

A TAFONA
ÁRBORE DA VEIRA
AS GARZAS
CASA MARCELO
CASA SOLLA
CEIBE
CULLER DE PAU
MARUJA LIMÓN
NOVA
O EIRADO
O'PAZO
PEPE VIEIRA
RETIRO DA COSTIÑA
SILABARIO
SIMPAR
TERRA
YAYO DAPORTA

MICHELIN-STERNE
GALICIEN 2025



Die Konsolidierung der galicischen Gourmetküche wird für ein weiteres Jahr lang von einer der einflussreichsten und anspruchsvollsten internationalen Fachpublikationen, dem Michelin-Führer, anerkannt.

Im Jahr 2024 werden siebzehn Restaurants mit einem oder zwei Sternen ausgezeichnet. Sie sind über ganz Galicien verteilt; nur eines ist in Madrid ansässig.

Die Qualität und Vielfalt der viel gerühmten galicischen Produkte wird in den Küchen gepriesen, in denen die der Geschmack auf natürliche Weise hervorgehoben wird. Dabei gilt der nachhaltigen Herkunft der Ressourcen und der Zusammenarbeit mit kleinen lokalen Erzeugern und Händlern besondere Aufmerksamkeit.

Das Engagement der Chefköche und ihrer Teams für die Tradition, die Interpretation und Anpassung der galicischen Rezepte, vermittelt die Fusion mit dem Gebiet. Dabei werden Einflüsse aus fernen Küchen nicht außer Acht gelassen.

Diese gastronomischen Projekte tragen zur Schaffung und zur Verbreitung des kulturellen Erbes Galiciens bei. Sie sind zu einer idealen Möglichkeit geworden, der Eigenart des Gebietes näher zu kommen.

- 01— **A TAFONA** SANTIAGO DE COMPOSTELA
- 02— **ÁRBORE DA VEIRA** A CORUÑA
- 03— **AS GARZAS** MALPICA DE BERGANTIÑOS
- 04— **CASA MARCELO** SANTIAGO DE COMPOSTELA
- 05— **CASA SOLLÁ** POIO
- 06— **CEIBE** OURENSE
- 07— **CULLER DE PAU** O GROVE
- 08— **MARUJA LIMÓN** VIGO
- 09— **NOVA** OURENSE
- 10— **O EIRADO** PONTEVEDRA
- 11— **O´PAZO** PADRÓN
- 12— **PEPE VIEIRA** POIO
- 13— **RETIRO DA COSTIÑA** SANTA COMBA
- 14— **SILABARIO** VIGO
- 15— **SIMPAR** SANTIAGO DE COMPOSTELA
- 16— **TERRA** FISTERRA
- 17— **YAYO DAPORTA** CAMBADOS



A TAFONA



RÚA DA VIRXE DA CERCA 7, BAIXO / 15703 SANTIAGO DE COMPOSTELA
+ 34 981 56 23 14 RESTAURANTEATAFONA.COM

LUCÍA FREITAS





Lucía Freitas leitet das A Tafona seit 2009. Sie hat einen Weg eingeschlagen, auf dem sie ihre aktuelle gastronomische Ausrichtung definiert hat, die untrennbar mit ihrem Projekt Amas da Terra verbunden ist. Mit diesem Projekt verleiht sie den Frauen, mit denen sie zusammenarbeitet, Sichtbarkeit und eine Stimme.

Es handelt sich um die Bäckerinnen, Bäuerinnen, Fischerinnen, Muschelsammlerinnen, Viehzüchterinnen, Handwerkerinnen und Winzerinnen, die einen großen Teil des wirtschaftlichen und sozialen Gefüges des ländlichen Galiciens tragen. Eine Initiative von und für sie, die mit anderen, ähnlichen Vorschlägen in Ländern wie Japan verknüpft werden soll - ein Land, das die Chefköchin häufig besucht.

Der Alltag von Freitas in dem im Zentrum von Santiago de Compostela gelegenen Restaurant beginnt mit dem Gang auf den benachbarten Lebensmittelmarkt. Während ihrer Tour an den verschiedenen Ständen deckt sie sich mit Waren ein und unterhält sie sich mit den Marktfrauen. Deren Arbeit ist für die Köchin so wichtig, dass Porträts dieser Verkäuferinnen im Speisesaal des Lokals hängen, um ihnen vor den Gästen die wohlverdiente Anerkennung zu geben.





Diese Verbundenheit mit der Tradition spiegelt sich auch in der Analyse des populärsten Rezeptbuchs wider, mit der Zubereitung eines caldo de gloria (Brühe des Ruhmes) zu Ehren von Rosalía de Castro, in der sie Krähenmais verwendet. Die Verbundenheit kommt auch in der Erinnerung an ihre Kindheit zum Ausdruck, in dem Gericht *Mein Glück*, dank kleiner Molkereibetriebe wie Airas Moniz.

Freitas engagiert sich sehr für die Forschung und die Vermittlung zwischen den Erzeugerinnen und der akademischen und wissenschaftlichen Gemeinschaft und arbeitet mit der Universität und anderen Institutionen über Amas da Terra und das Fleischtechnologiezentrum in Bezug auf die Verwendung von Rindfleisch zusammen, während sie gleichzeitig an der Wiederbelebung der traditionellen Wurstwaren arbeitet.

Freitas kocht regional und setzt ihre Werte in ihren Gerichten um. Sie spiegeln das gemeinsame Netzwerk wider, das durch die Bildung eines Teams im Restaurant vervollständigt wird, das ausschließlich aus Frauen besteht, denen es auch heute noch schwer fällt, Verantwortung im Bereich der Gastronomie zu übernehmen. Die Fokussierung auf die Professionalität und die Kapazitäten jeder Einzelnen von ihnen für das Funktionieren des A Tafona ist ebenfalls Teil dieses Projekts.



NICHT AUF DER KARTE ANGEZEIGT

Der Lebensmittelmarkt von Santiago de Compostela ist eines der wichtigsten Zentren der Stadt. Die Besucher können Gemüse, Fisch, Fleisch und Käsesorten aus der näheren Umgebung Kennenlernen und auch die verschiedenen Küchen im Restaurantbereich kosten.



ÁRBORE DA VEIRA



MONTE DE SAN PEDRO / ESTRADA OS FORTES, S/N / 15011 A CORUÑA
+ 34 981 078 914 ARBOREDAVEIRA.COM

**LUIS VEIRA
IRIA ESPINOSA**





Luis Veira und Iria Espinosa sind seit 2006 Partner und rühmen sich des besten Ausblicks aller Restaurants in A Coruña sowie dessen Lage auf dem Monte de San Pedro. Von hier aus kann man die ganze Stadt und die Weite des Atlantiks sehen, untermauert diese Behauptung. Ihre Entscheidung, vom Stadtzentrum an diesen landschaftlich reizvollen Ort umzuziehen, hat ihnen viel Freude und das ganze Jahr über einen stetigen Kundenstrom beschert.

Der von Santi Diéguez geleitete Speisesaal wird durch ein langes Fenster abgeschlossen. Dahinter befinden sich die kahlen, minimalistisch gestalteten Holztische, auf denen sich das handgefertigte Geschirr abhebt, das zum Teil aus Töpfereien der Stadt Buño stammt.

Das allgegenwärtige Meer dient diesen Köchen, die galicischen Fisch und Meeresfrüchte zur Grundlage ihrer Küche gemacht haben, als Inspiration und Vorratskammer. Herzmuscheln, *minchas* oder Strandschnecken, Kraisergarnelen, Thunfisch und Tintenfische sind einige der Produkte, die Veira aufzählt. Dabei lobt er ihre Qualitäten ungeachtet ihres Preises und lässt die schmackhafte Sardine nicht aus, die während des Festes San Xoán in A Coruña so gefragt ist, bei dem die Strände in einer magischen Nacht mit Lagerfeuern überfüllt werden.





Obwohl sie im Moment keinen eigenen Gemüsegarten haben, können sie auf die Erzeuger der Biosphären reservat von den Mariñas Coruñesas zurückgreifen und auf lokale Produkte setzen, darunter auch einige Weine der geschützten geografischen Angabe Betanzos.

Beide Chefköche sind der Meinung, dass das Geheimnis der Entwicklung und Konsolidierung ihres Projekts in ihrer Fähigkeit liegt, täglich präsent zu sein, um die Arbeit eines Teams zu koordinieren, das derzeit aus etwa dreißig Personen besteht.

Mit mehr als zehn Jahren Berufserfahrung stellt sich das Restaurant neuen Herausforderungen, wie zum Beispiel der kürzlich erfolgten Einstellung von Álvaro Gantes, der für die Abteilung Forschung und Entwicklung zuständig ist. Diese Abteilung beobachtet die neuesten internationalen kulinarischen Trends, um Neuheiten in das Rezept-Repertoire aufzunehmen, und arbeitet auch in der Schulungsabteilung für Fachleute und die breite Öffentlichkeit sowie in der Beratung anderer Restaurants.

Zusätzlich zu den Menüs *Semente*, *Raíces* und *Árbore* können die Gäste zwischen Seehecht aus Celeiro, Lendensteak mit Reis, Tatarsteak vom galicischen Rind oder Kabeljau-Kiemenbacken wählen. Das Gericht, das auf keiner Speisekarte des Restaurants fehlt und bereits zu einem Klassiker des Hauses geworden ist, ist *Die Kirsche, die vom Baum fiel*: ein Trompe-l'œil, bei dem das Herz der Frucht in Gelee von einer auf Basilikumsand ruhenden Foie-Mousse bedeckt ist.



NICHT AUF DER KARTE ANGEZEIGT

Das Wahrzeichen der Stadt ist der Herkulesturm. Sie öffnet sich zum Atlantik hin, über die sie umgebende Strandpromenade und die städtischen Strände, die Einheimischen und Besuchern als Erholungsgebiet dienen. A Coruña ist für die Atmosphäre seiner Straßen bekannt und verbindet lokale Tradition mit kosmopolitischer Modernität.



AS GARZAS



O PORTO DE BARIZO / 15113 MALPICA DE BERGANTIÑOS, A CORUÑA
+ 34 981 721 765 ASGARZAS.COM

CACO AGRASAR





Die schmale Straße nach As Garzas führt uns in die zerklüftete Landschaft der Costa da Morte. Auf der einen Seite des Weges sehen wir eine alte Aufzuchtanlage für Krustentiere und vor dem Restaurant die Unermesslichkeit der unerbittlichen Wellen, die sich an den Felsen von Pedra das Garzas brechen und die Bucht von Barizo umspülen. Dort befindet sich, in den Ausläufern des Monte Nariga geschützt, ein kleiner Hafen gleichen Namens.

