



A Coruña y Ferrol

Del 3 al 13 de junio de 2021.

www.cervezasalhambra.com/es/saboreasinprisacoruna



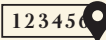

Cervezas Alhambra recomienda el consumo responsable. 8°.

CERVEZAS ALHAMBRA

Disfruta de una experiencia
culinaria única para saborear
sin prisa.

Con tu menú podrás saber al instante
si has ganado una de las 60 invitaciones
que regalamos*.

*Invitación valorada en 20 €, válida para redimir por comida
o cena en los establecimientos participantes.

- 1 Disfruta de un exquisito menú con Alhambra. 
- 2 El camarero te entregará una tarjeta con un código. 
- 3 Introdúcelo en www.cervezasalhambra.com/es/saboreasinprisa 
- 4 Cada vez que valides un código entrarás automáticamente en el sorteo. 

Cervezas Alhambra recomienda el consumo responsable. 8º.

Promoción válida para mayores de 18 años, del 3 de junio de 2021 al 13 de junio de 2021, ambos incluidos, y en particular desde que cada establecimiento de hostelería adherido a la presente promoción identifique y publicite la misma, instalando a tal efecto la cartelería propia de la promoción. Ámbito geográfico: nacional (los establecimientos adheridos se encuentran en la ciudad de A Coruña y Ferrol). Premios por momento ganador: 60 invitaciones valoradas en 20 € para redimir por una comida/cena en los establecimientos participantes. Promoción válida por la consumición de la oferta menú + dos tercios de gama Alhambra o dos botellas de Agua Solán con Gas 0,33 litros o Botellas de Agua Solán cristal de 0,5 litros. Convalida tu código en www.cervezasalhambra.com/es/saboreasinprisa hasta el 13 de junio de 2021 (los ganadores tendrán hasta el 31/07/2021 para redimir el premio). No serán válidos aquellos códigos que se encuentren manipulados o deteriorados de cualquier forma que impida o dificulte la correcta visualización del mismo. El premio no podrá ser objeto de cambio, alteración o compensación en ningún caso. Los códigos deberán ser conservados por el participante hasta el final de la promoción y solo se podrán convalidar una única vez. Máximo 3 participaciones por usuario/persona y día. El mero hecho de participar supone la aceptación de las bases de la presente promoción. Promoción no acumulable a otras vigentes. Imagen no contractual. Bases depositadas ante Notario. Más información en <https://www.cervezasalhambra.com/es/saboreasinprisacoruna>



A Coruña y Ferrol
Del 3 al 13 de junio de 2021.

Atrévete a degustar los menús que te han preparado
numerosos establecimientos de la ciudad.
Una experiencia culinaria única para saborear sin prisa.

www.cervezasalhambra.com/es/saboreasinprisacoruna



Desde
20€ / hasta
35€

Menú + 2 tercios de gama Alhambra
 o 2 botellas de agua Solán de Cabras

Organiza:



Colabora:



A Coruña

Taberna 5 Mares 1

Costela District 2

Chirashizushi 3

55 Pasos 4

Restaurante Celeiro 5

Entre Bateas “Taberna do Mar” 6

El Rincón de Alba 7

Barítono Gastro Currunchos 8

Peculiar 9

Nomar Restaurante 10

La Consentida Food & Soul 11

Bocatin 12

Restaurante Tamarindo 13

Taller de Sastrería 14

O Fillo do Medio 15

SenPan 16

Restaurante Bido 17

Casa Ponte 18

Vinoteca Cosecha 81 19

Restaurante A Cabana (Bergondo) 20

Ferrol

Restaurante El Foro 21

Beirut 22

Casa Maruxa 23

A Pousada da Galiza Imaxinaria 24

Sinxelo 25

A Saiña (Valdoviño) 26

1 Taberna 5 Mares

Cocina marinera informal



📍 Calle Monte de San Pedro, S/N · A Coruña

☎ 981 100 823



Menú degustación

- Gilda de boquerón, tomate seco, anchoa, sardina, ajo confitado y piparras.
- Filopizza.
- Mejillones en escabeche templado de tomate picante y cítricos.
- Guacamole de guisantes con merluza frita en adobo andaluz.
- Bocata de carrillera guisada con rúcula, cebolla encurtida, patatas paja y mostaza antigua.

