



De 24 de novembro ao 3 de decembro  
 Del 24 de novembre al 3 de diciembre  
 From 24th November to 3rd December  
 tapaspicadillo.es

# XIX Concurso de Tapas PICADILLO

A Coruña 2023

## XIX Concurso de Tapas PICADILLO A Coruña 2023

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

Vota a 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.

#TapasPicadillo  
 f You Tube X @

Organiza: Concello da Coruña

### Zonas Zones

**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 2**  
Alameda, Praza de Galicia, Praza de Vigo, Juan Flórez...

**4 Zona 4. Zone 2**  
R. de Outeiro, Mallos, Catro Camiños, Mato-grande...

**Recetario "Picadillo"**  
Recetario "Picadillo"  
"Picadillo" Recipe Book

**Creativa**  
Creativa  
Creative

**Consultar as opcións en cada establecemento**  
Consultar las opciones en cada establecimiento  
Check options at each establishment

# tapaspicadillo.es

- 1 A Parva.** Praza San Agustín, 1, interior P2
- Fricandó de falso polo en bocata**  
Fricandó de falso pollo en bocata  
*Fricandó of fake chicken in a sandwich*
  - 2,50 €**
  - Sopas de 'forza'**  
Sopas de 'forza'  
*Soups of 'forza'*
  - 3 €**
- 2 Áncora.** Avda. Navarra, 47
- Filloa rechea de zorza e grelos**  
Filloa rellena de picadillo de zorza y grelos  
*Filloa stuffed with minced pork sausage and turnip greens.*
  - 3 €**
- 3 Bar Ciudad.** Travesía de Zapatería, 3
- Pescada en salsa verde**  
Merluza en salsa verde  
*Hake in green sauce*
  - 3 €**
- 4 BO&GO La Marina.** Avda. Montoto, 9
- Savarín de lagostinos e dátiles**  
Savarín de langostinos y dátiles  
*Prawn and date savarin*
  - 4 €**
- 5 Dos Raíces.** Franxa, 36
- Niño de plátano macho crocante con carrilleras a baixa temperatura e cebola encurtida**  
Nido de plátano macho y carrillera a baja temperatura y cebolla encurtida  
*Crispy plantain nest with low-temperature pork cheeks and pickled onion*
  - 3 €**
  - Croqueta de polbo á galega**  
Croqueta de pulpo a la gallega  
*Galician-style octopus croquette*
  - 3 €**
- 6 Gatopeixe.** Disciplina, 1
- Fabiñas de polbo**  
Habitas de pulpo  
*Beans with octopus*
  - 4 €**
- 7 La Mansión 1783.** Avda. Mariña, 14
- Pataca Bomba**  
Patata Bomba  
*Potato Bomb*
  - 3 €**

- 8 La Sifonería.** Franxa, 25
- Galleta da fortuna**  
Galleta de la fortuna  
*Fortune cookies*
  - 3 €**
- 9 La Tabarra .** Praza das Átochas, 9
- Carrillera glaseada sobre puré de castañas e cabaza**  
Carrillera glaseada sobre puré de castañas y calabaza  
*Glazed cheek with chestnut and pumpkin puree*
  - 3 €**
- 10 Portela.** Franxa, 63
- Brioche Roll de Steak Tartar**  
Brioche Roll de Steak Tartar  
*Steak Tartar Brioche Roll*
  - 4 €**
- 11 RUCA Bocata .** Marqués de Cerralbo, 3
- "BBQ Pulled Mushrooms"**  
"BBQ Pulled Mushrooms"  
*'BBQ Pulled Mushrooms'*
  - 3,50 €**
- 12 The Breen's Tavern .** Praza María Pita, 24
- Croquetas de xabaril con puré de castañas**  
Croquetas de jabali con puré de castañas  
*Wild boar croquettes with chestnut puree*
  - 3 €**
- 13 Yema.** Praza, 14
- Albóndegas de cordeiro e sepia**  
Albóndigas de cordero y sepia  
*Lamb and cuttlefish meatballs*
  - 4 €**
- 1 AMA.** Boquete de San Andrés, 14
- Polbo en tempura con salsa tonnata**  
Pulpo en tempura con salsa tonnata  
*Tempura octopus with tonnata sauce*
  - 4 €**
- 2 AYÓ Pasta Bar.** Rúa Alta, 3
- Mousse de mozzarella**  
Mousse de mozzarella  
*Mozzarella mousse*
  - 3,50 €**
- 3 Benboa Taberna Mariñeira.** Galera, 16
- Hotdog de polbo á brasa**  
Hotdog de pulpo a la brasa  
*Grilled octopus hotdog*
  - 3,50 €**