Die Geschichte von As Garzas ist mit dem Hafenbetrieb dieses Ortes verbunden, da die Eltern von Fernando „Caco“ Agrasar, Conchita und Fernando, hier Meeresfrüchte kauften, die sie in einem Restaurant in Santiago de Compostela servierten. Diese Verbindung führte 1990 zur Eröffnung des Lokals, mit der Matriarchin an der Spitze der Küche. Sie bildete den heutigen Chefkoch aus, der im Jahr 2000 mit María Sánchez als Leiterin des Speisesaals den Betrieb übernahm.





Diese gastwirtschaftliche Tradition spiegelt sich auch in den Namen der Menüs Single und Long Play wider, eine Hommage an eine Diskothek, die zu den Familienunternehmen zählte. Für Agrasar ist es von grundlegender Bedeutung, die Küche, für die das Restaurant bekannt wurde, weiterhin zu ehren und die Produkte, die verarbeitet werden, mit Respekt und einem Hauch von Raffinesse zu verwöhnen. Das macht seine Arbeitsweise aus, die von einer festen Kundschaft sehr geschätzt wird.

Von einem mit einem großen Fenster umgebenen Speisesaal aus kann der Gast einen unvergleichlichen Blick genießen, der ihn gleichzeitig schützt und ihm das Meer, den wahren Protagonisten der Rezepte Agrasars, näher bringt.

Der Chefkoch hat eine Vorliebe für Seebarsch, Hummer, Jakobsmuscheln und Stöcker. Er weist jedoch auch dem Gemüse als perfektem Begleiter der Meeresressourcen eine grundlegende Rolle zu. Der Geschmack der Zwiebeln und des Knoblauchs, die von kleinen Erzeugern in Barizo angebaut werden, sticht ebenso hervor wie die Qualität aus den Gemüsegärten in Coristanco, die für ihre Kartoffeln bekannt sind.

Der Generationswechsel ist gesichert, da Xurxo, der Sohn von Caco und María, voll in den täglichen Betrieb des Restaurants integriert ist, insbesondere in Bezug auf die Weinauswahl, bei der die galicischen Weine immer mehr an Bedeutung gewinnen.

Im gleichen Gebäude wie das Restaurant gibt es vier Zimmer für diejenigen, die ihren Aufenthalt verlängern und am nächsten Tag mit Hilfe der frischen Meeresbrise aufwachen möchten.



STÉPHANE LUTIER

NICHT AUF DER KARTE ANGEZEIGT

Die Wirtschaft von Malpica de Bergantiños, im Herzen der Costa da Morte gelegen, war jahrhundertlang mit dem Walfang verbunden. Heute konzentriert sie sich auf die Ringwadenfischerei und dem Fang des Tages sowie auf die Keramikherstellung in der Stadt Buño. Die Bedeutung des Vogelschutzgebiets der Sisargas-Inseln ist eine Attraktion für jeden Naturliebhaber.



CASA MARCELO



RÚA DAS HORTAS 1 / 15705 SANTIAGO DE COMPOSTELA
+ 34 981 558 580 RESERVAS@CASAMARCELO.NET CASAMARCELO.NET

MARCELO TEJEDOR





JESÚS MADRINÁN / SOLE FELLOZA

Marcelo Tejedor ist eine Referenz unter seinen Kollegen und gilt als Pionier der galicischen Gourmetküche. Er führt das Casa Marcelo, eines der einzigartigsten Restaurants in Santiago de Compostela. Seine Eröffnung im Jahr 1999 war ein Novum, da es keine Speisekarte gab und zum ersten Mal ein Degustationsmenü angeboten wurde.

Das Restaurant hat mehrere Etappen durchlaufen, darunter eine als Gastrobar mit einem kulinarischen Angebot, das galicische und japanische Einflüsse verbindet. Tejedor liebt die informelle Straßenküche Japans. Heute, nach mehr als 25 Jahren, dreht sich das kulinarische Projekt erneut um Kreativität, die in der eigenen beruflichen Erfahrung gründet. Der Schwerpunkt liegt dabei auf den galicischen Wurzeln, die in Form eines Verkostungsmenüs lecker verpackt werden..

Seine kulinarische Sprache basiert auf der Einfachheit im Stil der traditionellen galicischen Küche. Für diesen Koch ist das Rezept für Oktopus *á feira* Ausdruck des zu erreichenden Ziels. Dabei wird mit drei Zutaten das maximale Ergebnis erzielt. Nach vierzig Jahren Erfahrung ist das Weglassen des Nebensächlichen, um das Wesentliche zu erreichen, seine Art, die Gastronomie zu konzipieren.





Tejedor versteht das Kochen als einen großzügigen Umgang mit den Gästen und anderen Köchen. Das Garen von Fisch bei niedriger Temperatur, wie z. B. sein Gericht mit Seehecht aus Celeiro, gebratener Drachenkopf oder Fischkollagen-Emulsionen, wie z. B. die Zitronen-Pil-Pil-Sauce, sind Markenzeichen des Hauses, deren Zubereitung im Laufe der Jahre von vielen Kollegen übernommen wurde.

Der Chefkoch betont, dass es in Galicien derzeit eine Generation von Spitzenköchen gibt, denen es gelungen ist, das Vertrauen der Kunden durch harte Arbeit und gut durchdachte Vorschläge zu gewinnen.

Das Team des Casa Marcelo besteht aus siebzehn Personen. Sie arbeiten in einer zum Speisesaal hin offenen Küche. Ein einziger langer Tisch empfängt die Gäste und lädt sie dazu ein, Eindrücke auszutauschen und Gespräche zu führen, während sie sich den Speisesaal teilen. Der ruhige Garten hinter dem Haus wartet auf diejenigen, die sich nach dem Essen inmitten einer Symphonie von Grünpflanzen unterhalten möchten.

Der Chefkoch war aktiv an der besonderen Dekoration des Restaurants beteiligt, in dem figurative und geometrische Illustrationen nebeneinander bestehen. Derzeit kanalisiert er diese Kreativität in das Design und die Eigenproduktion von Keramikstücken, die er in das Geschirr mit aufnehmen wird, sowie in die Recherche nach inspirierenden, z. B. chinesischen und peruanischen Rezeptbüchern.

Tejedor fördert die gemeinschaftliche Arbeit. Das Küchenteam steht unter der Leitung von Luis Alonso aus Vigo und das Team im Speisesaal wird von Fernando García und Marcelo Rugiero geleitet. Sie alle sind die wahren Protagonisten des Erlebnisses Casa Marcelo.



NICHT AUF DER KARTE ANGEZEIGT

Von der Praza do Obradoiro führt die Rúa das Hortas hinunter, die von traditionellen Häusern mit eigenem Gemüsegarten auf der Rückseite gesäumt wird. Bereits im Mittelalter durchquerte diese Straße mehrere Grundstücke, von denen heute noch der Campo das Hortas übrig ist, auf dem die Dorfbewohner immer noch ihre Feldfrüchte anbauen.



CASA SOLLÀ



AV. SINEIRO 7 / 36005 POIO, PONTEVEDRA
+ 34 986 872 884 RESERVAS@RESTAURANTESOLLA.COM RESTAURANTESOLLA.COM

PEPE SOLLÀ





Der Zugang zu Casa Solla führt durch einen Obstgarten voller Bäume mit einem Kornspeicher, wie er früher in traditionellen galicischen Häusern üblich war. Hier eröffneten die Eltern von Pepe Solla ihr Restaurant, das er seit zwanzig Jahren führt.

Der Chefkoch stützt seine Küche auf das Produkt, die Identität und auf das Gebiet. Ein wichtiger Teil seiner Arbeit konzentriert sich auf die Auswahl der Ressourcen, die er beschafft. Er hält es für unmöglich, bei einem Gericht ein hohes Niveau zu erreichen, wenn man sich nicht sicher ist, dass das Produkt das allerbeste ist.

Sein Kontakt zu kleinen Gartenbauern wie A Horta de Adelina in O Grove, zu Artesáns da Pesca in Ribeira oder zur Käserei Airas Moniz in Chantada erfüllt die Funktion eines Forschungs- und Entwicklungszentrums. Der tägliche Austausch von Eindrücken ermöglicht es den Erzeugern, Fischern, Muschelzüchtern und seinem eigenen Team, sich zu verbessern. Die Betreuung vom Fang an, die Vermeidung von Stress für den Fisch und die Art und Weise, wie er ausgeblutet oder transportiert wird, bestimmen das Endergebnis in Bezug auf Textur und Geschmack.





Das Angebot dieses Restaurants ist eng mit dem Meer und dem Gemüsegarten verbunden. Die stets abwechslungsreichen Menüs sollen jedoch das Potenzial der galicischen Vorratskammern aufzeigen. Hinter jedem Gericht steckt eine komplexe Arbeit, die das Ergebnis einfach erscheinen lässt. Nach dem Motto, dass es einfacher ist, Dinge hinzuzufügen, als sie herauszunehmen, plädiert Solla für einen Prozess, der zu einem Minimalismus führt, bei dem eine Karotte oder eine Erbse ebenso wie ein Hummer den gleichen Grad an Emotion erreichen kann.

Die Küche öffnet sich durch ein großes Fenster zum Speisesaal und erleichtert die fast choreografische Koordination der jeweiligen Teams, die den Rhythmus jedes Tisches optimal berechnen. Der Kundenservice ist eines der Markenzeichen des Hauses. Eine sorgfältige Auswahl von Geschirrstücken, die von Kunsthandwerkern wie Ana Tenorio hergestellt werden, oder eine Auswahl unbekannter Weine, die den Gast durch ihre Kombinationen überrascht, vervollständigen das Erlebnis.

Der Chefkoch betont, dass er in den letzten Jahren beobachtet hat, wie die Gesellschaft immer mehr Zeit und Geld in die Aneignung der kulinarischen Kultur investiert hat. Er weist darauf hin, dass es symptomatisch ist, dass Kinder an seinen Tischen sitzen, da dies auf ein Interesse an einer „Gaumenschule“ hindeutet. Die Entwicklung des Kundenkreises geht Hand in Hand mit der Entwicklung der kulinarischen Angebote von gastronomischen Restaurants wie dem seinen, das er als erschwinglichen Luxus definiert.



NICHT AUF DER KARTE ANGEZEIGT

Das nördliche Ufer der Ría de Pontevedra bietet dem Besucher ein reiches kulturelles Erbe. Die Kornspeicher von Combarro bilden eine malerische Fassade zum Meer hin und Denkmäler wie das Kloster von San Xoán de Poio heben das Können der *canteiros* und ihres Steinmetzhandwerks hervor.



