



# Ferrol

GASTRONÓMICO

## INGREDIENTES

- 1 kg dos melhores **produtos de Ferrol**
- 3 culleradas de **restaurantes**
- 1 copa de **mesóns, bares e viñotecas**
- 1 bolsa de **shopping gastronómico**
- 2 rebandas de **actividades para gourmets**

*Saboréao!*

**Edición**

Concello de Ferrol. Concellería de Turismo

**Elaboración de contidos**

Gabinete de Economía y Gestión Turística s.l.

**Fotografía**

Ovidio Aldegunde, Juan Balsa, Xurxo Lobato e Carlos Varela

**Revisión lingüística**

Departamento de Normalización Lingüística do Concello de Ferrol

**Maquetación**

Item-Aga

**Depósito legal**

C 1811 - 2011

**Por favor, ten en conta que**

Toda a información aquí contida está suxeita a variacións e está baseada na información dispoñible no momento da publicación desta guía. Turismo de Ferrol non se fai responsable dos cambios que puideran producirse. Contacta con Turismo de Ferrol para obter toda a información actualizada.

# 0

## Índice

<b>1 • O menú de Ferrol.....</b>	01
<b>2 • De mesa e mantel: restaurantes.....</b>	19
<b>3 • Para picar e tapear: mesóns, tabernas, bares e viñotecas.....</b>	29
<b>4 • Shopping gastronómico.....</b>	45
<b>5 • Actividades especial gourmets.....</b>	53
<b>6 • Índice alfabético de bares e restaurantes.....</b>	61
<b>7 • Plano.....</b>	75



## O menú de Ferrol

*Ferrol é terra de bo comer e beber, de materias primas de gran calidade e deliciosa cociña. Aquí encontrarás algúns dos produtos gastronómicos que lle dan fama a Galicia: unha enorme despensa de exquisiteces culinarias.*

1

## Peixes e mariscos

Os peixes e mariscos son os reis da gastronomía ferrolá e de toda Galicia, como non podía ser doutra maneira nun país, o galego, que presume dunha marca: ter máis de 50 tipos de mariscos e máis de 80 tipos diferentes de peixes.

Pescada, ollomol, xurelo, linguado, robaliza, sargo, rodaballo, peixe sapo, dourada, sardiña, sepia... teñen aquí unha calidade inigualable. Destacan os berberechos e as ameixas da ría de Ferrol (especialmente da variedade babosa, pero tamén fina e rubia), e entre elas a **ameixa das Pías**, de gran valor culinario, recollida no fondo da ría, ou a extraída da zona entre os castelos de San Felipe e A Palma.



**MEJILLÓN DE GALICIA**  
•Denominación de Origen Protegida•

Galicia é o segundo produtor mundial de mexillón e a calidade dos seus mexillóns, frescos ou en conserva, é de todos coñecida. Os mexillóns galegos foron os primeiros produtos do mar que, a nivel europeo, alcanzaron a denominación de orixe protexida, baixo a marca **Mexillón de Galicia** [D.O.P.].

Indiscutible tamén o especial sabor das nosas centolas, nécoras, bois, lumbrigantes, zamburiñas, vieiras, camaróns e ostras, xunto cos percebes, uns moluscos que se pegan ás rochas en augas moi batidas, como é o mar bravo da área de Ferrol. [+ info: p. 59]

### Tempada:

Un dito galego asegura que o marisco é mellor nos meses que teñen "r", que son os que van de setembro a abril. De facerlle caso, o verán sería menos propicio para comer marisco de calidade. Razón non lle falta, pero hai excepcións.

As vedas son o mellor indicador do marisco fresco que se pode comer en cada momento (o conxelado, de propiedades e calidade similares,

podemos encontralo todo o ano). Estas datas de vedas e períodos hábiles de captura varían segundo as zonas e establecense anualmente, con poucas variacións ano a ano, a través do Plan de Explotación Marisqueira aprobado polo Goberno galego. En verán está en veda o boi, pero ese mesmo tempo é período hábil para a captura de centola, lagosta e lumbrigante (xullo e agosto), nécora (de xullo a decembro), e mariscos como o percebe e o camarón, que non teñen veda. As ameixas da ría de Ferrol pódense extraer catro meses ao ano, coincidindo coas épocas de maior consumo, o que en xeral se aplica tamén a outros moluscos: Nadal, Semana Santa, fins de maio-principios de xuño, e durante os meses de xullo e agosto.

#### Onde:

Á venda no mercado da Magdalena e outros mercados da cidade [+ info: p. 54]. Tamén en viveiros/cetarias [+ info: p. 24]. Podémolos ver na lonxa así que saen do mar [+ info: p. 54]. Nas cartas das marisquerías e restaurantes da cidade encontraremos en cada época os correspondentes a esa tempada [+ info: p. 19].

#### Peixes, en caldeirada ou "á galega"

A caldeirada é un prato que inclúe peixe, dun ou máis tipos, cocido en compañía de patacas, cebola, pementos, aceite e pemento doce. O peixe "á galega" é peixe cocido con patacas, feitas á parte ou non, case sempre con chícharos, e aderezado con allada, a salsa galega por excelencia, que consiste en fritir uns allos nun bo aceite e agregar a continuación pemento doce.



#### Tempos de cocción do marisco (aprox.)

Lagosta/lumbrigante: 30 min

Centola/boi: 25 min

Nécoras: 10 min

Lagostinos: 5 min

Camaróns/percebes: 1 fervor

Berberechos/mexillóns: 1 fervor

## A dieta atlántica

A dieta atlántica é moi sa e recomendada polos mellores nutricionistas do mundo. Ao alto consumo de peixe fresco (responsable dos baixos niveis de colesterol e da menor incidencia de enfermidades cardiovasculares) e ao emprego de materias primas recoillidas da horta ou criadas con esmero nas granxas (como a tenreira galega, fonte de proteínas de excelente calidade, ao igual que o peixe), súmanse sinxelas técnicas tradicionais de cocción, coma o vapor ou á grella, que garanten a autenticidade do sabor e a conservación dos nutrientes.

## Conservas de Cariño

Na comarca de Ferrol, o veciño municipio de Cariño conta con varias conserveiras, algunas artesanais, cuxos produtos, de alta calidade, é indispensable consumir na visita á zona.

## Conservas La Pureza

Conservas de peixe elaboradas artesanalmente: bonito, atún, agulla, sardiñas, bacallau, congro, polbo...

## Conservas Modesto Carrodeguas

As súas conservas son o resultado dunha longa tradición familiar que data de 1902: agullas, atún, chicharrós, xarda, berberechos, sardiñas...

## Conservas A'Xefa

Esta pequena conserveira elabora, entre outras, conservas de xarda, parrochas, atún e chicharrós.

## Conservas Amieiro

Conservas vexetais elaboradas artesanalmente: grelos, feixóns, salsa de tomate e mermeladas de varios sabores (amoras silvestres, kiwi, mazá con noces, etc.).



Onde:

Á venda no mercado da Magdalena e outros mercados da cidade [+ info: p. 54]. Tamén en ultramarinos e tendas gourmet [+ info: p. 45].

## Polbo

"O galego é moi pulpeiro". Pola súa importancia na mesa galega, o polbo merece capítulo á parte: está presente en toda boa celebración popular, especialmente o cociñado "á feira", que é o estilo propio das terras do interior (coidado e presentado con aceite de oliva, sal e pemento doce e picante, e coñecido fóra de Galicia como "á galega"), ou guisado, como se cociña tradicionalmente na zona costeira, como é o caso na veciña vila mariñeira de Mugardos. Hoxe en día tamén son moi populares o polbo á grella, con arroz, en carpaccio, ou en moitas más preparacións.

### Polbo á mugardesa

Prato obrigado para todos os que visitan a zona, o polbo á mugardesa é unha especie de guiso especialidade do pobo de Mugardos, situado fronte a Ferrol na beira oposta da ría. E que mellor sitio para degustalo que o propio Mugardos?

[Consulta nas Oficinas de Turismo de Ferrol os horarios dos barcos que saen desde o peirao de Curuxeiros, en Ferrol vello, cara a Mugardos; + info: p. páxina final.]

### Tempada:

O polbo pódese capturar en Galicia durante todo o ano, aínda que xeralmente se fan paros biolóxicos sobre o mes de xuño.

### Onde:

Á venda no mercado da Magdalena e outros mercados da cidade [+ info: p. 54]. Podémolo ver na lonxa así que sae do mar [+ info: p. 54]. Case todos os bares e restaurantes de Ferrol disponen de polbo nas súas cartas.



### Ingredientes:

2 kg polbo  
 4 patacas  
 1 pemento verde  
 1 cebola grande  
 2-3 tomates pelados  
 Aceite, vinagre, sal gordo  
 ½ culleradiña pemento picante  
 ½ culleradiña pemento doce  
 3 dentes de allo

### Preparación:

Nunha ola de cobre con 2 litros de auga fervendo introducir e sacar o polbo tres veces (desta forma queda más tenro e non se perden as ventosas dos tentáculos). Unha vez dentro, deixar cocer, a

lume forte, durante 40 minutos. Pasado ese tempo, reservar a súa auga, que se utilizará para elaborar a salsa. Pelar, partir as patacas e cocer en parte da auga reservada. Engadir sal. Picar a cebola e levar a unha tixola con aceite. Cando estea ben refogada, incorporar o pemento e o tomate picados. Ao cabo de 15 minutos engadir 2 ou 3 culleróns de auga da cocción do polbo. Colocar as patacas nunha prata fonda e o polbo en rodas no centro. Inmediatamente, engadir sal. Fritir os allos e á parte mesturar o pemento doce e o picante. Cando os allos estean dourados, engadir un cullerón de auga da cocción e despois a mestura de pemento. De forma opcional, pódese utilizar tamén un pouco de vinagre. Verter a salsa obtida encima do polbo.

## Carnes

### Tenreira Galega



Ferrol é un escenario privilexiado para a degustación da famosa tenreira galega, que conta coa denominación de Indicación Xeográfica Protexida [I.X.P.], e é das primeiras de Europa por producción e prestixio, e brinda churrascos, solombos e costeletóns tenros, de considerable tamaño e excelente sabor.

## Porco

O gran protagonista dos pratos de inverno: a partir da súa matanza en novembro é o rei de pratos como o lacón con grelos (as patas dianteiras do animal curadas e servidas con patacas, chourizo e follas tenras de nabo) ou o cocido galego, que combina, ao gusto, carne fresca, galiliña, chourizo, lacón, costela salgada, touciño, orella e morro porcino con patacas, garavanzos ou fabas, e grelos ou repolo.

## Tenreira da Capelada

O mérito desta carne de tenreira, criada en semi-liberdade nas proximidades de Ferrol, reside en que procede de gando alimentado a base de pasto e leite, sen ningún tipo de penso ou hormonas.



O Lacón Galego, elaborado dacordo coas indicacións do consello regulador deste produto, é unha Indicación Xeográfica Protexida [I.X.P] e comercialízase baixo a marca homónima.

A carne de porco fresca ten en Ferrol catro estrelas indubidables, en forma de racionís: o xamón asado, o raxo, a zorza e os roxóns. No primeiro caso trátase de xamóns asados ao forno, enteiros, e que se serven en finas rebandas

cunha salsa elaborada con aceite e especias, tanto como ración, para segundo prato ou como recheo de bocadillos. O raxo é lombo de porco cortado en cubos e adobado, fundamentalmente con alio e, normalmente lixeiramente picante, que se frite en aceite de oliva e se serve con patatas fritas. A zorza é similar ao raxo: lombo de porco picado en trocitos e adobado con alio, sal e pemento doce e picante -de aí a súa cor vermella característica-, que se frite na tixola. Os roxóns, por último, que se elaboran no caso de Ferrol cunha grande cantidade de graxa, son un manjar delicioso.

### Onde:

Á venda no mercado da Magdalena e outros mercados da cidade [+ info: p. 54]. Tamén en supermercados e carnicerías da cidade. E por suposto nas cartas dos bares e restaurantes de Ferrol [+ info: p. 19 e 29].

## *Empanada*

De trigo ou millo, como tapa, como ración, como pincho, entrante ou sobremesa, todo serve para recheo dunha empanada en Galicia: carnes (lombo, polo, coello, costela, touciño, chorizo...), peixes (sardiñas, congro, bacallau, lamprea...), mariscos (lagostinos, polbo, luras, navallas, zamburiñas, vieiras...), conservas (atún, xoubas de lata...), verduras (cogomelos, grelos...), algas ou froitas, e incluso atrevidas combinacións, coma o bacallau con pasas. Todo un mundo arredor da empanada, a “pizza made in Galicia”.



### Onde:

Á venda no mercado da Magdalena e outros mercados da cidade [+ info: p. 54]. Tamén en panaderías e tendas gourmet [+ info: p. 45]. E tamén, claro está, na oferta de racións e entrantes de case todos os restaurantes e bares de Ferrol [+ info: p. 19 e 29].

## *Pan galego*

En Galicia, e Ferrol non fá ser menos, temos moitos e moi bos pans artesanais, que son a envexa do resto de España e están entre os mellores do mundo.

### *Pan de Neda*

Pan de gran fama no territorio Ferrol-Ortegal, elaborado polas panaderías de Neda e que ten un sabor especial, grazas a súa excepcional materia prima e ás augas do río Belelle.



### Onde:

Á venda no mercado da Magdalena e outros mercados da cidade [+ info: p. 54]. Tamén en moitas das panaderías de Ferrol [+ info: p. 45].

## Pementos

### Pementos de Padrón

Pequenos pementos verdes de Herbón, na zona de Padrón, a escasos 20 km de Santiago de Compostela. Segundo o dito, “uns pican e outros non”. Prepáranse de forma moi sinxela, fritíndoos en aceite de oliva e salgándooos a continuación, preferiblemente con sal grosa.



### Tempada:

A tempada dos pementos de Padrón vai de maio a agosto, mentres que a produción dos do Couto empeza lixeiramente máis tarde e chega ata setembro.

