



GUÍA   
GASTRONÓMICA
DE SADA

Edita: Concellería de Turismo
Deseño e Maquetación: Iván Fandiño
Textos: Santiago Villanueva
Imprime: Gráficas O´Cero
1ª Edición: Xaneiro 2017

ÍNDICE



1. INTRODUCCIÓN
2. ÍNDICE ALFABÉTICO
3. MAPA
4. INFORMACIÓN DETALLADA DE ESTABLECEMIENTOS
5. RECETAS
6. FESTAS GASTRONÓMICAS

INTRODUCCIÓN

Sada, situada no noroeste de Galicia, goza dunha situación xeográfica que lle confire unha gran riqueza en canto a produtos gastronómicos referímonos. Isto vese reflectido na gran variedade de elaboracións culinarias, xa que a dispoñibilidade tanto de bos produtos agrícolas, mención especial ao pemento, ao contar con fértiles terras de aluvián, como de excelentes produtos extraídos do mar, fan da súa gastronomía un dos maiores praceres e experiencias para os nosos visitantes.

O recetario da nosa vila ofrece principalmente elaboracións gastronómicas nas que o mar e os seus produtos teñen unha gran transcendencia. Sada ten unha gran tradición como porto de mar, os seus dous barrios mariñeiros, A Tenencia e Fontán, son un reflexo desta tradición; e como non, isto vese plasmado na cociña dos diferentes establecementos de Sada. O porto pesqueiro de Fontán é unha referencia polo volume de captura de sardiña,



sendo esta o produto estrela en moitas elaboracións e referencia da gran festa gastronómica de Sada, a “Gran Sardiñada”. Tamén a sepia, coñecida nestas terras como xiba, é outro dos produtos a destacar, e que tamén conta co seu propio evento gastronómico, a “Festa da Xiba”.

As condicións de estar situada na marxe costeira dunha ría, rica en nutrientes debido ás súas correntes, fai que Sada sexa un lugar onde tamén

os produtos acuícolas son de gran relevancia. Entre estes cabe destacar a ameixa, a navalla e o mexillón, todos eles moi presentes nas elaboracións culinarias locais.

Doutra banda, en canto ás bebidas, non nos queremos esquecer do gran desenvolvemento que tivo nos últimos anos a elaboración de cervexa artesanal na nosa terra. Actualmente, Sada conta con dúas empresas de elaboración de cervexa artesanal: Artabria e Bándua; e un evento gastronómico, a “Cervefeira Artesá”, que nas súas primeiras edicións está a ter unha gran acollida por parte do público.





Neste mesmo sentido, destacar a elaboración de viños con identidade propia, os Viños Rías Medias, unha nova marca de viños nacida no lugar de Soñeiro (Sada), que representa un apego á tradición na elaboración dos seus viños. Son viños que teñen unha elaboración artesanal e que a Adegas “Quinta Val de Sonheiro” produce e comercializa con gran mimo, para así poder acompañar ás exquisitas elaboracións gastronómicas da nosa terra.

En definitiva, a gastronomía ocupa un lugar cada vez máis destacado dentro do sector turístico de Sada, de aí a gran importancia que ten presentar nesta guía gastronómica unha selección dos diferentes establecementos de restauración e algunhas das receitas que representan a gran calidade e variedade de lugares e pratos para gozar dunha boa comida en Sada. Desde restaurantes de gran categoría ata pequenos establecementos onde gozar dunha maneira sinxela e económica dos nosos produtos, esta guía propón que coñezades Sada a través do voso padal e do bo facer das súas xentes.