CEIBE



RÚA SAN MIGUEL 8 / 32005 OURENSE
+ 34 988 542 580 CEIBERESTAURANTE.COM

LYDIA DEL OLMO
XOSÉ MAGALHAES





In Ceibe dreht sich alles um die Küche, ganz wie in den traditionellen galicischen Häusern. In diesem Raum wurde empfangen, geredet, gelebt; und wenn das kalte Wetter kam, wurde er zur Wohnstätte. Der Arbeitsbereich ist zu einem offenen Raum hin geöffnet und lädt die Gäste ein, sich an den Vorbereitungen zu beteiligen.

Das im historischen Zentrum von Ourense gelegene Restaurant wird von Lydia del Olmo und Xosé Magalhaes geführt. Mit der Wahl des Namens Ceibe (frei auf Galicisch) wollten sie die Wahl ihres eigenen Weges hervorheben.

Der Speisesaal ist eine Oase aus Stein und Holz inmitten des städtischen Trubels. Jedes Detail wird sorgfältig beachtet und bringt uns dem traditionellen Handwerk näher. Von den aus Kartoffelerntekörben gefertigten Lampen bis hin zum Tisch, der auf einem kastilischen Dreschflegel steht, den portugiesischen, von Xosés Mutter hergestellten Leinenservietten oder dem Keramikgeschirr von Niñodagua, vermittelt jedes Element die Identität dieses Projekts.





Wenn die Gäste am Tisch sitzen, werden sie mit einer gastronomischen Reise durch die galicische Geographie überrascht. Dabei liegt Schwerpunkt auf der Interpretation der unbekanntesten Rezepte aus dem Landesinneren. Sie können zwischen den Menüs *Enxebre* oder *Esmorga* wählen, erhalten jedoch nur am Ende die Speisekarte mit den genau angegebenen Kreationen. Wenn Sie im Herbst und Winter kommen, verkosten Sie vermutlich Wild, Pilze und Gemüse der Saison. Im Sommer wird es nie an Gemüse oder saisonalem Fisch und Meeresfrüchten aus dem Fischerdorf Muxía mangeln.

Die Zusammenarbeit mit kleinen Erzeugern ermöglicht es dem Team, die Qualität des Materials zu kontrollieren, auf das die traditionellen Techniken Galiciens angewandt werden, wie z. B. das Einsalzen von Stöcker, Kabeljau oder Fleisch für Eintopfgerichte sowie das Marinieren von Muscheln. Darüber hinaus tragen eingelegte Gurken und hausgemachte Fermente in den Gerichten dazu bei, die Verdauung zu erleichtern und den Gaumen zwischen den Gängen zu erfrischen.

Lydia und Xosé sagen, dass die Kunden seit ihrer Eröffnung im Jahr 2020 immer wieder nach dem *Boliño de cocido* fragen, ein Gericht, das als Hommage an Ourense und das galicische Hinterland entstanden ist. Es interpretiert den Eintopf durch ein süßes Brot mit zwei Gärungen, gefüllt mit Fleisch und einer Kohlwaffel, dazu eine mit unto gewürzte Brühe, einem Fett, das den Geschmack der galicischen Brühe kennzeichnet.

Diese und andere Gerichte machen den Tisch von Ceibe zu einem Bindeglied zwischen den verschiedenen Generationen - zwischen denen, die sich an die Geschmäcker ihrer Kindheit erinnern, und denen, die die Entwicklung einer modernen, in ihren Wurzeln verankerten Küche entdecken.



NICHT AUF DER KARTE ANGEZEIGT

Ceibe befindet sich im Herzen des historischen Zentrums von Ourense, ganz in der Nähe der Praza do Ferro, wo früher Eisenwaren und landwirtschaftliche Geräte verkauft wurden, und der Straßen, die „Os Viños“, ein traditionelles Tapas-Viertel, bilden



CULLER DE PAU



REBOREDO 73 / 36980 O GROVE, PONTEVEDRA
+ 34 986 732 275 RESERVAS@CULLERDEPAU.COM CULLERDEPAU.COM

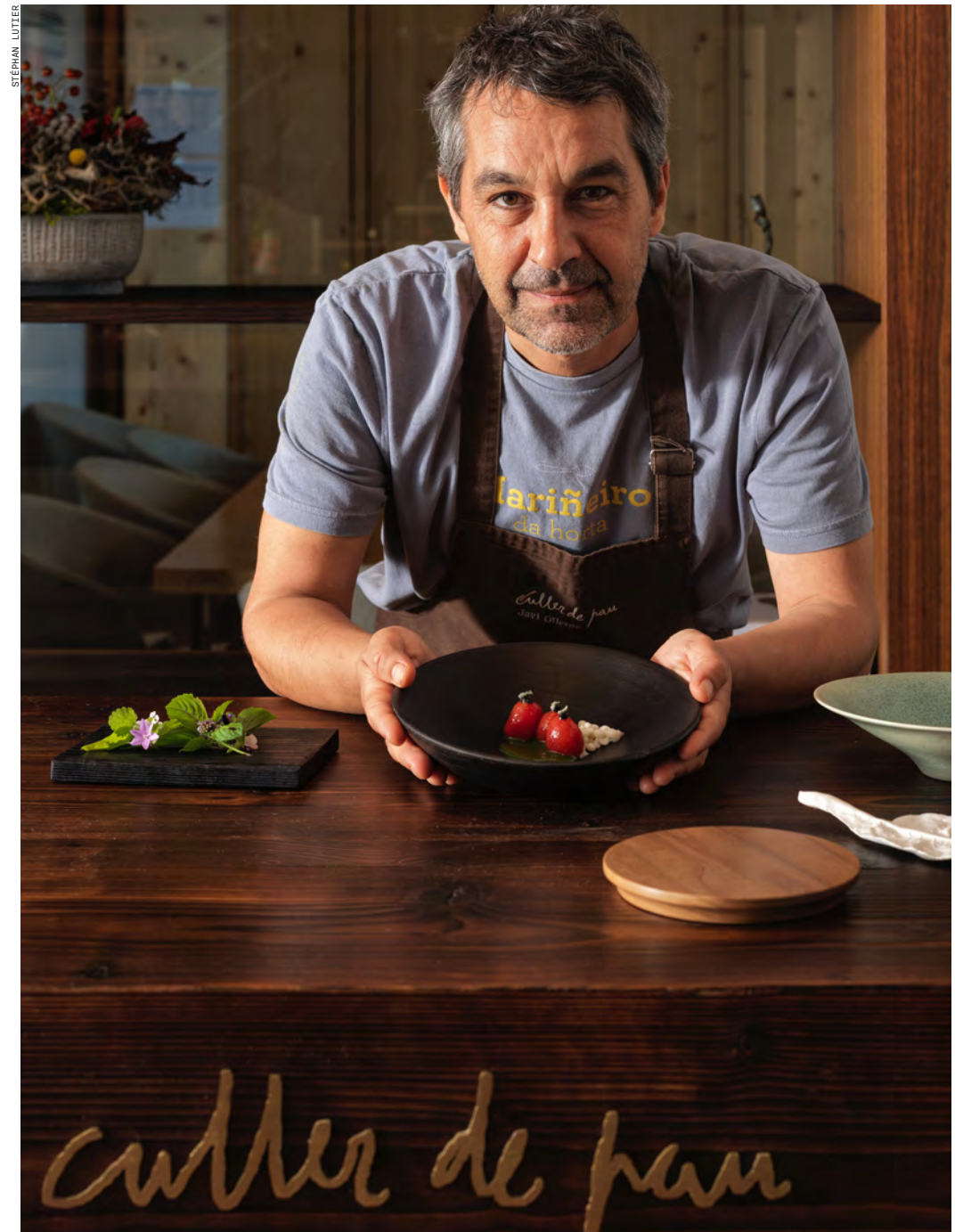
JAVIER OLLEROS





Javier Olleros, ein Verfechter der Gastronomie als Kulturvermittler, leitet mit Amara Rodríguez sein Projekt, das in Culler de Pau verwirklicht wurde. In der ländlichen Umgebung von O Grove und nicht weit vom Meer entfernt liegt dieses Restaurant. Sein Gemüsegarten ist zu einem Herz geworden, aus dem Inspiration, Wissen und Lernen strömen und das ein Team ernährt, das laufend auf der Suche nach seinen Wurzeln ist.

Die tägliche Arbeit beginnt frühmorgens mit dem Sammeln von Kräutern für Aufgüsse und Gemüse zum Kochen, aus einer Auswahl von mehr als dreihundert Arten. Das Zwitschern der Vögel wird von einer Vielzahl von Gerüchen begleitet, die sich im Gewächshaus konzentrieren. Dessen Holz- und Glasstruktur birgt einen langen Arbeitstisch, der zur perfekten Ergänzung für die Entwicklung der F&E des Restaurants geworden ist. In der Zwischenzeit besucht der Chefkoch den Markt und pflegt einen engen Kontakt zu Verkäufern, Schiffern, Muschelzüchtern und Landwirten.





Dieses Engagement für Nachhaltigkeit wird durch die Aufbereitung des eigenen Komposts mit den anfallenden Abfällen sowie durch die Zusammenarbeit und Vermittlung zwischen den Landwirten und der Misión Biolóxica de Galicia, einem Forschungszentrum, das sich mit der Erhaltung und Verbesserung einheimischer Pflanzensorten wie dem Krähenmais oder der Tränenerbse befasst, erweitert. In dieser Hinsicht betrachtet Culler de Pau die Bildung als einen Schlüsselpunkt, um die Gesellschaft in das individuelle und kollektive Bewusstsein einzubeziehen.

Die Architektur des Restaurants spiegelt einen minimalistischen Stil wider, der die Arbeit von galicischen Designern wie Arturo Álvarez bei der Beleuchtung hervorhebt oder die von Kunsthandwerkerinnen wie Verónica Moar bei der Auswahl des Geschirrs.

Der Speisesaal ist ein Aussichtspunkt mit Blick auf die Meeresbucht Ría de Arousa, eine mit einer fast unendlichen Artenvielfalt gefüllte Speisekammer. Es werden drei Menüs serviert, *Descuberta*, *Marexada* und *Ronsel*, in denen das Gemüse, das unter der Leitung von Chefkoch Takahide Tamakama als kreative Herausforderung verarbeitet wird, den gleichen Stellenwert hat wie Ressourcen von größerem wirtschaftlichem Wert, wie Meeresfrüchte, Fisch oder Fleisch, die das Angebot vervollständigen.

Die kulinarischen Angebote sind als eine weitere Möglichkeit gedacht, O Grove kennenzulernen, sowohl aus gastronomischer Sicht als auch unter dem Gesichtspunkt des Kulturerbes, der Natur oder der Ethnographie. Die Geschmackserlebnisse sind an die Jahreszeit, den biologischen Charakter des Gartens und das Angebot der lokalen Lieferanten angepasst. Die ausgewogenen und gesunden Menüs sind auf den Genuss der Gäste ausgerichtet, gewürzt mit einer angenehmen Lernerfahrung.

