PRAZA DO FERRO

Para dar inicio á nosa aventura é de lei partires do punto de encontro que constitúe a *praza do Ferro*, coroada por unha fonte barroca traída desde o mosteiro de Santo Estevo de Ribas de Sil. Aquí está, por exemplo, un dos buques insignia da zona, o bar **Orellas** 1, templo do porco, tanto na mesa como na iconografía que decora as súas paredes; son moitos os anos que leva servindo aos seus clientes o pincho que lle dá nome e fama: a **orella do porco** 1, ben cocida e servida con pementón e aceite, e mais o rabo, o lacón ou a cachucha prensada, tamén suculentos. Por suposto, todo acompañado cun bo viño do Ribeiro servido aínda en cuncas brancas.

Do outro lado da fonte e á sombra de vellos soportais, está a **Taberna do Meigallo** 2 onde, sentados nas súas longas mesas, podemos desfrutar dunhas excelentes e cumpridas racións de cociña caseira, entre as que podemos salientar a tortilla, o churrasco, o polbo á feira ou os pementos de Padrón.

Baixo os mesmos soportais, está o **Duque** 3, un local moderno do que podemos recomendar as súas tostas (solombo con brie, un exemplo), o pastel de cabracho ou a brocheta mariña, así como unha boa variedade de ensaladas.

RÚA SAN MIGUEL

Se baixamos da *praza do Ferro* por *San Miguel*, unha rúa bastante empinada, descubriremos en primeiro lugar o **Pingallo** 4. É máis un restaurante que un bar de tapas, pero na súa barra podemos degustar especialidades como os cogomelos con xamón, o polbo ou os callos, e a súa carta de viños está ben provista.

Continuando o descenso **Casa Toñita** 5 ofrece, entre outros pinchos, chocos con arroz, tostas variadas e tamén ovos rotos. Non é este precisamente un descenso aos infernos, como poderá comprobar quen entre no **San Miguel** 6. Aberto desde 1951, é unha referencia gastronómica internacional que distingue á nosa cidade, e polas súas mesas teñen pasado persoeiros de moitas partes do mundo, entre eles *Graham Greene* e *Juan Domingo Perón*. Dan xusto valor á súa cociña o revolto de trigueiros con gambas, a brocheta de peixe sapo con gambas e a milanesa con pementos do piquillo

Do outro lado da rúa está a **Casa de María Andrea** 7, un fermoso edificio do século XVI, antigo pazo dos Armada, moi ben restaurado e decorado. O nome vén do feito de que a casa foi cedida polo seu propietario a unha criada súa, a tal María Andrea, en compensación das desventuras que sufriu a mans dos franceses. Aquí é preciso catar o seu pincho **María Andrea** 2, que consiste en solombo con "pantumaca", e destacan tamén o polbo á prancha ou a carne richada.

EIROCIÑO DOS CABALEIROS

No *Eirociño dos Cabaleiros*, unha pequena praza un pouco afastada do balbordo central dos viños dispón as súas mesas o **Mesón do Queixo** 8 outro histórico que ofrece dende hai moitos anos a súa cociña suculenta e tradicional: teñen merecida sona os **callos** 3 e o caldo de grelos servido en cunca de barro, e en nada desmerecen o xarrete estofado e os ovos fritos con patacas

Xunto do Queixo, está o **Lar da Sabela** 9, especializado nunha cociña tradicional ben elaborada. A cachucha e as albóndegas son os pinchos máis reclamados, pero as troitas en escabeche, os cachelos con chourizo e as carrilleiras tamén deixan o padal agradecido.

De recente incorporación e tamén con mesas no exterior atopase o **Irixo Taperia** 10. Un pequeno local no que tamén quedará o estómago contento.

O paseo continua atá o fin da rúa e, xusto antes de xirar á esquerda, podemos anotar, para cando apeteza un café, entre dúas alternativas, clásicos da cidade e competintes en sofisticación son o **Café Real** 11 e o **Café Latino** 12.

