

Ya Es Sábado *La Voz de Galicia*
sa li
16 mos
1 DE NOVIEMBRE DEL 2025



PARA DESCONECTAR DE MIEDO abre esta carta de lugares que van de los misterios de Allariz a una casona «con fantasma» en Lobios donde llegó «Cuarto milenio». Los blogs Galicia Máxica, Una Idea, Un Viaje y A World to Travel presentan...

TEXTO: ANA ABELENDA

Santa Mariña de Augas Santas

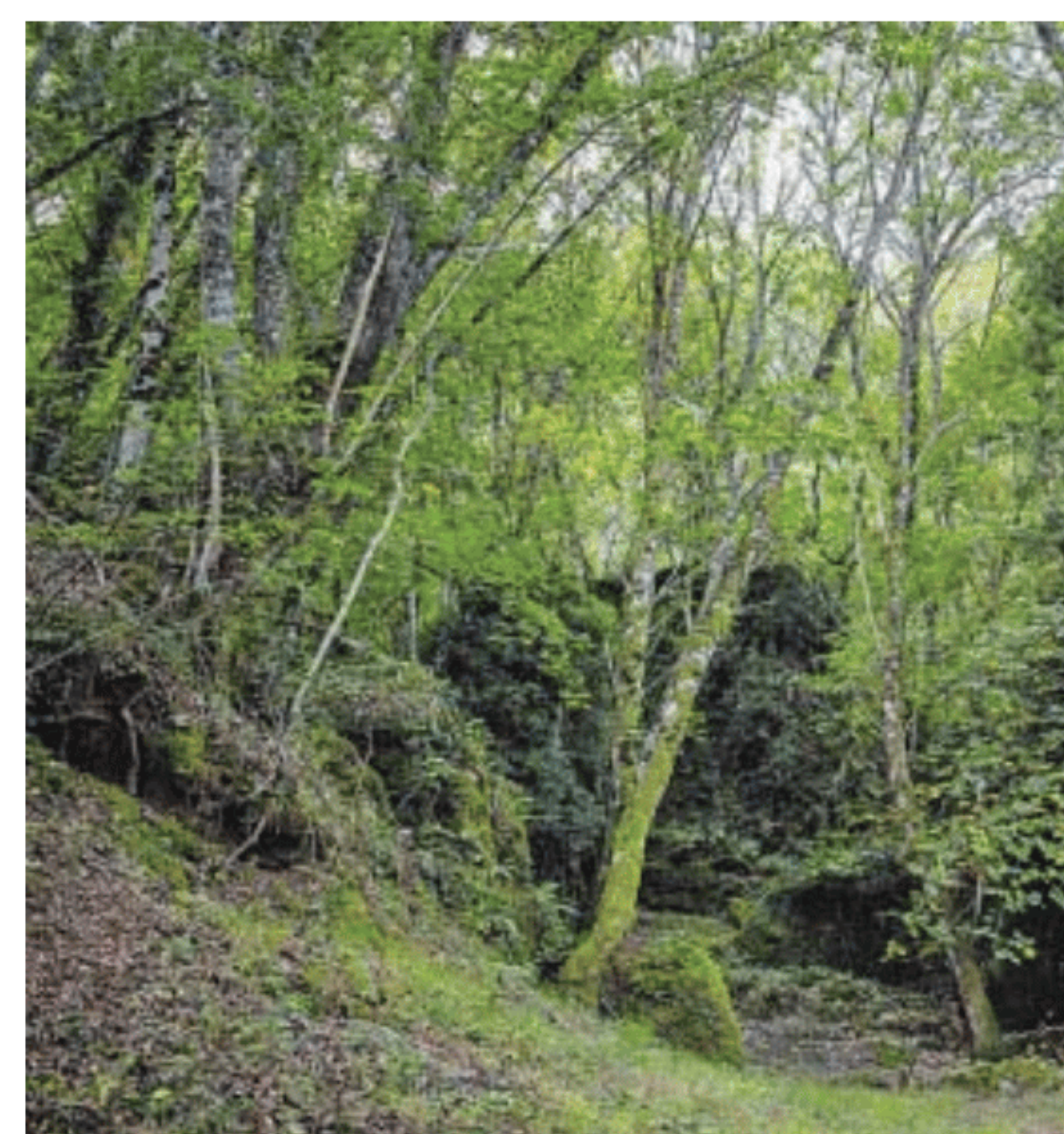
DE MEIGAS Y SANTAS EN ALLARIZ

La hechizante Allariz da miedo estos días (visita la web del Concello), pero terror con gusto no espanta. La recomendación estrella en la zona es el santuario de Augas Santas, uno de los conjuntos arqueológicos más valiosos de Galicia, que permite seguir el rastro de la leyenda de Armea y santa Mariña. Allí arranca una ruta de dificultad baja y «de interés muy alto», según Galicia Máxica. FOTO: FERNANDO MANSO

Bosque de Os Grobos

EL SECRETO DE OS ANCARES

Entre Becerreá y As Nogais se esconde un bosque mágico a los pies del souto de castaños de Agüeira, un laberinto de musgo y rocas kársticas que te adentran en un lugar encantado, reseña Eva Abal, del blog *Una idea, un viaje*. En este bosque de película (aquí se ambienta *El bosque del lobo*, con José Luis López Vázquez) se oyó el aullido del lobishome Romasanta. Un parque de atracciones natural. Muy cerca, Piornedo. Para dormir en Os Ancares, la preciosa Casa do Bico. FOTO: ALBERTO LÓPEZ



Vichocuntín

LA ALDEA FANTASMA QUE FASCINA

Una aldea abandonada es una pena, y un tesoro para los curiosos. En el municipio pontevedrés de Cerdedo-Cotobade, parroquia de Pedre, vive a sus anchas naturales y de piedra, envuelta de silencio, una de las aldeas fantasma que más fascinan en el interior de Galicia. Hay que extremar el cuidado al pasear por Vichocuntín en ruinas, por donde pasaba el primitivo camino que recorría el valle del Lérez. Para reponer fuerzas, un pulpo á feira en Soutelo de Montes. FOTO: UNA IDEA, UN VIAJE



Muíños do Xabrega

LOS GUARDIANES DE PIEDRA DE SOBER

Imposible dejar a una orilla de este menú con encanto la Ribeira Sacra, donde las rutas de piedra, vino y castiñeiros son otra historia. Hacer la de los molinos del Xabrega, en Sober, es una de las propuestas de nuestros guías. A menos de diez minutos de Sober, saliendo por Rúa do Outeiro, puedes partir de Pouso do Branco, en la aldea de A Boca, hasta llegar al embarcadero de Os Chancís. Muy recomendable con niños. Si eres de furgo, echa un vistazo al plan de Solpor Camperpark en Bolmente. FOTO: CARLOS RUEDA

