

XVI Concurso de Tapas PICADILLO A Coruña 2019

Do 13 ao 29 de setembro · Del 13 al 29 de septiembre · From 13th to 29th September
tapaspicadillo.coruna.es

Proba as mellores tapas da Coruña nas categorías tradicional T e creativa C. Marídaas con viños da D.O. Rías Baixas

Prueba las mejores tapas de A Coruña en las categorías tradicional T y creativa C. Marídalas con vinos de la D.O. Rías Baixas

Try the best tapas in A Coruña in the traditional T and creative C categories. Pair them with Rías Baixas D.O.

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



01 T-2€ Abica	02 T-M-2€/5€ Ayó Tapas	02 C-3,50€ Ayó Tapas	03 T-2€ Café Bar Ancora	04 T-2€ Café Bar Kleber	05 T-M-2€/4,50€ Cafetería Noray	06 T-2€ Calma Chicha	07 T-M-2€/4,30€ Cambalache	08 T-2€ Cervecería El Tren	09 T-2€ Chirashizushi	09 C-3,50€ Chirashizushi	10 T-2€ El Rincón de Alba
11 C-3€ Entre Bateas	12 T-2€ La Taberna del Arriero	13 C-3,50€ La Teresa	14 T-2€ Mesón A' Tixola	15 T-M-2€/4€ Restaurante A Portela	15 C-M-2,50€/4,50€ Restaurante A Portela	16 C-2,50€ Selo Tapas 2.0	17 C-3,50€ Sushi Bar Minato	18 T-2€ The Green's Tavern	18 C-2,50€ The Green's Tavern	19 T-2€ Yeboles	01 T-2€ Abarrote
02 T-M-2€/4,50€ Alia die	02 C-M-3,50€/6€ Alia die	03 C-M-3,50€/6,10€ Alma Negra	04 T-2€ Ayó Pasta Bar	04 C-M-3,50€/5€ Ayó Pasta Bar	05 T-2€ Casa Andrés	06 T-2€ El Trastero	07 C-3,50€ Fondeadero Taberna	08 T-2€ La Gula	09 T-2€ Lois	10 T-2€ Lola & Cía	11 T-2€ Mahara Taberna Rock
12 T-2€ Mesón Barrera	13 T-1,50€ Mesón Moncho	14 T-2€ Mistura	15 T-M-2€/5€ O Ceo	15 C-M-3,50€/6'50€ O Ceo	16 T-2€ O Dezasete	16 C-3,50€ O Dezasete	17 T-2€ Restaurante Morriña	17 C-M-3,50€/6€ Restaurante Morriña	18 C-M-3,50€/7€ Surrey	19 C-M-2,50€/5€ Taberna Os Tigres	20 C-3,50€ Tapa Negra
01 T-2€ Arriba la Cuchara	01 C-3,50€ Arriba la Cuchara	02 T-2€ Casa Bieito	03 T-2€ Casa Martin	04 T-M-2€/3,50€ Central Park	04 C-3,50€ Central Park	05 T-2€ Cevichería La Sarita	06 T-1,50€ Chester Foodlove	06 C-M-3€/5€ Chester Foodlove	07 T-2€ Entre 2 "Mucho Mejor"	08 T-2€ Gastroteca	08 C-M-3,50€/5€ Gastroteca
09 T-1,90€ Grand Cru Café La Cantera	09 C-2,80€ Grand Cru Café La Cantera	10 C-2,50€ La Bodega de Padre Feijoo	11 T-M-2€/5€ La Taberna de Alia	11 C-3,50€ La Taberna de Alia	12 T-2€ La Tertulia	13 T-2€ La Urbana	14 C-M-3€/5€ Las Pepas	15 C-3,50€ Las Viudas Cheese Bar	16 C-2,50€ Mesón de Herves	17 C-M-2,50€/4€ Roots	18 C-2€ Sushi & Beers
19 C-3,50€ The Wolf Food & Drinks	01 T-M-2€/4,50€ Bar Berry	02 C-3,50€ El Local 20	03 T-2€ La Granera	03 C-3,30€ La Granera	04 T-2€ La Párgola de Oído Cocina	05 T-2€ Restaurante Manolito	05 C-3,50€ Restaurante Manolito	06 T-2€ Restaurante O Fieital	06 C-3,50€ Restaurante O Fieital	07 C-M-3,50€/6€ Vinoteca Cosecha 81	



ZONA 1 / ZONA 1 / ZONE 1

Cidade Vella, Montealto, Zalaeta, Campo da Leña...

