

1 A Parva. Praza San Agustín, 1, interior P2

 **Sandwich Tamagochi** / Sandwich Tamagochi / *Tamagochi Sandwich.* **3 €** 

 **Vixilia todo o ano** / Vigilia todo el año / *All year round vigil.* **3,50 €**  

2 Áncora. Avda. Navarra, 47

 **Feixóns con verduras e cogomelos** / Alubias con verduras y hongos / *Beans with vegetables and mushrooms* **3 €**  

3 Bar Ciudad. Travesía de Zapatería, 3

 **Tenreira en viño** / Ternera en vino / *Beef in wine.* **3€** 

4 El 46. Marqués de Cerralbo, 4

 **Tortilla vaga con raxo caramelizado ao ron** / Tortilla vaga con raxo caramelizado al ron / *Lazy omelette with raxo caramelised with rum.* **4€**

5 La Cuchara Veggie. Pío XII, 3 local 1,3,5,7 (Exteriores Mercado San Agustín)

 **Solombo de tofu do país con salsa de pementa** / Solomillo de tofu del país con salsa de pimienta / *Local tofu strips with pepper sauce.* **4€**

 **Tosta en pan de espinacas con cogomelos «calamarizados» e alioli de pementos de Padrón** /Tosta en pan de espinacas con setas "calamarizadas" y alioli de pimientos de Padrón / *Spinach bread toast with 'caramelised' mushrooms and Padrón pepper aioli.* **4€**

6 La Sifonería. Franxa, 25

 **Gofre de ensalada rusa atlántica** /  Gofre de ensaladilla atlántica / *Atlantic salad waffle.* **3,50 €**

 **Polo en pepitoria** / Pollo en pepitoria / *Chicken in pepitoria suace.* **3 €**

7 La Tabarra . Praza das Atochas, 9

 **Canelón de allo porro recheo de rabo de vaca, cogomelos de tempada e bechamel de castañas.** Canelón de puerro relleno de rabo de vaca, setas de temporada y bechamel de castañas / *Leek cannelloni stuffed with cow's tail, seasonal mushrooms and chestnut béchamel sauce.* **4 €** 

8 La Tribu. Orillamar, 84

 **Tenreira mechada estilo La Tribu** / Ternera mechada estilo La Tribu / *Beef larded in La Tribu style.* **4€** 

9 MALTE Atochas. Praza das Atochas, 8

 **Falso risoto de chacina, berberecho e crema de foie-gras** / Falso risotto de cecina, berberecho y crema de foie/ *False risotto of jerky, cockle and foie gras cream.* **4 €**

 **Chapata de orella de porco con chutney de tomate picante** / Chapata de oreja de cerdo con chutney de tomate picante / *Pig's ear ciabatta with spicy tomato chutney.* **3,50€**

 **Receitario “Picadillo”**
Recetario “Picadillo”
“Picadillo” Recipe Book



10 The Breen’s Tavern . Praza María Pita, 24

 **Boliñas fritidas de cabaza** / Bolitas fritas de calabaza / *Fried pumpkin balls.* **3,50€** 

1 AMA Italiana Contemporánea . Boquete de San Andrés, 14

 **Ravioli recheo de ceboleiro e dátil** / Ravioli relleno de cebollero y dátil / *Ravioli stuffed with chives and dates.* **3 €**

2 Buenasuegra. Real, 71

 **Bombón de escabeche mariño** / Bombón de escabeche marino / *Marine pickle bonbon.* **4 €**

3 Chifán. Praza Galera, 40

 **Causa Chifán** / Causa Chifán / **Causa Chifán.** **3,50 €**

4 Golosía. Orzán, 5

 **Pementos morróns recheos en arancini** / Pimientos morrones rellenos en arancini / *Sweet red peppers stuffed with arancini.* **3 €**

5 La esquina de Valentina. Torreiro, 10

 **Patacas bravas** / Patatas bravas / *Patatas bravas (spicy potatoes).* **3,60 €**

6 Mahara Taberna Rock. Orzán, 36

 **Chulas Maharas dúas salsas** / Chulas Maharas dos salsas / *Chulas (type pf pancake) Maharas with two sauces.* **3.50 €** 

7 MALTE Galera. Galera, 47

 **Korokke galego** / Korokke gallego / *Galician Korokke.* **3,50 €**

8 Mesón Barrera. Barreira, 22

 **Albóndegas de bonito** / Albóndigas de bonito / *Tuna meatballs.* **4 €**

9 Mesón Moncho. Socorro, 13

 **Milanesa Moncho** / Milanesa Moncho / *Moncho-style breaded veal.* **3 €**

10 Mora's bar. Barreira, 3

 **Arepita** / Arepita / *Arepita.* **3,80 €** 

11 O DeZasete. Olmos, 17

 **Filloa de rabo, castaña, cogomelos e cabaza** / Crepe de rabo, castaña, setas y calabaza / *Oxtail, chestnut, mushroom and pumpkin crepe.* **3,50 €**