Postre

- Sorpresa de chocolates.

Bebida

- 2 tercios de gama Alhambra o 2 botellas de Agua Solán de Cabras.

Precio (Por persona)

35 € (IVA incluido)

2 Costela District

Cocina Tex-Mex



📍 Calle San Juan, 29 bajo · A Coruña

☎ 981 229 836



Entrante a elegir

- Aros de cebolla.
- Alitas de pollo.
- Canoas de plátano.

Principal a elegir

- Hamburguesa de costilla.
- Rack de costilla.

Bebida

- 2 tercios de gama Alhambra o 2 botellas de Agua Solán de Cabras.

Precio (Por persona)

25 € (IVA incluido)

3 Chirashizushi

Cocina asiática



📍 Calle Atocha Baja, 26 bajo · A Coruña

☎ 881 922 539



Menú degustación

- 5 platos del chef.

Bebida

- 2 tercios de gama Alhambra o
2 botellas de Agua Solán de Cabras.

Precio (Por persona)

35 € (IVA incluido)

4 55 Pasos

Cocina de mercado



📍 Calle Nuestra Señora del Rosario, 9 · A Coruña

☎ 981 907 825



Menú

- Tapa de cecina artesanal.
- Bâhn Mí de porco celta
(Bocadillo de nuestro viaje al sudeste asiático con porco celta
glaseado, encurtidos, salsa y vegetales).

Bebida

- 2 tercios de gama Alhambra o
2 botellas de Agua Solán de Cabras.

Precio (Por persona)

20 € (IVA incluido)

5 Restaurante Celeiro

Cocina gallega



📍 Calle Franja, 41-43 bajo · A Coruña

☎ 981 221 854



Entrante

- Zamburiñas (5 unidades).

Primer plato

- 1/2 ración de pulpo.

Segundo plato

- Arroz de mariscos.

Postre

- Postre de la casa y café.

Bebida

- 2 tercios de gama Alhambra o
2 botellas de Agua Solán de Cabras.

Precio (Por persona)

33 € (IVA incluido)

6 Entre Bateas “Taberna do Mar”

Cocina fusión gallega



📍 Calle Franja, 48 · A Coruña

☎ 981 111 949



Primeros a elegir

- Tartar de bonito del norte con cebolla roja, granada, mango, especias y aceite de sésamo.
- Ensalada del mar, con palometa ahumada, algas wakame, aguacate, brotes tiernos y vinagreta de la casa.

Segundos a elegir

- Lagarto ibérico de bellota en emulsión de vino dulce.
- Lomo de bacalao a B.T. en nido de verduras.

Postres a elegir

- Sopa de chocolate blanco y sirope casero.
- Espuma de crema de orujo, sirope de café y helado de vainilla.

Bebida

- 2 tercios de gama Alhambra o
2 botellas de Agua Solán de Cabras.

Precio (Por persona)

30 € (IVA incluido)

7 El Rincón de Alba

Cocina fusión



📍 Calle Franja, 57 · A Coruña

☎ 981 111 918



Primer plato a elegir

- Poke bowl.
- Poke bowl vegano.

Segundo plato a elegir

- Costilla crujiente con timbal ibérico de patatas a lo pobre con crema de tomate ahumado.
- Rollitos vietnamitas sobre pad thai (opción 100% vegana).

Bebida

- 2 tercios de gama Alhambra o
2 botellas de Agua Solán de Cabras.