### Onde:

Á venda no mercado da Magdalena e outros mercados da cidade [+ info: p. 54]. Tamén en ultramarinos e tendas gourmet [+ info: p. 45]. En forma de racionés ou como parte de pratos más elaborados, atoparalos en tempada nos bares e restaurantes de toda a comarca de Ferrol [+ info: p. 19 e 29].

## Pementos do Couto

Imprescindibles en calquera tapeo, son uns pequenos pementos de sabor doce

que se producen na comarca de Ferrol, moi apreciados e de apariencia semellante aos pementos de Padrón, pero coa peculiaridade de que os do Couto nunca pican. Outra diferenza curiosa é que, mentres o pemento de Herbón medra cara abaixo, o do Couto faino cara arriba. O nome da Indicación Xeográfica Protegida [I.X.P], O Couto, corresponde ao lugar onde se sitúa o mosteiro do mesmo nome, ao que se vincula o comezo da selección e cultivo destes pementos. [+ info: p. 59]



## Pataca de Galicia

As patacas galegas gozan de merecida fama en toda España pola súa calidade. A Indicación Xeográfica Protexida Pataca de Galicia<sup>a</sup> acolle as da variedade kennebec e métodos tradicionais de cultivo. É un tipo de pataca de pel lisa e fina, a súa carne branca e cremosa ofrece inmellorables resultados tanto frita como cocida ou asada.

### Tempada:

Debido a súa producción estacional e seguindo métodos tradicionais, a Pataca de Galicia certificada [I.X.P.] só se encontra no mercado desde finais de setembro ata xuño aproximadamente. Outras variedades de pataca encontrámolas todo o ano.

### Onde:



A Pataca de Galicia [I.X.P.] está dispoñible en multitud de puntos de venda: mercado da Magdalena e outros mercados da cidade [+ info: p. 54] e tamén en hipermercados, supermercados e tendas de alimentación de Ferrol [+ info: p. 45].

## Grellos

Grellos e nabizas son as más galegas das verduras, seguidas de preto polo repolo e a coliflor.

Nabizas e grellos proceden da mesma planta, o nabo, pero trátase de diferentes momentos da súa evolución: as nabizas son as primeiras follas que produce o nabo e nos cultivos tradicionais do país pódense comezar a recoller xa en outubro, con variacións segundo o clima de cada zona. Son follas tenras cun pequeno pedúnculo que as une coa raíz da planta.

Co paso das semanas o nabo comeza unha nova fase da súa evolución que o fai chegar á floración. Aparecen entón uns talos moito más gordos que os pedúnculos das nabizas e dos que nacen as follas. O conxunto de talo e follas constitúen os grellos, máis amargos que as nabizas.

Un dos pratos más coñecidos da cociña galega é o lacón con grellos: lacón cocido, chourizos, patacas e grellos cocidos no mesmo caldo en que se preparou o lacón. Os grellos poden tamén acompañar a un bo cocido galego.



Os grelos galegos producidos segundo uns parámetros establecidos oficialmente, comercialízanse baixo o selo de calidade diferenciada Grelos de Galicia, Indicación Xeográfica Protexida [I.X.P.].

### **Grello de Cerdido**

É o grelo cultivado neste concello da área de Ferrol, dun exquisito padal, que conta cunha feira gastronómica en marzo.



### **Tempada:**

Nabizas e grelos son verduras de outono e inverno, áinda que o resto do ano tamén se pode botar man delas grazas á presenza no mercado de grelos galegos en lata, deshidratados e conxelados. Repolo e coliflor teñen a súa mellor tempada en outono, entre setembro e xaneiro.

### Onde:

Á venda no mercado da Magdalena e outros mercados da cidade [+ info: p. 54]. Tamén en supermercados. En tempada son moi frecuentes nas cartas dos restaurantes [+ info: p. 19 e 29].

### **Queixos de Galicia**

Os queixos galegos son, tradicionalmente, de leite de vaca, e ese é o caso das catro Denominacións de Orixas Protexidas [D.O.P.] que existen en Galicia: Arzúa-Ulloa, Tetilla, San Simón da Costa e O Cebreiro.



**Arzúa-Ulloa** e **Tetilla** son queixos tenros, lixeiramente madurados, de pasta branda, manteigosa, que, ademais de tomarse acompañados de embutidos e carnes en conserva, ou como sobremesa, acompañados de marmelo, empréganse, cada día máis, na cociña. O queixo de Arzúa-Ulloa ten a forma cilíndrica caracte-

rística e o de Tetilla lembra un seo feminino, de aí o nome.

O queixo de **San Simón da Costa**, elaborado en Vilalba (Lugo) ten unha forma semellante a una bala e o seu exterior é de cor dourada a causa do proceso de afumado, que se fai exclusivamente con leña de bidueiro. A súa pel está permanentemente aceitada é ao seu sabor lácteo engádese a util compaña do fume.

Tamén da provincia de Lugo é o queixo do **Cebreiro**, coa característica forma de gorro de coñiño. É un queixo cremoso, tamén moi apropiado para a cociña.

### Queixo de Moeche

Neste municipio próximo a Ferrol elabóranse diversas variedades de queixo galego de calidade.



Menos coñecido, pola súa reducida produción, é o requeixo, que non é produto dun segundo proceso de callado do soro residual da elaboración do queixo, como ocorre co queixo que se elabora no resto de España, senón que se elabora exclusivamente con leite entero, pasteurizado ou cru, segundo as zonas. Normalmente consómese como sobremesa, acompañado de mel ou azucré.

### Requeixo da Capela

Unha das principais zonas de produción do requeixo galego é A Capela, municipio preto a Ferrol, onde se elabora con leite cru. Pola súa cantidade de soro, dise que é un requeixo para comer "con culler", xa que ten máis cantidade de soro que a habitual.



Onde:

Á venda no mercado da Magdalena e outros mercados da cidade [+ info: p. 54]. Tamén en ultramarinos e tendas gourmet [+ info: p. 45] e en supermercados.

## Mel de Galicia

O Mel de Galicia, de extraordinaria calidade, está amparado pola Indicación Xeográfica Protexida [I.X.P.] do mesmo nome, que ofrece mel multifloral, de castiñeiro, de eucalipto, de espiñeiro e de uz.



## Mel de San Sadurniño e Moeche

Procedente dos municipios de San Sadurniño e Moeche, próximos a Ferrol, é un mel recollido nun hábitat de fragas de carballos, castiñeiros, uces, amorodeiras, kiwis e flores silvestres.



## Onde:

Á venda no mercado da Magdalena e outros mercados da cidade [+ info: p. 54]. Tamén en ultramarinos e tendas gourmet [+ info: p. 45] e en supermercados.

## Torta de Ferrol

A torta de Ferrol denomínase tamén Castiñeira. É moi suculenta e cun intenso sabor a castaña, ingrediente principal. A base é de follado e o recheo compõse de capas de pastel e de crema de castaña. Está decorada cunha fina capa de azucré lustre.

## Onde:

Pastelerías da cidade [+ info: p. 48]



## Bicos de Ferrol

Pasteis típicos da celebración das Pepitas, a véspera de San Xosé, na que as rondallas cantan ás mulleres ferrolás. Os Bicos de Ferrol teñen forma de corazón e están confecionados cun pastel de cacao, recheo con crema de laranxa, con cobertura de chocolate negro, habitualmente decorado con chocolate branco e unha perliña de azucré.

### Onde:

A noite das Pepitas (18 ao 19 de marzo) os hostaleiros regállanlos aos seus clientes. Algunhas pastelerías, como a París [+ info: p. 49], dispoñen deles áinda que únicamente en tempada, coincidindo coa celebración dese evento [+ info: p. 58].



## Arroz con leite

É a sobremesa más típica de Ferrol e ten merecida fama polo seu exquisito sabor, a súa cremosidade e a fina capa de azucré acaramelado, que lle dan ese toque especial que o caracteriza. O 7 de xaneiro, día de San Xiao, ofrécese a degustación popular desta sobremesa ferrolá, coincidindo coa celebración do patrón da cidade [+ info: p. 57].



## Cocadas de Ferrol

Ingredientes:

- 350 g coco
- 250 g manteiga
- 250 g azucré
- 350 g crema pasteleira
- 275 g fariña de trigo
- 10 g lévedo en po

### Preparación:

Mestúranse nun recipiente todos os ingredientes (o coco engádese ao final para facilitar a mestura), amasando ben. Estírase a masa sobre unha superficie previamente cuberta con coco para evitar que se pegue. Córtase a masa en tiras e fanse con elas bolas. Estas bolas pónense nunha bandexa de forno, previamente untada, e cóncense a unha temperatura de 180 graos durante uns 10 minutos (ata que estean douradas).



### Onde:

Pastelerías da cidade [+ info: p. 48].

### *Tabletas Ferrol*

Cada cidade ten o seu sobrenome, e o de Ferrol é "libra de chocolate". Tan suculento nome fai referencia á perfecta cuadrícula de rúas do barrio

da Magdalena, deseñado por arquitectos militares durante a época da Ilustración (s. XVIII).

As "Tabletas Ferrol" elabóranse artesanalmente cos mellores chocolates (20 % de cacao) e as más diversas combinacións de aromas e sabores, para gozar dun doce paseo polo barrio da Magdalena.



### Onde:

Pastelerías da cidade [+ info: p. 48].

### *Viños*

Aínda que Galicia é país dalgunz dos mellores brancos do mundo, tamén ten espléndidos tintos. Conta con cinco Denominacións de Orixe Protexidas [D.O.P.]: **Rías Baixas, Valdeorras, Ribeira Sacra, Monterrei e Ribeiro**. Sen embargo, para sorpresa dos visitantes, en Galicia coñécense máis os viños pola variedade de uva que

pola propia denominación de orixe que a ampara. Así, a famosa variedade albariño é da denominación de orixe Rías Baixas, e a variedade godello, cuxos viños gañan adeptos cada día, identifícanse coa denominación de orixe Valdeorras. No mundo dos tintos sucede o propio co mencía, variedade pola que é coñecido o viño, e Ribeira Sacra, a súa denominación de orixe. Sen ser Ferrol unha zona de producción vitivinícola, si é das cidades de España na que o consumidor de viños é máis esixente: ademais dos viños galegos das cinco denominacións, é moi popular o "Rioxa" ou o "Ribera del Duero", e esta é tamén a razón de que se celebre aquí Fevino, a Feira de Viño do Noroeste [+ info: p. 58].

#### Onde:

Á venda no mercado da Magdalena e outros mercados da cidade [+ info: p. 54]. Tamén en ultramarinos e tendas gourmet [+ info: p. 45] e en supermercados.



## ***Augardentes e licores***

Os licores e augardentes do país son aquí de obrigado cumprimento tras unha boa comida, e en Ferrol, como en Galicia, iso está asegurado. O Consello Regulador de Augardentes e Licores Tradicionais de Galicia ampara a augardente galega, única española con denominación [D.O.P.] recoñecida pola UE, así como as tradicionais augardentes de herbas, licor de herbas e licor café.



#### Onde:

Á venda no mercado da Magdalena e outros mercados da cidade [+ info: p. 54]. Tamén en ultramarinos e tendas gourmet [+ info: p. 45] e en supermercados.



## Queimada

A queimada, tradición presente en todas as festas en Galicia, ten facultades curativas: tomada tras a pronunciación do conxuro, funciona como protección contra maleficios, ademais de manter os espíritos e demais seres malvados afastados do que a bebeu.



### Onde:

Aínda que non apareza nas cartas, moitos restaurantes e bares da cidade disponen do recipiente especial de queimada e poden facela previa solicitude (é necesario encargala con antelación). O recipiente para queimadas típico encontraralo no bazar M. A. Seijas, no mercado da Magdalena e, unha versión máis luxosa, na famosa tenda de cerámica de Sargadelos [+ info: p. 50].

### Ingredientes:

Augardente de Galicia  
Azucre branco fino  
Tona de limón/laranxa  
Grans de café

### Preparación:

Verter nun recipiente de barro especial para queimada a augardente de Galicia e o azucré, a razón de 150 g por cada litro de augardente. Incorporar as tonas de limón e/ou de laranxa e un puñado de grans de café.

Remover ben todo e a continuación prenderlle lume. Para iso hai que botar no cazo de remover un pouco de azucré e augardente, e achegalo moi lentamente ao recipiente que contén todos os ingredientes, ata que o lume contido no cazo pase á pota. Remover ata que o azucré se consuma e as chamas diminúan considerablemente, o que indica que o alcohol se evaporou na súa maior parte. Cando isto ocorra, deixar apagar e servir. O ritual inclúe recitar en voz alta o conxuro da queimada [ver páxina seguinte] no momento que comece a arder.

## *Conxuro da queimada*

*Mouchos, coruxas, sapos e bruxas.*

*Demos, trasnos e diaños, espíritos das nevoadas veigas.*

*Corvos, píntigas e meigas, feitizos das menciñeiras.*

*Podres cañotas furadas, fogar dos vermes e alimañas.*

*Lume das Santas Compañías, mal de ollo, negros meigallos, cheiro dos mortos, tronos e raios.*

*Oubeo do can, pregón da morte, fouciño do sátiro e pé do coello.*

*Pecadora lingua da mala muller casada cun home vello.*

*Averno de Satán e Belcebú, lume dos cadávres ardentes, corpos mutilados dos indecentes, peidos dos infernales cus, muxido da mar embravescida.*

*Barriga inútil da muller solteira, falar dos gatos que andan á xaneira, guedella porca da cabra mal parida.*

*Con este fol levantarei as chamas deste lume que asemella ao do inferno, e fuxirán as bruxas acabalo das súas escobas, índose bañar na praia das areas gordas.*

*iOíde, oíde! os ruxidos que dan as que non poden deixar de queimarse na augardente, quedando así purificadas.*

*E cando esta brebaxe baixe polas nosas gorxas, quedaremos libres dos males da nosa ialma e de todo embruxamento.*

*Forzas do ar, terra, mar e lume, a vós fago esta chamada: se é verdade que tendes más poder que a humana xente, eiquí e agora, facede cos espíritos dos amigos que están fora, participen con nós desta queimada.*



---

## De mesa e mantel restaurantes

2

*Para degustar as exquisiteces da gastronomía galega, en Ferrol hai unha amplísima variedade de establecementos: desde modernos restaurantes a tradicionais casas de comidas ou tentadoras marisquerías. Que Ferrol sexa unha cidade traballadora garante ademais unha oferta de menús do día a prezos accesibles, nunha infinitade de establecementos repartidos por todos os barrios.*

## Para abrir boca...

De todos os templos do sabor cos que conta Ferrol, recollemos a continuación só unha pequena mostra. Recomendámósche consultar a listaxe completa de restaurantes, mesóns e casas de comidas dispoñible nas páxinas finais desta publicación.