- 01 Abica.** Riego de Agua, 31 / Avda. Marina, 9
2 € - T - Tomate ao forno recheo de centola / Tomate al horno relleno de changuro / *Baked tomato stuffed with 'changuro'*.

- 02 Ayó Tapas.** Franxa, 23
2 € - T - M - Cullurgións de polbo / Cullurgións de pulpo / *Octopus Cullurgiones*.
Tapa + **Viño** / *Vino* / *Wine*: Spritz Gallego, Aprerol Spritz Mar de Frades. **5 €**
3,50 € - C - Arancini galegos / Arancini gallegos / *Galician arancini*.

- 03 Café Bar Ancora.** Avda. Navarra, 47
2 € - T - Mexillóns ao vapor con escabeche de cítricos / Mejillones al vapor con escabeche de cítricos / *Steamed mussels with citric pickle sauce*.

- 04 Café Bar Kleber.** Torre, 91
2 € - T - Polo estilo cajún / Pollo estilo cajún / *Cajun style chicken*.

- 05 Cafeteria Noray.** Praza de María Pita, 15
2 € - T - M - Vinagreta de polbo / Vinagreta de pulpo / *Octopus vinaigrette*.
Tapa + **Viño** / *Vino* / *Wine*: Valtea. **4,50 €**

- 06 CalmaChicha.** Orillamar, 84
2 € - T - Doce bocado de roxóns e queixo afumado / Dulce bocado de chicharrones y queso ahumado / *Sweet mouthful of 'chicharrones' (pork cracklings) and smoked cheese*.

- 07 Cambalache.** Praza de María Pita, 14
2 € - T - M - Lasaña mariñeira gourmet / Lasaña marinera gourmet / *'Marinera' Gourmet Lasagne*.
Tapa + **Viño** / *Vino* / *Wine*: Gran Bazán Verde. **4,30 €**

- 08 Carvecería El Tren.** Disciplina, 1
2 € - T - Lasaña de carne / Lasaña de carne / *Beef lasagne*.

- 09 Chirashizushi.** San Xoán, 29
2 € - T - Costeleta galega / Chuletón Gallego / *Galician T-bone steak*.
3,50 € - C - Minihamburguesa xaponesa / Minihamburguesa japonesa / *Japanese mini hamburger*.

- 10 El Rincón de Alba.** Franxa, 57
2 € - T - Taco de lacón con grelos e queixo San Simón fundido / Taco de lacón con grelos y queso San Simón fundido / *Pork shoulder Taco with turnip top greens and melted San Simón cheese*.

- 11 Entre Bateas.** Franxa, 48
3 € - C - Coulant de queixo de Arzúa e alfabaca e crocante de gamba / Coulant de queso de Arzúa y albahaca y crujiente de gamba / *Arzúa cheese and basil coulant and prawn crisp*.

- 12 La Taberna del Arriero.** Capitán Troncoso, 19
2 € - T - Albóndegas de pescada / Albóndigas de merluza / *Hake meatballs*.

- 13 La Teresa.** Capitán Troncoso, 12
3,50 € - C - Roloiño vietnamita de gambas e shitake / Rollito vietnamita de gambas y shitake / *Vietnamese prawn and shitake roll*.

- 14 Mesón A'Tixola.** Florida, 37
2 € - T - Raxo A'Tixola / Raxo A'Tixola / *Raxo A'Tixola*.

- 15 Restaurante A Portela.** Franxa, 63
2 € - T - M - Empanadilla crocante 3 farías / Empanadilla crujiente 3 harinas / *Crispy 3 flour 'empanadilla' (pastry)*.
Tapa + **Viño** / *Vino* / *Wine*: Casal Caeiro 2018. **4 €**
2,50 € - C - M - Niguri de entraña e tuétano / Niguri de entraña y tuétano / *Skirt steak and marrow niguri*.
Tapa + **Viño** / *Vino* / *Wine*: Casal Caeiro 2018. **4,50 €**

- 16 Selo Tapas 2.0.** Capitán Troncoso, 18
2,50 € - C - Ensalada rusa MarTerra / Ensaladilla MarTerra / *Sea-Land salad*.

- 17 Sushi Bar Minato.** Capitán Troncoso, 9
3,50 € - C - Timbal de polbo e coliflor con codium crocante / Timbal de pulpo y coliflor con codium crujiente / *Octopus and cauliflower timbale with crispy codium*.