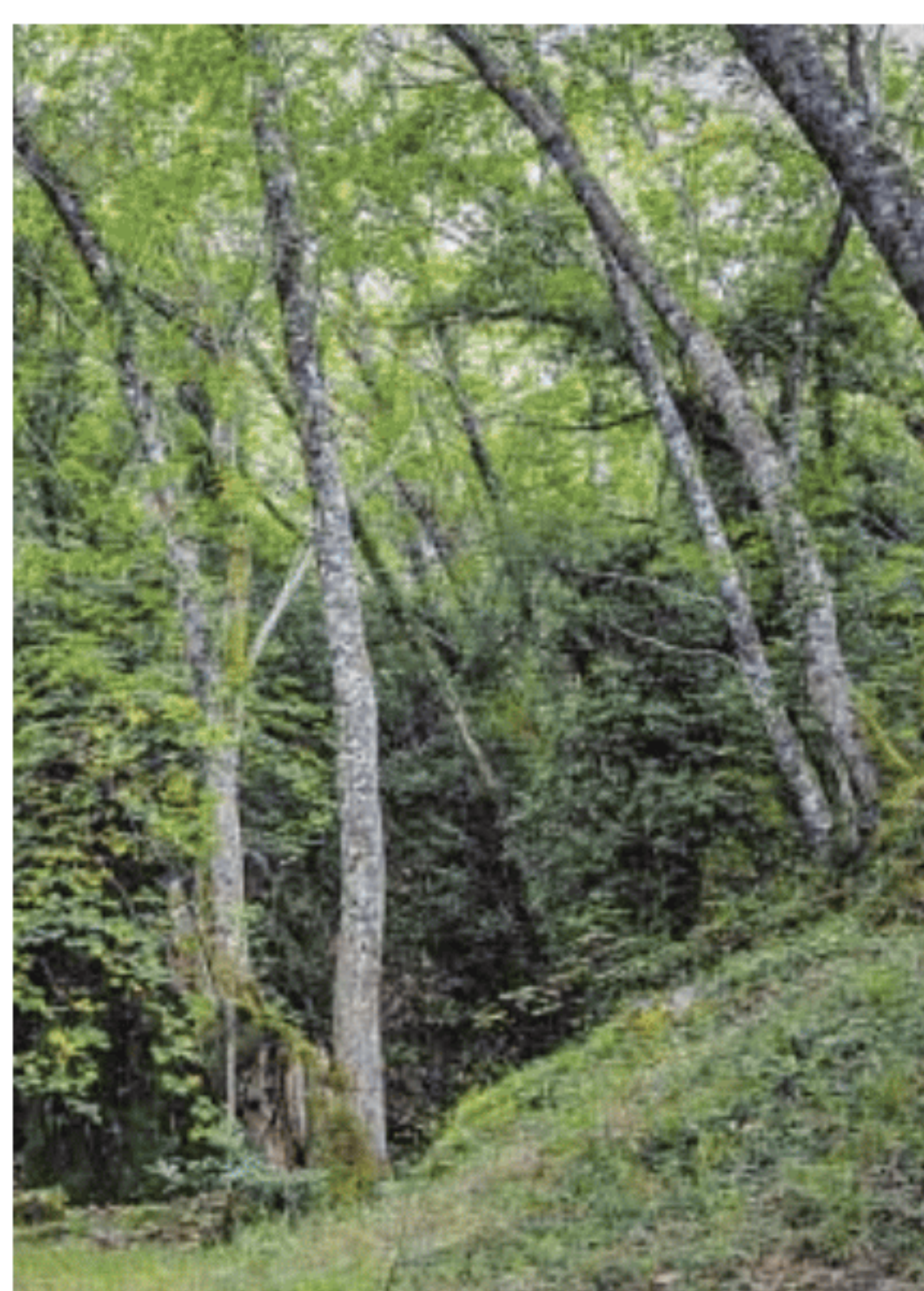


Castro de Baro

LA RAÍZ DEL SAMAIN

«Si hablamos del significado más me ocurre un lugar mejor que un suele estar muy tranquilo a estas Gregorio, conductora de A World porque allí «la fuerza de la natura varios concellos se suman a la ce actividades para los peques, conc Outes. No muere la magia celta b

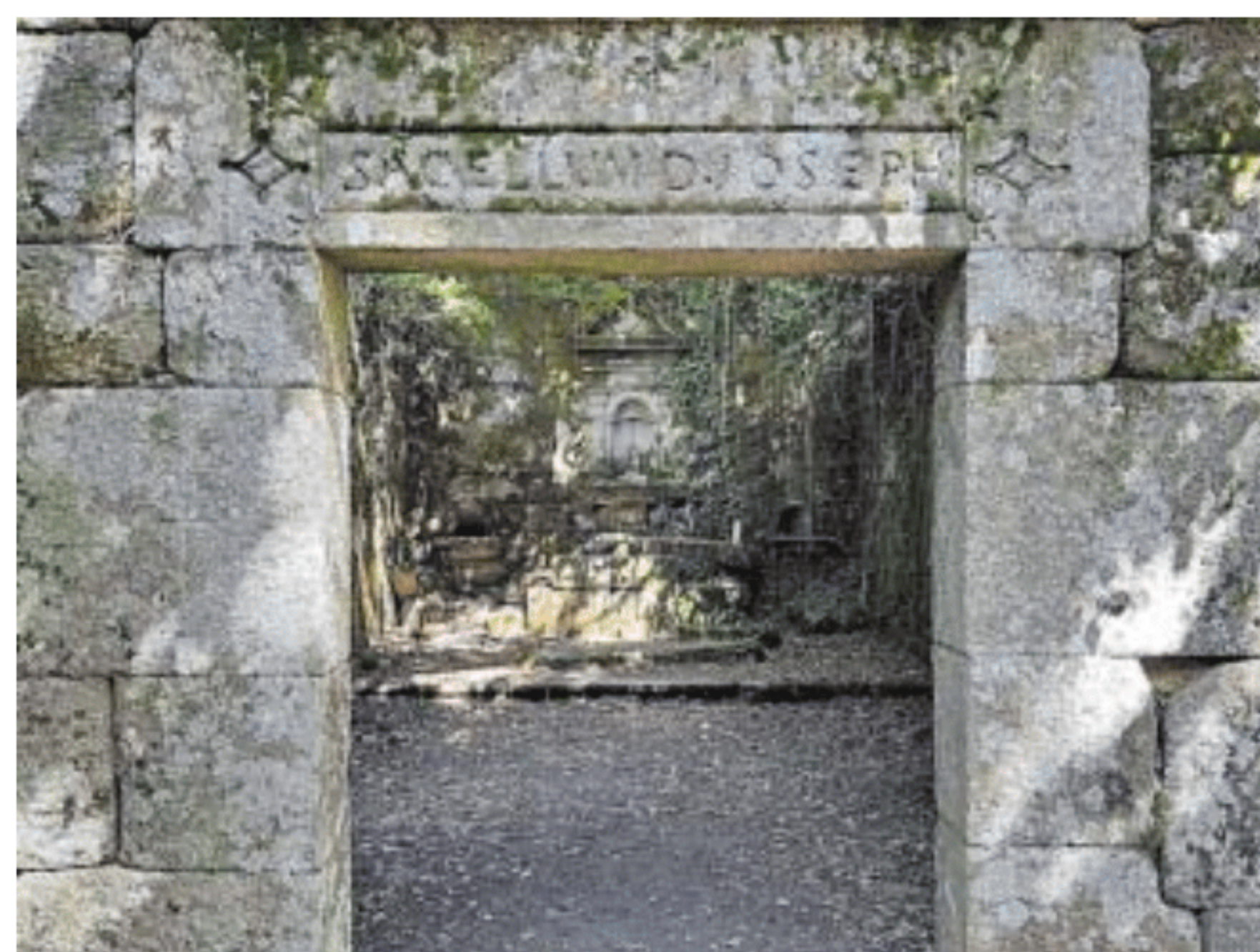
8 visitas de cuento al corazón de la Galicia “enmeigada”



Porta do Alén

PUERTA AL MÁS ALLÁ

Porta do Alén o Portalén, esta puerta, dicen, es la entrada al más allá y un oráculo que resuelve la duda que tenga quien la atraviesa de Este a Oeste. Este acceso mágico a otra dimensión en la cima del monte del Seixo (en el corazón de Pontevedra) ambienta uno de los *thrillers* del superventas Manel Loureiro. Siguiendo los pasos de su agente Raquel Colina, llegamos a este conjunto neolítico. Muy cerca, el lugar donde se unen todos los vientos, el Marco do Vento, y el legendario Trentiñán, donde espera en envolvente soledad la capilla de Santa Mariña. **FOTO: GALICIA MÁXICA**



ña

profundo del Samaín, no se castro celta. El de Baroña alturas del año», señala Inma to Travel. Ojo si hay temporal, leza se impone». En Barbanza, lebración festiva del terror con iertos y comilonas; entre ellos, añada por el Atlántico.

Casa da Escusalla

UN MINI «MACHU PICCHU» EN LOBIOS

«En la parroquia de Manín, lugar de Compostela, se esconden los restos de una impresionante casona barroca cuyo origen es incierto», comentan los conductores de Galicia Máxica. Ojo a las inscripciones y los símbolos de esta casa con una gran balconada sobre el valle del Limia. Abandonada desde 1836, la misteriosa «mansión» envuelta de leyenda fue objeto de un documental en el programa televisivo *Cuarto milenio*. Se comenta que ronda el lugar el fantasma del fraile Marrequiño. *Meigas fóra!* **FOTO: U. C.**

Pena Trevinca

LA MAGIA DEL CIELO ESTRELLADO

Una manera de sentir el escalofrío de la magia es sumergirse en la oscuridad para llegar a ver las estrellas en Pena Trevinca, que tiene programadas visitas (de dos horas) para estos días. Si el tiempo lo permite, habrá sesión guiada de observación en el exterior bajo el que presume de ser uno de los cielos más oscuros de la Península. Indispensable ropa de abrigo y reserva previa. ¿Para alojarse? Por ejemplo, una de las casas rurales astronómicas de A Veiga. Todas tienen telescopio. **FOTO: ASTROTREVINCA**

1 Imagen celestial
Rosalía paralizó hace unos días Madrid para lanzar su disco *LUX*. Iba vestida de blanco hasta los pies y con un halo dorado teñido en el pelo.