Olleros ist ein leidenschaftlicher Anhänger seines Berufs und seines Landes, in dem er vor etwa fünfzehn Jahren seine Wurzeln schlug. Das Engagement für beides ist seine Art, sich zu positionieren, und es ist üblich, dass er und sein Team T-Shirts mit Aufschriften wie gemüsematrose oder Gebietsinterpret tragen - eine Philosophie, die den Weg von Culler de Pau kennzeichnet.



NICHT AUF DER KARTE ANGEZEIGT

Culler de Pau liegt auf der Halbinsel O Grove in der Meeresbucht von Arousa, wo die Strände und Sümpfe sowie das Thermal- und Gastronomieangebot eine Attraktion für alle sind, die ein paar Tage abschalten möchten.



MARUJA LIMÓN



+ 34 986 473 406 MONTERO RÍOS 4 / 36210 VIGO CONTACTO@MARUJALIMON.ES MARUJALIMON.ES

RAFA CENTENO

MICHELIN-STERNE IN GALICIEN

2025





Der Eingang von Maruja Limón wird von einem abstrakten Kunstwerk aus dem Holz alter Fässer beherrscht. Es schafft eine gemütliche Atmosphäre, die sich durch den gesamten Raum zieht. Durch die Verwendung von Holz- und Metallmöbeln und das warme Licht, das im Speisesaal auf die einzelnen Tische fällt, wird ein modernes Ambiente vermittelt.

Dieses gastronomische Projekt ist eine Initiative von Rafa Centeno, der es seit mehr als zwanzig Jahren leitet. Der Autodidakt definiert sein Angebot als eine Küche der Erinnerungen, die sich an eine lokale Kundschaft richtet, die ihm auch nach vier Standortwechseln in verschiedenen Stadtteilen treu geblieben ist. Die saisonalen und lokalen Produkte der Ría de Vigo und von den galicischen Feldern sind die Inspiration für die Gestaltung der Speisekarte und der beiden Menüs, *Esencia Maruja* und *Maruja en estado puro*.





Das Selbststudium hat es Centeno ermöglicht, seiner Karriere mit Freiheit zu begegnen und sich mit der Stadt und den Kunden weiterzuentwickeln. Er stellt fest, dass sie sich ebenfalls die Gastronomiekultur aneignen. Die kulinarische Tradition der Hausmannskost ist eine der Grundlagen, auf denen diese Initiative beruht. Durch die Neuinterpretation eines Gerichts wie der *caldeirada* ohne dass es seine Essenz verliert, weckt er Erinnerungen bei den Gästen im Maruja Limón.

Es ist bemerkenswert, dass in den letzten Jahren immer mehr Gäste daran interessiert sind, die Gastronomie aus verschiedenen Blickwinkeln zu genießen. Dies hängt mit der Entwicklung des Gaststättengewerbes hin zu einem globalen Konzept zusammen, bei dem nicht nur der Küche, sondern auch dem Speisesaal und vielen anderen Aspekten Bedeutung beigemessen wird. Die Anerkennung der Arbeit jedes einzelnen Teammitglieds stellt dabei eine Priorität dar.

Obwohl ihre Küche auf lokalen Produkten basiert, übernehmen sie gelegentlich auch Ressourcen aus anderen Küchen, und passen sie an ihre Identität an. Verstärkt wird dies durch die Zusammenarbeit mit Handwerkern aus Galicien und aus Vigo, wie z. B. den *cesteiros*, bei der Gestaltung des Geschirrs und der Utensilien, die bei der Präsentation der Gänge verwendet werden.

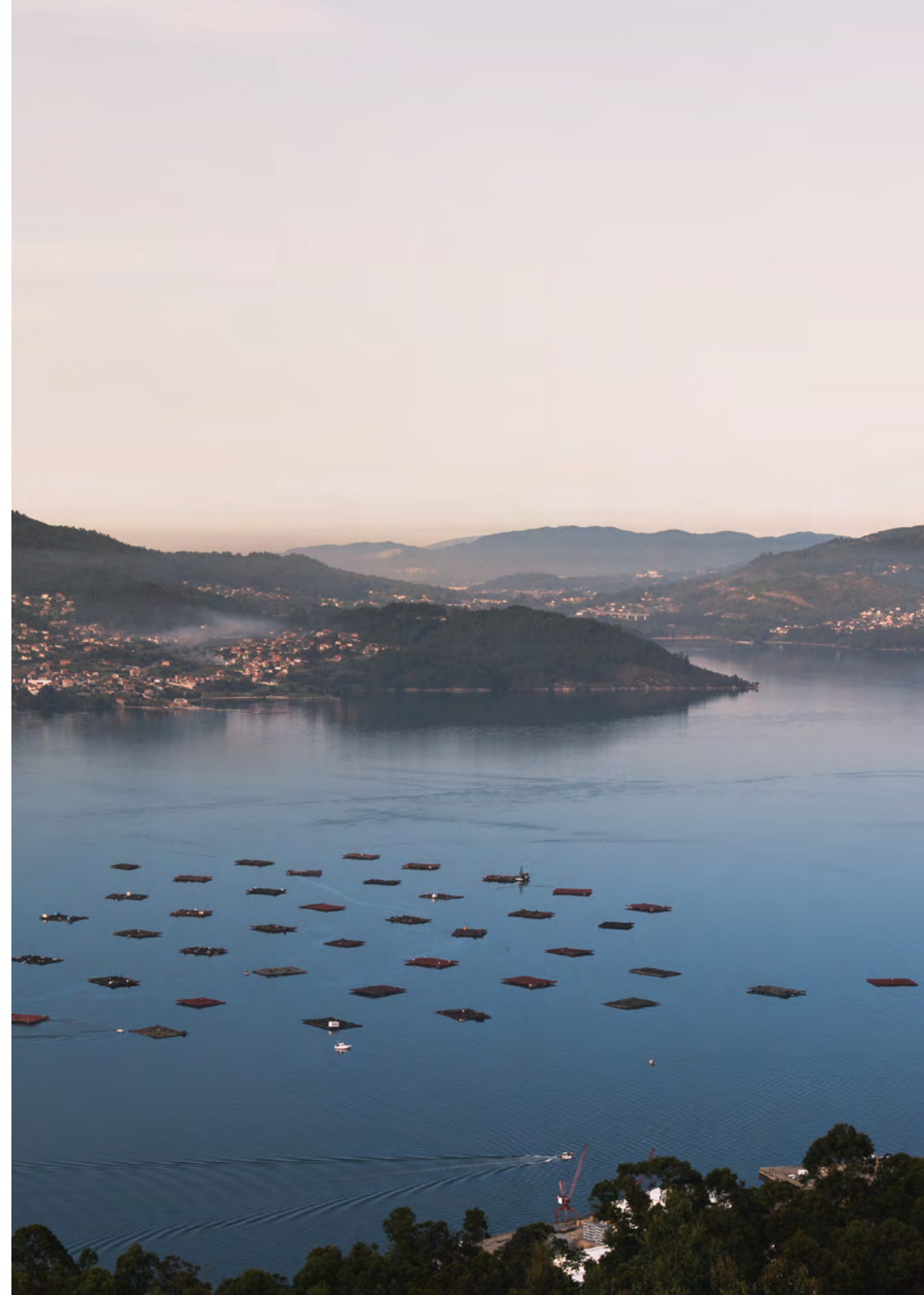
Das Restaurant hat sich der gesunden Ernährung verschrieben. Das ist das oberste Ziel, auf das sie ihr Angebot stützen. Aus diesem Grund vermeiden sie Modeerscheinungen und analysieren die Vorteile jedes Lebensmittels, wie z. B. die Verwendung von Algen und deren Einsatz bei der Ernährung.

Centeno beschreibt die derzeitige Situation des galicischen Gaststättengewerbes als magisch, da sie denjenigen, die in diesem Sektor professionell arbeiten wollen, viele Möglichkeiten in Bezug auf Produkte, Speisen und Wein bietet - und das bei einer immer aufgeschlosseneren Kundschaft. Dieser Umstand, ergänzt durch das reiche Natur- und Kulturerbe, macht Galicien zu einem immer attraktiveren Ziel für Besucher.



NICHT AUF DER KARTE ANGEZEIGT

Neben versunkenen Galeonen, goldenen Sandstränden, geschichtsträchtigen Inseln wie San Simón und Fischerdörfern wie Cangas und Baiona ist die Ría de Vigo eine reiche Speisekammer voller Fische, Meeresfrüchte und Algen. Muschelbänke, auf denen Weichtiere wie Miesmuscheln und Austern gezüchtet werden, bedecken die Meeresoberfläche und bilden eine einzigartige Landschaft.



NOVA



VALLE INCLÁN 5 / 32004 OURENSE
+ 34 988 217 933 NOVARESTAURANTE.COM

DANIEL GUZMÁN
JULIO SOTOMAYOR





RUBEN VILANOVA

Die Cousins Daniel Guzmán und Julio Sotomayor erinnern sich: In den Jahren, in denen sie getrennt voneinander ausgebildet wurden und dazugelernt haben, haben ständig ihre Eindrücke ausgetauscht. Und aus dieser Gemeinsamkeit ist die Idee entstanden, 2012 das Nova zu eröffnen.

Das Restaurant befindet sich im Zentrum von Ourense, einer Stadt, die sich in den letzten zehn Jahren, wie auch Galicien, auf gastronomischer Ebene verändert hat. Nach Ansicht dieser Köche liegt das daran, dass sie sich zu einem vielfältigen Angebot mit innovativen Vorschlägen entwickelt hat, die sich auf die Qualität eines einzigartigen Produkts stützen, welches seit jeher das Hauptpotenzial der Gemeinde war.

An der Wand am Eingang des Lokals ist *Cociña de raíces* zu lesen. Die Suche nach traditionellen Geschmäckern ist eines der Ziele dieses kulinarischen Projekts, das drei Menüs anbietet: *Raíces*, *Nova* und *Cima*. Sie tragen dem Wechsel der Jahreszeiten und der Vergänglichkeit von Produkten wie Zuckererbsen oder Tomatensorten Rechnung, die nur wenige Tage im Jahr erhältlich sind.





Der Name Nova bezieht sich auf die Anpassung, die wöchentliche Erneuerung der Speisekarte. Genau diese ständige Entdeckung ist es, was eine Kundschaft sucht, die hauptsächlich aus Galicien und dem Norden Portugals stammt, aber auch zunehmend international ist und aus Europa, den Vereinigten Staaten und Südamerika kommt.