- 18 The Green's Tavern.** Praza de María Pita, 24
2 € - T - Callos veganos / Callos veganos / *Vegan tripe*.
2,50 € - C - Oniguirazu / Oniguirazu / *Oniguirazu*.

- 19 Yéboles.** Capitán Troncoso, 14
2 € - T - Pialyé / Pialyé / *Pialyé*.

ZONA 2 / ZONA 2 / ZONE 2

Barreira, A Mariña, Galera, Estrela, Olmos...

- 01 Abarrote.** San Andrés, 53
2 € - T - Chipilima / Chipilima / *Chipilima*.

- 02 Alia die.** Olmos, 14
2 € - T - M - Luriñas á prancha con guiso de verduras / Chipirones a la plancha con guiso de verduras / *Grilled baby squid with vegetable stew*.
Tapa + **Viño** / *Vino* / *Wine*: Fefiñanes. **4,50 €**
3,50 € - C - M - Albóndega de bonito de Burela en salsa verde de alga codium / Albóndiga de bonito de Burela en salsa verde de codium / *Burela tuna meatballs in green codium sauce*.
Tapa + **Viño** / *Vino* / *Wine*: Fefiñanes. **6 €**

- 03 Alma Negra.** Barrera, 11
3,50 € - C - M - Cinzas de San Xoán / Cenizas de San Juan / *St. John's ashes*.
Tapa + **Viño** / *Vino* / *Wine*: Desconcierto. **6,10 €**

- 04 Ayó Pasta Bar.** Rúa Alta, 3
2 € - T - Rigatoni galegos / Rigatoni gallegos / *Galician Rigatoni*.
3,50 € - C - M - Ravioli fritti / Ravioli fritti / *Ravioli fritti*.
Tapa + **Viño** / *Vino* / *Wine*: Mar de Frades. **5 €**

- 05 Casa Andrés.** Barrera, 12
2 € - T - Chistorriñas á sidra con queixo azul / Chistorritas a la sidra con queso azul / *'Chistorritas' in cider with blue cheese*.

- 06 El Trastero.** Barrera, 17
2 € - T - Chalana galega / Chalana gallega / *Galician barge*.

- 07 Fondeadero Taberna.** Galera, 17
3,50 € - C - Churros de bacallau / Churros de bacalao / *Cod Churros*.

- 08 La Gula.** Barrera, 19
2 € - T - Cachopo galego / Cachopo gallego / *Galician 'cachopo'*.

- 09 Lois.** Estrela, 40
2 € - T - Faceira de tenreira á vainilla con crema de patacas / Carrillera de ternera a la vainilla con crema de patatas / *Beef cheeks in the vanilla style on a potato cream*.

- 10 Lola & Cia.** Barrera, 3
2 € - T - Pataca rechea / Patata rellena / *Stuffed potato*.

- 11 Mahara Taberna Rock.** Orzán, 36
2 € - T - Solombo de porco recheo de pisto e queixo de Arzúa con salsa verde / Solomillo de cerdo relleno de pisto y queso de Arzúa con salsa verde / *Pork fillet stuffed with ratatouille and Arzúa cheese with green sauce*.

- 12 Mesón Barrera.** Barrera, 22
2 € - T - Croquetas galegas / Croquetas gallegas / *Galician croquettes*.

- 13 Mesón Moncho.** Sol, 9
1,50 € - T - Tortilla de touciño e cebolla / Tortilla de tocino y cebolla / *Bacon and onion omelette*.

- 14 Mistura.** Estrela, 30
2 € - T - Taco de porco celta / Taco de porco celta / *Celtic pork taco*.

- 15 O Ceo.** San Andrés, 29
2 € - T - M - Pementos recheos de atún e queixo / Pimientos rellenos de atún y queso / *Peppers stuffed with tuna and cheese*.
Tapa + **Viño** / *Vino* / *Wine*: Danza. **5 €**
3,50 € - C - M - Bao galaico / Bao galaico / *Galician Bao*.
Tapa + **Viño** / *Vino* / *Wine*: Danza. **6'50 €**

- 16 O Dezasete.** Olmos, 17
2 € - T - Tenreira, salsa de cogomelos e o seu arroz / Ternera, salsa de setas y su arroz / *Beef, mushroom sauce and rice*.
3,50 € - C - Bocadillo pibil, San Simón e guacamole / Bocadoito pibil, San Simón y guacamole / *'Pibil' bite, San Simón and guacamole*.