ZONA PRAIA

1. LA ESQUINITA	PA6.08
2. A MAROLA	PA6.08
3. A NOSA VIÑA	PA6.09
4. ALBAVZIM	PA6.09
5. DALVV	PA6.10
6. EDU 'S	PA6.10
7. LA BIELA	PA6.11
8. LA BOCANA	PA6.11
9. LOCOS POR LA PIZZA	PA6.12
10. NEW YORK, NEW YORK	PA6.12
11. O CURRUNCHO	PA6.13
12. O FARO	PA6.13
13. O LUGAR	PA6.14
14. PATATA BRAVA	PA6.14
15. VA-BENE	PA6.15
16. VINOTECA BURDEOS	PA6.15

ZONA CENTRO

1. A LAOEA	PA6.16
2. A TELLEIRA	PA6.16
3. ANTOXOS	PA6.17
4. BOULEVARD	PA6.17
5. CORAZÓN DE VIÑA	PA6.18
6. DECANTA -T	PA6.18
7. EL SABOR EXTREMENO	PA6.19
8. O GRILO	PA6.19
9. LA TERRAZA	PA6.20
10. LAS TAPAS	PA6.20
11. MARPSELLA	PA6.21
12. MIRAMAR	PA6.21
13. PLAZA	PA6.22
14. RINCÓN DE BURDOS	PA6.22
15. RINCÓN DEL ABUELO	PA6.23
16. RAYO SARDENAS	PA6.23
17. TABERNA A PERLA	PA6.24
18. PIZZERIA TERTULIANO	PA6.24
19. SNACK BAR TIUNA	PA6.25
20. VINOTECA VIVAMUS	PA6.25

ÍNDICE ALFABÉTICO

1. A GALERNA	PA6.26
2. CLUB NAÚTICO SADA	PA6.26
3. CQBH	PA6.27
4. COVAD 'ANCA	PA6.27
5. EL PUERTO	PA6.28
6. LA @AVIA	PA6.28
7. LICAR	PA6.29
8. MERCADO DEL PUERTO	PA6.29
9. MUELLE 33	PA6.30
10. NORDESTE	PA6.30
11. O PESCADOR	PA6.31
12. PEPERCHO	PA6.31
13. PIZZERIA CAPRI	PA6.32
14. RIA DE SADA	PA6.32
15. RI@LETT@	PA6.33
16. SADA COFFEE 7	PA6.33
17. @OLANA TERRAZA	PA6.34
18. ZUM@LANDIA	PA6.34

1. A VEIT@SIÑA	PA6.35
2. AL PASO	PA6.35
3. AS REDAS	PA6.36
4. CASA RAMOS	PA6.36
5. LA CANTINA DE NARLA	PA6.37
6. MESÓN RI@B@	PA6.37
7. MONDE@	PA6.38
8. PLANET KARN@E@	PA6.38

ZONA PORTO

ZONA PARR@QUIAS



FACEBOOK



ENVÍO A DOMICILIO



PREMIOS/MENCIONES
EN CONCURSOS GASTRONÓMICOS



RECOLLIDA EN
ESTABLECIMIENTO

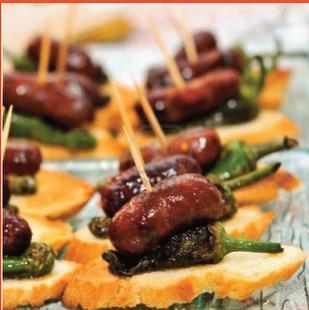


MENÚ DO DÍA

ZONA PRAIA



LA ESQUINITA



Cafetería - Cervexería

Rúa 1º Travesía da Obra, 9

Tfno. 645 25 13 37

Especialidade en petiscos variados

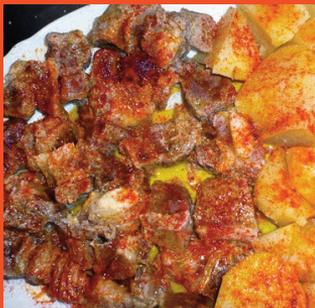
Prezo medio: c/consumición

Capacidade: 50 persoas

Aberto todos os días



A MAROLA



Mesón

Rúa da Obra, 19

Tfno. 981- 62 01 57

Especialidade en carne ó caldeiro

Prezo medio: 10 €

Capacidade: 40 persoas

Pechado Luns (inverno)