- 4 ChiFan Cocina .** Galera, 40
- Wantan acevichado**  
Wantan acevichado  
*Salmon Ceviche Wonton*
  - 3,50 €**
- 5 Deabejas Gastrobar.** Olmos, 2
- Mexillóns á vinagreta**  
Mejillones a la vinagreta  
*Mussels in vinaigrette sauce*
  - 3,50 €**
- 6 Golosía .** Orzán, 5
- Crocante de ostra coas súas perlas**  
Crujiente de ostra con sus perlas  
*Oyster crisp with pearls*
  - 3 €**
- 7 Intenso Coruña.** Barreira, 25
- Eclair de touciño entrefebrado confeitado á carbonara galega**  
Eclair de panceta confitada a la carbonara gallega  
*Galician carbonara confit bacon éclair*
  - 4 €**
- 8 La Esquina de Valentina.** Torreira, 10
- Brioche de atún en pepitoria**  
Brioche de atún en pepitoria  
*Brioche of tuna with pepitoria sauce*
  - 3,50 €**
- 9 Mahara Taberna Rock.** Orzán, 36
- Pozole de falso marisco**  
Pozole de falso marisco  
*Fake Seafood Pozole*
  - 3 €**
- 10 Mesón Barrera .** Barreira, 22
- A Croquepincho**  
La Croquepincho  
*'La Croquepincho'*
  - 3,50 €**
- 11 Meson Moncho.** Sol, 9
- Tortilla de grelos e chorizo**  
Tortilla de grelos y chorizo  
*Turnip greens and chorizo omelette*
  - 2,50 €**
- 12 O Dezasete Taberna.** Olmos, 17
- Bocado de lura, brioche e pementos de Padrón**  
Bocado de calamar, brioche y pimientos de Padrón  
*Squid, brioche and Padrón peppers*
  - 3,50 €**

- Cazoliña de milanesa con queixo de Arzúa e pataca**  
Cazuelita de milanesa con queso de Arzúa y patata  
*Milanesa with Arzúa cheese and potato casserole*
  - 3,50 €**
- 13 Solano17.** Barreira, 17
- Mini galega**  
Mini gallega  
*Mini Galician*
  - 3,50 €**
- 14 Taberna Triay.** Torreira, 6
- Donete recheo de cocido, glaseado de queixo do Cebreiro, caramelo de pemento e o seu caldo afumado**  
Donete relleno de cocido, glaseado de queso do Cebreiro, caramelo de pimiento y su caldo ahumado  
*Donete stuffed with stew, Cebreiro cheese glaze, pepper caramel and its smoked stock*
  - 4 €**
  - Roupa vella**  
Ropa vieja  
*'Ropa vieja'*
  - 4 €**
- 15 Ultramarinos Galera.** Galera, 21
- Sopa de allo con ovo de curral**  
Sopa de ajo con huevo de corral  
*Garlic soup with free-range egg*
  - 3 €**
- 1 A Fuego Lento .** Alfredo Vicenti, 16
- Croquetas cremosas de luriñas**  
Croquetas cremosas de chipirones  
*Creamy baby squid croquettes*
  - 3,50 €**
- 2 Bar Quintela.** Alameda, 20
- Ramen galego**  
Ramen gallego  
*Galician ramen*
  - 3 €**
- 3 Central Park.** Menéndez Pelayo, 7
- Cocido cristalino**  
Cocido cristalino  
*Crystalline Stew*
  - 4 €**
  - Pan de pernil**  
Pan de pernil  
*Pork leg bread*
  - 3 €**
- 4 Cervecería O Cribo.** Calvo Sotelo, 20
- Carnes de lume**  
Carnes de fuego  
*Flame-grilled meat*
  - 4 €**