- 17 Restaurante Morriña.** Olmos, 12
2 € - T - Arroz cremoso de lura e chicharos / Arroz cremoso de calamar y chicharos / *Creamy rice with squid and peas*.
3,50 € - C - M - Minibocata á brasa de touciño entrefeado e mexillóns en escabeche / Minibocata a la brasa de panceta y mejillones en escabeche / *Charcoal-grilled bacon baguette and mussels in pickled sauce*.
Tapa + **Viño** / *Vino* / *Wine*: Terra de Lantaño Brut Nature. **6 €**

- 18 Surrey.** Barrera, 20
3,50 € - C - M - Brisa mariña / Brisa marina / *Sea breeze*.
Tapa + **Viño** / *Vino* / *Wine*: Terra de Lantaño Brut Nature. **7 €**

- 19 Taberna Os Tigres.** Torreiro, 6
2,50 € - C - M - «Mc'xillon» / «Mc'xillon» / «*Mc'xillon*».
Tapa + **Viño** / *Vino* / *Wine*: Troupe. **5 €**

- 20 Tapa Negra.** Barrera, 32
3,50 € - C - Canelón de faceiras e verduras / Canelón de carrilleras y verduras / *Beef cheek cannelloni and vegetables*.

ZONA 3 / ZONA 3 / ZONE 3

Alameda, Praza de Galicia, Praza de Vigo, Juan Flórez...

- 01 Arriba la Cuchara.** María Luisa Durán Marquina, 8
2 € - T - Provoleta e Pan de Cea / Provoleta y Pan de Cea / *Provoleta & Pan de Cea*.
3,50 € - C - Minicrêpe á galega / Minicrepe a la gallega / *Galician style mini crepe*.

- 02 Casa Bieito.** Manuel Murguía, 2
2 € - T - Zorza / Zorza / *Zorza* / *(Pork loin marinated with paprika)*

- 03 Casa Martín.** Alameda, 42
2 € - T - Tenreira con champiñóns / Ternera con champiñones / *Beef with mushrooms*.

- 04 Central Park.** Menéndez Pelayo, 7
2 € - T - M - Lasaña de carne / Lasaña de carne / *Beef lasagne*.
Tapa + **Viño** / *Vino* / *Wine*: Goliardo Caiño. **3'50 €**
3,50 € - C - Volcano Squid / Volcano Squid / *Volcano Squid*.

- 05 Cevichería La Sarita.** Menéndez Pelayo, 9
2 € - T - Pataca cítrica rechea sobre quinoa vermella / Patata cítrica rellena sobre quinoa roja / *Stuffed citrus potato on red quinoa*.

- 06 Chester Foodlove.** Federico Tapia, 6
1,50 € - T - «Olé mis huevos!!!» / "Olé mis huevos!!!" / *"Olé mis huevos!!!"*.
3 € - C - M - «Croquetas» ao forno de zamburiñas, xamón ibérico con xelea de albariño / "Croquetas" al horno de zamburiñas, jamón ibérico con geleá de albariño / *"Croquettes" baked with Queenie scallops, Iberian ham with Albariño geleá*.
Tapa + **Viño** / *Vino* / *Wine*: Lagar de Besada. **5 €**

- 07 Entre 2 "Mucho Mejor".** Emilia Pardo Bazán, 7
2 € - T - Minipetto de hamburguesa / Minipetto de hamburguesa / *Hamburger 'mini pepito'*.

- 08 Gastroteca.** Médico Rodríguez, 3
2 € - T - Tequeño / Tequeño / *Tequeño*.
3,50 € - C - M - Esteriro / Esteriro / *Esteriro*.
Tapa + **Viño** / *Vino* / *Wine*: Albamar. **5 €**

- 09 Grand Cru Café La Cantera.** Glorieta América, 2
1,90 € - T - Frito de bacallau con putanesca / Frito de bacalao con putanesca / *Fried cod with 'putanesca'*.
2,80 € - C - Queixo con anchoa / Queso con anchoa / *Cheese with anchovy*.

- 10 La Bodegailla de Padre Feijoo.** Padre Feijoo, 5
2,50 € - C - Touciño entrefeado e migas / Panceta y migas / *Bacon and 'migas' (breadcrumbs)*.