A NOSA VIÑA



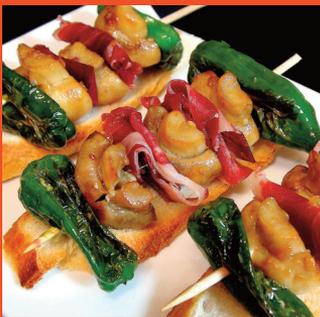
Bar - Restaurante
Rúa da Obra, 12
Tfno. 675 64 83 67
Especialidade en cociña tradicional
Prezo medio: 15-20 €
Capacidade: 60 persoas
Pechado Martes



ALBAVZIM



Bar
Rúa da Obra, 6 dta.
Tfno. 670 39 97 83
Especialidades en petiscos variados
Prezo medio: c/consumición
Capacidade: 100 persoas
Pechado Luns, Martes e Mércores





DALVY



Gastro Pub

Rúa da Praia, 23

Tfno. 981- 62 07 79

Especialidades en produtos de tempada (revolto de bacallau con cabacíña)

Prezo medio: 10 €

Capacidade: 30 persoas

Pechado Xoves (inverno)



EDU 'S



Mesón - Xamonería

Rúa do Río, 7

Tfno. 981-62 10 93

Especialidades en produtos ibéricos

Prezo medio: 12 €

Capacidade: 30 persoas

Pechado Xoves (salvo festivos)

LA BIELA



Pizzería
Rúa do Río, 9
Tfno. 881- 96 60 63
Especialidades en pizzas e pratos
combinados
Prezo medio: 8 €
Capacidade: 40 persoas
Pechado Luns



LA BOCANA

Bar
Rúa Travesía das Delicias, 2
Tfno. 981- 62 28 07
Especialidades en petiscos
Prezo medio: c/consumición
Capacidade: 40 persoas
Pechado Xoves





LOCOS POR LA PIZZA



Pizzería
Travesía das Delicias, 1
Tfno. 981- 07 71 61
Especialidades en pizzas artesás
Prezo medio: 6,5 €
Capacidade: 40 persoas
Pechado Luns



NEW YORK, NEW YORK



Bar - Cafetería
Rúa da Praia, 10
Tfno. 981- 62 01 31
Especialidades en hamburguesas e
bocadillos
Prezo medio: 3 €
Capacidade: 120 persoas
Pechado Martes tarde

📍 CURRUNCHO



Bar - Cafetería - Restaurante
Rúa da Praia, 19
Tfno. 981- 91 77 53
Especialidades en empanada caseira,
zamburiñas e polvo
Prezo medio: 13 €
Capacidade: 50 persoas
Pechado Mércores



📍 FARO

Bar - Cafetería
Rúa da Praia, 13
Tfno. 606 98 02 68
Especialidades en tapas e petiscos
Prezo medio: c/consumición
Capacidade: 40 persoas
Pechado Mércores



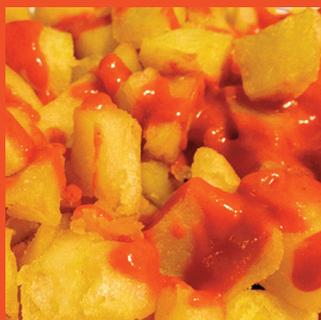
☉ LUGAR



Cafetería - Cervexería
Rúa da Obra, 40
Tfno. 981- 62 47 99
Especialidades en tortilla e
sopa castelá
Prezo medio: c/consumición
Capacidade: 40 persoas
Pechado Lunes



PATATA BRAVA

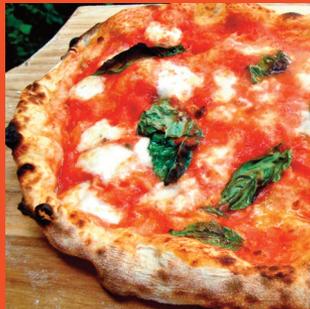


Bar
Avda. República Arxentina, 22
Tfno. 981- 62 00 36
Especialidades en patacas e
tapas variadas
Prezo medio: 1,50 €
Capacidade: 40 persoas
Pechado Mércores

