



Confección de encaje de bolillos

A CORUÑA | Hotel Riazor ●●● | Barrié de la Maza, 29 | Tel. 981 253 400. Situado en pleno Paseo marítimo, a un paso del centro social y comercial de la ciudad, ha sido renovado recientemente con gran gusto. Tiene habitaciones con vistas impagables a la ensenada coruñesa. Precio: 83,46 €.

NOGUEIROSA (PONTEDEUME) | Casa Do Castelo de Andrade | Tel. 981 433 839. Este hote de espléndidas habitaciones, lindante con los restos del castillo construido en el siglo XIV por Fernán Pérez "O Bo", está situado en un entorno silencioso y privilegiado. Cuenta con dos bosques propios, con especies del parque natural de las Fragas del Eume. Precio: 48,08 €.

RIBADEO | Parador de Turismo de Ribadeo ●●●● | Amador Fernández, 7 | Tel. 982 128 825. Este hotel constituye una envidiable alayá sobre la ría del Eo, con vistas magníficas del equilibrado urbanismo de Castropol y de los pequeños astilleros de Figueres. Las habitaciones son confortables y clásicas y la decoración tiene un aire marinero. Precio: 82,76 €.

S.SALVADOR DE DUJO (FISTERRA) | Hotel Rustico Dugium | Tel. 981 740 780. La estirpe de la vieja ciudad céltica de Dugium, el campo y la visión del mítico mar de Fisterra se conjugan en esta casa, que acoge una nutrida biblioteca sobre la Costa da Morte. Portentoso desayuno buffet. Precio: 50 €.

VILARONTE (FOZ) | Finca Goleta | Tel. 982 137 301. Este hotel está situado en una vieja casa noble, al borde del estuario del Masma, delicadamente rehabilitada. Son es-

pecialmente recomendables las habitaciones abuhardilladas. Tiene barcas para remar en el río y buena cocina. Precio: 50 €.

RUTA DE LA REPOSTERÍA

Galicia es un país *larpeiro* (goloso). En el noroeste existe una larga tradición repostera, auspiciada, como en muchos otros lugares, por una tradición monjil. La reina de los postres es la **tarta de Santiago**, extendida por toda la comunidad con diversas variantes. En carnaval mandan los dulces propios de la fiesta: **orejas y filloas**, sobre todo, pero también **flores, torrijas** y otras especialidades de cada comarca.

De las benditas manos de las monjas podemos probar por aquí las delicias de almendra y la **tarta Alejandra** que elaboran —y ahora también despachan— las clarisas de Ribadeo; igualmente los **cordiales** (por su corazón de cabello de ángel) y el **volcán** (tarta de hojaldre frito rellena de natilla) de las dominicas de Valdeflores, en Viveiro.

En Mondoñedo son famosas las cañas de **hojaldre** al horno y su tarta, variación de la santiaguesa tarta de almendra, rellena de cabello de ángel. La misma tarta se hace en Ortigueira y Viveiro. Ceadeira prepara sus **eses**, suculentos pastelitos con forma de esa letra, durante la fiesta de la Virgen del Carmen. Ferrol tuvo siempre fama por sus **cocadas** y ahora ha hecho conocida la **tarta castiñeira** (de castañas). En Pontevedra es obligado probar la típica **proia** (masa de pan horneada con manteca, anís y canela) y la bolla de nata.

TELÉFONOS DE INTERÉS

- **Oficina de turismo de Ribadeo.**
Plaza España, s/n. Tel. 982 12 86 89.
- **Oficina de turismo de A Coruña.**
Dársena de la Marina, s/n. Tel. 981 18 43 44.
- **Oficina de turismo de El Ferrol.**
Plaza Camilo José Cela, s/n. Tel. 981 33 67 00.

RÍAS ALTAS EN LA RED

- **www.galiciaonline.es** El portal de la Xunta Gallega ofrece una completa información sobre Galicia, con detalles prácticos sobre las Rías Altas, actividades, rutas, playas, etc.
- **www.galicianet.com/galicia/rias/altas.asp** Página con información y noticias sobre las carreteras y los servicios de la zona.
- **www.turgalicia.es** Página oficial de turismo gallego, con completa información sobre las Rías Altas y sus localidades. Dispone de datos prácticos sobre fiestas regionales.

LOS MEJORES RESTAURANTES DE LAS RÍAS ALTAS

El marisco y el pescado, principales protagonistas de la cocina de las Rías Altas, comparten menú con una gran variedad de platos de caza, elaborados con gusto exquisito. Para degustar las delicias de esta gastronomía, desde los platos tradicionales hasta sus reinterpretaciones más atrevidas, proponemos una selección de algunos de los restaurantes más recomendables.

RIBADEO | Ribadeo | Muelle de Porcillán | Tel. 982 129 717. La clave del éxito de este restaurante se basa en la exquisita elección de sus productos para realizar una cocina tradicional con alguna innovación. Su comedor está situado en el Club Náutico de Ribadeo y cuenta con unas impresionantes vistas sobre la ría y el puente. Precio medio: 18 €.

LANDOI (CARIÑO) | Casa Rural Río Da Cruz | Tel. 981 428 057. Este restaurante se ha consolidado entre los mejores de las Rías Altas, con una cocina de alta calidad y soberbios productos. Creaciones de temporada y amplio surtido de caza. Menú sólo para huéspedes. Precio medio: 12 €.

VALDOVIÑO | O Castro | Pantín | Tel. 981 485 132. Por un desvío de la carretera Ferrol-Ribadeo accedemos a este agradable restaurante que tiene un comedor con aire de salón de casa noble. La carta se compone de pescados y caza, los platos son abundantes y reinterpretan la cocina tradicional. Destaca la merluza con cocochas a las tres salsas. Precio medio: 18 €.

A CORUÑA | Pablo Gallego | Plaza María Pita, 11 | Tel. 981 208 888. Ubicado en pleno centro de la ciudad, en la plaza del ayuntamiento, este restaurante destaca por su cocina tradicional con toques de innovación. Una de sus especialidades son las vieiras y centollos con espárragos trigueros. Cuenta con más de 250 referencias de vinos. Precio medio: 30 €.

CABANA DE BERGANTIÑOS | Mar de Ardora | Canduas | Tel. 981 754 311. Este restaurante, de apariencia modesta pero de notables resultados, aprovecha la riqueza de la ría de Corme y Laxe para poner en práctica una cocina innovadora con fenomenales productos. Precio medio: 15-18 €.

FISTERRA | RESTAURANTE-HOTEL ANCORA | Alcalde Fernández, s/n | Tel. 981 740 626. Situado a cinco minutos del puerto, en la carretera hacia el Faro de Fisterra, este restaurante elabora su menú centrándose en los productos frescos del mar. Su especialidad son la parrillada de marisco y el pescado a la brasa. Precio medio: 27 €.



El vino es también una de las especialidades del restaurante Pablo Gallego