2 De cónclave
Dolce&Gabbana se inspiró también en la estética litúrgica de la Iglesia para su desfile de alta costura celebrado en Roma.



FOTO: JUANJO MARTÍN / EFE

LA ARTISTA INAUGURA CON SU NUEVO DISCO
una era impregnada de referencias a la Iglesia. No es la primera vez que la moda busca esta inspiración

TEXTO: PATRICIA GARCÍA WWW.DONKEYCOOL.ES

De la pasarela a Rosalía: una experiencia religiosa

Las ganas del cuarto disco de Rosalía eran grandes. La artista, que sabe crear *hype* como nadie, llevaba meses dejando miguitas sobre la estética de *LUX*: looks en blanco nuclear, complementos angelicales para el pelo, como un tocado de plumas. Algunos de sus guiños eran tan evidentes como el que llevó al desfile de Calvin Klein en Nueva York, que recreaba la estética de

la portada de su disco, en el que aparece vestida de monja. Rosi decía adiós al look *Motomami* para ponerse el hábito. El misticismo y los símbolos del catolicismo marcaban el comienzo de una nueva era en la carrera musical de la artista.

SÍMBOLOS SAGRADOS

Ella, que puso patas arriba Madrid con el anuncio de la portada del disco, que se tiñó un halo dorado en el pelo, no es la primera que busca inspiración en la religión. La propia Rosalía se basó en lo místico y en los símbolos sagrados en *El Mal Querer*. Madonna fue una precursora del uso de la iconografía religiosa en

los ochenta con su *Like a Prayer*.

Hay más casos recientes en los que lo espiritual y lo místico se trasladan a la moda. Este verano Dolce & Gabbana transformó el Ponte Sant' Angelo en una pasarela para presentar su colección de alta costura para hombre en la que recreaban una especie de cónclave: entre sus diseños había muchas referencias a la indumentaria papal. Otros diseñadores que trasladaron la iconografía religiosa a sus diseños fueron Jean Paul Gaultier o Christian Lacroix. La máxima expresión celestial se produjo en el año 2018, cuando la gala del Met rindió homenaje al dúo moda y religión.





3



4



5



6

3

Moda papal

Sotanas y muchas cruces fueron algunas de las referencias a la Iglesia que se vieron en el desfile de Dolce&Gabbana.

4

Una virgen en París

Christian Lacroix sorprendió a los asistentes a su desfile de alta costura del 2009 en la capital francesa con este «look» tan virginal.

5

Cruces

Es uno de los elementos más usados en la moda para hacer referencia al cristianismo. Su influencia es cíclica. Siempre vuelve.

6

Un mismo lenguaje

Para el diseñador Jean Paul Gaultier existe una conexión directa entre moda y religión. Así lo plasmó en su desfile del 2007.

FESTA DA CASTAÑA FESTA DE INTERESE TURÍSTICO
XXXVI DO CAUREL
EDICIÓN
Venres 7 de novembro
8 de novembro 2025
Feito polo alumnado do C.P.I. Poeta Uxío Novoneyra

Obradoiro para os alumnos do CPI Poeta Uxío Novoneyra co cociñeiro Álex Iglesias.
- A partir das 21:00h no Campo da Feira, Schowcooking co cociñeiro Martín Mantilla, queimada popular e música co grupo O RECANTO

Sábado 8 de novembro

12:30h. Inicio da festa ca agrupación COURELOUZARA
Degustación gratuita de castañas e viño durante a mañá
13:30h. Pregón a cargo do cociñeiro Martín Mantilla do Restaurante Bersó de Sober.
Entrega de trofeos do VI Concurso de Tapas Castaña do Courel
16:00h. Actuación de grupo tradicional MESTURA DE NETE.
Degustación gratuita de castañas e viño durante a tarde.
17:00h. Tarde amenizada pola CHARANGA MIL9.
20:30h. Degustación de calduda.
21:00h. Concerto da BANDA DA BALBINA.



Ya Es Sábado *La Voz de Galicia*

de gen

1 DE NOVIEMBRE DEL 2025

20 te

EN LA ÉLITE ACADÉMICA.

Tras pasar pequeñas temporadas en el extranjero, esta madrileña de raíces gallegas se planteó la posibilidad de estudiar en Estados Unidos y lo consiguió. «Nunca pensé que lo difícil sería escoger la universidad», confiesa

TEXTO:
JORGE NOYA

PAULA
LEYES
INGENIERA
INFORMÁTICA

“Aprovecho las cenas en Apple para quedar con amigos y una vez al mes voy al club de puzzles con otros compañeros”



“En Harvard puede estar dándote clase un premio Nobel”

Paula Leyes (Madrid, 2001) aún se emociona cuando recuerda el día en el que fue aceptada para estudiar en la Universidad de Harvard. El reloj estaba a punto de marcar la medianoche y los nervios estaban a flor de piel en su familia, de raíces gallegas. «Yo estaba en mi habitación, mi madre se había tomado una pastilla para calmar el estrés y se había dormido en el sofá, y mi padre había salido a dar vueltas por la calle», rememora. Cuando dieron las doce, abrió la aplicación que había utilizado para cubrir su solicitud y descubrió que había sido aceptada por varias de las mejores universidades de la élite estadounidense. Su padre empezó a saltar en medio de la calle y su madre estalló de emoción. Paula se quedó sin palabras.

«Nunca había pensado que lo difícil iba a ser elegir», explica. Tras recibir la noticia, viajó a Estados Unidos para visitar los campus de Harvard, Princeton y Stanford, y, tras varios días valorando qué hacer, tomó la decisión: «Descarté Princeton y entre las otras dos, cualquier decisión hubiese sido buena, pero tenía 17 años entonces y nunca había vivido períodos largos fuera de casa. Stanford quedaba muy lejos físicamente en cuanto a las horas de avión y la diferencia horaria era mayor, así que me decanté por Harvard», sentencia.

El huso horario no fue lo único que la convenció. Durante su primer contacto en Massachusetts con la mejor universidad del mundo, según el prestigioso ránking de Shanghái, el presidente de la institución aseguró que allí «el cielo es el límite». Y Paula adquirió el lema como propio, enarbolándolo durante los cuatro años que duró la carrera. «Tardé bastante en aceptarlo como realidad. Incluso al final, cuando estaba caminando por el campus principal,

me paraba, miraba alrededor y pensaba: “Guau, estoy aquí y no solo de visita, estoy estudiando”».

Aunque al principio tardó un poco en asimilar dónde estaba, todo se le hizo bastante fácil. Porque la Universidad de Harvard cuenta con un sistema de residencias pensado para facilitar la integración de sus alumnos. «Antes de ir tienes que rellenar un cuestionario y luego intentan ponerte con gente con costumbres y horarios similares», comenta Paula, que acabó entablando amistades con personas de todo el mundo: «Al principio, la mayoría de amigos que hice eran hispanos, porque me hacían sentir como en casa. Pero luego fui expandiendo las redes y tengo amigos de muchos países, también estadounidenses».

El proceso de adaptación es similar en el ámbito académico. «El primer año escoges clases de lo que crees que vas a estudiar, pero luego puedes cambiarlo», desvela Paula, que solicitó en un primer momento el itinerario de Matemáticas. El curso arrancó y como en cualquier otra universidad tuvo varias asignaturas, pero hubo una que le llamó especialmente la atención. «Hice una clase de informática que hace mucha gente pese a no tener intención de hacer la carrera y me encantó», sostiene. Le cogió gusto a la programación y decidió que los próximos tres años estudiaría las dos carreras: Informática y Matemáticas.