VA BENE



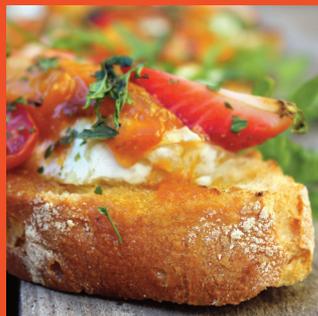
Pizzería
Calle da Obra, 38
Tfno. 981- 62 22 43
Especialidades en comida italiana e
galega tradicional
Prezo medio: 12 €
Capacidade: 60 persoas
Aberto todos os días



VINOTECA BURDEOS



Vinoteca
Calle da Praia, 7
Tfno. 981- 62 47 03
Especialidades en tostas e
carne de porco ibérico
Prezo medio: 20 €
Capacidade: 40 persoas
Pechado Domingos noite e Martes



ZONA CENTRO



A LAGOA



Bar - Cafetería

Rúa A Laguna, 14

Tfno. 619 83 24 80

Especialidades en tapas e petiscos

Prezo medio: c/consumición.

Capacidade: 30 persoas

Pechado Luns



A TELLEIRA



Bar

Rúa Pontedeume, 6

Tfno. 981- 62 06 33

Especialidades en callos e tortilla

Prezo medio: 10 €

Capacidade: 40 persoas

Pechado Mércores

ANTOXOS



Bar - Cafetería
Avda. da Mariña, 40
Tfno. 981- 62 17 97
Especialidades en biscoitos caseiros
Prezo medio: c/consumición.
Capacidade: 26 persoas
Pechado Domingos (inverno)



B@UL@VARD



Bar - Cafetería
Avda. da Mariña, 10
Tfno. 981- 91 38 26
Especialidades en tostas e raxo
Prezo medio: c/consumición
Capacidade: 40 persoas
Pechado Mércores





CORAZÓN DE VIENA



Cafetería - Hamburguesería
Rúa Cortaduría, 2
Tfno. 981- 62 32 51
Especialidades en Hamburguesas
Prezo medio: 5-10 €
Capacidade: 40 persoas
Aberto todos os días



DECANTA-T

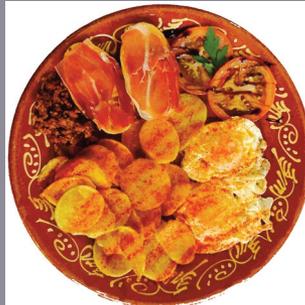


Vinoteca
Rúa A Laguna, 7-9
Tfno. 981-62 43 58
Especialidades en xamón ibérico,
salmón ó corte, embutidos.
Prezo medio: 25 €
Capacidade: 20 persoas
Pechado Domingo (tarde) e Luns

EL SABOR EXTREMEÑO



Restaurante
Avda. Barrie de la Maza, 9
Tfno. 981- 62 28 32
Especialidades en cociña extremeña
Prezo medio: 25 €
Capacidade: 54 persoas
Pechado Luns



GRILLO



Bar - Cafetería
Avda. de A Coruña
Tfno. 981- 92 61 06
Especialidades en tapas e petiscos
Prezo medio: c/consumición.
Capacidade: 30 persoas
Pechado Mércores





LA TERRAZA



Cafetería - Restaurante
Avda. da Mariña s/n
Tfno. 981- 62 00 10
Especialidades en tortilla terraza,
xarrete, ameixas...
Prezo medio: 20 €
Capacidade: 100 persoas
Pechado Martes



LAS TAPAS



Mesón
Rúa Linares Rivas, 44
Tfno. 615 97 56 63
Especialidades Pica Polo
Prezo medio: 10 €
Capacidade: 40 persoas
Pechado Mércores

MARBELLA



Bar - Cafetería
Avenida da Mariña, 33
Tfno. 666 89 91 51
Especialidades en tapas e petiscos
Prezo medio: c/consumición
Capacidade: 40 persoas
Aberto todos os días