- 5 La Conquista.** Emilia Pardo Bazán, 23
- Bóla do Dragón: A croqueta que quixo ser ceviche**  
Bola de Dragón: La croqueta que quiso ser ceviche  
*Dragon Ball: The croquette that wanted to be ceviche*
  - 3,50 €**
- 6 La Parda.** Emilia Pardo Bazán, 14
- Raviolis fritos recheos de grelos e queixo do pais**  
Raviolis fritos rellenos de grelos y queso del pais  
*Fried ravioli stuffed with turnip greens and Galician cheese*
  - 3,50 €**
- 7 Mesón O'Bo .** Menéndez Pelayo, 18
- Lacón cocido sobre patacas aliñado a feira**  
Lacón cocido sobre patatas aliñado a feira  
*Lacón cooked on potatoes with feira seasoning*
  - 3,50 €**
- 8 Pencil & Fork.** Alfredo Vicenti, 29
- "El Meneito"**  
"El Meneito"  
*'El Meneito'*
  - 3,50 €**
- 9 Restaurante Mesón de Herves.** Fontán, 4
- Pastel de caza e cogomelos**  
Pastel de caza y setas  
*Hunt pie and mushrooms*
  - 4 €**
- 10 Roots Coruña.** Emilia Pardo Bazán, 20
- "Ostras Pollin!"**  
"¡Ostras Pollin!"  
*'Ostras Pollin!'*
  - 4 €**
- 11 Taberna O Freixo .** Federico Tapia, 55
- Callos**  
Callos  
*Tripe*
  - 3 €**
- 12 Taller de Sastrería .** Magistrado Manuel Artime, 7
- Mac&Queixo km0'**  
"Mac&Queixo km0"  
*'Mac&Queixo km0'*
  - 4 €**
- 13 Tintos&Rubias Gastrobar.** Pintor Joaquín Vaamonde, 8
- Espetada de touciño entrefebrado crujiente con guasaca-ca e cebola crocante**  
Brocheta de panceta crujiente con guasacaca y cebolla crujiente  
*Crispy bacon brochette with guasacaca and crispy onion*
  - 3,50 €**

- 1 Ajetreo Taberna.** Corcubión, 25
- Pataca "da Horta"**  
Patata "da Horta"  
*Garden potato*
  - 3,50 €**
- 2 Bodega Órdenes .** Cuba, 17
- Carrilleras de castañas "pola moza do cura"**  
Carrilleras de castañas "pola moza do cura"  
*Chestnuts cheeks "pola moza do cura"*
  - 3,50 €**
- 3 Cosecha 81.** Nicomedes Pastor Díaz, 11
- "Tataki de Aki"**  
"Tataki de Aki"  
*'Tataki de Aki'*
  - 4 €**
- 4 La Dolce.** Rolda Outeiro, 258
- Mac & Cheese con boloñesa, vacún e espuma de parmesano**  
Mac & Cheese con boloñesa, vacuno y espuma de parmesano  
*Mac & Cheese with bolognese sauce, beef and parmesan foam*
  - 4 €**
- 5 La Tostería .** Gaiteira, 31
- Capuchino de lentejas**  
Capuchino de lentejas  
*Lentil cappuccino*
  - 3,80€**
  - Ravioli de roxóns**  
Ravioli de chicharrones  
*Ravioli with cracklings*
  - 4 €**
- 6 LA.CON.FUSION.** Ramón y Cajal, 45
- Mini hamburguesa de lacón e chorizo con grelos, patacas e mollo de aceite e pemento**  
Mini hamburguesa de lacón y chorizo con grelos, patatas y jugo de aceite y pimentón  
*Mini ham and chorizo burger with turnip greens, potatoes, oil and paprika juice*
  - 3 €**
- 7 Parrillada Lembranzas .** Ramón Cabanillas, 26
- "La Patrona"**  
"La Patrona"  
*'La Patrona'*
  - 3,50 €**
- 8 Taquería Niño Rey.** Andrés Gaos, 17
- Bolo de vento de xurelo con guacamole e cebola morada encurtida**  
Buñuelo de jurel con guacamole y cebolla morada encurtida  
*Horse mackerel fritter with guacamole and pickled red onion*
  - 3 €**