Deckenstrahler individualisieren die Holztische im Speisesaal. Daniel und Julio bevorzugen Tische ohne Tischdecken, da sie möchten, dass sich der Gast auf das angebotene Gericht konzentriert. Daher ist die Auswahl von Produkten lokaler Lieferanten von entscheidender Bedeutung, um die beste Qualität zu erhalten, aus der einzigartige Aromen und Texturen gewonnen werden können. Dazu trägt auch die Auswahl des Geschirrs bei, wo Materialien wie Olivenholz, Marmor, Granit oder Keramik von Handwerkern wie Verónica Moar, Celso Ferreira oder Armaior die verschiedenen Gänge schmücken.

Die Inspiration für die Küche von Nova ist biologisch. Sie findet sich in Reisen, aber auch in der Erinnerung an das Gebiet. Das führt dazu, dass sie ihre eigenen geräucherten Lebensmittel herstellen, wie Entenschinken, Chorizo *ceboleiro* oder *cachucha* vom Schwein. Dazu verwenden sie Techniken, die in den *lareiras* (Feuerstellen in traditionellen galicischen Wohnhäusern) angewendet wurden, in denen Würste oder Fisch an der Aufhängung des *fumeiro* (Konstruktion, an der die Lebensmittel aufgehängt wurden) getrocknet wurden.

Pilze und Kastanien, typisch für diese Gegend im Landesinneren, sind ein sicherer Wert, ebenso wie die Zusammenarbeit mit hochkompetenten Bäckern der Stadt Cea. Der aus galicischen Weinen bestehende Weinkeller vervollständigt diese Vorliebe für lokale Produkte.

Dieses Projekt setzt sich aus Wurzeln und Innovation zusammen. Es taucht in die Gourmetküche ein, die nach Meinung von Guzmán und Sotomayor ihr Geheimnis bewahren sollte, um nicht an ihrem Erfolg zu sterben.



RUBÉN VILANOVA

NICHT AUF DER KARTE ANGEZEIGT

Nova ist in Ourense geboren und groß geworden. Die von dem Fluss Miño durchquerte, ganz in der Nähe der Ribeira Sacra gelegene Stadt ist seit jeher für ihre reiche kulturelle und literarische Aktivität, ihr künstlerisches Erbe und ihre Therme bekannt.



O EIRADO



PRAZA DA LEÑA 3 / 36002 PONTEVEDRA
+ 34 986 860 225 OEIRADO.COM

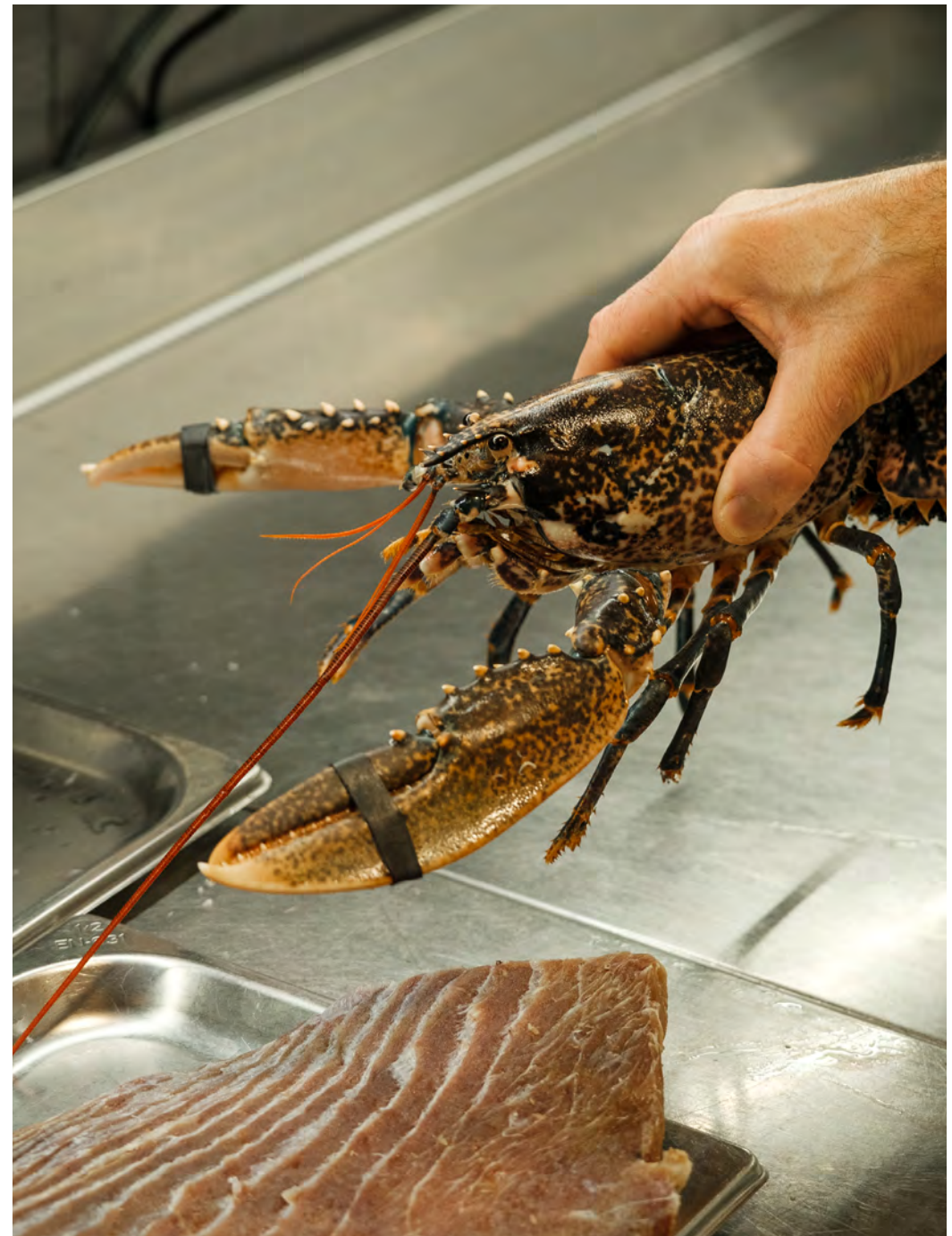
IÑAKI BRETAL





An der malerischen Praza da Leña gelegen, wo früher das Holz für die Öfen und Kamine verteilt wurde, hat sich O Eirado im Laufe seines über zwanzigjährigen Bestehens zu einem renommierten Bezugspunkt für das gastronomische Angebot der Stadt Pontevedra und der gesamten Region Galiciens entwickelt.

Wenn man morgens die Tür dieses traditionellen Steinhauses öffnet, riecht man den Duft von frisch gebackenem Brot. Das ist das erste, was täglich in der Küche zubereitet wird. Der Teig, für den verschiedene galicische Mehle verwendet werden, gärt 48 Stunden lang und wird vom Chefkoch Iñaki Bretal selbst verarbeitet.





Der Chefkoch leitet ein Team, dem er sein Vertrauen schenkt und das er als das Herzstück des Projekts anerkennt, mit Raquel Fernández als Sommelier. Da es in seiner Familie keine kulinarische Tradition gibt, erinnert er sich daran, dass er schon als Kind bewunderte, wie gut und phantasievoll seine Mutter kochte und wie hart der Alltag derjenigen war, die zur See fuhren, denn sein Vater war Seemann. Er ist zwischen dem Baskenland und Galicien aufgewachsen. Die galicischen Meeresressourcen inspirieren ihn. Aus ihnen bezieht er etwa 80 Prozent seines gastronomischen Angebots.

Während der Woche geht Bretal mehrmals auf den Fischmarkt von Santa Uxía de Ribeira, der im wichtigsten spanischen Küstenhafen liegt, um die Fische und Meeresfrüchte auszuwählen, mit denen er arbeiten wird. Dieser direkte Kontakt ist für ihn von grundlegender Bedeutung, um ein Produkt zu erhalten, das er in seinen Rezepten anpreist, ohne dass es durch Beilagen überdeckt wird, und die man in den Menüs *Curricán* und *Palangre* genießen kann.

Dieser Küchenchef ist ein Verfechter des unvergleichlichen Reichtums, den das galicische Gebiet Köchen und Verbrauchern bietet. Er bedauert, dass er keinen Gemüsegarten neben dem Restaurant hat. Der benachbarte Markt und einige der Ernten seines Vaters tragen jedoch dazu bei, diesen Mangel zu kompensieren.

Im Gegenzug begünstigt die zentrale Lage das Eintreffen einer sehr vielfältigen Kundschaft, die in den letzten Jahren durch die Pilger des Portugiesischen Weges bereichert wurde. Sie nutzten ihren Aufenthalt in Pontevedra, um dank O Eirado die galicische Gourmetküche zu kosten, die, wie Bretal betont, derzeit eine wohlverdiente Anerkennung erfährt.



NICHT AUF DER KARTE ANGEZEIGT

Pontevedra, die Hauptstadt der Rías Baixas, hat eine Altstadt mit herausragenden Beispielen bürgerlicher und religiöser Architektur, wie dem Palast der Familie Mendoza und der Basilika Santa María La Mayor. Die Plätze spiegeln die Geschichte der Stadt wider und sind der ideale Ort, um eine lebendige Atmosphäre zu genießen.



O PAZO



N-550 KM 23 / 15917 PADRÓN, A CORUÑA
+ 34 981 811 507 INFO@ASADOROPAZO.ES ASADOROPAZO.ES

ÓSCAR VIDAL





Feuer macht schmutzig, Feuer reinigt. So fasst Óscar Vidal die Funktion seines Arbeitsinstruments, der Glut, zusammen. Er schürt sie mit einem Paipai aus Japan, ein Land, dessen Gastronomie er bewundert und die er mit der galicischen Küche verbindet. Bei der Wahl des Holzes geht er sehr sorgfältig vor und verwendet Steineiche und Obstbäume für die Zubereitung von Gemüse und Meeresfrüchten, während Eiche für Fleisch reserviert ist.

Für die Zubereitung des Menüs Rescaldo sind zwei Grills erforderlich. Darauf bilden Tintenfisch, frische Eier, Hummer, Meeresscheidenmuscheln oder Paprika eine harmonische Melodie aus Texturen und Aromen. Sogar ein Teil der Herstellung der Desserts *Peido de lobo* oder *Tarta de Padrón* erfolgt am Grill.





Die Erfahrung des Küchenchefs im Umgang mit dem Feuer überträgt sich auf den Gaumen und spiegelt die Aromen wider, die Galicien repräsentieren. Fisch und Meeresfrüchte aus Rianxo und Ribeira sind die Stars der Küche, doch viele Gäste kommen wegen des hervorragenden galicischen Blondvieh-Koteletts aus Bandeira, das mit jedem Bissen saftiger wird.