RÚA DA PAZ

Desde o Real e subindo un chisco a man esquerda entraremos na *Rúa da Paz*, onde se atopa o Teatro Principal. Xusto en fronte reina solitario o bar **San Xes** 13, onde deberemos probar as súas empanadillas e, sobre todo, o seu **xamón asado con pementos** 4, amén doutras delicias como as ameixas á mariñeira ou os callos.

RÚA LEPANTO

De volta na *praza do Ferro* entraremos na seguinte rúa. Aquí case cada porta é un bar, teña pinchos ou non é difícil decidir entre un e outro, podese dicir que nos achamos no eixo vertebral dos viños. Comezamos co **Cortés** 15, sinxelo e emblemático local onde desfrutar dun bo queixo do país, entre outros pinchos fríos, ou un máis que bo lacón asado.

Mais, non todo é cociña galega, valga como mostra de diversidade o **Lizarrán** 16, taberna vasca, que como non podería ser de otra maneira, ten o seu oco na zona dos viños para achegarnos unha amplísima variedade de pinchos entre os cales podemos destacar o Indurain -lombo, chistorra e ovo de paspallás- e o roliño de salmón.

Xusto ao carón, o **Boncomer** 18 continúa a tradición do local ao que reempraza, o *Trangallán*, un clásico dos nosos estómagos e do noso *Entroido*, elaborando gostosas empanadillas de zorza, bonito, berberechos ou polo, e montaditos de lombo, bacon e queixo. E, a tan só tres pasos, está a **Taberna o Enxebre** 19, que ofrece saborosas **brochetas de cervo** 6 ou peixe, empanadillas de cervo ou de queixo de Arzúa e tostas varias, entre as que podemos destacar a "Cardenal".

No **Rey del Jamón** 20, su pincho estrela é o **completo** 5, que combina a croqueta, a tortilla e a panceta á prancha e que podemos acompañar cunha sangría.

O **Montecarlo** 21, un amplo local onde unha clientela variada goza das súas cervexas, dos seus viños e dos seus pinchos que son, ante todo, as súas deliciosas tostas de salmón afumado, gambas ou xamón e tamén o lombo á prancha.

O **París** 23 é famoso polas súas croquetas, o pincho moruno e as patacas con ali-oli. Continuando polo mesmo lado da rúa encontraremos **A Nosa Taberna** 24, unha tasca con mesas no fondo na que podemos desfrutar do seu pincho moruno ou do mariño -con chipirón e gambas-, pero sobre todo das súas variadas, racións na que conviven en harmonía croquetas, chipirións, luras, queixo e xamón.

Nesta rúa non debemos esquecer outros bares onde podemos atopar curiosos e saborosos pinchos, o **Montederramo** 16, **Priorato** 17, **O pote** 22, e o **20 de Tapas** 25.

FACHADA NORTE DA CATEDRAL

Neste paseo polos "viños" tomamos agora a rúa que sube perfilando a fachada norte da catedral. Antes de chegar á *rúa Fornos*, temos parada obrigada na **Casa del Pulpo** 26, outro dos templos adicado, neste caso, ao manxar do mar máis popular no interior, o polbo, por suposto, feito a maneira tradicional, "á feira".

RÚA DA UNIÓN

A seguir no roteiro o **Pérez** 27, xa na *rúa da Unión*. É outro dos bares históricos dos viños, situado nunha das encrucilladas na parte posterior da catedral, presenta na súa carta pinchos apetitosos como a tortilla campesiña, os champiñóns á mexicana, pementos do piquillo recheos ou a bolboreta de polo, dos que podemos gozar na súa pequena terraza.

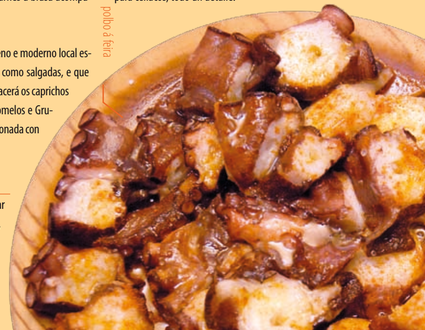
A **Taberna do Perico** 28, igualmente con mesas dispostas ao pé da catedral, suxírenos pinchos como a cazola de setas con ameixas, as patacas bravas con salsa de Cabrales ou diversas carnes á brasa acompañadas da súa salsa Perico.