Precio (Por persona)

25 € (IVA incluido)

8 Barítono Gastro Curruncho

Cocina moderna



📍 Calle Ángel, 9 bajo · A Coruña

☎ 881 922 412



Menú degustación

- Buñuelo de aceituna con espuma de queso al romero.
- Alcachofa a baja temperatura con chip de alcachofa y jamón.
- Langostino kataifi con guacamole.
- Fish & Chips.
- Bocata de pulled pork.

Postre

- Helado de té matcha con naranja.
- Macarrón de frutos rojos.
- Macarrón de crema catalana.

Bebida

- 2 tercios de gama Alhambra o
2 botellas de Agua Solán de Cabras.

Precio (Por persona)

25 € (IVA incluido)

9 Peculiar

Cocina de mercado



📍 Calle Galera, 24 · A Coruña

☎ 981 975 897



Primero

- Brioche de mantequilla artesano, carrilleras, encurtidos, kimchi y cebolla frita.

Segundo

- Curry tailandés de pollo de corral, berenjena asada a la miel y sésamo.

Postre

- La mousse de chocolate de Peculiar.

Bebida

- 2 tercios de gama Alhambra o
2 botellas de Agua Solán de Cabras.

Precio (Por persona)

30 € (IVA incluido)

10 Nomar Restaurante

Cocina tradicional y de mercado



📍 Calle Manuel Murguía, 4-6 bajo · A Coruña

☎ 981 978 148



Menú degustación

- Pastel de mejillones y langostinos.
- Zamburiñas.
- Huevos fritos con migas crujientes.
- Bacalao confitado.
- Pluma ibérica de bellota.

Postre

- Cremoso de vainilla.
- Café.

Bebida

- 2 tercios de gama Alhambra o
2 botellas de Agua Solán de Cabras.

Precio (Por persona)

25 € (IVA incluido)

11 La Consentida Food & Soul

Cocina fusión gallego-internacional



📍 Calle Alfredo Vicenti, 35 bajo · A Coruña

☎ 881 068 342



Menú picoteo

- Tabla de jamón de bodega con bruschetta de tomate.
- Tortilla de María.
- Calamares de la ría fritos.

Postre

- Flan de queso con avellanas.

Bebida

- 2 tercios de gama Alhambra o
2 botellas de Agua Solán de Cabras.

Precio (Por persona)

25 € (IVA incluido)

12 Bocatin

Cocina gourmet y empanadas de autor



📍 Calle Alfredo Vicenti, 12 · A Coruña

☎ 688 439 241



Primeros a elegir

- Tosta de sardina ahumada al estilo Bocatin.
- Tosta de chicharrones con queso do país artesano.
- Ensaladilla con lascas de bonito del Norte y boquerón de Santoña.

Segundos a elegir

- Pimientos rellenos de bacalao y langostinos.
- Carne asada con patatas de Coristanco.

Postre

- Postre de la casa.

Bebida

- 2 tercios de gama Alhambra o
2 botellas de Agua Solán de Cabras.

Precio (Por persona)

30 € (IVA incluido)

13 Restaurante Tamarindo

Cocina tradicional mexicana



📍 Calle Fernando Macías, 17 · A Coruña

☎ 981 928 303



Menú

- Nachos con guacamole (media ración).
- Cochinita 1 panucho (media ración).
- Quesadillas (media ración).

Postre

- Brownie con helado de margarita.
- Café.

Bebida

- 2 tercios de gama Alhambra o
2 botellas de Agua Solán de Cabras.

Precio (Por persona)

26 € (IVA incluido)

14 Taller de Sastrería

Cocina mediterránea con toque
de otras culturas



📍 Calle Magistrado Manuel Artime, 7 bajo · A Coruña

☎ 625 660 476



Menú degustación

- Croquetas de kimchi, arzúa y pulpo.
- Tataki de bonito, boniato y eneldo.
- Pan bao, cerdo ibérico, albahaca y cebolla frita.
- Carbonara a mi manera.

Postre

- Tiramisú de pistacho.