 **Barriñas de mexillón con salsa kimchee** / Barritas de mejillón con salsa kimchee / *Mussel sticks with kimchee sauce.* **3,50 €**



1  **3€** 
A Parva



1  **3,50 €**  
A Parva



2  **3€**  
Áncora



3  **3€** 
Bar Ciudad



4  **4€**
El 46



5  **4€**
La Cuchara Veggie



5  **4€**
La Cuchara Veggie



6  **3,50 €** 
La Sifonería



6  **3€**
La Sifonería



7  **4€** 
La Tabarra



8  **4€** 
La Tribu



9  **4€**
MALTE Atochas



9  **3,50 €**
MALTE Atochas



10  **3,50 €** 
The Breen's Tavern



1  **3€**
AMA Italiana Contemporánea



2  **4€**
Buenasuegra



3  **3,50 €**
Chifán



4  **3€**
Golosía



5  **3,60 €**
La Esquina de Valentina



6  **3,50 €** 
Mahara Taberna Rock



7  **3,50 €**
MALTE Galera



8  **4€**
Mesón Barrera



9  **3€**
Mesón Mancho



10  **3,80 €** 
Mora's bar



11  **3,50 €**
O DeZasete



11  **3,50 €**
O DeZasete



12  **3€**
Restaurante Intenso



13  **4€**
Taberna Triay



13  **4€**
Taberna Triay



14  **4€** 
Yebra Gastrobar



1  **4€**
A Fuego Lento



2  **3€**
Bar Quintela



3  **3,50 €**
Central Park



4  **3€**
Cerveceria O Cribo



5  **4€** 
Fábula Café



6  **3,90 €** 
Gastrobar Pérez



7  **3,90 €** 
La Bonita



8  **4€** 
La Parda



9  **3,50 €**
Restaurante La Conquista



10  **4€** 
Restaurante Mesón de Herves



11  **4€**
Roots



12  **3,50 €** 
Taberna O Freixo



13  **3€**
Tintos & Rubias Gastrobar



1  **3€** 
Bodegas Órdenes



2  **4€** 
Cosecha 81



3  **4€**
El Corralón



3  **3,50 €**
El Corralón



4  **4€**
La Dolce



5  **4€**
Miña Nai



5  **3€**
Miña Nai



6  **4€** 
Niño Rey



7  **4€** 
Parrillada Lembranzas



12 **Restaurante Intenso.** Barreira, 23

 **Ovos recheos Galicia-Xapón** / Huevos rellenos Galicia- Japon / *Stuffed eggs Galicia - Japan.* **3 €**

13 **Taberna Triay.** Torreiro, 6

 **Triay Wonka** / Triay Wonka / *Triay Wonka.* **4 €**
 **Buñuelo "a la vista"** / Buñuelo “a la vista” / *Buñuelo (fritter) ‘a la vista’.* **4 €**

14 **Yebra Gastrobar.** Avda. Pedro Barrié de la Maza, 32

 **Mutabal con raxo de solombo de porco** / Mutabal con raxo de solomillo de cerdo / *Mutabal with pork tenderloin steak.* **4 €**


1 **A Fuego Lento.** Alfredo Vicenti, 16

 **Croquetas caseiras de polbo** / Croquetas caseras de pulpo / *Homemade octopus croquettes.* **4 €**

2 **Bar Quintela.** Alameda, 20

 **Orella crunchi** / Oreja crunchi / *Crunchy pig's ear.* **3 €**

3 **Central Park.** Menéndez Pelayo, 7

 **Molete de guiso de polo** / Mollete de guiso de pollo / *Chicken stew mollete.* **3,50 €**

4 **Cerveceria O Cribo.** Calvo Sotelo, 20

 **Sabor da miña terra** / Sabor de mi tierra / *Taste of my homeland.* **3 €**

5 **Fábula Café.** Alameda, 17

 **Arancini do Caribe** / Arancini del Caribe / *Caribbean Arancini.* **4 €**


6 **Gastrobar Pérez.** Payo Gómez, 9

 **Rolo de cocido galego** / Rollo de cocido gallego / *Galician stew roll.* **3,90 €** 

7 **La Bonita.** Ramón de la Sagra, 18

 **Filloa de millo crocante con tenreira especial e toque de pemento en confeitura** / Tortita de maíz crujiente con ternera especial y toque de pimiento en confitura / *Crunchy corn pancake with special veal and a touch of pepper jam.* **3,90 €** 