\*Os prezos indicados inclúen orientativamente dous pratos e sobremesa e son aproximados. Poden variar en función do menú elixido (os mariscos, en especial, encarécenlo). Non inclúen bebidas.

## Para una ocasión especial..

### A Gabeira

Valón, 56 [fóra plano]

T: 981 319 057 - 981 316 881

[www.nove.biz/es/a-gabeira](http://www.nove.biz/es/a-gabeira)

Prezo medio por persoa (carta): > 40 €

Peche anual: 15 outubro a 15 novembro e 24 decembro a 3 xaneiro.

Peche semanal: domingos noite, luns todo o día e martes noite.

Cociña tradicional con toques de autor do chef Miguel Ángel Campos, membro do afamado Grupo Nove de cocíñeiros galegos.

Posúa unha ampla carta de peixes traballados no seu punto, carnes, caza, lamprea... Magnífica adega.

### Asador Gavia - Hotel Carrís Almirante

María, 2-4 D2

T: 981 333 073

[www.carrishoteles.com](http://www.carrishoteles.com)

[asadorgavia@carrishoteles.com](mailto:asadorgavia@carrishoteles.com)

Prezo medio por persoa (carta): 20-40 €

Aberto todo o ano.

Peche semanal: domingos noite.



Un clásico da cidade que reabriu as súas portas cun estilo de cociña tradicional galega cun toque más actual e co seu típico forno de leña de cúpula, pero cunha imaxe renovada e más moderna. É un sitio tranquilo e acolledor, cunha carta baseada no produto local que, aínda non sendo moi extensa, é moi acertada e pon moito coidado na presentación.

### Casa Tono

*San Felipe, 64 [fóra plano]*

T: 981 310 574 - 658 405 066

[casatonosanfelipe.jimdo.com](http://casatonosanfelipe.jimdo.com)

[casonato\\_sanfelipe@hotmail.com](mailto:casonato_sanfelipe@hotmail.com)

Prezo medio por persoa (carta): 20-30 €

Peché anual: outubro.

Peché semanal: tardes domingos; luns.

O lugar ideal para xantar ou cear tras ver o castelo de San Felipe, de visita obrigada. Fundado hai uns 70 anos, ademais de encontrarse nun lugar idílico (as apertadas rúas da aldea ribeirá de San Felipe) é un restaurante pequeno e entrañable, auténtico, co encanto das tabernas mariñeiras de antes. Nel ofrécenvos unha variedade estupenda de peixe de rocha da zona, polbo e ameixa da ría, zamburiñas, ademais doutras exquisiteces que va-

rían en función das capturas do día. E todo regado con viños brancos galegos.

### Illas Gabeiras

*Serantellos, 38 [fóra plano]*

T: 981 317 793

[www.illasmabeiras.com](http://www.illasmabeiras.com)

[info@illasmabeiras.com](mailto:info@illasmabeiras.com)

Restaurante para eventos e celebracións; só dispoñible para grupos reservando previamente.



**Medulio**

O Bosque, 73 - Serantes [fóra plano]

T: 981 330 089 - 606 996 171

[www.restaurantemedulio.com](http://www.restaurantemedulio.com)

[info@restaurantemedulio.com](mailto:info@restaurantemedulio.com)

Prezo medio por persoa (carta): 20-40 €

Peché anual: segunda quincena de xullo.

Peché semanal: domingos noite e luns todo o día.

Cociña galega tradicional con produtos frescos de Ferrol e da comarca: polbo á feira, lagostinos á grella, caldeirada de peixe, coxote... e unha gran variedade de sobremesas caseiras. Dispón de pratos aptos para vexetarianos e celíacos e unha selecta carta de viños.

**Modesto**

Aneiros - Serantes [fóra plano]

T: 981 323 275

[www.rmodesto.com](http://www.rmodesto.com)

[modesto@rmodesto.com](mailto:modesto@rmodesto.com)

Prezo medio por persoa (carta): 20-40 €

Peché anual: 1 a 18 agosto.

Peché semanal: domingos.

Cociña tradicional galega de mercado, cun punto de innovación: peixes e mariscos frescos, boas carnes e sobremesas variadas de elaboración propia, que cambian segundo a estación. Ampla carta de viños. Dispón dun viveiro de marisco para consumo propio do restaurante. Está moi preto da ermida de Chamorro, desde a que se contemplan fermosas vistas sobre a ría e a cidade de Ferrol.



**O'Parrulo***Estrada de Catabois, 401 [fóra plano]*

T: 981 318 653

[www.restauranteparrulo.com](http://www.restauranteparrulo.com)[info@restauranteparrulo.com](mailto:info@restauranteparrulo.com)

Prezo medio por persoa (carta): 20-40 €

Peche anual: primeira quincena de agosto e de 24 decembro a 7 xaneiro (ambos inclusive).

Peche semanal: domingos; mércores noite.

Cociña galega tradicional. Casa de longa tradipción familiar. Peixes, carnes e mariscos da zona preparados de forma sinxela xa que, debido a súa calidade, non precisan complexas elaboracións. Xornadas gastronómicas segundo tempada: lacón con grelos, lamprea e angula, bacallau, bonito, polbo, mexillón e caza. Ampla carta de viños.

**Parador de Ferrol***Pza. do Contralmte. Azarola Gresillón, s/n C4*

T: 981 356 720

[www.paradores.es](http://www.paradores.es)[ferrol@parador.es](mailto:ferrol@parador.es)

Prezo medio por persoa (carta): 20-40 €

Aberto todo o ano.

Peche semanal: non.

Restaurante con vistas á Ría de Ferrol, onde

poderás degustar, ademais doutros pratos galegos, o famoso polbo á mugardesa. Sobremesas típicas, incluíndo a torta de Ferrol. Todos os paradores de España ofrecen menú sen glute, apto para celíacos, aínda que é recomendable avisar ao facer a reserva.

**Pazo do Monte***San Pedro de Leixa, 82 [fóra plano]*

T: 981 319 854

[www.pazodomonte.com](http://www.pazodomonte.com)[restaurante@pazodomonte.com](mailto:restaurante@pazodomonte.com)

Prezo medio por persoa (carta): 20-40 €

Peche anual: 7 ao 31 xaneiro.

Peche semanal: luns.

Horario de cociña: martes a domingo de 12.00 a 16.00 h; venres e sábados de 20.00 a 23.30 h.

Cociña galega de calidade. Sobresaé pola súa situación, nun típico pazo galego do s. XVIII e rodeado dun histórico xardín de azaleas, camelias e corredores creados con buxo que conta tamén cun hórreo de case 30 m de lonxitude, un dos máis grandes de Galicia.

## Cetarias e marisquerías

### Cetaria de Covas - Mesón do Marisco

Prior, s/n - Covas [fóra plano]

T: 981 365 555

[www.mariscogallego.com](http://www.mariscogallego.com)

Prezo medio por persoa (carta): 20-30 €

Aberto de 1 xuño a 30 setembro.

Horario de cociña: 13.00 a 17.00 h e sábados de 20.30 a 23.30 h.

Especializada en mariscos e peixe fresco, autodefínese como a única cetaria de mar abierto. Ademais de produtos do mar, dispón de variedade de pratos galegos. Comedor con vistas ao mar e parque de xogos infantís no exterior. Envío de mariscos vivos a domicilio a toda España, tamén a través da web.

### Cetaria San Felipe e Mesón do Marisco

San Felipe, 4 [fóra plano]

T: 981 318 904

Prezo medio por persoa (carta): 20-30 €

Aberto todo o ano.

Especialidade en mariscos e peixes frescos, directos do mar á mesa, e tamén en costeletóns. Comedor con vistas á ría de Ferrol. Moi preto do Castelo de San Felipe, así que podemos aproveitar para visitalo.

### Geluco

Estrada da Feira de Mostras, 4 A2

T: 981 370 010

[geluco.restaurantesok.com](http://geluco.restaurantesok.com)

Prezo medio por persoa (carta): 20-30 €

Aberto todo o ano.

Peché semanal: domingos.

Cociña galega. Peixes e mariscos frescos.

Situado á beira do mar.



**Pataquiña***Dolores, 35 C3*

T: 981 352 311

Prezo medio por persoa (carta): 20-40 €

Peché semanal: de outubro a maio, domingos noite (xullo, agosto e setembro abre todos os días)

Cociña tradicional galega con materias primas frescas e de tempada da zona: ademais de mariscos e peixes, caza (corzo, xabarín, lebre, coello), carnes, en especial coa denominación de orixe Tenreira Galega, verduras, angulas ou lampreas. Sobremesas caseiras, incluído arroz con leite.

**O'Xantar***Real, 182 C3*

T: 981 355 118

Prezo medio por persoa (carta): 20-40 €

Aberto todo o ano.

Peché semanal: domingos noite.

Moi bos peixes e mariscos e pratos típicos da cociña tradicional de Galicia. Especiais son as luras en tinta e os riles. Destacan as súas sobreemesas caseiras.



## Para todos os petos

### Casa Rivera

Galiano, 57 D3

T: 981 350 759

Prezo medio por persoa (carta): < 20 €

Aberto todo o ano.

Peché semanal: domingos e noites de festivos.  
Restaurante e mesón de longa tradición situado no centro de Ferrol. Ampla variedade de pratos típicos galegos, para degustar tanto no comedor, ou en calidad de racións, medias racións ou tapas, no baixo.

### Caserío Vasco

Pardo Baixo, 11 D3

T: 981 351 189

[www.elcaseriovasco.com](http://www.elcaseriovasco.com)

[info@elcaseriovasco.com](mailto:info@elcaseriovasco.com)

Prezo medio por persoa (carta): < 20 €

Aberto todo o ano.

Peché semanal: non.

Restaurante familiar. Marisco e peixe da ría. Carnes de tenreira galega. Moi boa carta de viños. Especialidades vascas.



**Coté***Pardo Baixo, 19* D3

T: 981 352 105

Prezo medio por persoa (carta): &lt; 20 €

Aberto todo o ano.

Peché semanal: tardes domingos e martes.

Menús do día moi accesibles. Cociña galega caseira.

**El Gallo***Valón, 158-160* [fóra plano]

T: 981 318 656

[www.restaurantelgallo.com](http://www.restaurantelgallo.com)[info@restaurantelgallo.com](mailto:info@restaurantelgallo.com)

Prezo medio por persoa (carta): 20 €

Peché anual: 15 outubro a 15 novembro.

Peché semanal: tardes luns.

Horario de cociña: 10.30 a 24.00 h.

As súas especialidades, baseadas en produtos locais, son as carnes, peixes, mariscos, callos e sobremesas caseiras.

**La Nueva Frontera***Estrada da Cabana, 29-31* A1

T: 981 314 602

Prezo medio por persoa (carta): &lt; 20 €

Aberto todo o ano.

Peché semanal: domingo.

Menús do día moi accesibles. Cociña galega caseira.

**La Torilla***Palmeiro, 284 - Serantes* [fóra plano]

T: 981 319 855

[www.restaurantelatorilla.com](http://www.restaurantelatorilla.com)[info@restaurantelatorilla.com](mailto:info@restaurantelatorilla.com)

Prezo medio por persoa (carta): 20 €

Aberto todo o ano.

Peché semanal: domingo.

Aínda que é un restaurante especializado en eventos e celebracións, tamén é un local onde tomar un pincho acompañado dun bo viño. De luns a venres dispón de menú do día.

**Mesón O Bo Paadal***Montecuruto, 135* [fóra plano]

T: 981 329 845

Prezo medio por persoa (carta): &lt; 20 €

Peché anual: novembro.

Peché semanal: mércores.

Cociña galega caseira. Cociña á brasa.

Menús aptos para celácos. Menús do día moi accesibles.

**Mesón O Escudo**

*Os Corrás, 13 - Serantes [fóra plano]*

T: 981 315 554 - 619 419 373

[www.oescudo.com](http://www.oescudo.com)

Prezo medio por persoa (carta): < 20 €

Aberto todos os días.

Situado nunha típica casona galega que conta co mérito engadido de ser casa natal do ferrolán ilustre Gonzalo Torrente Ballester. Cociña caseira e familiar, baseada nos produtos galegos do mar e a horta. Ademais de pratos, tamén é un local de tapeo.

**Restaurante El Castaño**

*Serantes, 33 - Estrada de Covas [fóra plano]*

T: 981 318 836 - 605 519 203

Prezo medio por persoa (carta): < 20 €

Aberto todos os días.

Menú do día moi económico. Especialidades: lombo recheo de grelos con salsa de queixo de tetilla, croquetas de marisco, robaliza con maionesa de alio gratinada, lagostinos rebozados en améndoas, ameixas e berberechos á mariñeira, paella... ademais de ensaladas, tapas e racións.

**Refugio Lume-Boo**

*Praia Punta Penencia [fóra plano]*

T: 981 372 515 - 629 338 955

[www.lumeboo.es](http://www.lumeboo.es)

[refugio@lumeboo.es](mailto:refugio@lumeboo.es)

Prezo medio por persoa (carta): < 20 €

Aberto todo o ano a partir das 11.00 h.

Situado á beira do mar, na praia de Doniños, as súas especialidades son o churrasco e o bacallau, aínda que tamén dispón de variada oferta de peixe e marisco e tamén das típicas racións.