Vidal, ein unermüdlicher Forscher und Praktiker der Methode von Versuch und Irrtum, experimentiert mit der Fermentation von Gemüse - dabei interessiert er sich besonders für Kohl - sowie mit der Reifung von Bläuel und Thunfisch. Sein Favorit aus dem Gemüsegarten ist die Erbse, das einzige Produkt, das er selbst anbaut.

Im Speisesaal Santiaguiño do Monte, benannt nach einem beliebten Fest in der Region, bei dem auf dem Grill gekocht und auf dem Feld gegessen wird, gibt Manuel Vidal als Oberkellner den Ton an. Die Holz- und Metalldekoration verweist auf die Grillroste und die Lichtpunkte an der Decke auf die Glut. Ein großer Tisch, der aus einem alten Magnolienbaum geschnitzt wurde, bildet den Mittelpunkt des Raumes. Einige Geschirrtile werden von der Töpferei Unzueta in Brión unter Verwendung der in der Küche anfallenden Asche hergestellt.

Óscar sieht sich selbst als Autodidakt und Grillmeister. Er mag das Wort Chefkoch nicht. Seine Erfahrung zeigt ihm, dass es ihm nur durch die Konzentration auf das beste Produkt gelingt, mit Kreationen zu überraschen, für die er, ausgehend von dieser Basis, nur eine geringe Anzahl von Zutaten benötigt.



NICHT AUF DER KARTE ANGEZEIGT

Padrón beherbergt zwei hervorragende Einrichtungen: das Museum Casa Rosalía de Castro und die Stiftung Camilo José Cela. Die Beschäftigung mit dem Werk dieser beiden Persönlichkeiten der Weltliteratur stellt eine weitere Möglichkeit dar, sich der galicischen Kultur zu nähern.



PEPE VIEIRA



CAMIÑO SERPE S/N / 36992 RAXÓ, PONTEVEDRA
+ 34 986 741 378 RESERVAS@PEPEVIEIRA.COM PEPEVIEIRA.COM

XOSÉ CANNAS





Inmitten der üppigen Vegetation des Camiño da Serpe taucht das Restaurant Pepe Vieira wie eine der Forschung und Kreativität gewidmete Insel auf, in der die Gastronomie ihre Daseinsberechtigung hat. Geleitet wird das Projekt seit über 20 Jahren von Xosé T. Cannas, Pepe Vieira und Óscar Abal als Küchenchef.

Seit fünf Jahren arbeitet Vieira mit dem Anthropologen Rafael Quintía zusammen, um sein eigenes kulinarisches Universum mit dem Namen „*A última cociña do mundo*“ zu schaffen. Es ist in der Region verankert besteht aus Rezepten, Geschichten und Figuren, die in einer Erzählung zusammenlaufen, die einen einzigartigen Vorschlag darstellt.

Dieser Prozess hat die F&E-Abteilung und das Küchenteam dazu veranlasst, konzeptionelle Vorschläge zu entwickeln. Dabei wurden jedem Gericht mehrere Monate Arbeit gewidmet. So können wir unseren Kunden ein ganzheitlicheres Erlebnis bieten, das durch ein angenehmes Ritual begleitet wird, bei dem das Erlebnis selbst im Vordergrund steht.





Vieira argumentiert, dass man von Schönheit umgeben sein muss, um sie zu schaffen. Alles im Restaurant ist unter dieser Prämisse konzipiert: von der Präsentation der Gerichte bis zur zeitgenössischen Architektur des Gebäudes, einschließlich der Gestaltung der Typografie, die dem Restaurant seine visuelle Identität verleiht. Diese Szenografie unterstreicht die Reinheit, die das Restaurant durch sein gastronomisches Angebot vermitteln möchte.

Diese Enklave erhebt sich mit einem privilegierten Blick auf die Ría de Pontevedra, die Hauptnahrungsquelle des Ortes, in der Fisch und Meeresfrüchte auf der Speisekarte dominieren. Sie experimentieren gerne mit Gartenprodukten und nutzen die Entwicklung, wie im Fall des Rübstiels, indem sie den Samen, den Keim, den Spross oder das Blatt bearbeiten, um verschiedene Geschmacksnuancen und Texturen zu erhalten.

Dieses Projekt dient der Aufwertung des ländlichen Raums und stellt ein wirtschaftliches Zentrum dar, in dem der ständige Strom von Lieferanten und Kunden auch zur Förderung anderer Unternehmen in der Region beiträgt.

Ein in die Natur integriertes Hotel, das aus vierzehn einzelnen Gebäuden, den so genannten Galpones, besteht und sich in der Nähe des Restaurants befindet, bietet den Gästen die Möglichkeit, diese Umgebung längere Zeit zu genießen und an einigen Aktivitäten teilzunehmen, die ausschließlich für sie bestimmt sind, wie z. B. Ausflüge entlang der Flussmündung oder Routen durch die Berge zur Entdeckung des ethnografischen Erbes.



NICHT AUF DER KARTE ANGEZEIGT

Die auf der Halbinsel O Salnés gelegene Gemeinde Poio öffnet sich zur Ría de Pontevedra mit ihren herrlichen goldenen Sandstränden und Wanderwegen zwischen Windmühlen.

RETIRO DA COSTIÑA



AV. DE SANTIAGO 12 / 15840 SANTA COMBA, A CORUÑA
+ 34 981 880 244 INFO@RETIRODACOSTINA.COM RETIRODACOSTINA.COM

MANUEL COSTIÑA





OVIDIO ALFESUNDE

Der Ursprung des Retiro da Costiña geht auf das Jahr 1939 zurück, als die Großeltern von Manuel Costiña, dem heutigen Chefkoch, ein Restaurant eröffneten. Nach ihnen übernahm seine Mutter es. Bei ihr erlernte er die traditionellen Kochtechniken, die sich durch langsame Garzeiten auszeichnen, und schärfte seinen Gaumen, indem er sich diese Aromen genau einprägte.

Costiña leitet ein Team von dreizehn Personen, die ab dem frühen Morgen in einer Küche arbeiten. Dort werden die Produkte empfangen, Gemüse, Fleisch und Fisch geputzt und zubereitet, die Zutaten gekocht und das lokale Weizen- und Roggenbrot gebacken.

Er ist ein Verfechter lokaler Rohstoffe. Der Fisch und die Meeresfrüchte, mit denen er arbeitet, stammen aus Lira, Muros, Carnota oder Fisterra, während das Gemüse von kleinen Erzeugern geliefert wird, die nicht weiter als zehn Kilometer entfernt sind. In einer Binnenregion wie Santa Comba, in der Weideland vorherrscht, sind Rindfleisch und Milchprodukte von höchster Qualität ein Muss.





Die Speisekarte *Garatuxa* ist an die jeweilige Jahreszeit angepasst und die Verkostung ermöglicht es Ihnen, verschiedene Bereiche des Hauses kennen zu lernen, wie z. B. das Hinterzimmer oder den Speisesaal. Es ist für den gemütlichen Genuss gedacht, und die Sardellen aus Santoña und warmes Olivenöl fehlen selbstverständlich nicht, und auf Wunsch gibt es auch pochierte Eier, denn beide Gerichte sind seit Jahren Bestandteil der Rezeptsammlung. Die exklusiv für sie hergestellten Stücke von Sargadelos, dem berühmten galicischen Keramikunternehmen, sind die perfekte Ergänzung zu den delikaten Präsentationen.

Wein und Spirituosen sind in diesem Restaurant von großer Bedeutung. Der Weinkeller im Erdgeschoss ist ein moderner Raum, in dem die Aufbewahrung von zahlreichen internationalen Referenzen im Vordergrund steht. Im Raucherclub im ersten Stock können die Gäste aus mehr als tausend verschiedenen Spirituosen und Destillaten sowie einer erlesenen Auswahl an Zigarren wählen. Der Kamin wärmt die Atmosphäre in den kälteren Monaten.

Das Angebot des Restaurants wird durch den Bau von sieben Villen vervollständigt, die jeweils nach einer lokalen alten Römer-Befestigung benannt sind und in unmittelbarer Nähe des Restaurants liegen. Sie liegen mitten in der Natur, umgeben von einer Plantage mit traditionellem Krähenmais, und entsprechen der Anzahl der Tische im Speisesaal und sind sorgfältig mit Materialien aus der Region eingerichtet und dekoriert, so dass der Raum das gastronomische Erlebnis perfekt ergänzt.



NICHT AUF DER KARTE ANGEZEIGT

Die in der Region Xallas gelegene Gemeinde Santa Comba verfügt über ein reiches Naturerbe, wo die Flussträume eine Landschaft voller Wasserfälle und Mühlengruppen zeichnen, die dank verschiedener Wanderwege erkundet werden können.