8 **La Parda.** Emilia Pardo Bazán, 14

 **Pincho de vaca galega con encurtidos e tomate cereixa pasificado** / Gilda de vaca gallega con encurtidos y cherry pasificado / *Galician beef 'gilda' (skewer) with pickles and raisin-like cherry tomato.* **4 €** 

9 **Restaurante La Conquista.** Emilia Pardo Bazán, 23

 **Falso xeado de cebiche** / Falso helado de ceviche / *False ceviche ice cream.* **3,50 €**

10 **Restaurante Mesón de Herves.** Fontán, 4

 **Coello estufado con cogomelos e verduras de outono** / Conejo estufado con setas y verduras de otoño / *Braised rabbit with mushrooms and autumn vegetables.* **4 €** 

11 **Roots.** Emilia Pardo Bazan, 20

 **A vieira que naceu galega** / La vieira que nació gallega / *The scallop that was born Galician.* **4 €**

12 **Taberna O Freixo.** Federico Tapia, 55

 **Carne asada de tenreira galega con grelos e puré de pataca** / Carne asada de ternera gallega con grelos y puré de patata / *Roast Galician veal with turnip greens and mashed potatoes.* **3,50 €** 

13 **Tintos & Rubias Gastrobar.** Pintor Joaquín Vaamonde, 8

 **Carpaccio de solombo de tenreira sobre tosta crocante** / Carpaccio de solomillo de ternera sobre tosta crujiente / *Beef fillet carpaccio on crispy toast.* **3 €**

1 **Bodega Órdenes.** Cuba, 17

 **Empanada de millo de cocido** / Empanada de maíz de cocido / *Stew cornmeal empanada (Galician pie).* **3 €** 

2 **Cosecha 81.** Nicomedes Pastor Díaz, 11

 **Vieira trufada** / Vieira trufada / *Truffled scallop.* **4 €** 

3 **El Corralón.** Gaiteira, 62

 **Pan bao de carne anticuchera** / Pan bao de carne anticuchera / *Anti-spoon meat bao bread.* **4 €**

 **Croqueta cremosa de chacina e queixo do país** / Croqueta cremosa de cecina y queso del país / *Creamy croquette of beef jerky and local cheese.* **3,50 €**

4 **La Dolce.** Rolda de Outeiro, 258

 **Falso wellington de croissant con solombo de tenreira** / Falso wellington de croissant con solomillo de ternera / *False Wellington croissant with beef fillet.* **4 €**

5 **Miña Nai.** Travesía de Monforte, 4

 **Sardiñas afumadas e follado de mandioca con alioli cítrico** / Sardinah ahumadas y hojaldre de yuca con alioli cítrico / *Smoked sardines and cassava puff pastry with citrus aioli.* **4 €**

 **Mexillóns tigre** / Mejillones tigre/ *Tiger mussels.* **3 €**

6 **Niño Rey.** Andrés Gaos, 17

 **Esfera de ave rechea de castañas, salsa Albariño e pataca trufada** / Esfera de ave rellena de castañas, salsa Albariño y patata trufada / *Poultry ball stuffed with chestnuts, Albariño sauce and truffled potatoes.* **4 €** 

7 **Parrillada Lembranzas.** Ramón Cabanillas, 26

 **Tacos de picaña de vaca madurada** / Tacos de picaña de vaca madurada / *Matured beef picaña tacos.* **4 €** 

Organiza:
Concello da Coruña

PICADILLO

Concurso de Tapas

A Coruña 2024



Do 22 de novembro ao 1 de decembro - Del 22 de noviembre al 1 de diciembre
From 22nd November to 1st December

tapaspicadillo.es

#TapasPicadillo
#SaboreaACoruña

1 Zona 1. Zone 1
Cidade Vella, Montealto,
Campo da Leña, A
Mariña, Franxa

2 Zona 2. Zone 2
Barreira, Galera, Olmos,
San Andrés...

3 Zona 3. Zone 3
Alameda, Praza de
Galicia, Praza de Vigo,

4 Zona 4. Zone 4
R. de Outeiro, Mallos,
Catro Camiños, Matogrande...

Proba as mellores tapas da Coruña nas categorías receitaio “Picadillo” e creativa .

Prueba las mejores tapas de A Coruña en las categorías recetario “Picadillo” y creativa .

Try the best tapas in A Coruña in the “Picadillo” recipe book and creative categories.

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

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

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

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

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

Consulta en la web app los horarios de degustación de cada establecimiento.

Check the website for tasting times for each establishment.



Apto para celíacos
Apto para celíacos
Suitable for coeliacs

Sin gluten baixo demanda
Sin gluten bajo demanda
Gluten free on demand

Apto para veganos
Apto para veganos
Suitable for vegans