*\*Máis locais na sección “Para picar e tapear” desta publicación. Listaxe alfabética completa de restaurantes de Ferrol nas páxinas finais. Toda a información de restaurantes para grandes grupos nas Oficinas de Turismo de Ferrol.*



---

## Para picar e tapear

mesóns, tabernas, bares e viñotecas

3

*Ferrol é famoso pola súa cultura vírica e de tapeo.*

## Ferrol é o lugar!

*Ferrol é o lugar onde más se beben chatos de toda Galicia e tamén a cidade dos melhores e más variados caldos.*

Proba de que Ferrol abre botellas de numerosas marcas distintas é o interminable número de referencias vínicas, e moi especialmente de rioxas, aínda que tamén das denominacións de orixe galegas, que se poden encontrar en calquera barra.

E como o beber chama ao comer, en Ferrol é tamén asombrosa a cantidade de mesóns, tabernas, tascas, bares e adegas de todo tipo nos que picar ou tapear algo. A maioría son pequenos locais con encanto, dos de antes, cunhas poucas mesas de madeira cheas ata a bandeira en hora punta, onde é habitual, e incluso parte do rito, tomar as tapas a pé de barra. Pero tamén os hai amplos e modernos, innovadores, que apostan decididamente pola cociña galega creativa e a innovación.

Racións para compartir, tapas ou petiscos para consumo individual, e incluso medias racións, hainas en case todos os establecementos. Mención á parte merecen as tapas de cortesía, pequenos bocados a miúdo suculentos, que son servidos gratuitamente xunto coa bebida na maioría dos locais de Ferrol.

Chocos, polbo, raxo e zorza son os reis dunha oferta na que podemos encontrar de todo, incluso rarezas moi de aquí, como os "freixós" ou as tripas e lingua de porco, ou exquisiteces do mar, como as tapas de percebes, ameixas, berberechos, mexillóns...

Coma en todas as cidades, tapear e ir de chatos vai por barrios, e así é como volo presentamos a continuación, ordenando os bares por proximidade segundo saen ao encontro.



## Ferrol Vello

En toda a fronte mariña hai luminosos bares e mesóns, cuxas terrazas se enchen de vida os días e noites de verán. Tras eles, aínda pode apreciarse o trazado medieval de estreitas e irregulares rúas, nas que existen tabernas portuarias con moito encanto.



### Café del Jardín de la Ranita

Porto de Curxeiras, s/n **B4**

T: 981 355 143

Café-bar minúsculo, pero con estupenda terraza en pleno porto, aberta incluso en inverno. Serve racións.

### El Nuevo Yate

Baluarte, s/n **B4**

Comidas, ceas, tapas e racións nesta casa de comidas que mira cara ao porto.

### Casa Farruquito

Paseo da Mariña, 6 **B4**

Ideal para tapear e degustar os melhores mariscos e pescados frescos da ría. Terraza exterior con vistas ao porto.

### Internacional Maristany

Paseo da Mariña, s/n **B4**

Taberna no porto, con terraza peiteada pola brisa.

### Endego

Paseo da Mariña, 10 **B4**

T: 626 427238

Bar de viños con amplia variedade de tapas. Especialidade en torradas, xamón de belota, empanada, percebes e ostras.

## Mesón El Coral

Cristo, 35 **B4**

T: 981 359 616

Unha tasca mariñeira, con moito encanto e ambiente auténtico, das do Ribeiro servido en cunca. Dúas mesas para catro persoas cada unha, xunto á barra, e un espazo maior no andar superior, ao que se accede por unhas escaleiras con pasamáns de cordas, coma nos barcos. Tapas e racións de produtos do mar: exquisitos o polbo, a zorza, os chocos da ría e a lingua. E de sobremesa, un grolo de augardente de herbas fría, para que a experiencia sexa completa.

## Taberna de Anca

O Castro, 20 **B4**

T: 981 355 144 - 670 954 070

## Magdalena

O Barrio da Magdalena é unha das principais zonas de tapas de Ferrol, ademais de contar con múltiples terrazas para tomar un viño ou petiscar algo ao aire libre. As rúas de maior concentración de mesóns 100% ferroláns son Sol, María e Magdalena.

Sabor mariñeiro. É un local que se queda pequeno, principalmente as fins de semana. Moi recomendable para tomar o aperitivo. Ten peixe fresco, que friten no momento, cocochas, chocos na súa tinta, parrochas e ovas. Todo moi bo. Importante: no inverno non abren polas tardes.

## O Bacoriño

San Francisco, 28 **B4**

T: 647 723 970 - 647 723 973

Un local enxebre, con encanto, acolledor. Ampla gama de viños nacionais e internacionais. Para acompañalos, ofrece unha selección de embutidos ibéricos, queixos, anchoas, patés e tamén destanacan as súas croquetas e exquisitas tortillas. Non serven cafés nin grolos.



### Mesón O Cabazo

Sol, 87 C3

T: 981 357 370

[www.cabazo.es](http://www.cabazo.es)

Famoso polas súas patacas bravas, que comparten protagonismo con outras tapas de sempre como callos “á feira”, tripas con patacas, lingua con tomate, albóndegas, pincho moruno, luras á romana, chourizo caseiro, fígado e riles á grella, salchicha con patacas...

### Racó d'Andrea

Sol, 62 C3

T: 981 356 876

Aquí non atoparás as racións típicas da zona nin a decoración enxebre tipo mesón: é un local moderno, con ampla zona de barra con mesas para tomar un viño ou picar algo e á parte, comedor-restaurante, más tranquilo. Co-cina de producto de esencia franco-catalá.

### Mesón O Caravel

Sol, 69 C3

T: 981 359 618

Mesón con barra e media ducia de mesas. Tapas e racións típicas: queixo, chourizo, polbo...



## Taberna O Xustiño

Sol, 91 C3

Concorrido mesón con especialidade en caracois, xurelos en escabeche, chourizos ao inferno...

## Mesón O Galo

María, 104 C3

Para tapas e raciós: chocos, mexillóns ao vapor e un longo etcétera. Bo servizo.

## O'Tanagra

María, 103 C3

T: 981 356 449

Moi coñecido na cidade. Moitas tapas e gran variedade de viños.

## Del Pincho

María, 95 C3

T: 981 359 044

Tapas variadas.

## La Cañita

María, 91 C3

T: 981 355 069 - 616 421 777

[www.lacañitaferrol.com](http://www.lacañitaferrol.com)

Local de tapas e raciós caseiras. Carta sinxela e ampla: revoltos, croquetas variadas, tortillas,

luras, chocos, pastel de escarapote ou cabracho, polbo, raxo e zorza preparados de varias formas... Normalmente hai bastante xente



## O Camiño do Inglés

María, 89 C3

De recente apertura, é un local moderno, o mesmo que a súa cociña, no que se pode petiscar algo ou cear de mesa e mantel. O seu xefe de cociña é coñecido e valorado en toda a comarca.

**A Marola***Maria, 76 D3*

T: 981 355 410

Un imprescindible de Ferrol, situado detrás do Concello. Destacan as luras, o fígado encebolado e, sobre todo, o raxo...

**A Tasca de Guillermo***Maria, 74 D3*

T: 981 356 451

Outro dos mesóns clásicos da cidade á hora dos viños e de picar algo. Especializado en viños de todo o mundo, delicatessen e viandas do país. Moi recomendable.

**Mesón O Faro***Maria, 53 D3*

T: 981 356 438

[www.mesonofaro.com](http://www.mesonofaro.com)

Racións típicas: marraxo, polbo, lagostinos. Tamén menú do día. Ampla terraza con capacidade para 30 comensais.

**O Café da Vaca***Dolores, 34 C3*

T: 981 357 505

[www.ocafedavaca.com](http://www.ocafedavaca.com)

Concorrido local de viños e tamén restaurante na primeira planta, con especialidade en filloas (que en Ferrol se chaman freixós), revoltos e ensaladas.

**Mesón O Rubio***Dolores, 44 C3*

T: 981 350 546 - 617 494 022

Especialidades: polbo e carnes. Racións variadas. Bar de tapas e restaurante.

**Bla Bla***Real, 193 C3*

T: 981 350 006

[blablaferrol@hotmail.com](mailto:blablaferrol@hotmail.com)

Cafetería, viños, comidas, bar de copas, sala de concertos... O Bla Bla está situado en pleno centro de Ferrol, nun edificio modernista con moito encanto.

## Vinoteca La Hacienda

A Coruña, 6 C3

T: 981 350 951

Local de viños e tapas. Tamén de cociña galega cun toque de innovación: peixe sapo en salsa, bacallau ao forno con redución de mazá caramelizada ao limón, carrilleiras ao viño tinto, risottos (con vieiras e lagostinos, etc.). Carta de viños con sesenta referencias.

## La Posada

Magdalena, 85 D3

T: 981 351 505

Moi céntrico e concorrido, con moitas e boas tapas. Atédeo Pastor, o seu dono, coñecido de todos os ferroláns pola súa simpatía: canta e fala con todos, e faite sentir coma na casa.

## Ábaco

Magdalena, 81 D3

T: 981 351 372

Viños, cervexas, tapas e racionés. Está sempre cheo, quizais porque a tapa de cortesía, que serven gratis coa bebida, é boa e abundante, e porque a súa carta de pratos non está nada mal. Local coidado e agradable.



## Sur

Magdalena, 50 D3

T: 981 350 870

Todo un clásico, moi frecuentado polos ferroláns de toda a vida. As mellores tapas para moitos son as tripas, a orella, os callos con garavanzos... pero tamén a carne en salsa, os choquiños e moitas cousas más. Gran variedade de viños, como non podía ser menos en Ferrol. E moi bos prezos. O único inconveniente é o seu pequeno tamaño.

## Sidrería O Lagar

Igrexa, 132 C3

Outro local moi concorrido, que comeza a súa actividade cedo, coincidindo cos horarios do Mercado da Magdalena, situado en fronte del.

O seu estilo podería ser definido como “asturiano con aires galegos”, tal como o seu nome indica: rústico e ao tempo cheo de caixas de sidra. Embutidos moi bos, ademais de sidra (que podes escanciar ti mesmo nos escanciadores) e racións típicas asturianas e galegas, moi abundantes. Entre as súas especialidades, a carne ao Cabrales, bacallau, chocos, revolto, etc. Abundantes tapas de cortesía coa consumición. Comedor máis tranquilo no andar superior.

## O Bar do Mercado - Sidrería O Lagar II

*Mercado da Magdalena C3*

Dos mesmos donos que a sidrería O Lagar, situada en fronte del, este pequeno bar ten o encanto de estar situado no mesmo Mercado, e de que a súa oferta de racións e tapas se nutre cada día daquel. O lugar ideal para, despois da visita á despensa por excelencia de Ferrol, descansar e picar algo antes de xantar: un viño ou unha cervexa acompañados dunha exquisita ración de produtos do día (eles mesmos aconsellan ao cliente cada día na lousa do local cun máis que convincente “Hoxe é bo día para...”).

## Cantóns

*Na zona contigua ao Cantón de Molíns, están as rúas Carme e Pardo Baixo, con boa oferta de mesóns tradicionais, pero tamén modernas tabernas.*

### Mesón Meirás

*Carme, 6 D3*

T: 981 351 778

Un dos más preferidos dos ferroláns, para tapear ben e a bo prezo, de aí que esté sempre cheo. Ten gran cantidade de tapas: polbo, raxo, zorza, orella, chocos e mexillóns están entre as más aclamadas.

### Pousada das Ánimas

*Pardo Baixo, 21 D3*

T: 687 523 400 / 686 228 716

Local pequeno pero cunha ambientación moi agradable (paredes de pedra, obxectos antigos e estilo bohème), moi concorrido á hora dos viños, pero onde serven tamén xantares e ceas. Cociña de mercado que varía en fun-

ción da tempada. Especialidades: queixos ao forno, ou rebozados en fariña de améndoas, táboas de variados sabores, revoltos, etc. Boa selección de viños. Ten moi boa fama o seu tiramisú.



## Taberna do Cantón

Carme, 1 D3

T: 981 351 485

[www.illsgabeiras.com](http://www.illsgabeiras.com)

[tabernadocanton@illsgabeiras.com](mailto:tabernadocanton@illsgabeiras.com)

Recole a vella tradición das antigas tascas, onde se comía moi ben e se bebía mellor, pero con espírito renovado, nun espazo actual no que se practica a cociña tradicional pero tamén a nova cociña galega. Moi concorrido para os viños e tamén para as comidas e ceas nas mesas do seu comedor, lixeiramente separado da zona de barra. Excelente adega, atenta ás novidades.



## Esteiro

A zona de Esteiro caracterízase polo seu ambiente xuvenil, condicionado pola proximidade do Campus Universitario.

### La Bodega de Estrella

Avenida de Esteiro, 5-7 D3

T: 981 353 588

Cervexería moi concorrida, especialmente por xente nova, pola súa proximidade ao campus universitario e aos bares de copas. Local amplio con mesas grandes, ideal para grupos de 8-10 persoas. Torradas e tapas moi variadas.

### República Ceska

Avenida de Esteiro, 42-44 E3

T: 981 300 407

Moi bo ambiente e servizo nesta cervexería e bar de petiscar (raxo, ensalada rusa...) que ademais é cafetería e restaurante. Entre os seus pratos destaca o polo con cogomelos, as ensaladas, os revoltos, o marraxo... Público de todas as idades. Estilo irlandés.

### O Chollo

Carlos III, 67 D3

T: 981 353 225

Mesón-tapería moi accesible para xantar comida caseira en cantidade: raxo ferrolán, tor-

tilla, luras, chocos, polbo "á feira"... en forma de tapas ou racións.

### Boss

Avenida de Esteiro, 33 D3

T: 981 351 540

Cafetería, restaurante, copas de primeira hora... O Boss é un local polivalente, un sitio de moda cun bo ambiente, nun local grande, moi frecuentado a todas horas. Abre todos os días desde as 8.00 ou 9.00 ata media noite (os venres e sábados pecha más tarde). Decoración moderna e cociña española actualizada, con carta variada: torradas, fritos, tixoladas... Ben de prezo.



## Praza de España

O punto neurálgico da cidade, cruzamento de camiños entre o histórico barrio da Magdalena e as novas zonas de expansión da cidade.

### Metropol 11

Estrada de Castela, 11 D2

T: 981 953 432

metropol11@mundo-r.com

Tapas e pratos de cociña fusión. De luns a venres, tamén menú do día do máis internacional e exótico. Os pratos da carta só están dispoñibles pola noite e as fins de semana.