MIRAMAR



Bar - Cafetería
Avda. da Mariña, 34
Tfno. 981- 62 00 41
Especialidades en merluza á romana
e carne asada
Prezo medio: 25 €
Capacidade: 80 persoas
Pechado Martes (inverno) e Ano Novo





PLAZA



Bar - Cafetería
Praza de España, 6
Tfno. 981- 62 02 35
Especialidades en tapas e petiscos
Prezo medio: c/consumición
Capacidade: 45 persoas
Aberto todos os días



RINCÓN DE BURGOS

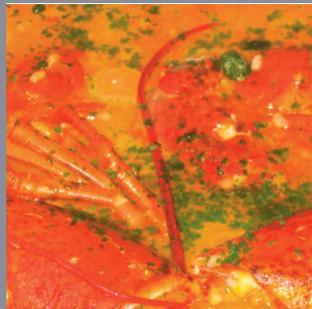


Restaurante
Rúa Oleiros, 1-3
Tfno. 981- 62 18 66
Especialidades en cordeiro, morcilla...
Prezo medio: 25€
Capacidade: 40 persoas
Pechado Luns

RINCÓN DEL ABUELO



Bar - Cafetería
Praza da Pescadería, 5
Tfno. 605 278 270
Especialidades en pescados e arroces
Prezo medio: 20 - 25 €
Capacidade: 40 persoas
Pechado Mércores



RAV@ SADENSE

Bar - Cafetería
Rúa da Igrexa 32 - 34 Izq.
Tfno. 667 24 42 10
Especialidades en tapas e petiscos
Prezo medio: gratis c/consumición
Capacidade: 40 persoas
Pechado Mércores





TABERNA A PERLA



Taberna
Praciña do Conde, 5
Tfno. 696 74 65 55
Especialidades en arroces
Prezo medio: 20-25 €
Capacidade: 40 persoas
Pechado Domingo e Luns (noite)



PIZZERIA TERTULIANO



Pizzería - Hamburguesería
Rúa Linares Rivas, 13
Tfno. 981- 62 25 68
Especialidades en pizzas,
pratos combinados, hamburguesas
Prezo medio: 8 €
Capacidade: 50 persoas
Pechado Xoves (noite)

SNACK BAR TIUNA



Snack - Bar
Avda. da Mariña, 26
Tfno. 667 62 27 39
Especialidades en fabada e ensalada rusa
Precio medio: c/consumición
Capacidade: 40 persoas
Pechado Domingos e Festivos



VINOTECA VIVAMUS



Vinoteca
Rúa Pontedeume, 13
Tfno. 645 66 68 12
Especialidades en raxo e racións
Prezo medio: 10 €
Capacidade: 40 persoas
Aberto todos os días



ZONA PORTO

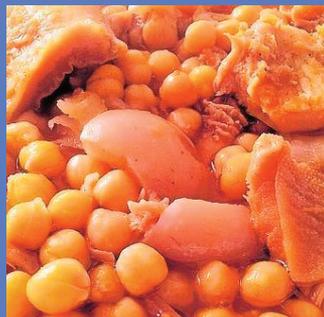


A GALERNA



Mesón
Avda. do Porto , 25
Tfno. 630 80 87 97
Especialidades en tortilla, raxo e tapas
Prezo medio: 10 €
Capacidade: 30 persoas
Pechado Martes (tarde)

CLUB NAÚTICO SADA



Bar - Cafetería
Avda. do Porto s/n
Tfno. 881 88 79 87
Especialidades en tapas e petiscos
Precio medio: c/consumición
Capacidade: 40 personas
Pechado Martes

CQBH



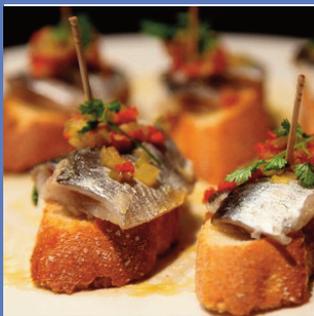
Cervexería - Cafetería
Avda. do Porto, 32
Tfno. 981- 62 05 75
Especialidades en tapas e petiscos
Precio medio: c/consumición
Capacidad: 100 persoas
Aberto todos os días