Bebida

- 2 tercios de gama Alhambra o
2 botellas de Agua Solán de Cabras.

Precio (Por persona)

25 € (IVA incluido)

15 O Fillo do Medio

Cocina italo gallega



📍 Plaza do Libro, S/N · A Coruña

☎ 881 994 150



Primero

- Carpaccio de vaca gallega.

Segundo

- Pizza de salmón, tomate negro de Santiago y burrata.

Bebida

- 2 tercios de gama Alhambra o
2 botellas de Agua Solán de Cabras.

Precio (Por persona)

25 € (IVA incluído)

16 SenPan

Cocina galaico oriental



📍 Calle Federico Tapia, 20 baixo · A Coruña

☎ 981 071 058



Menú degustación

- Mini pan bao de harina de castañas con pulpo, grelos y emulsión de ajada.
- Migas de brona con algas galegas y zamburiñas glaseadas.
- Wok de patata de Coristanco, repollo de Betanzos y taco de vacuno marinado en su jugo de carne y cacahuete.

Postre

- Tarta de almendra y trufa salada.

Bebida

- 2 tercios de gama Alhambra o
2 botellas de Agua Solán de Cabras.

Precio (Por persona)

25 € (IVA incluído)

17 Restaurante Bido

Cocina de mercado gallega



📍 Calle Marcial del Adalid, 2 · A Coruña

☎ 881 922 847



Menú Bido for Today

Aperitivos del día

- Salpicón de merluza lañada y jugo de piparras.
- Canelón de gallo de corral, setas y pesto de queso San Simón da Costa.
- Onglet de vaca gallega a la brasa y hortalizas salteadas.

Postre

- Torrija de brioche y helado de piña.

Bebida

- 2 tercios de gama Alhambra o
2 botellas de Agua Solán de Cabras.

Precio (Por persona)

25 € (IVA incluido)

(Este menú puede variar dependiendo del mercado y sus existencias).

18 Casa Ponte

Cocina gallega moderna



📍 Calle Juan Flórez, 95 bajo · A Coruña

☎ 981 249 998



Tres entrantes o tapas a elegir

- Carpaccio de pulpo estilo feira.
- Tapa de croquetas.
- Tapa de nachos caseros.
- Canutillo de pato confitado con chicharrones y grelos.
- Tapa de pollo con salsa de miel-mostaza.
- Tapas de patatas bravas.

Segundo plato a elegir

- Bacalao confitado con muselina de ajo y tomate concassé.
- Calamares de verdad con patatas paja.
- Secreto de cerdo 100% ibérico y patatas gajo.

Postre

- Nuestra versión de tiramisú con el estilo Casa Ponte.

Bebida

- 2 tercios de gama Alhambra o 2 botellas de Agua Solán de Cabras.

Precio (Por persona)

25 € (IVA incluido)

19 Vinoteca Cosecha 81

Cocina mediterránea fusión

📍 Calle Pastor Díaz, 11 bajo · A Coruña

☎ 881 896 481



Entrante

- Aperitivos de la casa.

Primer plato

- Rabo de jabalí con salsa de castañas.

Segundo plato

- Zorza de atún rojo.

Tercer plato

- Costilla de cerdo “Duroc” a baja temperatura.

