra Gastrobar.
-
- 1 Bodega Órdenes.
-
- 2 Taquería Niño Rey.
-
- 3 Miña Nai.
-
- 3 Miña Nai.
-
- 4 La Bonita.
-
- 5 Taberna O Freixo.
-
- 6 Roots.
-
- 7 Central Park.
-
- 8 Cervecería O Cribo.

6 O Dezasete Taberna. Olmos, 17

 **Barriñas de risotto de cogomelos, polvorón de tomate e albahaca /**
Barritas de risotto de setas, polvorón de tomate y albahaca /
Mushroom risotto bars, tomato shortbread and basil **4,00 €**

 **Mexilón 3 texturas con esfera de escabeche / Mejillón 3 texturas con**
esfera de escabeche / *Mussel with 3 textures and pickled sphere* **4,50 €**

7 Yebra Gastrobar. Av. Pedro Barrié de la Maza, 32

Mini bao de rabo de vaca estofado ó Mencia con maionesa de piparras /
Mini bao de rabo de vaca estofado al Mencia con mayonesa de piparras /
Mini bao of oxtail stewed in Mencia wine with piparra mayo **3,50 €**

ZONA 3. ZONE 3 Os Mallos, Ronda de Nelle, Praza de Vigo, Juan Flórez, Federico Tapia...

1 Bodega Órdenes. Cuba, 17

 **Ssam de raia en salsa salpicón e crocante de polbo / Ssam de raya en salsa**
salpicón y crujiente de pulpo / *Ray ssam in salpicón sauce and crispy octopus* **4,00 €**

2 Taquería Niño Rey. Andrés Gaos, 17

 **Lume dorada / "Lume dorada" / "Lume dorada"** **4,00 €**

3 Miña Nai. Travesía de Monforte, 4

 **Croqueta cremosa de cocido / Croqueta cremosa de cocido /**
Creamy stew croquette **3,50 €**

 **Pescada á galega con emulsión de allo / Merluza a la gallega con**
emulsión de ajada / *Galician-style hake with garlic emulsion* **4,00 €**

4 La Bonita. Ramón de la Sagra, 18

 **Pescada en salsa de porro sobre arroz crocante con mermelada / Merluza en salsa de**
puerro sobre crujiente de arroz con mermelada / *Hake in leek sauce on crispy rice with jam* **4,00 €**

5 Taberna O Freixo. Federico Tapia, 55

 **Tortilla de carrilleras / Tortilla de carrilleras/ Cheek Meat Omelette** **4,00 €**

6 Roots. Emilia Pardo Bazán, 20

  **Bagoas de Carballeira / "Bagoas de Carballeira" / "Bagoas de Carballeira"** **4,00 €**

7 Central Park. Emilia Pardo Bazán, 16

 **Salpicroque / Salpicroque / Salpicroque** **4,00 €**

8 Cervecería O Cribó. Calvo Sotelo, 20

 **Bocado Ocribo / Bocado Ocribo / Ocribo bite** **4,00 €**

 **Receitario "Picadillo"**
Recetario "Picadillo"
"Picadillo" Recipe Book

 **Creativa**
Creativa
Creative

 **Apto para veganos**
Apto para veganos
Suitable for vegans



A Coruña
CULTURA DE VIVIR



Concello da Coruña



Organiza:

tapaspicadillo.es

Do 18 ao 28 de decembro · Del 18 al 28 de diciembre
From 18th to 28th December



Concurso de Tapas
PICADILLO
XXI
A Coruña 2025

Proba as mellores tapas de A Coruña nas categorías "Receitario Picadillo"  e "Creativa" 
Prueba las mejores tapas de A Coruña en las categorías "Recetario Picadillo"  y "Creativa" 
Taste the best tapas in A Coruña in the categories "Picadillo Recipe Book"  and "Creative" 



Saborea, vota e gaña // Saborea, vota y gana // Taste, vote and win



Vota a túa tapa preferida a través do QR
que está en cada establecemento e gaña
fantásticos premios.

Vota tu tapa preferida a través del QR
que hay en cada establecimiento y gana
fantásticos premios.

Vote for your favourite tapa through the QR in
each establishment and win fantastic prizes.



Consulta as horas de degustación de
cada establecemento na aplicación web.

Consulta las horas de degustación de cada
establecimiento en la aplicación web.

Check the tasting hours for each establish-
ment on the web application.



#TapasPicadillo
#SaboreaACoruña



Información válida salvo erro tipográfico/ Información válida salvo error tipográfico/ Information valid, unless there is a typographical error.

Organiza:



A Coruña
CULTURA DE VIVIR



#TapasPicadillo
#SaboreaACoruña