Xunto desta taberna está o **Marela** 29, un pequeno e moderno local especializado na confección de crepes, tanto doces como salgadas, e que ofrece tamén riquísimos xeados, sen dúbida satisfacerá os caprichos dos máis golosos. Destacan a **Roxa** 14, con cogomelos e Gruyère, a Mora, con xamón cocido, e a Toura, confeccionada con carne picada.

RÚA DOS FORNOS

Na **Baiuca** 30 temos bos viños para acompañar pinchos saborosos e de boa factura como a zorza, os revoltos de algas e de estrugas, os pementos de Padrón e as zamburiñas. En fronte mesmo, o **Alpendre** 31 ofrece unha cociña tradicional na que sobresaen pratos tan recoñecidos como o polbo, os chipiróns, as xoubas e o lacón. Decorado á maneira dun mesón, garda na súa adega viños para todas as bocas.

Na viñoteca **Acio** 34 merece a pena entrar só por ver o seu magnífico expositor de pinchos, un auténtico agasallo para a vista; pinchos modernos, suculentos e moi ben presentados entre os que destaca o **Delicia** 13, elaborado con bacon e dátiles. Ten viños moi escollidos e a particularidade de que serven pinchos especialmente confeccionados para celíacos, todo un detalle.



Sen esquecer que polo camiño poderemos parar na **Porta da Aira** 32, **Catador** 33, **O Candil** 35, ou o **Dos Puertas** 36 deterémonos no **Bimba** 36, unha nobre e veterana casa de comidas, que tamén serve racións ou medias racións aos clientes que as piden. Receitas caseiras como os riles ao xerez, as ameixas á mariñeira ou a lingua estofada son algunhas das gratas mostras do seu ben facer.

O **Souto** 37 é un local agradábel decorado en pedra e madeira no que encontraremos pequenas delicias como a tosta de pementos asados con anchoas, as súas picantes **Bombas** 12 ou mexillóns con sofrito. Hai tamén unha tortilla de verduras bastante apetitosa.

O **Fiadeiro** 39 presta especial atención aos produtos do mar: anguías, berberechos, xoubas, todo escollido con moito coidado. Tamén podemos probar as súas patacas recheas de zorza, polo ou salpicón de marisco, toda unha experiencia.

O **Arco da vella** 40, xusto en fronte, é coñecido sobre todo pola súa tortilla, pero tamén polos chipirón os ou champiñóns; cociña caseira, elaborada co cariño necesario. Ás veces o bar está tan ateigado que é difícil entrar, pero o esforzo, e quizais a espera, pagan a pena.

O **Frade** 41 e o Fervenza comparten o espazo para despregar as súas terrazas, pero propoñendo cada un as súas tapas. Do Frade son recomendábeis as patacas bravas ou a tortilla campeira, o seu Especial, e o **salmón mariñado** 11. O **Fervenza** 42 presenta as súas puntillas, os polbiños fritos, a cecina e as ancas de rá.

O **Atarazana** 43 supón a renovación, un local aberto moi recentemente, de sobria decoración e con altas mesas nas que podemos degustar exquisitos pinchos como o Rodolfiño, o **Atarazana** 10 ou a tosta de vieira e langostinos con cebola confitada.

Visita obrigada é o **bar do Samuel** 44, que leva xa vintecinco anos servindo a súa **carne ao caldeiro** 9, un dos nosos pratos de toda a vida que poucas veces cataremos tan ben feito. É, sen dúbida, o rei entre os outros pinchos do local.

O **Porta da Pía** 45, é un bonito restaurante con espazo para unha tapería. Podemos recomendar os seus revoltos de estrugas con gambas ou de algas con gambas e ourizos, e tamén as fabas con ameixas. Sen descoidar un bo acompañamento por un dos viños de alta calidade que atopamos na súa viñoteca.