Postre

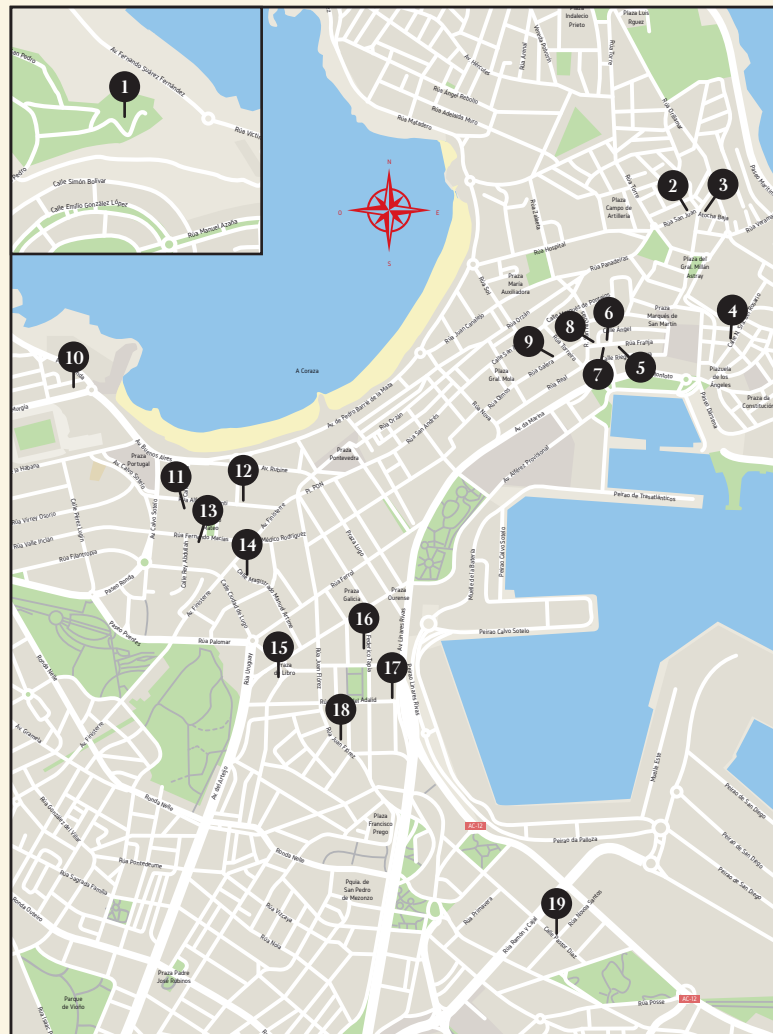
- Sorpresa.

Bebida

- 2 tercios de gama Alhambra o 2 botellas de Agua Solán de Cabras.

Precio (Por persona)

25 € (IVA incluido)



20 Restaurante A Cabana

Cocina tradicional de mercado



📍 Calle Fiobre, 102 · A Coruña (Bergondo)

☎ 981 791 153



Aperitivo

- Empanada casera de bonito.

Primero a elegir

- Croquetas de jamón.
- Salpicón de cola de cigalas.
- Revuelto de grelos y gambas.

Segundo a elegir

- Jarrete con patatas asadas.
- Pescado del día a la plancha o con salsa verde.

Postre

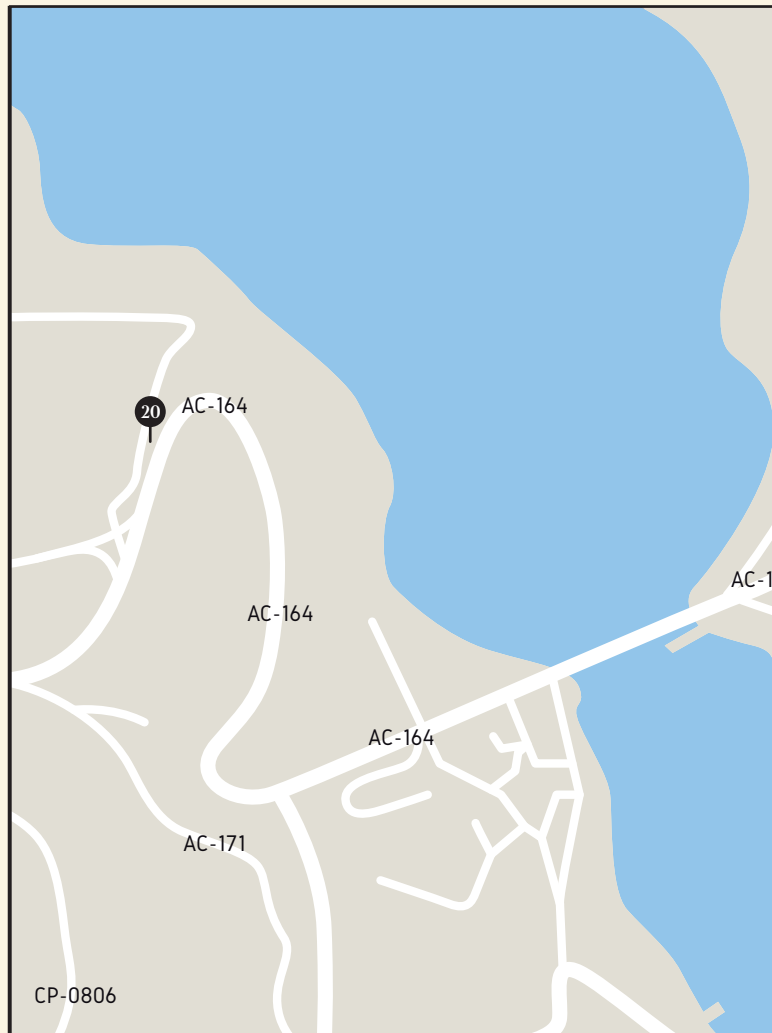
- Brownie con helado de vainilla.
- Tarta de queso de horno.

