

Venres 24 Xullo

XXI Festa do Peixe Espada 2026

19:00 h. Inauguración da
Salón de Actos do Concello de A Guarda
Entrega de premio do concurso Infantil
XXI Festa do Peixe Espada

Sábado 25 Xullo

11:00 h. Obradoiro infantil. Asociación PIUEIRO
Praza de Avelino Vicente. Entrada Libre.

Exposición Etnográfica Mariñeira. Asociación PIUEIRO

Edificio Casa do Pescador, Sede do PIUEIRO.

C/ Baixo Muro nº 32. **Horario 11:30 -13:30 e 18:00-20:00 h.**

**Turismo mariñeiro: navegando polo mar da Guarda no
volanteiro tradicional PIUEIRO. Asociación PIUEIRO.**

Saídas ás **11:30 h., 12:30 h., 17:00 h. e ás 18:00 h.** (Muelle Alto).
Inscripcións na oficina de Turismo dende o 18 de xullo.

12:30 h. Taller infantil de cociña ORPAGU (40')

Praza de Avelino Vicente. Prazas limitadas. A partir de 6 anos.
1º quenda 12:30 h. e 2º quenda 13:15 h.
Inscripcións no mail eventos@orpagu.com

**15:00 h. Pasarrúas a cargo do Grupo Folclórico
TREBÓN dos XIDOS. ORPAGU**

Dende a Praza de Avelino Vicente ata o Porto.

Sábado 25 Xullo

20:00 h. Visita guiada A Guarda Mariñeira. ORPAGU

Inscripcións no mail eventos@orpagu.com.

Saída dende o Muelle Alto. Aforo limitado 25 personas.

II Gran Premio Ciclista ORPAGU.

CEIP A Sangriña **15:00-20:30 h.**

Entrega trofeos ás 18:00 h. e ás 20:30 h.



IX Torneo 3x3 Vila da Guarda.

Centro Cultural A Guarda **09:30-21:00 h.**

Entrega trofeos ás 20:30 h.



Domingo 26 Xullo

**Turismo mariñeiro: navegando polo mar da Guarda no
volanteiro tradicional PIUEIRO. Asociación PIUEIRO.**

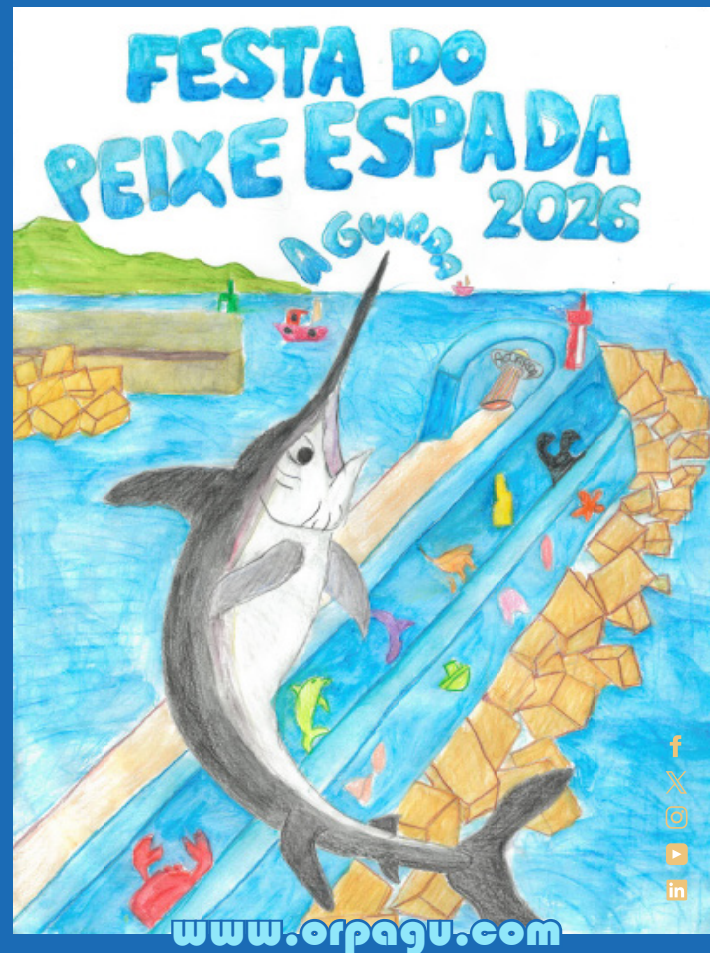
Saídas ás **11:30 h., 12:30 h., 17:00 h. e ás 18:00 h.** (Muelle Alto).
Inscripcións na oficina de Turismo dende o 18 de xullo.

**15:00 h. Pasarrúas a cargo do Grupo Folclórico
TREBÓN dos XIDOS. ORPAGU**

Dende a Praza de Avelino Vicente ata o Porto.

20:00 h. Actuación de Banda de Acordeóns Metropolitana

Praza de San Benito. Campións de España e do Mundo 2025



Cofinanciado por
la Unión Europea

XXI FESTA DO PEIXE ESPADA 2026

Establecementos participantes con pratos ou tapas

LA PIZZICATA

Tel. 986 611 534

Fideuá de espada con
mexillóns
Salpicón de espada con
vinagreta ao pesto

© CANGREXAL

Tel. 986 611 107

Arepas de emperador i
Espada á prancha con
cachelos

REST. XANTAR

Tel. 986 611 814

Peixe espada á prancha
Espada con fideos para 2
Empanada de peixe espada

PETISCOS E TAPAS

Tel. 633 878 434

Zorza de peixe espada

XEITO

Tel. 986 610 474

Empanada de peixe espada
Croquetas de peixe espada
Fideua de peixe espada

GULA

Tel. 687 798 839

Panipuri de Peixe espada e
caviar de licor café

SAN ROQUE

Tel. 605 910 455

Espada á putanesca

OS REMOS

Tel. 986 613 731

Peixe Espada á prancha
con verduras e cachelos

CASA YALLADEIRO

Tel. 986 610 468

Tiradito de peixe espada
á chama con leite de tigre
de mango
Peixe espada á prancha

AREA GRANDE

Tel. 986 613 091

Peixe espada á prancha o
en milanese

CASA CHUPA OVO

Tel. 986 611 015

Zorza de peixe espada
Peixe espada á prancha
Ensalada templada de
peixe espada

NOVO FUNIL

Tel. 986 098 480

Peixe espada á brasa
con cachelos e verduras

AS POZAS

Tel. 617 868 365

Tosta de peixe espada
escabechado, cremoso
de queixo San Simón da
Costa e mazá
Fideuá de peixe espada
con ameixas

© FORTE

Tel. 986 627 336

Peixe espada á prancha
Tacos de espada estilo
mexicano

Escolle o teu lugar
e desfruta

24, 25, 26 de Xullo



Aguarda 2026



Colabora



CULTURA

Deputación
Pontevedra

depo.gal

A GUARDA