O **Relámpago** 46 é quizais o local máis pequeno dos viños, pero aínda así ten cousas que ofrecer: ancas de rá, fabas guisadas e roxóns.

cachucha

RÚA VIRIATO

Baixando agora pola rúa Viriato atoparemos O **Fuentefría** 52, un pequeno local decorado á maneira dun alpendre. Aquí é difícil destacar un pincho entre outros, cada un é unha obra mestra. Son suculentos os callos, o xamón asado, as empanadas de zamburiñas ou de zorza con costela, pero non podemos saír sen probar as súas **anchoas** 8, un trunfo de textura e sabor, e acompañalas cun dos moitos viños que nos brinda.

A **Cantina do Pedro** 53, celebrado polos seus chouriciños ao viño e os seus pecaminosos **roxóns** 7. Os que teñan problemas de colesterol é mellor que se absteñan de catar estes últimos, pois son apenas restos tostados da graxa do porco. Pecaminosos, si, pero deliciosos.

Nesta rúa podemos facer parada nalgunha das tabernas que existen en case cada portal como **Cabana feliz** 47, **O rincón** 48, **Mosquito** 49, **A Vereda** 50 e **O Siaeiro** 51.

Tras este paseo gastronómico por Ourense, e de volta ao ponto de partida na *praza do Ferro*, o visitante poderá retomar xa o seu camiño. Coas forzas renovadas, iso si, e co espírito enaltecido pola descuberta dos sons, aromas e sabores que forxan tamén o patrimonio e a historia da cidade.

Hai, na cidade de Ourense, un lugar onde as súas xentes confúien de maneira natural. Non todos os días, non a todas horas, pero sería realmente difícil atopar alguén que non pasase, polo menos unha vez na vida, por aquí. É unha especie de centro oficioso onde as xentes cesan por un intre nos seus ritmos cotiáns para reunirse coas amizades e compartir con elas o viño e o pan, para conversar das cousas que hai entre o ceo e a terra mentres alzan a copa, dan un bocado ou entoan unha cantiga.

A zona, que os nativos chamamos familiarmente "os viños", non é moi grande: apenas catro ou cinco rúas, unidas no extremo norte pola praza do Ferro, que morren ao redor da nosa catedral, inaugurando o casco vello da cidade.

Con certeza, non son tentacións o que falta no escaso itinerario que nos propoñen as ruelas que conforman os viños de Ourense. E nada mellor para vencer as tentacións, como diría Oscar Wilde, que renderse a elas.

O visitante tamén deberá tomar en conta una cousa, e é que os viños están moi preto de moitos dos tesouros artísticos da nosa cidade: As Burgas, as nosas termas orixinarias, ou a praza Maior, gardada pola sombra dos seus soportais; a praza da Madalena, antigo cemiterio, ou a praza do Trigo, sen esquecer o museo arqueoloxíxico, ou o pazo de Oca-Valladares, actual sede do Liceo, fermoso edificio renacentista do século XVI. Todo a uns poucos pasos que, una vez dados, poden conducirnos de volta aos viños para pousar un momento e recuperar enerxías substituíndo a sede de cultura por outra máis mundana, que para todo hai momento e lugar.

ourense
capital termal
PLAN DE DINAMIZACIÓN DE PRODUCTO TURÍSTICO DE OURENSE
www.turismodeourense.com

concello de ourense
turismo termalismo comercio industria

XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DE INNOVACIÓN E INDUSTRIA
Dirección Xeral de Turismo

MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO
MINISTERIO DE INDUSTRIA, TURISMO Y COMERCIO
SECRETARÍA DE ESTADO DE TURISMO

FEDER

roteiro
OS VIÑOS
ourense

1 *Orella* BAR ORELLA

2 *María Andrea* CASA MARÍA ANDREA

3 *Callos* MESÓN DO QUEIXO

4 *Xamon asado con pementos* SAN XÉS

5 *Completo* REY DEL JAMÓN

6 *Brocheta de cervo* TABERNA O ENXEBRE

7 *Roxóns* CANTINA DO PEDRO

8 *Anchoas* FUENTEFRÍA

9 *Carne ao caldeiro* SAMUEL

10 *Atarazana* ATARAZANA

11 *Salmón marinado* FRADE

12 *Bomba* SOUTO

13 *Delicia* ACIO

14 *Filloa Roxa* MARELA