APOYO ACADÉMICO

Pero la filosofía que rige en Harvard es muy diferente a la que sobrevuela las universidades españolas y la formación allí va más allá de lo estrictamente relacionado con la carrera. «Para graduarme tuve que hacer una clase de arte, otra de ciencias sociales y tienen lo que llaman “educación general”, con diferentes categorías. A mí eso me gustó mucho», añade la joven, que desde pequeña supo que iba a estudiar algo de números, aunque también le apasionasen las humanidades

y los idiomas. De lo que tampoco cabe duda es de la exigencia que supone estudiar en la cumbre académica mundial y, pese a verse sobrepasada en algunos momentos, Paula subraya que la universidad ofrece recursos para poder superar las asignaturas y no rendirse en el intento. «En la mayoría de las clases grandes y complicadas tienen lo que ellos llaman *teaching fellows*, estudiantes que hicieron la clase en años anteriores y que están allí para ayudarte, tanto durante la clase como en horas de tutoría», remarca.

También son accesibles los docentes, que «tienen la puerta abierta de su despacho y puedes ir a preguntarles cosas que no te hayan quedado claras». La calidad del profesorado es, precisamente, uno de los aspectos que han marcado el recuerdo que guarda de la universidad: «Son impresionantes y, en general, muy humildes y accesibles. Tú vas a clase con ellos y realmente no eres muy consciente de a quién tienes delante. A mitad de curso empiezas a buscar un poco de información e igual te das cuenta de que tiene un premio Nobel y cosas así».

Además, el aprendizaje no llega solo de los profesores, sino de todos los compañeros. «Es gente muy motivada y no en el sentido tóxico de querer llegar más alto que tú, sino en el sentido de que es gente que te inspira», destaca Paula, que anima a todos aquellos estudiantes que deseen seguir sus pasos a hacerlo sin titubear.

Para entrar en Harvard o en las otras siete universidades de la prestigiosa Ivy League —Princeton, Columbia, Cornell, Brown, Yale, Dartmouth y Penn—, el proceso arranca en primero de bachillerato, casi dos años antes de empezar la carrera. «El proceso de solicitud fue bastante intenso, porque además en España nadie estaba familiarizado con el sistema», rememora. Lo más complejo fue anticiparse, porque a principios de segundo de bachillerato tuvo que realizar varios exámenes obligatorios con contenidos que iba a dar a lo largo del curso. «Hubo

momentos de cierta desesperación, pero tuve la suerte de entrar, y, aunque no lo hubiese hecho, aprendí mucho», reflexiona.

Tras esas pruebas de aptitud, los aspirantes a entrar en la Ivy League deben enviar a Estados Unidos cartas de recomendación, escritos de motivación... «En el momento en que te admiten, ellos no saben si lo vas a poder pagar», comenta Paula, que se pudo permitir estudiar en Harvard gracias al compromiso que tiene la universidad con los alumnos que admite. «El compromiso que tienen es que si te aceptan, basándose únicamente en esos materiales de la solicitud [de corte académico], se comprometen a pagar todo lo que tú no puedas pagar».

CONTRATO EN APPLE

Todo ese camino hacia Harvard y su experiencia en la universidad vuelven ahora a su cabeza cada vez que cruza los tornos de la sede de Apple en California, donde nunca se imaginó que acabaría trabajando como ingeniera de *software*. «Hice las prácticas allí en el verano antes de terminar la carrera, les gusté y me ofrecieron volver cuando me graduara», señala. Su primera impresión al llegar a la sede de la tecnológica en Cupertino fue la inmensidad de las instalaciones y la diversidad de perfiles profesionales entre sus compañeros. «Hay un montón de oficinas y es muy interesante conocer a gente de otras organizaciones. Hay equipos que no pensé que existirían y que son fundamentales para que una compañía tan grande funcione».

Como en Harvard, todo en Apple está pensado para que los empleados puedan hacer deporte y otras actividades sin salir de allí. «Aprovecho las cenas para quedar con amigos y una vez al mes voy al club de puzzles», comenta. Paula no descarta volver a Europa, pero ahora se centra en aprovechar esta gran oportunidad. «Estoy en un sitio bueno para aprender y ganar experiencia», concluye.

EN ESTOS LOCALES GALLEGOS han ajustado la carta con platos elaborados sin que se dispare el precio. Algunos apuestan por las raciones grandes para compartir y otros por los productos de cercanía sin renunciar al sabor de la buena cocina



FOTO: RAMÓN LEIRO

AS GREAS

PONTEVEDRA

Platos elaborados con mucho sabor a Galicia. Así se podría explicar la esencia de este restaurante tapería que está en la plaza de la Leña de Pontevedra. Su propietaria, Sara Sorey, apuesta por el producto local y el negocio pequeño para sacar adelante un proyecto personal que cumple tres años.

Aquí comes muy bien por 25 euros (o menos)



FOTO: MIGUEL VILLAR

TEXTO: NIEVES D. AMIL, RUTH NÓVOA, YAGO GANTES, JUAN CAPEÁNS Y MELISSA RODRÍGUEZ

Sentarse a la mesa por 25 euros por persona y comer bien sin que sea un menú del día es una tarea complicada, pero no imposible. En Galicia hay muchos rincones en los que es posible salir con la sensación de haber disfrutado de la comida por ese módico precio. Pontevedra es una de esas ciudades gallegas donde la buena mesa manda. Y su zona monumental es un buen ejemplo de gastronomía. As Greas es el proyecto de Sara Sorey, una de esas emprendedoras que se dejan el alma en cada plato y este restaurante de la plaza de la Leña es su proyecto de vida.

Cumple ya tres años y acaba de revolucionar la carta para darle un giro a uno de esos locales con encanto que abrazan el cruceiro de la plaza. Lo ha-

ce junto a O Eirado da Leña, un restaurante con estrella Michelin gracias a Iñaki Bretal y su equipo. Así que en esta plaza hay que hacer las cosas muy bien para competir con ellos y también con el Loaira, otra tapería, o el histórico Rianxo. En medio de todos ellos, Sara ha sabido poner su identidad. Y lo hace por 25 euros. Es capaz de ajustar un menú de lujo a ese precio. Ofrece un *picoteo* de ensaladilla de la casa con encurtido y ventresca de bonito, unos mejillones de la ría en escabeche de vermouth, croquetas de jamón ibérico con velo de guanciale, puntillas fritas con mahonesa de miso y lima y croca de ternera con ensalada fresca de col. De postre, cañitas rellenas de crema namelaka y dos bebidas (agua o refresco) incluidas.

Sara reconoce que este menú se lo ofrece a grupos que quieren probar un poco las «cosas ricas» de la carta, pero también se puede tomar si vas solo o en pareja. Ella da la opción de pedir ese menú especial o de ir a la carta, donde un primero para compartir

NÉBOA OURENSE

Abrió hace tres años y ya se ha convertido en un referente para aquellos que quieren compartir en grupo platos como unas alcachofas gratinadas con queso de Arzúa y jamón ibérico o los tallarines de choco o el risotto de shitake y la picaña. Está en el número 21 de la calle Valle Inclán.

y un principal para cada comensal estaría por debajo de los 25 euros. Por ejemplo, el cliente puede pedir una berenjena tailandesa y una tosta de focaccia por 21 euros. «Acabamos de cambiar la carta y notamos que viene gente nueva y otra ha dejado de venir, pero es importante dar un cambio de vez en cuando», apunta Sara. Después de años como camarera quiso dar el salto y emprender. Alquiló el local en el que ya trabajaba y le dio un nuevo aire. El resultado es As Greas. «En la mayoría de nuestros platos intentamos incorporar productos de empresas pequeñas como nosotros para favorecer tanto el mercado local como el pequeño negocio», explica la res-

ponsable de un restaurante que ha ido quitando de la carta las grandes referencias de vino para introducir bodegas pequeñas que tengan responsabilidad con el medio ambiente. «Apostamos siempre por el producto local», concluye Sara Sorey, que cumple tres años al frente de su propio negocio.