## Ensanche B - Ultramar

Zona de tapeo con sabor a barrio popular, fóra dos circuitos turísticos, con numerosos bares, mesóns e casas de comidas a moi bo prezo.

### El Cid

República Arxentina, 7 F2

T: 981 931 140

asidona@gmail.com

Comidas, tapas e racións variadas.

### O Trisque

Santaña, 19 E2

T: 981 372 544

www.tabernaotrisqueles.es

Racións. Carnes de tenreira e boi, feitas na súa propia salsa e servidas en prato de barro quente; costeletas de cordeiro e polo en diversas preparacións: en pepitoria ou con touciño entrefebrado e champiñóns.

### Pizzería Pisani

Nova de Caranza, 130-132 F2

T: 981 315 357

Un clásico da cidade, rexentado por un italiano. Conta cunha variedade de comida italiana de calidade, un servizo rápido e un prezo moi accesible. Situada na zona coñecida como Ultramar, unha das mellores para ir de viños ou cear, porque ao seu arredor hai todo tipo de restaurantes e mesóns.

**Casa Juan**

Paraguai, 3 E2

T: 981 329 861

Pequeno restaurante-bar no que se prepara con esmero unha cociña caseira sen artifícios. Destaca pola súa atención ao cliente.

**Casa Paadín**

Sánchez Calviño, 32 E2

T: 981 323 303

Casa de comidas na que normalmente xantan os traballadores da zona. É económica pero presenta unha ampla carta con pratos tradicionais moi ben elaborados. Bos peixes. Menús aptos para celíacos.

**Alfonso**

Chile, 12-14 F2

T: 981 320 788

Un dos locais más emblemáticos da cidade, sobre todo pola súa actualizada selección de viños. Ademais de viñoteca, dispón de comedor, con pratos baseados nos produtos da zona, con especial atención ás carnes vermelhas á grella.



## Canido

Para picar algo de paso que visitamos o baluarte de Canido, con vistas sobre a enseada da Malaia, e as famosas Meninas de Canido.

### D Tapas

Alegre, 87-89 C3

T: 981 931 362

Tapas variadas. Gañador do III Concurso de Tapas de Entroido [+info: p. 57].

### La Tahona

Alonso López, 42 B3

T: 981 355 152

A súa especialidade son, sobre todo, as tortillas, aínda que tamén é un bo sitio para tomar un revolto, uns ovos, unhas torradas de aceite e xamón, ou unha ensalada. Só abre polas tardes, a partir das 20 h.

## Arredores de Ferrol: de camiño ao Castelo de San Felipe

Un piscolabis de camiño ao Castelo de San Felipe?

### Mesón O Sexto Pino

A Cabana, s/n A1

T: 981 320 003

[www.restaurantosextopino.com](http://www.restaurantosextopino.com)

Mesón con aspecto de cabana. Comida caseira: típicas racións galegas (raxo, zorza, tortilla...), tapas variadas, e moi boas sobremesas. Menús aptos para celíacos. Menús do día moi accesibles.

### Mesón Casa Trillo

Pardo de Cela, 8 – A Graña [fóra plano]

T: 981 314 053

Patacas con salsas, revoltos mariñeiros, zorza ou raxo ao cabrales, etc. sempre acompañados dun bo Ribeiro. Deixa oco para as súas sobre-mesas caseiras!

## *Arredores de Ferrol: de camiño ao Cabo Prior e praias do norte*

A parroquia rural de Covas concentra un bo número de mesóns, restaurantes e casas de comida, de ambiente moi popular e especialmente concorridos os domingos polos seus succulentos petiscos e tapas. Estes establecementos son os mesmos que protagonizan, a principios de xuño, a Festa da Ruta do Pincho de Covas [+info: p. 59].

### **Beceiro**

*O Vilar, s/n [fóra plano]*

T: 981 365 642

### **Casa Pancho**

*A Pedreira, 73 [fóra plano]*

T: 981 365 596

Cociña caseira típica.

### **La Muralla**

*Covas, s/n [fóra plano]*

T: 981 365 669

### **O Noso Bar**

*Ragón, s/n [fóra plano]*

T: 981 365 503

Especialidade: roxóns e mexillóns.

### **Cooperativa de Covas**

*Covas, s/n [fóra plano]*

T: 981 365 078

### **Aires de Covas**

*Covas, s/n [fóra plano]*

T: 981 365 470



**A Cochera**

*San Xoán de Esmelle, 8* [fóra plano]

T: 609 702 520 - 659 941 176

[www.acochera.com](http://www.acochera.com)

[acochera.esmelle@gmail.com](mailto:acochera.esmelle@gmail.com)

Cociña galega caseira. Especialidade en bacallau.

**O Campeón**

*Ragón, 106* [fóra plano]

T: 981 365 917 - 696 378 769

**Panadería Rodríguez**

*Covas, s/n* [fóra plano]

T: 981 365 192

**Bar Covas**

*Covas, s/n* [fóra plano]

T: 661 843 545

**Viana Bar**

*Covas, s/n* [fóra plano]

T: 608 760 292



\* Mais bares e restaurantes de Ferrol nas páxinas finais desta publicación.



## Shopping gastronómico

4

*A merecida fama da gastronomía de Ferrol e de toda Galicia  
fai que as compras gastronómicas sexan imprescindibles.*

## Sabores para levares á casa

En Ferrol podes encontrar case calquera produto da aclamada gastronomía galega, ademais das especialidades locais.

Augardentes e viños galegos véndense xa presentados en caixas para agasallo. Embutidos e queixos de Galicia, e moi especialmente os da comarca, son tamén moi boas opcións. Enlatadas poden comprarse as célebres conservas de peixes e moluscos das rías [+info: p. 4], pero tamén algas galegas, cada día más apreciadas, e incluso grelos e verduras da horta [+info: p. 9 e 10]. Ademais están o mel galego, exquisito nesta zona, os mirabeis do Rosal, e as castañas ou “marron glasé”, da zona de Ourense. Todos estes produtos son fáceis de atopar en mercados, supermercadouros, ultramarinos (tendas tradicionais que se conservan praticamente igual que na primeira metade do s. XX) e tendas gourmet.

Capítulo á parte merece a Torta de Ferrol ou Castiñeira [+info: p. 13] que é típica da cidade e non presenta problemas de conservación para a viaxe. Outros doces, como as famosas coquedas [+info: p. 14], as “Tabletas de chocolate de Ferrol” [+info: p. 15], ou os bombóns e pastas,

están dispoñibles en todas as pastelerías e confeiteirías desta larpeira cidade.

En Ferrol tamén podes encontrar, ademais de alimentos e bebidas, louza e utensilios típicos de Galicia: pratos de madeira para o polbo, cuncas e xerras para o viño, viradeiras de barro ou madeira para voltear as tortillas, ou os tradicionais xogos de cerámica para facer a popular queimada. E, por suposto, a inconfundible louza decorativa de Sargadelos, marca galega recoñecida internacionalmente pola calidade dos seus deseños. E non podían faltar os libros de cociña galega, que encontrarás nas librerías da cidade.

Estes son algúns dos establecementos nos que podes encontrar os mellores produtos gastronómicos de Ferrol:

### Mercado da Magdalena

[+info: p. 54]

## Ultramarinos e tendas gourmet

### Casa Amador

Carme, 17 D3

T: 981 350 584

Produtos de primeira calidad, con especial atención aos galegos e da zona de Ferrol. Torrador propio de café e viñoteca.



### El Rápido

Magdalena, 139 C3

T: 981 351 829

Desde hai 90 anos, destaca pola súa grande oferta de conservas (xarope de pradairo canadense; xugo de coco...), chacinería, viños e licores.

### Enotienda De Uva

Centro de Negocios Area 76 - Pol. da Gándara G2

Viños de más dunha vintena de adegas, ademas de artigos gastronómicos, como turróns, trufas e marmeladas de viño, e tamén obxectos de decoración, como sacarrollas de Swarovski, xabóns, pulseiras de uvas, etc., con prezos para todos os petos.

### La Herencia de Baco

Concepción Arenal, 77 C3

T: 981 354 796

Viños, cavas e produtos delicatessen: conservas, doces e cafés, lácteos e cárnicos, ultramarinos... unha boutique onde degustar e adquirir as mellores marcas en alimentación gourmet.

### Mundo Alimentación

María, 135 C3

T: 981 352 728

[www.mundoalimentacion.com](http://www.mundoalimentacion.com)

Desde 1946, esta tenda tradicional ofrece produtos de alta calidad da comarca, de toda Galicia e tamén estranxeiros: produtos frescos e envasados, embutidos, curtidos, produtos de panadería...

## Torrefacción Táboas

*Magdalena, 157 C3*

T: 981 351 326

[taboas.atagalicia.com](http://taboas.atagalicia.com)

Elaboración de café de alta calidad desde hai máis de 75 anos, con grans traídos de Colombia e Brasil, torrados ao carbón.

## Ultramarinos Avelino

*Magdalena, 57 D3*

T: 981 350 411

Un tradicional ultramarinos, cunha boa oferta de produtos de calidade contrastada.



## Cetarias

**Cetaria de San Felipe** [+info: p. 24].

**Cetaria de Covas** [+info: p. 24].

## Tendas ecológicas

### A Xoaniña

*Venezuela, 78 E2*

T: 981 930 868

[www.cooperativaxoaninha.org](http://www.cooperativaxoaninha.org)

Unha enorme oferta: máis de 2.000 produtos ecológicos de alimentación, droguería e cosmética.

## Pastelerías e confeiterías

### Ramos

*Real, 144 C3 e Galiano, 58 D3*

T: 981 351 684 e T: 981 350 723

Non hai ferrolán que non tomase algunha vez un xeado artesán de Ramos, negocio familiar que data de 1815. A torta Sacher de chocolate, a torta de tona e amorados e as mousses de variados sabores están entre os seus doces más aclamados.

## Docería Gascón

*Real, 109 C3*

T: 981 351 693

Torta de Ferrol [+info: p. 13], "Tableta Ferrol" [+info: p. 15], Cocadas de Ferrol [+info: p. 14], bombóns artesanais, milfollas xigantes, pastas...



### Pastelería Gascón

Estrada de Castela, 12 E2

T: 981 312 247

[www.pasteleriagascon.com](http://www.pasteleriagascon.com)

Especialidade en tortas, incluíndo a famosa Torta de Ferrol ou Castiñeira, creación orixinal desta pastelería [+info: p. 13].

### París

Dolores, 43 C3 - Avenida de Castelao, 31 G3

T: 981 352 639

Pasteis, tortas, empanadas, pizzas, bombóns e, sobre todo, uns exquisitos croissants. Coincidindo coa festividade de San Xosé, preparam tamén os famosos Bicos das Pepitas [+info: p. 14] e en Semana Santa, sen dúbida a principal celebración de Ferrol, uns exquisitos confrades de chocolate.



### Valencia Stollen

Magdalena, 119 C3

[www.panaderialanueva.com/stollen](http://www.panaderialanueva.com/stollen)

Aloxada nun dos principais edificios modernistas de Ferrol, a Casa Romero, ademais de pastelería e despacho de pan, ten unha ampla e atractiva cafetería, na que practicar unha das expresións principais de Ferrol: "cafetinear".



## Panaderías

### Castro

*Magdalena, 181 C3*

T: 981 350 379

Unha panadería-confeitería de toda a vida, pequena e artesanal. Entre as súas especialidades destaca a cada día máis difícil de encontrar empanada de congro, áinda que tamén as ten dos típicos recheos. Ten ademais os pasteis chamados cocadas, e un longo etcétera.

### Forno da Magdalena - Panadería Pepe

*Mercado da Magdalena C3*

*Magdalena, 42 D3*

T: 981 300 009

*San Amaro, 2-4 D3*

T: 981 371 220

[www.hornodelamagdalena.es](http://www.hornodelamagdalena.es)

Exquisito pan, incluíndo o de Neda [+info: p. 8], empanadas, doces artesanais...

### La Nueva de Neda

*Avenida de Esteiro, 73 E3*

Non só é panadería, na que encontrarás o famoso Pan de Neda [+info: p. 8], senón tamén cafeteria e, sobre todo, pastelería! E por suposto un bo lugar para saborear unha cunca de cho-

colate con churros. Están tamén en Sánchez Calviño, 20 e en Estrada de Castela, 346 (en ambas as dúas só despacho).

## Santa Rita

*Alcalde Usero, 8 D2*

T: 981 373 360

Ademais de variedade de pan, dispón de cafetería e terraza na que probar os seus pasteis acabados de enfornar. Santa Rita é unha coñecida cadea que dispón de máis despachos nás rúas San Salvador e Avenida de Vigo.

## Utensilios domésticos

### Bazar M. A. Seijas

*Mercado da Magdalena C3*

T: 696 873 403

Na parte exterior do edificio novo do Mercado da Magdalena, encóntrase este pequeno bazar que ten de todo: recipientes para queimadas, as típicas cuncas e xerras de viño do Ribeiro, os clásicos pratos de madeira para o polbo, vradeiras para as tortillas, etc., ademais doutra artesanía de Galicia.

**Bazar Tú y Yo***Igrexa, 124 C3*

T: 981 35 21 92

Fronte ao Mercado da Magdalena, encóntrase este bazar dos de toda a vida, no que é posible adquirir os tradicionais pratos de madeira para o polbo ou cuncas de Ribeiro, entre outros.

**Galería Sargadelos***Rubalcava, 30-32 D3*

Luns a sábado, 09.00-21.00 h.

T: 981 353 714

[www.sargadelosferrol.com](http://www.sargadelosferrol.com)[ferrol@sargadelos.com](mailto:ferrol@sargadelos.com)

Vaixelas e utensilios domésticos das prestixiosas cerámicas de Sargadelos e O Castro. Líbros de cociña galega.