CQVAD'ANCA



Bar
Avda. Rosalía de Castro, 2
Tfno. 627 97 25 63
Especialidades en tapas e petiscos
Prezo medio: c/consumición
Capacidade: 100 persoas
Aberto todos os días





EL PUERTO



Mesón - Cervexería
Avda. do Porto, 32
Tfno. 981 - 62 47 97
Especialidades en mexillóns recheos e carrilleiras.
Prezo medio: 10 €
Capacidade: 40 persoas
Pechado Mércores



LA GAVIA



Mesón
Avda. do Porto, 15
Tfno. 881- 88 41 62
Especialidades en tortilla rechea,
raxo, chipiróns
Prezo medio: 10€
Capacidade: 60 persoas
Pechado Mércores

LICAR



Restaurante
Avda. do Porto, 42
Tfno. 981- 62 15 21
Especialidades en arroces, pescados
e mariscos.
Prezo medio: 20/30 €
Capacidade: 140 persoas
Pechado Luns e Martes (tardes)



MERCADO DEL PUERTO



Restaurante
Avda. do Porto, 35
Tfno. 881- 12 25 02
Especialidades en carnes
Prezo medio: 20 €
Capacidade: 100 persoas
Aberto fins de semana e festivos





MUeLLe 33



Mesón
Avda. do Porto, 33
Tfno. 671 19 92 80
Especialidades en raxo, callos,
ovo sorpresa
Prezo medio: 15 - 20 €
Capacidade: 40 persoas
Pechado Mércores



NOReSTE



Mesón
Avda. do Porto, 30
Tfno. 981- 62 22 76
Especialidades en tapas e racións
Prezo medio: 10 €
Capacidade: 150 persoas
Pechado Mércores

o PESCADOR



Restaurante
Avda. do Porto, 20
Tfno. 981- 62 27 16
Especialidades en tapas e petiscos
Prezo medio: 10 €
Capacidade: 40 persoas
Pechado Mércores



PePeCHO



Mesón
Avda. do Porto, 35
Tfno. 981- 62 28 87
Especialidades en polvo, calamares,
sardiñas, carnes...
Prezo medio: 10 €
Capacidade: 30 persoas
Pechado Martes





PIZZERIA CAPRI



Pizzería

Avda. da Mariña, 63

Tfno. 881- 89 68 56

Especialidades en pizzas e pasta.

Prezo medio: 10 €

Capacidade: 80 persoas

Pechado Luns



RIA DE SADA



Restaurante

Avda. do Porto 28-29

Tfno. 981- 62 24 23

Especialidades en pescados frescos,
mariscos...

Prezo medio: 15 €

Capacidade: 120 persoas

Pechado Mércores

RIGOLLETTO



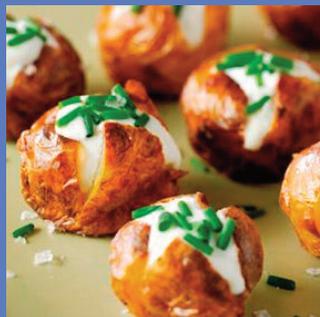
Restaurante
Avda. do Porto, 15
Tfno. 981- 65 45 93
Especialidades en pastas frescas, risottos
e carnes.
Prezo medio: 10-20 €
Capacidade: 75 persoas
Pechado Martes
(excep. festivo ou víspera)



SADA COFFEE 7



Cervexería
Avda. do Porto, 25
Tfno. 881- 88 38 67
Especialidades en tapas e racións
Prezo medio: 10 €
Capacidade: 48 persoas
Pechado Luns





SOLANA TERRAZA



Cervexería
Avda. do Porto, 5
Tfno. 699 44 94 96
Especialidades en táboas, salchichas,
hamburguesas gourmet
Prezo medio: 3-15 €
Capacidade: 60 persoas
Pechado Luns