ALCACHOFAS GRATINADAS

El restaurante Néboa lleva casi tres meses ofreciendo en Ourense una alternativa diferente a la hora de sentarse a la mesa a disfrutar. Buen producto y elaboraciones que se salen de lo habitual son las bases de su cocina. En la carta sobresalen varios platos, de esos que apetece compartir si se va en grupo, para probarlos todos. Acertando con la elección se puede comer variado y rico... y sí, por menos de 25 euros por persona. Una buena opción, por ejemplo para tres, es llevar al centro unas alcachofas gratinadas con queso de Arzúa y jamón ibérico o unas croquetas —boletus, jamón, queso azul y chipirones— y después ir con un principal —como los tallarines de choco, el risotto de shitake y la picaña—. Comida saludable que

RINCÓN DEL REINO A CORUÑA

Está en dirección al centro, pero no en una calle de paso. Hay que ir expresamente allí para encontrar un establecimiento sencillo, pero bien atendido, donde el objetivo es comer bien: desde carne hasta pescado, o desde una buena pasta hasta un arroz meloso.



FOTO: MARCOS MÍGUEZ

se puede romper compartiendo el postre: como la filloa rellena de crema de castaña o la torrija de *brioche*.

Para ajustarse al límite de presupuesto que marcamos en este reportaje en Néboa (en el número 21 de Valle Inclán, en la capital ourensana) hay que estar atentos a los precios de la carta a la hora de elegir. Pero, entre semana, también hay opción de pensar menos y comer por 20 euros, gracias a un menú del día que incluye aperitivo, pan, bebida, postre y café. Esta semana, por ejemplo el martes, se podía elegir entre arrancar con un potaje de garbanzos, un wok de verduras o una tosta de ternera y queso de Arzúa y seguir con codillo de cerdo asado, raviolis de salmón al pesto o contramuslo de pollo a la plancha. Y sin cálculos y con un menú redondo que combina platos tradicionales con otros más modernos. Distintas formas y un fondo similar para este proyecto de Estéfano Varela, que cambió la Ri-

beira Sacra por la ciudad de As Burgas para poner en marcha su proyecto culinario. Se trajo su gusto por productos con raíz, como los quesos gallegos o la vaca rubia gallega.

En Néboa se puede ir a comer o a cenar, de menú o eligiendo entre las opciones de una carta que tiene propuestas más exclusivas, pero también es posible compartir unas tablas con unas cañas o unos vinos.

COCINA DE CALIDAD

Está en una vía resguarda, pero cerca de una de las calles más bonitas de A Coruña, Fernández Latorre, y, por tanto, a un paso del centro. El local es sencillo, con una buena terraza y un ambiente acogedor que invita a quedarse. Hablamos de El Rincón del Reino, en Castiñeiras de Abaixo, 24, donde David Mariño Blanco lleva 13 años ofreciendo una cocina que combina calidad y buen precio. Esa es la filoso-

fía: «Comer bien sin gastar de más», explica el propio dueño y cocinero.

Tomate con ventresca, salpicón de rape y centollo, croca, arroz con almejas y berberechos o la lasaña de centollo. Los precios son muy competitivos, con raciones generosas entre 13 y 15 euros, pensadas para compartir. Según Mariño Blanco, «si no te bebes un vino muy excesivo, el tique medio sale a 18-20 euros. O sea, has cenado y yo considero que bien». Incluso los arroces los preparan «para una sola persona», evitando la típica obligación de pedir para dos. Al día pueden vender más de una veintena, siempre melosos y con ese punto que recuerda a casa.

La clave de la buena relación calidad-precio no está en la ubicación, sino en no volverse loco a la hora de subir los precios: «Podría subir 3-4 euros cada plato y lo seguiría vendiendo igual, pero prefiero tener el local lleno todos los días», explica David.

La clientela del Rincón es la del barrio, pero también del resto de la ciudad y de más lejos; incluso hay quienes viajan desde Valladolid solo para disfrutar de camarones y besugo, opciones que ya se alejan de los 25 euros. Pero es otra de las claves de este establecimiento, que tiene opciones más elevadas para los días que hay que celebrar fechas o noticias importantes.

En cuanto a la bodega, es pequeña y selecta: Rioja, Ribera del Duero, Men-cía y blancos gallegos de calidad, sin complicaciones, pensada para «vender y disfrutar».

UNA SORPRESA INTERIOR

El Café Paradiso cumplirá medio siglo el próximo año. Agustín Ares, su propietario, se hizo con las riendas tal día como ayer, pero de 1991, y entonces decidió que no había nada que cambiar en el diseño retro que había ideado el decorador Ventura Cores. Sus es-



FOTO: PACO RODRÍGUEZ

CAFÉ PARADISO SANTIAGO

El Paradiso mantiene la categoría de café en su nombre, y su aspecto retro contribuye a esa sensación, pero bajo la gestión de Agustín, Socorro y Javier su cocina a precios razonables ha alcanzado prestigio entre vecinos y turistas.

elegir como plato principal y con unos precios contenidos. El pulpo, las gambas y las almejas marcan los topes y se mueven en torno a los 16 euros, y de ahí para abajo es posible arrancar con una ensaladilla —la hacen con pasta— o un caldo sabrosísimo por cinco euros. Las combinaciones son múltiples, pero la resultante es siempre un tique a la carta que se mueve por debajo de los 25 euros y que se puede simplificar más todavía si se opta por el menú.



FOTO: ANA GARCÍA

EN PLENO CAMIÑO

El restaurante As Pías, de Dumbria, nació con vocación de dar un buen servicio a los peregrinos del Camiño a Fisterra y Muxía que pasan a diario por delante del local. Así las cosas, es un establecimiento en el que saben bien lo que es dar más por menos. Esta tendencia queda bien clara en el menú degustación que ofrecen, sobre todo, con seis platos «completos», dice el gerente, Paco Cousillas, más el aperitivo, el postre, la bodega, el café y el chupito por 45 euros, o en el propio menú diario, con todo incluido por 13. No obstante, también disponen de una carta, por cierto, que muestran en una teja del país, en la que es posible comer variado y abundante por 25 euros o menos, aunque cada día se vuelve una tarea más difícil, reconoce Cousillas.

En el menú diario, de dos platos más la bebida y el postre, cabe destacar el cocido gallego o la empanada casera de cocido o atún. «Sempre hai un peixe segundo o mercado», explica el también cocinero.

En la carta, la ensalada que lleva por nombre Terra e mar sale en casi todas las comandas. Por 14 euros, lleva boquerón, tomates de temporada, aceitunas y, en el centro, chipirones y croquetas caseras. También es muy demandada la filloa rellena de langostino con hortalizas, sobre «unha salsiña tomatada». Tiene un precio de 10 euros. El pulpo a la plancha con patata cocida o cama de grelos cuesta 16. Ya entre los principales, se puede escoger entre rodaballo, lubina o bacalao a 17 euros la ración, o secreto de cerdo y solomillo (todos acompañados) por 14 cada uno. Los postres, caseros, no pasan de los 5,50. Y todavía hay más.

pejos quemados con sal y las carpinterías curvas pintadas de verde son la seña de identidad de un local que tiene una modesta entrada en la Rúa do Vilar. En el imaginario de muchos compostelanos se trata de un buen lugar para tomar un café o un chocolate con churros, pero bajo la gestión de Agustín, de su mujer Socorro y de su hijo Pablo, que ya ha estudiado en el Centro Superior de Hostelería, han conseguido hacerse un hueco entre las cocinas más apreciadas de la ciudad (en el puesto 17 en TripAdvisor) man-

AS PÍAS DUMBRÍA

Este restaurante está situado en pleno Camiño de Fisterra e Muxía. Además de servir un delicioso menú del día por 13 euros, en su carta se pueden encontrar elaboraciones de carnes, pescados, entrantes o postres por menos de 20 euros. Reinan los productos de temporada y kilómetro cero.

teniendo unos precios razonables. Es cierto que cuando revisas los comentarios en las páginas más populares los clientes alaban mucho su calidad gastronómica, pero más aún la amabilidad de la familia propietaria. «Algo ben estaremos facendo», resume con humildad el hostelero nacido en O Pino, que ya está acariciando la edad de la jubilación.