## Librerías

### Central Librera Real

*Real*, 71 C3

T: 981 350 956

[www.centrallibrera.net](http://www.centrallibrera.net)

### Central Librera

*Dolores*, 2 C3

T: 981 352 719

[www.centrallibrera.com](http://www.centrallibrera.com)

### Cantón 4

*Cantón de Molíns*, 4 D3

T: 981 350 829

[www.canton4.com](http://www.canton4.com)

[info@canton4.com](mailto:info@canton4.com)

### Galería Sargadelos

[ver "Utensilios domésticos"]

## Feira mensual de Ferrol

*Irmandiños*, s/n C3-C4

Terceiro domingo de cada mes, 9.00-14.00 h.  
aprox.

Tradicional mercado de rúa que se celebra os domingos de feira (o terceiro domingo de cada mes, que sempre cae entre o 15 e o 22). Alí poden adquirirse todo tipo de produtos: desde louza e artesanía tradicional, pasando por alimento típicos da comarca ata prendas de vestir, calzado, utensilios domésticos, libros e fotografías antigas.





## Actividades especial gourmets

5

*Gourmet ou gourmand, se o teu é a gastronomía, aquí tes unha serie de visitas e eventos que non podes perder.*

## Actividades gastronómicas

As visitas ao mercado ou á lonxa son case obligadas nun destino gastronómico como Ferrol. Pero hai más.

### Visita ao mercado da Magdalena

Que mellor sitio para coñecer a gastronomía local que o Mercado da Magdalena? Sen dúbida un dos lugares más visitados da cidade, un espazo para comprar e tamén para admirar, porque o edificio dedicado á peixería é unha destacada obra modernista rehabilitada, obra do arquitecto Rodolfo Ucha Piñeiro (1923). No edificio da peixería encontrarás todo o repertorio de peixe e mariscos de Galicia, variable segundo a tempada. A nave contigua ten unha oferta múltiple e variada: carnicerías, chacinería, postos de froitas e hortalizas, panaderías... Conta ademais cun concorrido bar no que serven racionés de produtos do mercado [+ info: p. 37].

Mercado da Magdalena  M

Igrexa, s/n C3

Luns-sáb., 5.00-16.00 h (sábados pecha máis cedo). Abre os domingos de feira (o terceiro domingo de cada mes, sempre entre o 15 e o 22), de 7.00 a 15.00 h aprox. Pechado resto de domingos e festivos

especiais. Os días de maior actividade son martes, xoves e venres entre 9.00 e 13.00 h, e sábados de 10.00 a 14.00 h.



### Visita á lonxa

Amañece no porto de Ferrol. Sen apenas luz, imos visitar a lonxa para gozar con todo o despregue de peixes e mariscos acabados de saír do mar [+ info: p. 2] e as tradicionais poxas. Ao interese gastronómico que ten a lonxa, engádesele a posibilidade de coñecer os costumes dos pobos mariñeiros de Galicia. Ademais, na lonxa de Ferrol está permitida unha porcentaxe de venda directa ao consu-

midor final, aínda que unicamente para o caso do peixe, xa que todo o marisco ten que pasar antes pola depuradora.

#### *Lonxa de Ferrol*

#### *Peirao de Curuxerias B4*

Poxa de pescado (pesca de baixura, cefalópodos e crustáceos): martes a sábado, de 6.30 a 14.30 h (os barcos seguen chegando fóra de poxa, aínda que a última hora xa están limpando, polo que se recomenda ir o máis cedo posible). Como o domingo non hai mercado, o sábado os barcos chegan antes e a lonxa pecha sobre as 9.00 ou 10.00 h.

Poxa de marisco (na ría de Ferrol o marisqueo só está permitido catro meses ao ano aprox., normalmente en Nadal e xullo e agosto, ademais doutras dúas quincenas que poden elixir as confrarías): luns a venres, de 14.30 a 16.00 h.



#### **Ruta do Pan de Neda**

Nos séculos XVII, XVIII e principios do XIX, Neda era a capital do trigo de Galicia. Pero a tradición panadeira de Neda vén da Idade Media, cando comenzaron a aparecer, aproveitando a forza do caudal da fervenza do Belelle, importantes industrias, entre elles, os muíños.

En 1591, en vista das necesidades de alimentar a numerosa tripulación da Frota Real que se acababa de asentar en Ferrol, xa se construíran 12 fornos, que conformaban as Reais Fábricas de Biscoitos de Neda e producían cinco mil quintais de pan ao mes para alimentar as Armadas dos reis de España. A decisión baseouse na excelente comunicación de Neda co porto de Ferrol e a súa antiga tradición panadeira, que segue mantendo na actualidade [+info: p. 8].



#### **Ruta do Pan de Neda**

Un percorrido guiado conformado polos fornos de Neda que elaboran un pan de excelente calidade de maneira artesanal. Dispoñible todo o ano, de luns a xoves, baixo petición.

Organiza: Fertur Servicios Turísticos

T: 606 777 431 - 696 531 070

fertur.blogspot.com - ferturguias@yahoo.es

## Obradoiro de elaboración de pan

En Neda, nun muíño rehabilitado, revívese todo o proceso de elaboración tradicional do pan, amasando pan que os participantes levan como recorde. Dispoñible todo o ano, de luns a xoves, baixo petición (mín. 2 pax).

Organiza: Centro de Actividades Motus

Lugar de Roxal, Neda

T: 981 312 834 - [www.motus.es](http://www.motus.es)

## Turismo gastronáutico

Aínda que non se trata de actividades específicamente gastronómicas, as ceas en barco e as excursións de día completo en veleiro brindan a oportunidade de degustar unha unión única: a paisaxe da ría, o contacto co mar e a gastronomía da zona.



## Ceas en barco pola ría de Ferrol *Recomendado!!!*

Visita comentada por un guía profesional especializado.

Tempada alta (verán): venres e sábados, 20.30 h

Saída: Porto de Curuxeras

Regreso ao porto: 23.30 h aprox.

N.º máx. participantes: 64 pax

N.º mín. participantes: 10 pax

[+ info: Turismo de Ferrol]

## Visita á ría en veleiro *Recomendado!!!*

Ademais das excursións en veleiro con saída garantida que organiza Turismo de Ferrol en tempada alta, por un prezo moi axustado podes alugar un veleiro con patrón para descubrir a costa de Ferrol e o Golfo Ártabro parando nalgún porto para degustar as exquisiteces da zona. Déixate aconsellar polo patrón!

As excursións con saída garantida están dispoñibles en tempada alta (verán): consultar horarios.

Organiza: Dunasport

T: 670 508 205 · [info@dunasport.com](mailto:info@dunasport.com)

[+ info: Turismo de Ferrol]

## Axenda de eventos gastronómicos

En Ferrol, ao igual que en toda Galicia, calquera festa é gastronomía. Aquí tes unha axenda dos principais eventos gastronómicos anuais de Ferrol e o seu arredor.

\*Calendario suxeito a cambios. As datas son aproximadas e corresponden á información disponible no momento da publicación. Consultar datas exactas nas Oficinas de Turismo de Ferrol.

**7 xaneiro**

### San Xulián: día do arroz con leite

*Toda a cidade*

O día do patrón da cidade celébrase, entre outros moitos actos, coa multitudinaria degustación gratuita de arroz con leite, prato típico ferrolán, no Cantón de Molíns [+ info: p. 14].

**Febreiro/marzo (data variable)**

### Entroido: gastronomía típica

*Bares e restaurantes da cidade*

Previndo a próxima abstención á que obriga a Coresma, o Entroido é tempo de opulencia, tanto no consumo de carne como de doces de tempada. Lacón con grelos, freixós (especie de filloas que en Ferrol se toman preferentemente como sobremesa e recheos de doce), orellas (doce típico a base de fariña, ovo e anís, coa forma característica dunha orella) e torradas (doces elaborados con pan vello que son

tamén moi habituais en Semana Santa) forman parte do menú típico do Entroido.

**Febreiro/marzo (data variable)**

### Concurso de Tapas de Entroido

*Bares e restaurantes da cidade*

Con motivo do Entroido, ademais das actividades e desfiles de comparsas propios das datas, celébrase o Concurso de Tapas do Entroido nos bares de Ferrol: unha oportunidade para degustar exquisitos pequenos bocados dos produtos típicos do Entroido nun ambiente de festa.



## Marzo (bienal)

### Feira do Viño do Noroeste Fevino *Recomendado!!!*

#### FIMO

Os ferroláns, amantes do viño, son un público esixente, e por iso se celebra aquí esta feira dedicada ao mundo do viño. Unha exhibición de 6.000 m<sup>2</sup> con miles de referencias e adegas galegas e españolas que reúnen cada ano a consellos reguladores, adegueiros, distribuidores, sumilleres e expertos de primeiro nivel neste evento profesional que está aberto ao público durante a fin de semana.



## Noite do 18 ao 19 marzo

### Bicos das Pepitas

#### Toda a cidade

Desde 1903, a véspera do festivo de San Xosé reúnense as rondallas de Ferrol: bandas de instrumentos de corda que percorren as rúas da cidade cantando os encantos da muller ferrolá. Para celebralo, esa noite os hostaleiros da cidade regálanllas aos seus clientes o singular doce en forma de corazón chamado Bico das Pepitas [+ info: p. 14].

## Fins marzo/abril (data variable)

### Setmana Santa Ferrol: Menús da Paixón

#### Imprescindible!!!

#### Bares e restaurantes da cidade

Coincidindo coa impresionante Semana Santa Ferrolá, declarada de Interese Turístico Nacional e que inclúe procesións, actos litúrxicos e concertos en espazos monumentais, os bares e restaurantes da cidade preparan tapas e pratos especiais, excluíndo por tradición a carne, chamados Menús da Paixón, con produtos de primeira calidade da comarca. As torradas, ou pan vello, son a sobremesa por excelencia destas datas, áinda que nalgúns restaurantes, como o Asador Gavia, dispoñen dela todo o ano.



## Principios xuño

### Festa da Ruta do Pincho de Covas

*Bares e restaurantes da parroquia de Covas*

Máis de 10 bares, restaurantes e casas de comidas desta activa parroquia ferrolá de Covas únense nunha concorrida ruta de pinchos que adquire carácter de celebración popular [+ info: p. 43].

## Xullo

### Festa do Polbo - Mugardos *Recomendadoll!*

*Porto de Mugardos*

Celébrase coincidindo coas festas do verán. Alí pódese catar polbo en múltiples variantes, pero moi especialmente “á mugardesa”, xenuíno estilo desta vila mariñeira [+ info: p. 5].

## Último domingo xullo

### Festa do Pemento do Couto - Narón

*Narón*

Festa gastronómica dedicada aos recoñecidos e deliciosos pementos do Couto [+ info: p. 9].

## Fins xullo

### Festa da Ameixa - Mugardos

*Mugardos*

Degustación gastronómica do apreciado moscúo nas súas diferentes modalidades.

## Fins xullo (data variable)

### Festa do Percebe - Cedeira

*Porto de Cedeira*

Inclúese dentro das Festas do Mar. Na degustación, que se realiza nunha gran carpa, poden saborearse, ademais dos percebes, outros produtos do mar: navallas, cama-róns, polbo..



### Último domingo agosto (data variable)

#### Oenach Céltico - Narón

Sedes - Narón

Recreación dunha festa mitolóxica de orixe celta: comida popular a base de produtos derivados do porco celta, música e múltiples actividades.

### Primeiro domingo setembro

#### Festa do Pan de Neda

*Inmediacións recinto feiral de Albarón - Neda*  
Celebra unha tradición artesanal que desde hai séculos identifica este municipio. Máis dunha ducia de panaderías participan na organización e produción do pan para a degustación. Inclúe ademais concurso de empanadas, de confeitería caseira... e menús creados para a ocasión  
[+ info: p. 8].

### Primeiro domingo setembro

#### Festa da Coquina - Valdoviño

*Inmediacións praia do Rodo - Valdoviño*

Festa gastronómica que xira arredor deste molusco, tamén coñecido na zona como navalla.





---

## Índice alfabético de bares e restaurantes

---

6

- A Cabana** [mesón] A1 Pilar, 5 - A Cabana · T: 981 328 946
- A Cochera** [mesón] fóra plano San Xoán de Esmelle, 8 · T: 609 702 520 - 659 941 176
- A Fragata** [cervexería-viñoteca] D3 Pardo Baixo, 24 · T: 981 355 497
- A Gabeira** [restaurante] fóra plano Valón, 172 · T: 981 319 057 - 981 316 881
- A Madeira** [pizzería] fóra plano Estrada de Cataboís, 315 · T: 981 373 905
- A Malata** [restaurante] B1 Punta Arnela, s/n · T: 981 370 745
- A Marola** [mesón] D3 María, 76 · T: 981 355 410
- A Nosa Terra** [mesón-taberna] F2 Nova de Caranza, 88-90 · T: 981 327 302
- A Pousada das Ánimas** [bar-restaurante] D3 Pardo Baixo, 21 · T: 687 523 400
- A Tasca de Guillermo** [mesón-taberna] D3 María, 74 · T: 981 356 451
- A Tona** [cafés-bar] D3 Carme, 21 · T: 981 359 966
- A Viña** [cafés-bar] D3 Españaoleto, 50 · T: 981 949 080
- Ábaco** [taberna] D3 Magdalena, 81 · T: 981 351 372
- Abakus** [cafétéría] D3 Naturalista López Seoane, 29
- Abel** [mesón-taberna] F1 Manuel Belando, 48 · T: 981 371 841
- Abundancia del Sur** [bar] B4 Socorro, 13 · T: 981 358 534
- Agarimo** [cafés-bar] D3 Naturalista López Seoane, s/n · T: 981 352 478
- Agustín** [bar] D3 Carlos III, 69 · T: 981 359 821
- Aires de Covas** [bar] fóra plano Covas, s/n · T: 981 365 470
- Alberimar** [mesón-restaurante] fóra plano Estrada de Cataboís, 330 · T: 981 310 035
- Alfonso** [cafés-bar] G2 Lepanto, Bq. 1 - Caranza · T: 981 320 563
- Alfonso** [mesón-viñoteca] F2 Chile, 12-14 · T: 981 320 788
- Algoasf** [cafetería-bocatería] D3 Avenida de Esteiro, 34-36 · T: 981 933 440
- Alhambra** [cafetería] C3 Dolores, 40 · T: 981 353 641
- Alpunto Ferrol - Hotel Hesperia** [restaurante] E2 Estrada de Castela, 75 · T: 981 330 226