- 11 La Taberna de Alia.** Emilia Pardo Bazán, 17
2 € - T - M - Pastel de gambas e porros con salsa marmita / Pastel de gambas y puerros con salsa marmita / *Prawn and leek cake with 'marmita' sauce*.
Tapa + **Viño** / *Vino* / *Wine*: Nice to meet you. **5 €**
3,50 € - C - Sándwich de pastel de queixo e trufa / Sándwich de pastel de queso y trufa / *Truffle cheesecake sandwich*.

- 12 La Tertulia.** Paseo das Pontes, 8
2 € - T - Fajita galega / Fajita gallega / *Galician fajita*.

- 13 La Urbana.** Pastoriza, 10
2 € - T - Minipulguina de lagostino rebozado con leituga e cunha salsa especial / Minipulguita de langostino rebozado con lechuga y una salsa especial / *Mini battered prawn roll with lettuce and a special sauce*.

- 14 Las Pepas.** Juan Flórez, 76
3 € - C - M - Minibao de raxo de polo á crema de pimenta / Minibao de raxo de pollo a la crema de pimienta / *Mini chicken 'raxo' Bao with a pepper cream*.
Tapa + **Viño** / *Vino* / *Wine*: Santiago Roma. **5 €**

- 15 Las Viudas Cheese Bar.** Juan Flórez esquina Nicaragua
3,50 € - C - Tartar de queixo azul / Tartar de queso azul / *Blue cheese tartar*.

- 16 Mesón de Herves.** Fontán, 4
2,50 € - C - Saquiño crocante de rabo estofado, pataca morada, San Simón e touciño / Saquiño crujiente de rabo estofado, patata morada, San Simón y tocino / *Crispy bag of stewed oxtail, purple potato, San Simón cheese and bacon*.

- 17 Roots.** Emilia Pardo Bazán, 20
2,50 € - C - M - Xiao Long Bao (Bao recheo de carne) / Xiao Long Bao (Bao relleno de carne) / *Xiao Long Bao (Bao stuffed with meat)*.
Tapa + **Viño** / *Vino* / *Wine*: Zárate Espadeiro. **4 €**

- 18 Sushi & Beers.** José Luis Pérez Cepeda, 2-10
2 € - C - Tartar de ventresca de salmón e mango / Tartar de ventresca de salmón y mango / *Salmon belly and mango tartar*.

- 19 The Wolf Food & Drinks.** Comandante Fontanes, 15
3,50 € - C - Cala-Mar Egeo / Cala-Mar Egeo / *Aegean Sea cove*.

ZONA 4 / ZONA 4 / ZONE 4

R. de Outeiro, Mallos, Catro Camiños, Matogrande...

- 01 Bar Berry.** Escalinata de Santa Lucía, 1-3
2 € - T - M - Polo en escabeche de cenorias / Pollo en escabeche de zanahorias / *Chicken in carrot marinade*.
Tapa + **Viño** / *Vino* / *Wine*: Semsun Laxas. **4,50 €**

- 02 El Local 20.** Praza Alfonso XIII, 7
3,50 € - C - Jambalaya / Jambalaya / *Jambalaya*.