El truco para mantener un alto nivel de reputación es que hacen pocas cosas, pero buenas, con cantidades más que razonables para compartir o para

1 TERRAZA. Patio con terraza a dos alturas donde ayer había una huerta. Espectacular banco corrido.

2 LA PIEDRA. El estudio Domohomo ha sabido respetar y recuperar la piedra original.

3 DORMITORIO. La intervención ha trabajado mucho en la búsqueda constante de luz natural.

4 EXTERIOR. Fachada exterior de la pequeña vivienda, con teja del país y piedra y escasos vanos.

5 ALTURAS. Se aprovecha al máximo el espacio creando dos alturas y evitando puertas que resten amplitud.

6 COCINA. Un enorme tragaluz aporta claridad, así como el blanco de muebles y los muros de bloques.



Una antigua casa de planta baja en la costa de Barbanza, de pequeñas dimensiones, que huele a historia, a salitre y a diseño actual, así es esta recuperada vivienda que lleva la firma del estudio Domohomo

TEXTO: NACHO BLANCO. FOTOS: DOMOHOMO DESIGN. EMAIL: IGNACIO.BLANCO@LAVOZ.ES





4



6



5

Arquitectura y etnografía

La casa de planta baja y dotada de escasos metros cuadrados está situada frente al mar, en una de las Rías Baixas de la provincia coruñesa. Disfruta, pues, de una vista envidiable, pero el valor de esta vivienda es la propia intervención, de la mano del estudio compostelano Domohomo, que ha sabido presentar una auténtica fusión entre modernidad y el patrimonio antiguo gallego.

Los sillares de piedra del viejo edificio esconden un diseño moderno, con suelos de cemento y hormigón, bloques pintados de blanco y una sensación buscada de austeridad. Porque la casa es austera, tiene lo necesario y se huye de lo superfluo para así ampliar visualmente los espacios. Sistemas de cortinas por puertas que

se mantienen casi siempre abiertas, para transmitir amplitud e interconexión constante entre las escasas estancias y el estupendo altito sobre base hormigonada.

Domohomo mezcla lo etnográfico externo con un elemento vistoso de teatralidad, en donde la luz —extraída con acierto desde las claraboyas— toma el interior y se disemina por blancos y grises, creando una atmósfera agradable y luminosa. Pero la sorpresa la encontramos detrás, en un patio resguardado con muro de piedra que antaño sostenía la tierra de una huerta y que ahora enmarca con belleza un lugar de ocio y recreo, con un banco corrido a lo largo del propio muro, paredes encaladas del edificio y suelo de hormigón. Todo ello ornamentado por una parra de frutas tropicales y un parasol de cañas.

El estudio Domohomo sintetiza con un lenguaje directo y efectista la convivencia entre el ayer y el hoy en esta interesante vivienda ideada como casa de verano.



A CORUÑA (Central POCOMACO)
981 906 642

VIGO PONTEVEDRA CARBALLO
986 291 193 986 596 373 981 068 063



Renueva los mecanismos de tu casa

La actualización ideal

Fácil de renovar y simple reemplazar, ya sea en la reforma de un espacio o en la sustitución de un enchufe.

Las tomas USB permiten cargar de forma flexible los dispositivos móviles sin ocupar la base schuko.

Son la solución 3 en 1



Distrelec
profesionales del material eléctrico
Siempre los mejores precios
www.distrelecmaterialelectronico.es

Ya Es Sábado *La Voz de Galicia*

de

gen

1 DE NOVIEMBRE DEL 2025

28

te



MARISA LÓPEZ-TEIJÓN. *Esta gallega ha pasado de ser una eminencia en la reproducción asistida a construir viviendas asequibles para jóvenes «¡Tantos niños que he traído al mundo y no tienen donde meterse a vivir!», se lamenta* **TEXTO: SUSANA ACOSTA**

“Compré el castillo de Canyelles por 2,6 millones y lo he donado a los vecinos”

El nombre de Marisa López-Teijón siempre ha estado vinculado al mundo de la reproducción asistida. Es una eminencia en la materia. Ginecóloga, investigadora y divulgadora, fue directora durante años del Instituto Marquès, centro especializado en tratamientos de fertilidad y recibió el premio Ig Nobel de Obstetricia en el 2017 por su investigación sobre la estimulación sensorial temprana del embrión a través de la musicoterapia. También es autora del libro *¡Quiero quedarme embarazada ya!*, y cuenta con orgullo que ha logrado traer al mundo a muchísimos niños. Tantos que hace mucho tiempo que dejó de llevar la cuenta. También ha sido considerada este año por *Forbes Women* como una de las cien mujeres más influyentes de España.

Pero toda esa trayectoria profesional ya la ha dejado atrás y ahora es noticia porque ha decidido comprar el castillo de su pueblo de adopción, Canyelles (Barcelona), por 2,6 millones, y lo ha donado a los vecinos. «Al parecer es

la primera vez que ocurre», dice. «Está impecable porque los dueños vivían hasta hace 15 años allí. Ni siquiera lo he visto todo entero aún, porque lo quería comprar para dárselo al pueblo. Yo vivo en la casa de al lado», cuenta esta mujer que desprende vitalidad y energía.

CON LA ALCALDESA

También explica que Canyelles es el lugar al que va para descansar: «Para mí es un lugar muy especial. La gente me hace sentir muy bien allí. Es un pueblo de unos 5.000 habitantes que hace todo de forma conjunta. Es algo excepcional. Y el castillo es su símbolo, aunque vivían de espaldas a él, a pesar de estar en el centro del pueblo. Entonces, pensé que tenía que hacerlo», comenta, mientras explica que todo surgió a raíz de una conversación que mantuvo con la alcaldesa de Canyelles, Rosa Huguet. La regidora le comentó hace algo más de un año que los vecinos soñaban con que el municipio pudiera hacerse con la propiedad del castillo, catalogado como Bien de Interés Nacional, pero la adquisición resultaba «inalcanzable» para las arcas municipales. Entonces, Marisa no lo dudó ni un segundo y decidió acogerse a la Ley de Mecenazgo de Cataluña para realizar esta donación. «Salió hace menos de un año o así, y me estuve enterando de todo. Ahí fue cuando pensé que el castillo tenía que ser para el pueblo». Así de sencillo y sin imponer ninguna condición. Serán los vecinos los que decidirán cuál será su finalidad.

Desde que dejó la medicina y la investigación, Marisa está empezando a conocer el sector inmobiliario. Uno de los aspectos que más le preocupa, según cuenta, es la problemática de la vivienda que afecta a los jóvenes. Y en este aspecto tampoco está dispuesta a

quedarse con los brazos cruzados. «Alguien tiene que hacer algo. ¡Tantos niños que he traído al mundo y no tienen donde meterse a vivir! Es una barbaridad. Por eso tengo ahora muchos proyectos con este tema», explica. Lo que pretende hacer es construir viviendas para alquilar a precios asequibles: «Nada de comprar y vender. Lo que quiero es seguir ayudando a los demás, que es a lo que me he dedicado toda mi vida. Y ahora puedo construir viviendas asequibles y preciosas. Incluso los ayuntamientos me ofrecen terrenos para ello. Son casas para que la gente las pueda pagar y que sean fantásticas. Tengo ahora mismo más de 30 proyectos relacionados con esto», comenta.

NO PUEDEN INDEPENDIZARSE

Además, no quiere dormirse en los laureles. Sabe que el tiempo apremia: «Todo tiene que hacerse rápido, porque no voy a vivir eternamente y tengo que espabilar, además espero que estas viviendas sean un ejemplo para toda España. E igual que ayudé en su día a la evolución de la medicina reproductiva, espero poder hacerlo ahora con la vivienda», afirma con rotundidad, mientras critica la actual situación: «Resulta que en las ciudades, los pisos están imposibles. Una habitación puede llegar a costar mil euros de alquiler. ¿Pero qué es esto? Y eso obliga a que la gente no pueda tener hijos. Y tampoco puedan independizarse. Es increíble».

Uno de los proyectos que está a punto de inaugurar es la rehabilitación de una antigua masía en Cunit (Tarragona), que se va a destinar para *coliving* de nómadas digitales con precios de alquileres asequibles: «Es un *cohousing*. Son alquileres por todo el tiempo que quieran, donde los inquilinos comparten los gastos y los servicios. Por ejem-

plo, *coliving* para personas con niños pequeños, pues pueden tener una enfermedad que se pase por allí una vez a la semana y tienen todos los gastos compartidos. De esta manera les sale muchísimo más barato. En esta parcela en concreto, de mil metros cuadrados, podemos hacer un *coliving* con seis habitaciones, y comparten la cocina. Eso es lo que permite la normativa. Pues fantástico».