ZUMOLANDIA



Bar - Cafetería
Avda do Porto, 15
Tfno. 881- 87 86 71
Especialidades en táboas e petiscos
Prezo medio: 10 €
Capacidade: 100 persoas
Aberto todos os días

ZONA PARROQUIAS

A VEIṬOSIÑA



Restaurante - Mesón
Seixeda, 8 Osedo
Tfno. 981- 62 30 52
Especialidades en grelladas e
coziña tradicional
Prezo medio: 20 €
Capacidade: 250 persoas
Pechado Luns (excep. festivos)



AL PASO



Restaurante - Asador
Lg. Souto. Ríos de Souto, 67A
Espírito Santo
Tfno. 617 44 83 80 / 670 053 065
Especialidades en pescada a grella,
cordeiro e leitón
Prezo medio: 10 €
Capacidade: 170 persoas
Pechado Domingos





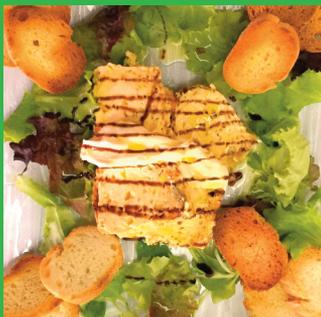
AS RODAS



Restaurante
Espírito Santo, 3
Tfno. 981- 61 16 03
Especialidades en carnes á brasa
e cociña galega
Prezo medio: 20 €
Capacidade: 400 persoas
Pechado Domingos (noite)



CASA RAMOS



Restaurante
Chan da Aldea, Carnoedo
Tfno. 981- 62 31 56
Especialidades en carrilleiras,
calamares da ría, pastel de centola
Prezo medio: 20 €
Capacidade: 200 persoas
Pechado Martes

LA CANTINA DE NARLA



Restaurante
Espiritu Santo, 59 Crta. N-VI
Tfno. 981- 61 07 86
Especialidades en pescados
e carnes á brasa
Prezo medio: 10 €
Capacidade: 50 persoas
Pechado Domingos



MESÓN RIOLBAO



Mesón
Riolbao, 67
Tfno. 981- 62 21 23
Especialidades Parrilladas e xiba á tarteira
Prezo medio: 20 €
Capacidade: 100 persoas
Pechado Martes





MONDEGO



Restaurante
La Granja, 11 Mondego
Tfno. 981- 62 33 43
Especialidades en arroz con lumbricante
e ancas de rá
Prezo medio: 15-20 €
Capacidade: 100 persoas
Pechado Domingos (tarde)



PLANET KARNODEO



Restaurante
Chan da Aldea, 20 Carnoedo
Tfno. 981- 62 31 56
Especialidades Polvo, raxo e churrasco
Prezo medio: 10 €
Capacidade: 150 persoas
Aberto todos os días

RECETAS

REVOLTO DE BACALLAU CON CALABACIÑA DALVV

Ingredientes:

Bacallau,
Cabaciña,
Ovo,
Cebola,
Allo,
Comiño,
Pementa Negra,
Sal.



Elaboración:

Nunha tixola cunha cullerada de aceite a lume medio, botamos a cebola e o allo tenro sen deixar que ambos se douren, vertemos a calabaciña picada e cando este tenro sazonomos e condimentamos, engadimos o bacallau esmiazado e por último o ovo, sen deixar que calle. Acompañamos con pan frito (sen tostar moito) e adornamos con perexil e pemento.

FABADA TIUNA



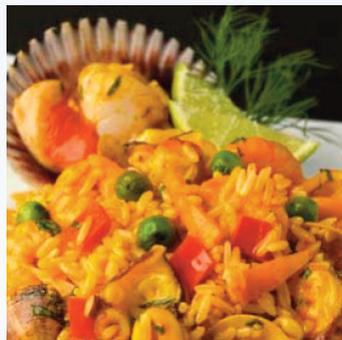
Ingredientes:
Fabas,
Cebola,
Allo,
Touciño
entrefebrado,
Costela
Terneira,
Morcilla
Chorizo,
Pemento.