- Amboage** [cafetería] C3 Real, 205 · T: 678 787 398
- América** [bar-cafetería] E2 Sánchez Calviño, 70-76 · T: 981 370 208
- América II** [bar] D3 María, 3-6 · T: 981 314 283
- Ancora** [bar] B4 Espírito Santo, 9-10 · T: 981 354 950
- Aphoteka** [café-bar] D3 Pardo Baixo, 5 · T: 650 476 993
- Arcade** [cafe-bar] D3 Taxonera, 10 · T: 981 353 230
- Arena - Ferrol** [cafetería-comida rápida] E3 San Roque e Ánimas, 17 · T: 981 358 005
- Armonía** [bar] F1 Entrerríos, 24 · T: 981 316 756
- Aroma** [cafetería] D3 Españaletxo, 48 · T: 981 327 123
- Asturias** [mesón] D3 Carlos III, 68 · T: 981 358 592
- Avenida** [cafetería] D2 Praza de España, 28 · T: 981 314 101
- A'Xuntanza** [bar] fóra plano Avenida 19 de Febreiro, s/n · T: 981 324 918
- Azor** [bar] fóra plano Serantellos · T: 981 318 302
- Azteca grill** [cocina mexicana] fóra plano Avenida 19 de Febreiro, 134 · T 687 671 311
- Bahía** [café-bar] D2 Estrada de Castela, 25 · T: 981 313 604
- Bajamar** [restaurante] C3 Magdalena, 125 · T: 981 351 738
- Balboa** [bar] F1 Entrerríos, 28 · T: 981 315 255
- Batava** [cafetería] C2 Estrada de Catabois, 31 · T: 981 310 190
- Beceiro** [bar] fóra plano Vilar, s/n - Covas · T: 981 365 642
- Belando** [café-bar] F1 Manuel Belando, 20 · T: 981 317 226
- Betanzos** [bar] B4 Praza Vella, 2 · T: 981 351 411
- Big-Ben** [cafetería] D3 Galiano, 10 · T: 981 322 690
- Bistró Plaza** [bar] D3 Praza do Himno Galego, s/n
- Bla Bla** [cafetería] C3 Real, 193 · T: 981 350 006
- Bongo** [cervexería] fóra plano Estrada de Catabois, 516 · T: 981 372 788

**Bordón** [café] D3 Terra, 6

**Boss** [bar-restaurante] D3 Avenida de Esteiro, 33 · T: 981 351 540

**Café de Mary** [café-bar] F2 San Salvador, 12 · T: 981 327 758

**Café de Oslo** [cafetería] D3 Igrexa, 36 · T: 981 353 914

**Café do Mercado** [café-bar] D2 Mercado de Recimil, 34 · T: 981 313 265

**Café do Tempo** [café-bar] D3 Espoz e Mina, 25-27

**Cafetín 21** [café-bar] D2 Mercado de Recimil, s/n P2

**Cafetín Avilés** [café-bar] C3 Igrexa, s/n

**Cafeto** [café-bar] D3 Galiano, 47 · T: 981 352 476

**Cantina Lupita** [café-bar] C3 Sol, 90 · T: 981 359 011 - 679 962 832

**Carem** [cafetería] D3 Fernando VI, s/n · T: 981 355 689

**Caribe** [bar] D2 Praza de España, 27 · T: 981 370 404

**Casa Bahamonde** [mesón] G2 Camiño da Parda, 8 · T: 981 321 160

**Casa Cholas** [café-bar] fóra plano Outeiro, s/n - Doniños · T: 981 320 615

**Casa Claudina** [bar] fóra plano San Xurxo da Mariña · T: 981 365 882

**Casa Couto** [bar] fóra plano A Pallota, 54 · T: 981 380 859

**Casa do Fol** [cervexería] D3 Magdalena, 101 · T: 981 359 989

**Casa Farruquito** [mesón] B4 Paseo da Mariña, 6

**Casa Juan** [mesón] E2 Paraguai, 3 · T: 981 329 861

**Casa O Abeiro** [bar] fóra plano Outeiro, 243 - Doniños · T: 981 371 278

**Casa Paadín** [mesón] E2 Sánchez Calviño, 32 · T: 981 323 303

**Casa Pancho** [mesón] fóra plano A Pedreira, 73 - Covas · T: 981 365 596

**Casa Polo** [mesón] E2 Sánchez Calviño, 7 · T: 981 326 051

**Casa Quiza** [bar] E3 As Somozas, 4 · T: 981 312 625

**Casa Rivera** [restaurante] D3 Galiano, 57 · T: 981 350 759

- Casa Tono** [mesón-restaurante] **fóra plano** San Felipe, 64 · T: 981 310 574 - 658 405 066
- Casa Trillo** [mesón] **fóra plano** Pardo de Cela, 8 - A Graña · T: 981 314 053
- Casino Ferrolano** [café-bar] **C3** Real, 100 · T: 981 353 092
- Cetárea de Covas** [marisquería-mesón] **fóra plano** Prior, s/n - Covas · T: 981 365 555
- Cetárea de San Felipe** [marisquería-mesón] **fóra plano** San Felipe, 4 · T: 981 318 904
- Chareta** [bar] **F1** Estrada de Castela, 212-214 · T: 981 370 759
- Chelsea** [café-bar] **F2** San Salvador, 9 · T: 981 949 204
- Chimarrao** [café-bar] **F2** Sartaña, 61 · T: 981 311 414
- Chocolate** [cafetería] **C3** Magdalena, 125 · T: 981 350 914
- Cooperativa de Covas** [bar] **fóra plano** Ragón, 85 - Covas · T: 981 365 078
- Coral** [mesón] **B4** Cristo, 44 · T: 981 359 616
- Corchea** [café-bar] **D2** Praza de España, 10
- Costa Blanca** [cafetería] **D2** Praza de España, 14-15 · T: 665 353 258
- Costa Verde** [restaurante] **fóra plano** Vila de Area, s/n - San Xurxo · T: 981 365 647
- Coté** [restaurante] **D3** Pardo Baixo, 19 · T: 981 352 105
- Covas** [bar] **fóra plano** Covas, s/n · T: 661 843 545
- Croisenteria** [café] **D3** Avenida de Esteiro, 25-27
- D Tapas** [mesón-taberna] **C3** Alegre, 87-89 · T: 881 931 362
- Dallas** [café-bar] **E2** Avenida de Viveiro, 1 · T: 981 310 080
- Dantoni** [pizzería] **E1** Río Castro, 66 · T: 981 373 372
- Del Pincho** [mesón-taberna] **C3** María, 95 · T: 981 359 044
- Derby** [café-bar] **D3** Real, 53 · T: 981 359 906
- Do Ribeiro** [café-bar] **D2** Mugardos, 8 · T: 981 372 570
- Dos 24** [cervexería] **F1** Estrada de Castela, 224 · T: 981 930 803
- Dulcinea** [cafetería] **C3** María, 82

- El Café** [cafetería] D3 Magdalena, 97 · T: 981 350 666
- El Cafelito** [cafetería] C3 Sol, 199
- El Cantegril** [pizzería] C3 Dolores, 32 · T: 981 358 556
- El Caserío Vasco** [restaurante] D3 Pardo Baixo, 11 · T: 981 351 189
- El Castaño** [restaurante] fóra plano Serantes, 33 - Estrada de Covas · T: 981 318 836
- El Castellano** [bar] D3 Magdalena, 43
- El Cid** [bar] F2 República Arxentina, 7 · T: 981 931 140
- El Covil** [mesón] F2 Sartaña, 37 · T: 981 313 406
- El Cruce** [bar] fóra plano Montecuruto, 4
- El Edén** [bar] D3 San Andrés, 4 · T: 981 359 531
- El Galeón** [café-bar] C3 Magdalena, 173
- El Gallo** [restaurante] fóra plano Valón, 158-160 · T: 981 318 656
- El Hórreo** [mesón] C3 Sol, 126 · T: 981 357 649
- El Inglés** [bar] D3 Igrexa, 22
- El Marqués** [cafetería] C3 Méndez Núñez, 22
- El Náutico** [bar] B4 San Francisco, 41
- El Nuevo Yate** [café-bar] B4 Baluarte, s/n
- El Palacio Imperial** [restaurante] E2 Paraguai, 6-8 · T: 981 370 633
- El Rancho de Juanse** [mesón-asador] F2 Nova de Caranza, 111 · T: 981 370 515
- El Rápido** [café-bar] C3 Magdalena, 137 · T: 981 351 219
- El Submarino** [bar] B4 Praza Vella, 23 · T: 981 356 806
- El Trilli** [bar] C3 María, 99 · T: 981 355 610
- Embade** [café-bar] fóra plano Estrada de Catabois, 720 · T: 981 317 602
- En Panes Natural** [café-bar] C3 Dolores, 2 · T: 981 300 011
- Endego** [viñoteca] B4 Paseo da Mariña, 10 · T: 626 427 238

- Escudería** [café-bar] **B4** Estrada Alta do Porto, 22 · T: 981 351 815
- Eva** [café-bar] **C3** María, 172
- Expresso** [café-bar] **C3** Magdalena, 100-102 · T: 981 350 874
- F. Carreira** [café-bar] **B4** Mártires, 10 · T: 981 350 180
- Flor de Oro** [café-bar] **D3** Rochel, 12 · T: 981 320 807
- Flunch** [bar-restaurante] **G1** Polígono Industrial da Gándara, s/n · T: 981 324 270
- Gaifar** [café-bar] **E2** Travesa do Inferniño, 4 · T: 981 310 625
- Galatea** [café-bar] **C3** Real, 135 · T: 981 354 972
- Gato Negro** [bar] **D3** Magdalena, 45 · T: 981 351 048
- Gavia** [asador-restaurante] **D3** María, 2 · T: 981 333 073
- Geluco** [restaurante-mariscería] **A2** Estrada da Feira de Mostras, 4 · T: 981 370 010
- Gran Vía** [café-bar] **E2** Estrada de Castela, 97 · T: 981 310 014
- Horizonte** [bar] **fóra plano** Prior, 192 - Covas · T: 981 365 091
- Hotel Almendra** [café-bar] **C2** Almendra, s/n · T: 981 358 190
- Hotel El Suizo** [cafetería] **C3** Dolores, 67 · T: 981 300 400
- Hotel Silva** [café-bar] **F1** Río Castro, 42 · T: 981 310 552
- Ilhas Gabeiras** [restaurante] **fóra plano** Sérantellos, 38 · T: 981 317 793
- Internacional Maristany** [cervexería-mesón] **B4** Paseo da Mariña, 9 · T: 981 358 230
- Ipanema** [café-bar] **fóra plano** Estrada de Catabois, 398 · T: 655 794 438
- Iris** [café-bar] **F1** Faxardo, 1 · T: 981 329 208
- Izar** [café-bar] **D3** Taxonera, 16 · T: 981 353 629
- Jardín de la Ranita** [terraza-bar] **B4** Porto de Curuxeras, s/n · T: 981 355 143
- Jofi** [café-bar] **D3** Avenida de Esteiro, 1-3 · T: 981 352 713
- Jose's** [hamburguesería] **fóra plano** Estrada de Catabois, 433 · T: 981 371 286
- Juancho** [café-bar] **C3** Mercado da Magdalena · T: 981 352 901

- Karikatur** [cervexería] E2 Travesa do Inferniño, 10 · T: 981 954 840
- Kartyn** [café-bar] E2 Venezuela, 69-71 · T: 981 327 075
- Km-2** [bar] fóra plano Aneiros, 45 - Serantes · T: 981 320 182
- La Bodega de Estrella** [cervexería] D3 Avenida de Esteiro, 5-7 · T: 981 353 588
- La Bodeguita** [café-bar] E1 Río Castro, 39 · T: 981 327 603
- La Bola de Oro** [café-bar] C3 María, 88 · T: 981 356 316
- La Cañita** [mesón] C3 María, 91 · T: 981 355 069
- La Cartuja** [mesón] G1 Avenida Nicasio Pérez, 8-10 - Polígono Industrial da Gándara · T: 981 317 646
- La Cruz** [bar] fóra plano Mandiá, 147 · T: 981 367 154
- La Cueva** [mesón] fóra plano Estrada de Catabois, 649 · T: 981 372 797
- La Fábula** [café-pub] D3 Velázquez, 16
- La Fuga** [cervexería] E2 Sánchez Calviño, 30 · T: 981 931 771
- La Gruta** [bar] B4 Paseo da Mariña, s/n · T: 981 358 905
- La Hacienda** [viñoteca] C3 A Coruña, 6 · T: 981 350 951
- La Herencia de Baco** [viñoteca] C3 Concepción Arenal, 77 · T: 981 354 796
- La Jovita** [restaurante] D3 Sol, 68 · T: 981 352 538
- La Maloca** [mesón] F2 Nova de Caranza, 125 · T: 981 931 877
- La Maña** [bar] B4 Praza Vella
- La Muralla** [bar] fóra plano Covas, s/n · T: 981 365 669
- La Nueva Frontera** [bar-restaurante] A1 Estrada da Cabana, 29-31 · T: 981 314 602
- La Parada** [café-bar] D2 Praza de España, 25 · T: 981 314 301
- La Parra** [mesón] D3 Pardo Baixo, 21 · T: 981 351 055
- La Paz** [café-bar] C3 Terra, 61 · T: 981 353 397
- La Pequeña Venecia** [café-bar] B3 Alonso López, 747 · T: 690 793 848
- La Posada** [mesón] D3 Magdalena, 85 · T: 981 351 505