Sobre la posibilidad de imitar este modelo en Galicia, Marisa explica que todavía no lo ha contemplado: «Empecé por Cataluña porque es donde vivo y es lo que tengo más cerca», mientras cuenta que, a pesar de haber nacido en el Bierzo, ella se siente gallega: «A los 7 años me fui a vivir a Ferrol. Y a las 12 a A Coruña. Hasta que no acabé la carrera no me fui a Cataluña. Tengo los recuerdos de toda mi vida en Galicia. Estuve viviendo ahí hasta los veintitantos. Y luego he seguido yendo con mi familia, claro. Mis padres, que fallecieron hace relativamente poco, eran de Cabanas».

Pero insiste en la idea que la tiene completamente fascinada: «Los proyectos no consisten en que alguien me venda el terreno y yo construya. Yo quiero que esa persona también participe. Hacemos un proyecto en el que una persona pone una cosa, y el otro, otra, y la rentabilidad es inmediata. No sé de qué se quejan los constructores. No sé qué clase de márgenes quieren. Porque yo, que vengo de la medicina, con una responsabilidad enorme, esto es infinitamente más rentable. Es increíble». Además, insiste en que no pretende construir viviendas sociales: «La gente tiene derecho a poder pagarse adecuadamente las cosas y no tener que acudir a las ayudas sociales. Eso es lamentable». Este es su grano de arena para conseguir un mundo más justo.

MARISA
LÓPEZ-TEIJÓN

65 AÑOS

“Una habitación puede llegar a costar mil euros de alquiler. ¿Pero qué es esto?”

Ya Es Sábado *La Voz de Galicia*

sa

li

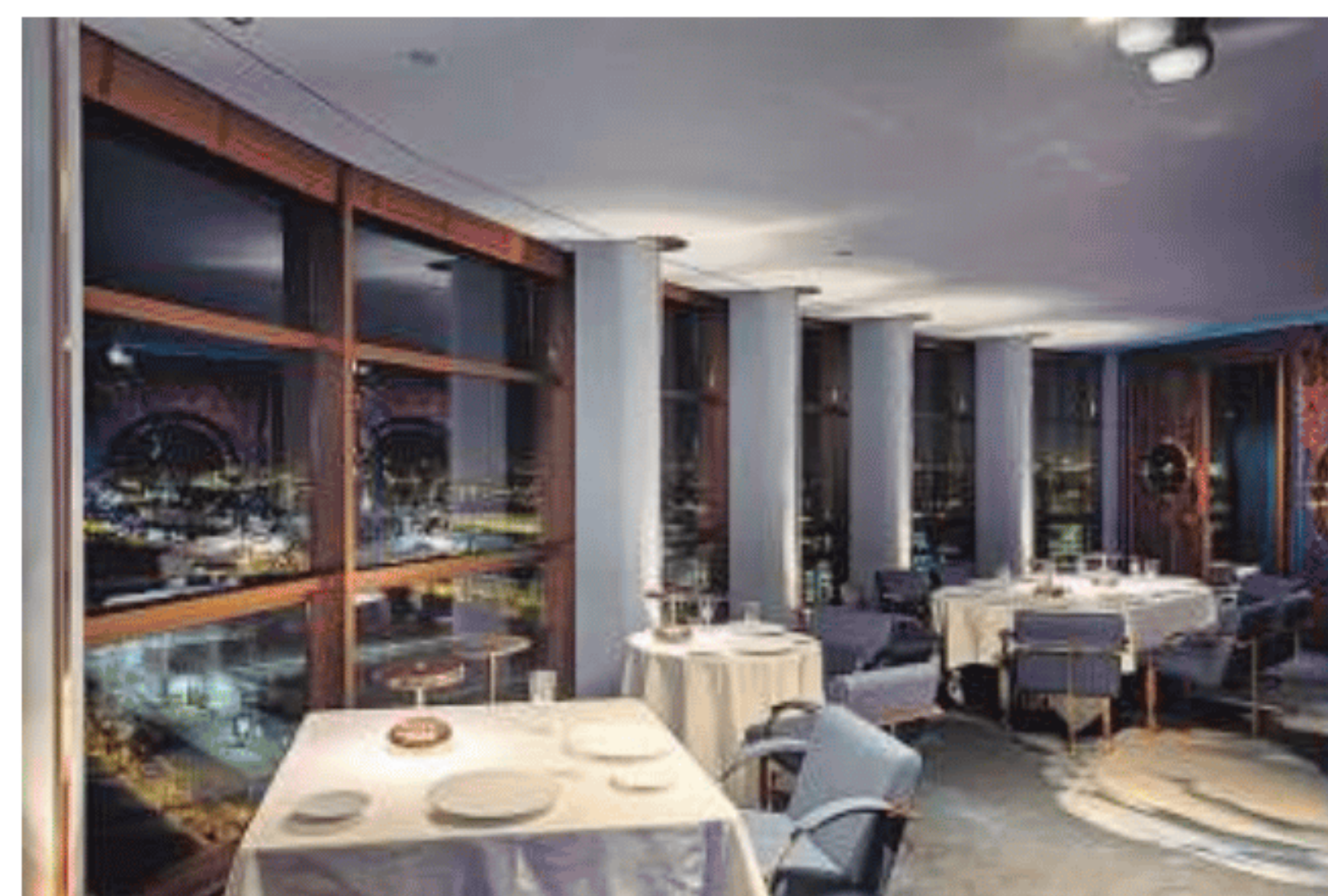
1 DE NOVIEMBRE DEL 2025

30

mos

EN LA PUNTA
de la torre Vasco de Gama, la más alta de Portugal, a 120 metros sobre el Parque de las Naciones, se encuentra el restaurante Fifty Seconds, del grupo Sana

TEXTO: MARCO
SORIANO DE TEJADA



RUI SILVESTRE

Al frente del restaurante está el chef portugués Rui Silvestre. Él cogió el testigo de Martín Berasategui, que consiguió para este local una estrella Michelin. Silvestre la ha mantenido con una cocina de altura.

El restaurante portugués a 50 segundos del suelo

Se llama Fifty Seconds, porque ese es el tiempo exacto (50 segundos) que tarda en subir el ascensor panorámico a este restaurante que el chef español con más estrellas Michelin, Martín Berasategui, consiguió colocar también en lo más alto cuando lo abrió. Con Berasategui al frente obtuvo una estrella Michelin, que ahora también conserva gracias al esfuerzo del chef Rui Silvestre, que se hizo con el proyecto cuando Martín le dio el relevo. Rui ya había destacado con anterioridad en el restaurante Bon Bon, donde fue distinguido como el cocinero portugués más joven en hacerse con una estrella Michelin con solo 29 años. Ahora su trabajo en

la punta de la torre Vasco de Gama de Lisboa, la más alta de Portugal, a 120 metros del suelo, es el centro de muchas miradas.

COCINA ATLÁNTICA

Como no podía ser de otra manera, las vistas sobre la desembocadura del río Tajo, que se funde con el Atlántico, y el puente Vasco de Gama, que se pierde en el infinito, son elementos inspiradores del chef Rui Silvestre, así como sus trabajos en los fogones de Francia, Suiza y Hungría, países en los que recaló antes de instalarse en Lisboa. Además, las influencias de su abuela, nacida en la India, y de su madre, natural de Mozambique, están presentes en su cocina a través de sabores exóticos, sin perder la autenticidad de las raíces atlánticas, con un menú prácticamente monopolizado por los pescados de la costa portuguesa. El comedor, dis-



OSTRA BLOODY MARY

El menú Fauna & Flora comienza con esta recreación del clásico cóctel que tiene toques cítricos y picantes.

puesto en círculo y coronado por ventanales de suelo a techo, convierte al comensal en testigo y actor. La paleta cromática y el mobiliario minimalista

sitúan la gastronomía en primer plano sin competir con las vistas. La atmósfera se completa con una cuidada banda sonora, un servicio coreografiado y una luz cálida que hace del tiempo un aliado. Cada plato que se sirve en la mesa es un espectáculo para los ojos, suave pero a su vez con sabores intensos, sobre todo, con la armonía que aporta con sabiduría el sumiller Marc Pinto, el mejor en su categoría de todo Portugal según la guía Michelin en su última edición.

Marc siempre tiene la fórmula para relajar al comensal con estas vistas de vértigo, especialmente en los atardeceres, donde Lisboa aparece como una ciudad que comienza a iluminarse, para fundirse con las estrellas. Mientras, las aventuras atlánticas de Rui Silvestre se suceden como una sinfonía convertida en bocados muy cerca del cielo, acariciando las estrellas, que espera que pronto sean dos.