Elaboración:

Poñer as fabas en remollo, logo poñer todos os ingredientes a cocer en auga fría. Cando este listo, sobre unha hora aproximadamente, apagar e deixar repousar e servir.

ARROZ CON MARISCOS RÍA DE SADA

Ingredientes:
Allos,
Cebola,
Pementa Negra,
Arroz,
Tomate
Triturado,
Caldo de
Pescado
e Mariscos.



Elaboración:

Sofríxense as verduras, bótase o arroz e se saltea o arroz coas verduras. Despois bótase o fumet ou caldo de peixe e engádense os mariscos: gambas, lagostinos, ameixas, mexillóns. Trinta minutos de cocción e listo para servir.

BACALLAU Á NARCISA LICAR



Ingredientes:
Bacallau,
Cebola,
Pemento
Vermello,
Tomate,
Pemento Doce,
Patacas,
Aceite
e Sal.

Elaboración:

Rebozas un bo anaco de bacallau e frítelo, máis ben márcalo como se adoita dicir. Preparas a cebola en aros con anacos de pemento vermello e un tomate pelado en anacos tamén, o pochas todo cun pouquiño de aceite e sal. A continuación bótaslle unha cullerada de fariña, un pouco de pemento doce e auga. Botas alí o bacallau e déixalo facer un pouco por cada lado. Mentres, frites unhas patacas panadeiras para poñer de fondo e botas o bacallau coa salsa por encima.

EVENTOS GASTRONÓMICOS



Festa da “Xiba”

A finais do mes de maio, dende o 2.009, celébrase todos os anos esta festa gastronómica onde a hostalería enzalza un dos produtos estrela da cociña sadense: a Xiba (Sepia ou Choco). Este exquisito cefalópodo que será servido de forma gratuíta en todo tipo de tapas, pódese degustar nas súas diferentes variantes e receitas, dende as máis tradicionais a elementos vangardistas elaborados polos restaurantes do municipio, nunha ruta gastronómica que percorre toda a vila.

Festa da Filloa

Sada celebra todos os anos a popular e tradicional festa de Entroido. O martes de Entroido (festivo local) transcorre un dos actos máis esperados nestas festas, a celebración da Festa da Filloa. A festa gastronómica, fiel á súa cita dende o ano 1.986, reúne a todos os presentes para degustar esta deliciosa sobremesa. Tamén se poderán degustar outras sobremesas de elaboración caseira. A festa está sempre animada con música.

Cervefeira Artesá

A localidade de Sada celebra chegando ao Outono a Cervefeira Artesá. Os amantes da cervexa artesanal ten unha cita obrigada a asistir a esta feira gastronómica, xa que poderán degustar máis dunha trintena de diferentes tipos de cervexa e deleitarse cos actos lúdicos programados para a ocasión, como concertos, xogos, sorteos...

Outono de Tapas

O municipio de Sada celebra no mes de novembro o Outono de Tapas. O evento está formado por tres rutas culinarias divididas en tres áreas: zona centro, praia e porto de Sada. Durante estes días poderanse degustar deliciosas tapas a prezos populares, elaboradas con produtos típicos do outono, en máis dunha trintena de establecementos hosteleiros en horario de mañá e tarde.

Gran “Sardiñada”

Celébrase cada 18 de agosto, e é un dos acontecementos máis esperados e importantes para o municipio. Declarada Festa de Interese Turístico, na “Sardiñada” de Sada pódense degustar as exquisitas sardiñas da ría asadas con pan e viño do país, a prezos populares, ademais de poder gozar de actuacións musicais e espectáculos pirotécnicos.



Os datos que aparecen nesta guía foron facilitados polos propios establecementos, podendo estar suxeitos a cambios, polo que recomendamos que confirme sempre esta información contactando directamente co establecemento.

Para aparecer en próximas edicións, contactar con:
Concellería de Turismo
Avda. das Mariñas, 25
15160. Sada (A Coruña)
Tfno. 981- 62 00 75 / 638 42 10 54



TURISMO DE SADA

WWW.SADA.GAL

TURISMO@SADA.GAL