SILABARIO



RÚA DO PRÍNCIPE 44 / 36202 VIGO
+ 34 986 077 363 INFO@RESTAURANTESILABARIO.COM RESTAURANTESILABARIO.COM

ALBERTO G. PRELCIC

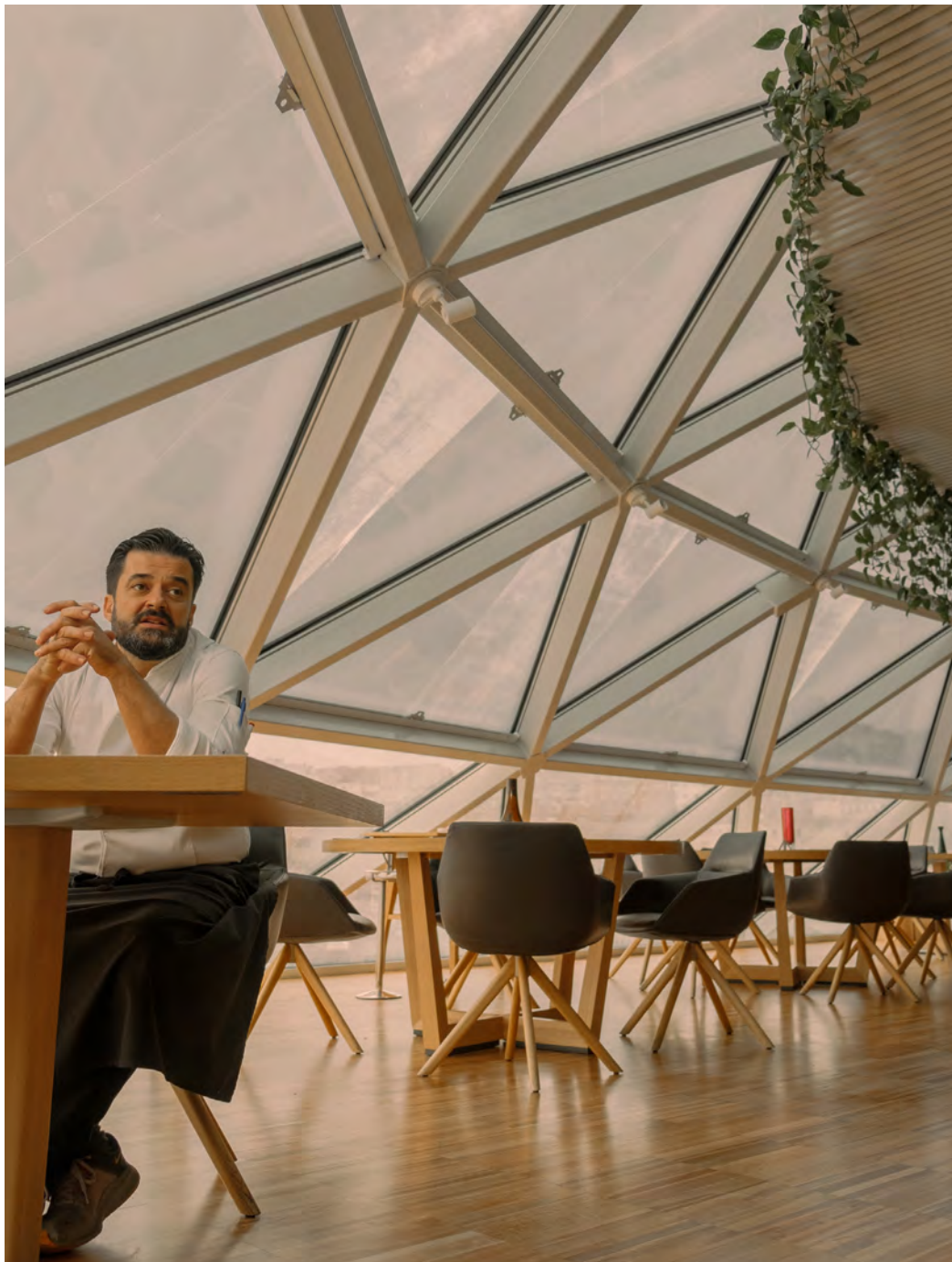




Silabario liegt an einer der belebtesten Straßen der Stadt, der Rúa do Príncipe. Es befindet sich im obersten Stockwerk des Gebäudes des R. C. Celta de Vigo, dessen schräges Glasdach mit einer Gitterstruktur überzogen ist, die dem Raum seine Identität verleiht.

Alberto González Prelcic startete dieses gastronomische Projekt 2008 in Tui und zog 2018 nach Vigo. Die Wahl des Namens Silabario unterstreicht die Bedeutung des Lernprozesses in der Küche. Aus diesem Grund ist die Erforschung der Aromen und Techniken der traditionellen galicischen Küche ein wichtiger Teil seiner Arbeit. Dabei konzentriert er sich auf das, was sie auszeichnet.





Obwohl er sich bewusst ist, dass er auch auf kulinarische Methoden oder Vorschläge aus anderen Breitengraden anspricht, konzentriert sich seine Arbeit auf lokale Produkte, denen er mit absolutem Respekt begegnet, um ihre Qualität nicht zu beeinträchtigen. Die Ressourcen, die die Ría de Vigo und die örtlichen Gemüsegärten bieten, sind die Garantie, die er für die Gestaltung seines Angebots benötigt. Er betont auch, wie wichtig es ist, den Lieferanten und Händlern zu vertrauen, die die galicische Nahrungsquelle aus erster Hand kennen und über die Kriterien für die beste Auswahl verfügen. Eines der Ziele des Restaurants ist es, dass dieses Räderwerk gut funktioniert.

Die Kundschaft des Silabario ist überwiegend einheimisch, daher die Vielfalt der Menüs, *Berbés*, *Tempo*, *Raíces*, *Solaina* und sogar die Möglichkeit, à la carte zu wählen. So kommt der Gast in den Genuss eines flexiblen Angebots, das sich an seine Zeit und sein Budget anpasst und ihm einen häufigeren Besuch ermöglicht. Je nach Saison können Sie Neunaugen und Glasaale probieren, zwei der typischen Gerichte, die das Lokal auszeichnen.

Dank einer Glasfront ist der Weinkeller optisch in den Speisesaal integriert. Er enthält ungefähr vierhundert Weinreferenzen, von denen etwa vierzig Prozent aus Galicien stammen. Die übrigen werden aus den wichtigsten spanischen und internationalen Angeboten ausgewählt.



NICHT AUF DER KARTE ANGEZEIGT

Die Cies-Inseln in ihrer reinsten Form sind Teil des Nationalparks Illas Atlánticas und ein empfehlenswerter Ausflug von Vigo aus. Außerdem kann man während der Überfahrt Delfine, eine große Vielfalt an Vögeln und kleine Fischerboote beim Fischen beobachten.



SIMPAR



RÚA DO VILAR 47 / 15705 SANTIAGO DE COMPOSTELA
+ 34 881 977 601 RESTAURANTESIMPAR.COM

ÁXEL SMYTH





Das mitten im Altstadtzentrum von Santiago de Compostela, ganz in der Nähe der Praza do Obradoiro, gelegene Restaurant Simpar entstand aus der gemeinsamen Vision der beiden Jungköche Áxel Smyth und Claudia Merchán, die ihre durch mehrere Auszeichnungen bestätigte Erfahrung in ein Projekt mit eigenständiger Identität eingebracht haben. Nachdem sie über längere Zeit in einigen der besten Restaurants des Landes tätig waren, haben sie eine präzise, ausgewogene und originelle Küche entwickelt, die von der Tradition inspiriert und dabei dennoch zeitgenössisch ist. Durch die Neuinterpretation klassischer Rezepte werden typische Gerichte wie „Pescado a la Gallega“ (Fisch auf galicische Art), die „Tarta de Santiago“ (Mandelkuchen aus Santiago) oder das Kuttelgericht „Callos“ auf subtile Weise neu erfunden, ohne jemals ihre ursprüngliche Essenz zu verlieren.





Diese Zusammenarbeit spiegelt sich in einer Speisekarte wider, die saisonale Produkte in den Mittelpunkt rückt und sicherstellen will, dass jede Zutat ihr maximales Potenzial entfalten kann. Der direkte Kontakt zu lokalen Lieferanten aus der Region garantiert für außergewöhnliche Qualität, die sich in jedem Gericht widerspiegelt. Sie arbeiten mit den besten Meeresfrüchten sowie Fleisch und Fisch von höchster Qualität und kreieren Zubereitungen, die sich durch ihre Ausgewogenheit und Authentizität auszeichnen.

Das Lokal bietet mit seinen wenigen Tischen und der ruhigen Atmosphäre das perfekte Ambiente, um diese Küche zu genießen. Die sorgfältig ausgewählte Weinkarte hebt die önologische Vielfalt Galiciens und anderer Regionen hervor und wird durch eine sorgfältige Auswahl an erlesenen Namen ergänzt.

Mit Simpar haben Smyth und Merchán ein Konzept geschaffen, in dem sich Leidenschaft und Nonkonformismus in jedem Detail widerspiegeln und das Restaurant zu einem idealen Ziel für all jene machen, die ein zeitgenössisches kulinarisches Angebot suchen, ohne dabei die Wurzeln der galicischen Küche aus den Augen zu verlieren. Technik und Fantasie verschmelzen auf natürliche Weise und führen zu einem authentischen und sich ständig weiterentwickelnden gastronomischen Erlebnis.



NICHT AUF DER KARTE ANGEZEIGT

Die Rúa do Vilar, nur wenige Schritte von der Kathedrale entfernt, gilt als eine der symbolträchtigsten Straßen von Santiago de Compostela. Mit ihren Pflastersteinen, Arkaden und Villen spiegelt sie den antiken Charme der Stadt wider. Ist man auf dieser Straße unterwegs, fallen einem Gebäude wie das Barockhaus Casa do Deán und das Palais Pazo do Monroi auf, die an die Tradition Santiagos erinnern und zu einem Spaziergang durch die steinerne Architektur einladen, die als Zeugin der lokalen Geschichte fungiert.



TERRA



PASEO DA RIBEIRA 65 / 15155 FISTERRA, A CORUÑA
+34 981 418 375 TERRAFISTERRA@GMAIL.COM TERRAFISTERRA.COM

BRAIS PICHEL





Brais Pichel eröffnete sein gastronomisches Projekt im Jahr 2021 vor dem Strand von A Ribeira in seiner Heimatstadt Fisterra. Das kulinarische Angebot des Terra wurde von der Fachkritik gelobt und gilt als eine der jüngsten Ergänzungen auf der Liste der mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Restaurants in Galicien.

Der Name Terra hat eine dreifache Bedeutung: Er ist eine Hommage an die lokale Toponymie, eine Anspielung auf die Herkunft der Ressourcen und ein Hinweis darauf, wie wichtig es ist, mit beiden Beinen auf dem Boden zu bleiben.

Mit Gabriel Díaz als rechter Hand sucht dieser Küchenchef die Inspiration in saisonalen Produkten. Fisch und Meeresfrüchte vom Fischmarkt, der sich nur wenige Meter vom Restaurant entfernt befindet, sind ein wesentlicher Bestandteil der Speisekarte, ebenso wie das Gemüse, das bei der Gestaltung jedes Gerichts eine wichtige Rolle spielt. Die Bedeutung, die das Unternehmen dem Gemüse beimisst, wird demnächst durch die Einrichtung eines Gewächshauses verstärkt, in dem die auf dem Markt weniger verbreiteten Kulturen vorrangig angebaut werden sollen.





Die Gäste des Terra kommen in den Genuss eines Menüs mit etwa vierzehn Gängen, die an die Verfügbarkeit der Produkte angepasst sind. Das Ziel des Küchenchefs ist es, durch die Suche nach Nuancen ein Maximum an Geschmack zu erreichen.

In der Küche wird an Fermenten, Essigen und Mazeraten geforscht, wie z. B. Tintenfisch-Garo, schwarzes Kichererbsen-Miso und die Verwendung von Feigenblättern, Pinienblättern oder Bier. Diese Art der Zubereitung ist nicht nur ressourcenschonend, sondern auch sehr nützlich, wenn es um die Fertigstellung von Dressings und Soßen geht.