- La Reserva Indian Bar** [bar] E2 Uruguai, 2 · T: 619 765 557
- La Ría** [café-bar] D3 Lugo, 43
- La Tahona** [bar] B3 Alonso López, 42 · T: 981 355 152
- La Torilla** [restaurante] fóra plano Palmeiro, 284 - Serantes · T: 981 319 855
- Lar de Toxos** [restaurante] C3 Magdalena, 220 · T: 981 353 515
- Lara** [café-bar] E2 Praza Ultramar, 5-7 · T: 981 931 914
- Las Chimeneas** [mesón-restaurante] fóra plano Os Corrás, 10 - Serantes · T: 981 327 622
- Las Palmeras** [café-bar] D3 Carme, 13 · T: 981 352 085
- Lepanto** [restaurante] D3 Pardo Baixo, 15 · T: 981 351 198
- Loma** [café-bar] H3 Pardo Bazán, 40 · T: 981 370 488
- Los Alpes** [café-bar] D3 Taxonera, 7 · T: 981 355 026
- Luciano** [mesón] F2 Venezuela, 85-87 · T: 981 322 106
- Magallanes** [café-bar] G1 Estrada de Castela, 401 · T: 981 311 648
- Mare Nostrum** [café-bar] G3 Avenida de Castelao, 62 · T: 981 947 025
- Mares** [café-bar] D3 Magdalena, 107 · T: 678 238 194
- María** [café-bar] D3 María, 51 · T: 981 350 607
- Marina** [café-bar] C3 Mercado da Magdalena (locais de ensaio)
- Marina** [café-bar] E3 Avenida de Esteiro, 65-67 · T: 981 350 590
- Marqués Suances** [cafetería] E2-E3 Ramón y Cajal, s/n · T: 600 830 075
- Marte** [café-bar] B4 Paseo da Mariña, s/n · T: 981 351 613
- McDonald's** [restaurante] H2 Avenida Nicasio Pérez, s/n - Polígono Industrial da Gándara · T: 981 372 295
- Medulio** [restaurante] fóra plano O Bosque, 73 - Serantes · T: 981 330 089
- Meirás** [mesón] D3 Carme, 6 · T: 981 351 778
- Mel** [café-bar] C3 Dolores, 54 · T: 981 353 698
- Mesón da Madalena** [mesón-taberna] D3 Magdalena, 98 · T: 981 355 367

- Mesón da Ribeira** [mesón-restaurante] **fóra plano** Pintor Ricardo Pena, 1-3 · T: 981 372 649
- Mesón de Mateo** [mesón-taberna] **F2** Nova de Caranza, 106 · T: 981 324 946
- Metropol 11** [bar-restaurante] **D2** Estrada de Castela, 11 · T: 881 953 432
- Miramar** [café-bar] **G3** Cuco Ruiz de Cortázar, s/n · T: 981 325 883
- Modesto** [restaurante] **fóra plano** Aneiros - Serantes · T: 981 323 275
- Moncho** [restaurante] **C3** Dolores, 44 · T: 981 353 994
- Morrison** [café-bar] **D3** Velázquez, 51 · T: 981 944 971
- Nautic** [bar] **D3** Igrexa, 32 · T: 981 353 986
- Nova** [cafetería] **D3** Avenida de Esteiro, 18 · T: 981 948 473
- Novo Milenium** [café-bar] **E3** Antelo, 7 · T: 699 556 818
- Nueva York** [café-bar] **D3** Real, 30 · T: 981 321 254
- Nuevo Callao** [café-bar] **D3** Praza do Callao, 11 · T: 981 371 183
- Nuevo Dique** [café-bar] **D3** Carlos III, 6 · T: 981 351 213
- O Bacoriño** [viñoteca] **B4** San Francisco, 28 · T: 647 723 973
- O Bo Paadal** [mesón-restaurante] **fóra plano** Montecuruto, 135 · T: 981 329 845
- O Bocadíño** [mesón] **fóra plano** Pilar, 6 - A Cabana · T: 881 954 704 - 981 329 881
- O Café da Vaca** [bar-restaurante] **C3** Dolores, 34 · T: 981 357 505
- O Café de Ana** [cafetería] **F1** Cadaval, 10-12 · T: 981 319 881
- O Camiño do Inglés** [mesón] **C3** María, 89
- O Campeón** [bar] **fóra plano** Ragón, 106 - Covas · T: 981 365 917
- O Cantinela** [mesón] **E2** Pintor Bello Piñeiro, 51 · T: 981 310 352
- O Carabel** [mesón] **D3** Sol, 69 · T: 881 954 704
- O Chollo** [mesón-tapería] **E3** Carlos III, 58 · T: 981 353 225
- O Diaño** [café-bar] **fóra plano** Montecuruto, s/n · T: 981 371 126
- O Duende** [mesón-taberna] **D3** Espoz y Mina, 39 · T: 981 350 623

- O Escudo** [mesón-restaurante] **fóra plano** Os Corrás, 13 - Serantes · T: 981 315 554
- O Felgo** [café-bar] **G3** Avenida de Castelao, 6 · T: 669 397 944
- O Francés** [café-bar] **D3** Carlos III, 32 · T: 981 357 595
- O Galo** [mesón] **C3** María, 104 · T: 981 352 236
- O Noso Bar** [bar] **fóra plano** Ragón, s/n - Covas · T: 981 365 503
- O Nuba** [café-bar] **E2** Venezuela, 60 (Praza de Ultramar) · T: 981 325 067
- O Parragués** [café-bar] **D2** Cataluña, 19 · T: 981 324 605
- O Porto** [café-bar] **D3** Adán e Eva, 4 · T: 981 358 138
- O Raposo** [bodegón] **E2** Fontemoura, 27 · T: 981 327 954
- O Sexto Pino** [mesón-taberna] **A1** A Cabana, s/n · T: 981 320 003
- O Xustiño** [taberna] **C3** Sol, 91
- O'Cabazo** [mesón] **C3** Sol, 87 · T: 981 357 370
- O'Faro** [mesón] **D3** María, 53 · T: 981 356 438
- O'Parrulo** [restaurante] **fóra plano** Estrada de Catabois, 401 · T: 981 318 653
- O'Paso** [pizzería] **G1** Estrada de Castela, 356 · T: 981 397 080
- O'Pazo** [mesón-restaurante] **F2** Nova de Caranza, 114-116 · T: 981 325 960
- Órdenes** [café-bar] **B4** San Francisco, 16 · T: 981 350 541
- Oreona** [mesón] **G4** Alcalde Quintanilla, 8 · T: 981 370 314
- O'Rubio** [mesón] **C3** Dolores, 44 · T: 981 350 546
- Os Nogais** [mesón] **fóra plano** Pazos, 172 - Serantes · T: 981 315 801
- O'Tanagra** [mesón] **C3** María, 103 · T: 981 356 449
- O'Trisquel** [mesón-taberna] **F2** Sartaña, 19 · T: 981 372 544
- O'Xantar** [marisquería-restaurante] **C3** Real, 182 · T: 981 355 118
- Palas** [café-bar] **B4** Mártires, 12 · T: 981 358 257
- Panadería Rodríguez** [bar] **fóra plano** Covas, s/n · T: 981 365 192

**Papoi** [parrillada] **fóra plano** Mandiá, s/n · T: 981 365 901

**Parador de Ferrol** [restaurante] **C4** Praza do Contraalmirante Azarola Gresillón, s/n · T: 981 356 720

**Paraíso Brasileiro** [restaurante] **C3** Pardo Baixo, 7 · T: 981 358 869

**Pataquiña** [marisquería-restaurante] **C3** Dolores, 35 · T: 981 352 311

**Pazo do Monte** [restaurante] **fóra plano** San Pedro de Leixa, 82 · T: 981 319 854

**Pisani** [pizzería-restaurante] **F2** Nova de Caranza, 130 · T: 981 315 357

**Piscis** [bar] **B4** Benito Vicetto, 30 · T: 981 35 70 98

**Pizza Móvil** [pizzería] **E2** Santa Comba, 15 · T: 981 333 088

**Pizza Tutto** [pizzería] **F1** Estrada de Castela, 204-206 · T: 981 310 000

**Pizzería Tango 1** [pizzería] **D3** Real, 6 · T: 981 351 244

**Porta Nova** [cafét-bar] **E2** Fontemoura, 26 · T: 981 370 648

**Porta Nova II** [cafét-bar] **D3** Naturalista López Seoane, 29-31 · T: 981 359 772

**Postigo** [taberna] **fóra plano** Ragón, 107 - Covas · T: 981 365 696

**Puerto Chico** [taberna] **B4** Rastro, s/n · T: 677 343 443

**Pulperia do Borba** [bar-restaurante] **F2** Chile, 13 · T: 981 312 214

**Quintana** [cervexería] **D3** Naturalista López Seoane, 33-35 · T: 981 354 729

**Racó d'Andrea** [viñoteca-restaurante] **D3** Sol, 62 · T: 981 357 794

**Rapela** [mesón] **E2** Estrada de Castela, 128 · T: 981 328 703

**Real** [cafét-bar] **E2** Vila Soledad, s/n · T: 981 320 348

**Reca** [cafét-bar] **F2** Venezuela, 85-87 · T: 639 812 410

**Refugio Lume-Boo** [bar-restaurante] **fóra plano** Praia Punta Penencia · T: 981 372 515 - 629 338 955

**República Ceska** [cervexería] **D3** Avenida de Esteiro, 42-44 · T: 981 300 497

**Retorno** [mesón] **E2** Enxeñeiro Andrés Comerma, 41-45 · T: 981 373 092

**Rías Altas** [mesón-taberna] **C3** Alegre, 106 · T: 981 351 164

**Rincón Argentino** [pizzería] **E2** Avenida de Viveiro, 21 · T: 981 930 703

- Romero** [café-bar] fóra plano Estrada de San Pedro, s/n · T: 981 370 959
- Ronsel** [café-bar] F2 Nova de Caranza, 114-116 · T: 981 947 409
- Rotterdam** [café-bar] F1 Estrada de Castela, 230 · T: 981 314 957
- Royfe** [café-bar] G3 Juan de Austria, B4 · T: 981 316 657
- Ruada** [café-bar] E2 Avenida da Paz, 50 · T: 981 329 347
- S. Carpe Diem** [café-bar] D2-E2 Ministro Patiño, s/n · T: 981 320 803
- San Amaro** [café-bar] D3 Zurbarán, 11 · T: 981 353 877
- Sanjurjo** [café-bar] G3 Mercado de Caranza · T: 981 325 599
- Sarga** [bar] B4 Paseo da Mariña, 10
- Seijo** [café-bar] C3 Terra, 100-102 · T: 981 351 588
- Sidrería O'Lagar I** [mesón] C3 Igrexas, 132 · T: 981 355 170
- Sidrería O'Lagar II - Bar do Mercado** [bar] C3 Mercado da Magdalena
- Simbad** [restaurante] fóra plano Estrada de Catabois, 268 · T: 981 370 490
- Sociedad Esteiro** [café-bar] G3 Avenida de Castelao, 36 · T: 981 315 607
- Souto Bello** [café-bar] E2 Sánchez Calviño, 26 · T: 981 328 876
- St. Moritz** [café-bar] F1 Faxardo, 50 · T: 981 318 005
- Stolen** [cafetería] C3 Magdalena, 119 · T: 981 358 015
- Sucesor de Bonilla** [cafetería] D3 Praza do Callao, 1 · T: 981 350 981
- Sur** [taberna] D3 Magdalena, 50 · T: 981 350 870
- Taberna de Arca** [taberna] B4 O Castro, 20 · T: 981 355 144
- Taberna de Pepe** [café-bar] fóra plano Avenida da Residencia, 13 · T: 654 714 449
- Taberna do Cantón** [bar-restaurante] D3 Carme, 1 · T: 981 351 485
- Taxonera Chrisdy** [mesón] D3 Carlos III, 8 · T: 981 355 128
- Tecla** [café-bar] D3 Taxonera, 8 · T: 981 354 008
- Telepizza** [pizzería] F2 Venezuela, 79-81 · T: 981 330 303

- Tizón** [restaurante] E2 Alcalde Usero, 65 · T: 981 323 003
- Toñí** [café-bar] D3 Magdalena, 80 · T: 981 350 927
- Tops Cómete el Mundo** [restaurante] D3 Real, 6 · T: 981 370 336
- Trasgo** [café-bar] C2 Estrada de Xoáne, 10 · T: 981 313 259
- Trébol** [cafetería] E1 Río Miño, 24 · T: 981 310 018
- Triple V** [café-bar] fóra plano Estrada de Catabois, 245 · T: 981 327 845
- Valencia** [bar-cafetería] fóra plano Estrada de Catabois, 390 · T: 981 370 352
- Vanesa** [café-bar] fóra plano Estrada de Catabois, 365 · T: 981 372 402
- Venecia** [cervexería] D3 María, 68 · T: 981 350 477
- Viana Mar** [bar] fóra plano A Pedreira, 75 - Covas · T: 608 760 292
- Vinci** [bar] D3 Avenida de Esteiro, 40
- Virginia** [café-bar] C3 A Coruña, 89 · T: 981 945 248
- Vispo** [café-bar] D1 Estrada de Catabois, 105 · T: 981 310 817
- Vn** [bar-restaurante] E2 Vila Soledad, 27 · T: 981 931 911
- Xabier** [mesón] C3 Real, 196 · T: 981 354 267
- Yemen** [bar] F3-G3 Lepanto, s/n B1 B · T: 981 313 732
- Zahara** [bar] D3 Igrexá, 34 · T: 981 353 718



---

Plano

7









Oficina de  
Turismo de Ferrol



Vista panorámica



Estacion de bicis



Oficina de  
Turismo de Galicia



Zona de  
restaurantes e tapas



Alugamento de bicis



Alojamento



Zona de compras



Carril bici



Barcos ría



Taxi



Ruta a pé



Tren turístico



Intercambiador



Inicio do  
Camino de Santiago



Edificio relixioso



Cruceiros



Camino de Santiago



Museo / cultura



Aparcadoiro



Inicio do Camino de  
Santo André de Teixido



Modernismo



Estación de servizo



Práia



## Concello de Ferrol



SOCIEDADE  
MIXTA DE  
TURISMO  
DE FERROL

Oficina Central de Turismo de Ferrol **D3**

Magdalena, 56 - T 981 944 272

Punto de Información de Turismo de Ferrol **B4**

Peirao de Curuxearas, s/n

[www.ferrol.es](http://www.ferrol.es)

ferrolturismo@ferrol.es