MATEO LLEVA TODA SU VIDA DEDICADO A LA MÚSICA, pero ahora ha tenido la oportunidad de demostrar su talento en el programa que emite Antena 3

TEXTO: ANDRÉS QUINTIÁN / S.F.

El gallego que triunfa en las audiciones de “La Voz”

La séptima edición de *La Voz España* está en marcha. El famoso programa musical en el que cuatro jueces —en esta edición Mika, Malú, Sebastián Yatra y Pablo López— escogen en una audición a ciegas a quienes de los participantes quieren en su equipo, arrancó el pasado 19 de septiembre y es emitido las noches de los viernes a las 22.00 horas por Antena 3. Uno de los concursantes de este año es el gallego Mateo Suárez Latorre.

Nacido en A Coruña el 10 de agosto de 1995, dedica todo el tiempo que puede a la música: «Llevo unos años trabajando a media jornada como camarero de un hotel en Madrid y en mis momentos libres me pongo a componer», señala. Su relación con la música no es reciente, comenzó incluso antes de que Mateo tuviese memoria. «Yo siempre pensé que mi primer contacto había sido a los 12 años, cuando me puse a tocar la guitarra, pero no hace mucho, mi madre me contó que con 2 años me regaló un teclado con el que me ponía a tocar *My Way* de Frank Sinatra», comenta. El clásico cantante estadounidense fue una de las primeras fuentes de inspiración del coruñés, que hoy tiene otras preferencias, desde Bad Bunny, a Justin Bieber o Ed Sheeran, del que además de su estilo, también adoptó las sesiones *Looper*, en las que los artistas se graban en directo y según cuenta Mateo, permiten al intérprete sonar como una banda al completo.

Aunque Mateo cree que su carrera musical fructificará en solitario, hasta hace poco formó parte de una banda llamada Jalea. «La creamos un socio y yo hace unos cuatro o cinco años, pero yo la dejé hace unos tres meses. Hacíamos una especie de *mix* latino entre la rumba y la bachata. Llegamos a hacer un *sold out* en la Sala Galileo de Madrid», apunta Mateo, que relata cómo

decidió apuntarse al *talent show* de Antena 3. «Hace un par de años me presenté por primera vez a *La Voz*. Pasé un par de pruebas de estas en las que no hay ni cámaras ni nada, pero no llegué a más. Este 2025, Mireia, que forma parte del equipo de reclutamiento del programa, me contactó de nuevo para ver si estaba interesado en volver a participar y me animé», indica Mateo.

«LOS PLATÓS SORPRENDEN»

El joven describe el proceso de elección como bastante potente: «Tienes que pasar unas cuantas audiciones antes, luego ellos ya te van comentando, aunque al principio no te dicen nada. Pasado un tiempo te avisan y es cuando ya empiezas a ver lo grande que es todo, y ya visitas los platós de Antena 3, que es algo que sorprende un montón. Siempre se ven desde la tele o desde el móvil, y al estar ahí, todo es mucho más grande y espectacular, es una sensación bastante única», dice el coruñés. Para la audición a ciegas, Mateo escogió cantar *Way Down We Go*, del grupo islandés Kaleo, interpretación con la que intentó impresionar a alguno de los cuatro *coaches* de esta edición, de los que tiene un claro favorito: «Me quedo con Mika, que entró este año. Siempre fui fan, me acuerdo cuando vino a tocar a A Coruña, y yo era pequeño, tendría unos 10

u 11 años. Hizo un concierto en agosto en la playa de Riazor y yo me enamoré de él y de su música. Verlo en esta ocasión en el programa me pareció una casualidad irreplicable y, para mí, es mi favorito sin duda alguna».

El coruñés, que está muy satisfecho de su desempeño en la actuación que hizo el sábado pasado mira hacia el futuro con ilusión: «Últimamente he retomado todo el tema de mi estrategia en redes y mi imagen personal, todo ello

en solitario. Ahora mismo quiero estar en Madrid, mínimo un año, y construir aquí mi proyecto de regreso en solitario para después mudarme a México». Una decisión que puede resultar sorprendente, pero para la que Mateo tiene una respuesta clara. «Tienen un público muy entregado. La percepción de la industria que me llegó cuando estuve allí, hace un par de años, fue de que era más honesta que en España. Aquí creo que estamos cayendo en primar más la imagen y figura de la persona a que realmente sea un artista. Allí, aunque las redes te lleven de la mano, todo me resulta mucho más orgánico», explica.

Para rematar nombra a figuras como Luis Miguel, Natalia Lafourcade y Karla Morrison, artistas con los que se identifica por su música pasional y capacidad de transmitir emociones.



MATEO SUÁREZ LATORRE. Familiar del grandísimo futbolista Luis Suárez, este coruñés, que en la actualidad reside en Madrid, sorprendió con la interpretación de «Way Down We Go» de Kaleo.

Ya Es Sábado *Sa Voz de Galicia*

sa

li

1 DE NOVIEMBRE DEL 2025

32

mos



FOTO: ADRIÁN BAÚLDE

BANANA VERDE. *Nació con alma de verano, pero no piensa marcharse con él. Frente a la ría de Arousa, este espacio, que llevan Leticia y Douglas, demuestra que también se disfruta cuando baja la marea del turismo* TEXTO: MILA MÉNDEZ

El chiringuito de Sanxenxo que está abierto todo el año

Están en Vilalonga, en un rincón tranquilo de Sanxenxo, lejos del bullicio de Silgar y con una vista imponente hacia la ría de Arousa y la isla de A Toxa. Banana Verde es un espacio que da un nuevo aire al concepto de chiringuito tradicional. Su historia comienza con una idea que, según sus creadores, «siempre estuvo ahí de alguna manera».

Douglas y Leticia son los dos responsables de este proyecto con el que dan continuidad al Pé na Praia, su primer chiringuito en A Lanzada, a pie de playa. «Siempre tuvimos la in-

tención de tener un lugar propio en el que poder desarrollar Pé na Praia sin las limitaciones propias de un chiringuito de playa», explican. Así nació Banana Verde, una propuesta que busca combinar sencillez, autenticidad y cercanía y que desde su apertura se ha convertido en un referente de las tardes, y también de las mañanas en la zona.

Cuando se les pregunta qué diferencia a Banana Verde de otros locales de verano, lo tienen claro: «Quizás recalcar las diferencias con respecto a otros no sea lo importante, sino lo que hacemos. Desde el principio hemos hecho zumos y coctelería con fruta fresca, y una carta sencilla, variada y asequible. Y desde luego, si hay algo que destacar es nuestra ubicación. Tenemos una preciosa vista de

la ría de Arousa, justo de frente», valora Douglas. «En esencia somos un chiringuito, pero sin duda, somos algo más», añade.

La coctelería, el ambiente del local, la música en vinilo durante las sesiones veraniegas, donde no falta la *bossa nova*, además de su panorámica con A Toxa de fondo, completan la propuesta. Banana Verde se reivindica como una alternativa tranquila dentro de la oferta hostelera del municipio.

«Por suerte, Sanxenxo es algo más que Silgar. Estamos a cinco minutos de la playa de A Lanzada, tenemos un buen acceso, una amplia zona de aparcamiento y, lo mejor, estamos lejos de los atascos y las aglomeraciones», comenta Douglas.

Esa calma, unida al entorno natural, fue determinante para elegir la ubica-

ción: «Sin duda, lo primero fue la finca. En cuanto la vimos, nos enamoramos. Después vino el resto de la historia». El público ha abrazado su propuesta. «Estamos teniendo una buena acogida. En general, los clientes están contentos con el resultado y vuelven siempre que pueden», cuentan. «Vienen familias, parejas, grupos de amigos, jóvenes y mayores», destacan.

Además, el equipo mantiene viva su conexión con Pé na Praia: «Es nuestro punto de partida y, mientras podamos compatibilizarlo, vamos a seguir con ambos proyectos». La idea es estar abiertos todo el año y cerrar solo en enero y febrero por descanso. Este rincón frente a la ría propone otra manera de disfrutar Sanxenxo: sin prisa, con buena música, sabor fresco y una vista que lo dice todo.*