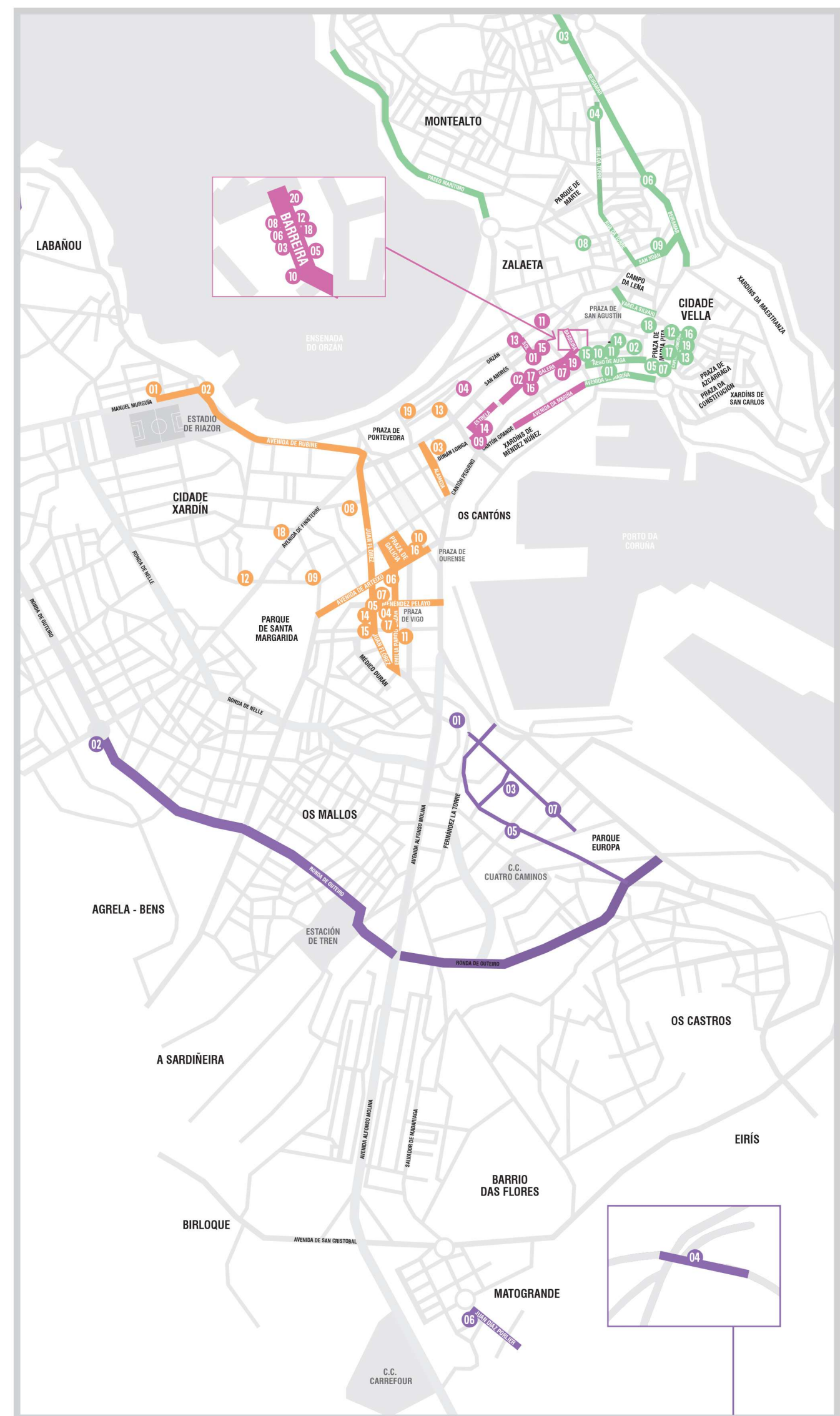
- 03 La Granera.** Praza Fábrica de Tabacos, 1
2 € - T - Albóndega de vaca galega con pataca de Coristanco / Albóndiga de vaca galega con patata de Coristanco / *Galician beef meatball with Coristanco potatoes*.
3,30 € - C - Sardiña en escabeche agridulce e aceite de Garum / Sardina en escabeche agridulce y aceite de Garum / *Sardine in sweet and sour marinade and Garum oil*.

- 04 La Pérbola de Oído Cocina.** Ana María Mogás Fontcuberta, 1
2 € - T - Croqueta de churrasco / Croqueta de churrasco / *'Churrasco' croquette*.

- 05 Restaurante Manolito.** Ramón y Cajal, 45
2 € - T - Roloiños de grelos e lacón confeitado en aceite de pimentón y ajo negro / Rollitos de grelos y lacón confitado en aceite de pimentón y ajo negro / *'Grelós' (turnip tops) and confit lacon (pork shoulder) rolls in paprika and black garlic oil*.
3,50 € - C - Milfolas de porco con crema de figos secos sobre puré de pataca e pemento verde / Milhoja de cerdo con crema de higos secos sobre puré de patata y pimiento verde / *Pork millefeuille with cream of dried figs on mashed potatoes and green peppers*.

- 06 Restaurante O Feital.** Juan Díaz Porlier, 22
2 € - T - Arroz caldoso de berberechos / Arroz caldoso de berberechos / *Creamy cockle rice*.
3,50 € - C - Robaliza ao vapor con escabeche de tomate e caldo de vermú vermello / Lubina al vapor con escabeche de tomate y caldo de vermouth rojo / *Steamed sea bass with tomato marinade and red vermouth broth*.

- 07 Vinoteca Cosecha 81.** Nicomedes Pastor Díaz, 11
3,50 € - C - M - Milfolas de bonito sobre crema de mar / Milhojas de bonito sobre crema de mar / *Tuna millefeuille on a sea cream*
Tapa + **Viño** / *Vino* / *Wine*: Cabanas das Bolboretas. **6 €**



HORARIO / OPENING HOURS
13:00 - 15:00 h / 20:30 - 22:30 h