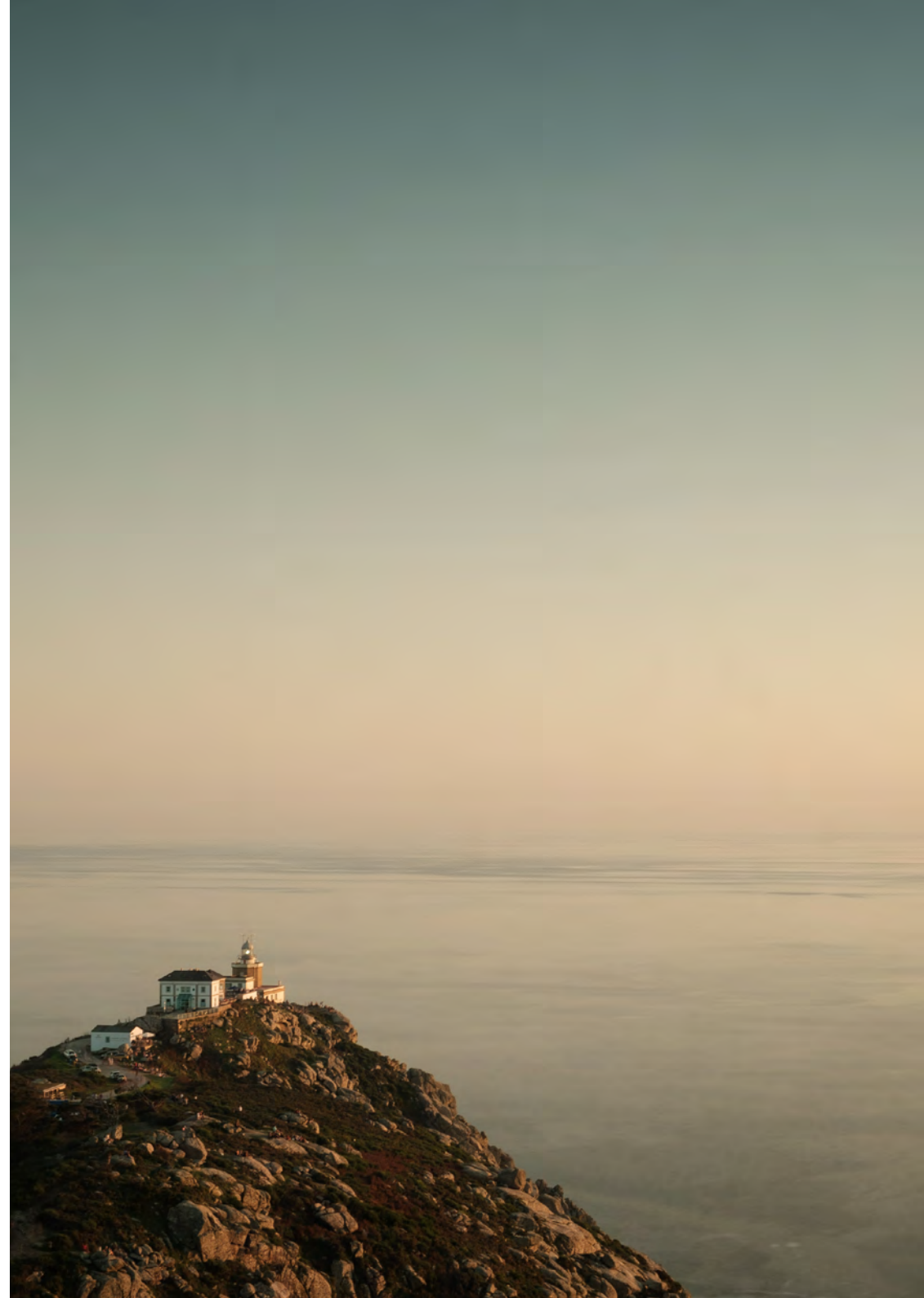
Pichel legt großen Wert auf den direkten Kontakt zu kleinen Lieferanten und Erzeugern, die ihn mit Brot, Lammfleisch und Gemüse bester Qualität versorgen. Nach den gleichen Kriterien wählt er die Weinkarte aus, mit Referenzen aus Galicien, den Kanarischen Inseln und Frankreich, oder wählt er das Geschirr aus, das in Buño, einem wichtigen Keramikzentrum an der Costa da Morte, handgefertigt wird.

Er interessiert sich für den mitteleuropäischen gastronomischen Trend, der auf Einfachheit und der direkten Verbindung zur Natur beruht, und setzt sich dafür ein, mit einem kleinen Team zu arbeiten und die Zeit, die Besonderheiten jedes Ortes und die Delokalisierung zu respektieren, die seiner Meinung nach viele Möglichkeiten für die Entwicklung von Initiativen, wie die von ihm geförderten, bietet.



NICHT AUF DER KARTE ANGEZEIGT

Der unbezwingbare Atlantik zieht in dieser Enklave der Costa da Morte Landschaften an, die durch ihre wilde Schönheit bestechen, wie die Strände von Mar de Fôra und O Rostro. Ein Besuch der Steilküste vom Cabo Fisterra, dem Endpunkt des Jakobsweges für viele Pilger, ist ein Muss. Hier kann man unvergessliche Sonnenuntergänge genießen.



YAYO DAPORTA



RÚA HOSPITAL 7 / 36630 CAMBADOS, PONTEVEDRA
+ 34 986 526 062 RESTAURANTE@YAYODAPORTA.COM YAYODAPORTA.COM

YAYO DAPORTA





Dieses Restaurant befindet sich im Herrenhaus Pazo de Moltó, einem stattlichen Gebäude, das im Laufe seiner Geschichte auch als Krankenhaus genutzt wurde, und bietet seit 2005 seine Dienste an. Das Küchenteam wird von Yayo Daporta geleitet. Esther Daporta ist für den Speisesaal und den Weinkeller zuständig. Die beiden bilden das perfekte Tandem, um diesem in den letzten Jahren mehrfach ausgezeichneten Projekt Kontinuität zu verleihen.

Der Küchenchef hat es sich zur Aufgabe gemacht, ein Rezeptbuch zu kreieren, in dem die galicische kulinarische Tradition eine grundlegende Rolle spielt und aus einer zeitgenössischen Perspektive interpretiert wird, in dem aber auch Anklänge an andere gastronomische Breitengrade wie die peruanische oder asiatische Küche zu finden sind. Meeresfrüchte und Fisch der Saison sowie Produkte aus dem Null-Kilometer-Garten geben in der Küche den Takt vor. Sie ist von der Seefahrt und der Muschelzucht der Familie in der Ría de Arousa geprägt.





Austern, Muscheln, Jakobsmuscheln und Algen sind einige der Produkte, für die der in den Küchen renommierter spanischer Restaurants ausgebildete Küchenchef eine Vorliebe hat. Die Ressourcen bieten die beste Qualität, und Daporta greift auf Logik, gesunden Menschenverstand und Techniken wie die Reduktion zurück. Sie hebt den natürlichen Geschmack und die Intensität hervor, die aus der Entstehung in den Gewässern des Atlantiks stammt.

Daporta wählt persönlich die Stücke aus, mit denen die Küstenfischerei den Markt täglich beliefert. Eines der Ziele ist es, den Gästen eine Küche zu bieten, die sich voll und ganz mit Cambados identifiziert, und zwar vom Ursprung bis zum Endergebnis des Prozesses, der an Tischen in einem klassisch anmutenden Speisesaal präsentiert wird, in dem die Steinmauern an die Geschichte der Stadt erinnern.

Der verglaste Weinkeller öffnet sich zum Essbereich hin und wird von Esther betreut, die für jedes Menü die am besten geeigneten Weinkombinationen auswählt und die Gäste einlädt, den Wein, den sie probieren möchten, selbst zu wählen.

Die Rolle des Weins ist in diesem gastronomischen Angebot von grundlegender Bedeutung, wie es in dieser Stadt in der Region O Salnés, in der Albariño-Wein angebaut wird und die zur Herkunftsbezeichnung Rías Baixas gehört, nicht anders sein könnte. Seine Bedeutung ist so groß, dass eines der Desserts vollständig aus diesem Getränk hergestellt wird, wobei alle Prozesse der Traube verarbeitet werden.



NICHT AUF DER KARTE ANGEZEIGT

Das Fischerdorf Cambados gilt als Hauptstadt des Albariño-Weins, dessen Fest jedes Jahr im August stattfindet. Ein Spaziergang durch die gepflasterten Straßen offenbart ein reiches historisches und künstlerisches Erbe in Form des majestätischen Pazo de Fefiñáns, der Kirche San Bieito und des Turms von San Sadurniño.



EINFÜHRUNG GRÜNE STERNE

Die Tätigkeit dieser Einrichtungen ist von einem Engagement für das Gebiet und die Bewirtschaftung von Ressourcen und Abfällen geprägt. Die personellen und materiellen Ressourcen, die jedes dieser Restaurants für Innovationen im Bereich der Nachhaltigkeit einsetzt, zeichnen sich durch ihren Respekt vor der Natur und der Umwelt aus und verleihen ihrem gastronomischen Projekt einen besonderen Wert.

- 01— **CULLER DE PAU** O GROVE (PONTEVEDRA)
- 02— **O BALADO** BOQUEIXÓN (A CORUÑA)
- 03— **PEPE VIEIRA** POIO (PONTEVEDRA)
- 04— **O SECADOIRO** OUTES (A CORUÑA)



EINFÜHRUNG BIG GOURMAND

Diese Restaurants, die in ihrer Konzeption sehr vielfältig sind, bieten qualitativ hochwertige kulinarische Angebote zu erschwinglichen Preisen. Das macht sie beim Publikum sehr beliebt. Diese Küchen zeichnen sich durch einen einfachen und zugänglichen Stil aus, der sie kennzeichnet.

- 01— **A HORTA D'OBRADOIRO** SANTIAGO DE COMPOSTELA
- 02— **A TABERNA DO TRASNO** CAMBADOS (PONTEVEDRA)
- 03— **A VIAXE** SANTIAGO DE COMPOSTELA
- 04— **A XANELA GASTRONÓMICA** PONTEAREAS (PONTEVEDRA)
- 05— **ABASTOS 2.0** SANTIAGO DE COMPOSTELA
- 06— **ANACO** SANTIAGO DE COMPOSTELA
- 07— **ASADOR GONZABA** SANTIAGO DE COMPOSTELA
- 08— **CAFÉ ALTAMIRA** SANTIAGO DE COMPOSTELA
- 09— **CASA BARQUEIRO** NEGREIRA (A CORUÑA)
- 10— **CASA MARCO** VIGO
- 11— **EL DE ALBERTO** A CORUÑA
- 12— **ENXEBRE** VIGO
- 13— **MAR DE ESTEIRO** SANTIAGO DE COMPOSTELA
- 14— **MORROFINO** VIGO
- 15— **O BALADO** BOQUEIXÓN (A CORUÑA)
- 16— **PACÍFICO** OURENSE
- 17— **PEMENTA ROSA** CARBALLO (A CORUÑA)
- 18— **TABERNA 5 MARES** A CORUÑA
- 19— **TERREO COCINA CASUAL** A CORUÑA
- 20— **VILLA DE ORO** CAMARIÑAS (A CORUÑA)