Bebida

- 2 tercios de gama Alhambra o 2 botellas de Agua Solán de Cabras.

Precio (Por persona)

22 € (IVA incluido)



21 Restaurante El Foro

Cocina de mercado fusión



📍 Plaza España, 6 · Ferrol

☎ 644 906 270



Mini menú degustación

- Pan bao de salmón, cebolla caramelizada, tomate y salsa de ostra.
- Wok de gambas, verduras y tallarines de arroz (o ramen) en salsa de coco al curry rojo.
- Taco de ternera mechada, guacamole, frijoles y queso de tetilla.

Postre

- Brownie con helado.

Bebida

- 2 tercios de gama Alhambra o 2 botellas de Agua Solán de Cabras.

Precio (Por persona)

25 € (IVA incluido)

22 Beirut

Cocina gallega



📍 Calle Cantón de Molins, 8-9 · Ferrol

☎ 981 300 289



Primer Plato

- Pulpo a feira.

Segundo plato

- Secreto ibérico.

Bebida

- 2 tercios de gama Alhambra o 2 botellas de Agua Solán de Cabras.

Precio (Por persona)

20 € (IVA incluido)

23 Casa Maruxa

Cocina gallega a la brasa



📍 Calle Carmen, 1 · Ferrol

☎ 981 353 467



Primero

- Berberechos a la brasa al aceite de albahaca.

Segundo

- Salmón marinado con crema de pimientos de Padrón.

Tercero

- Picaña a la brasa con patata asada y guarnición.

Postre

- Almendrado de mascarpone.

Bebida

- 2 tercios de gama Alhambra o
2 botellas de Agua Solán de Cabras.

Precio (Por persona)

25 € (IVA incluido)

24 A Pousada da Galiza Imaxinaria

Cocina gallega de mercado



📍 Calle Pardo Baixo, 2 · Ferrol

☎ 654 885 643



Menú

- Caprese de cerveza rellena de marisco.
- Caballa escabechada con crujiente de gambas.
- Codillo de cerdo prensado con salsa de Alhambra.

Postre

- Smoothie de mango y naranja.
- Café.

Bebida

- 2 tercios de gama Alhambra o
2 botellas de Agua Solán de Cabras.

Precio (Por persona)

25 € (IVA incluido)

25 Sinxelo

Cocina de mercado

📍 Calle Españaeto, 50 bajo · Ferrol

☎ 648 198 667



Primero

- Arroz de langostinos, salsa americana y mayonesa de lima.

Segundo

- Solomillo de cerdo ibérico, salsa romescu y cous cous.

Postre

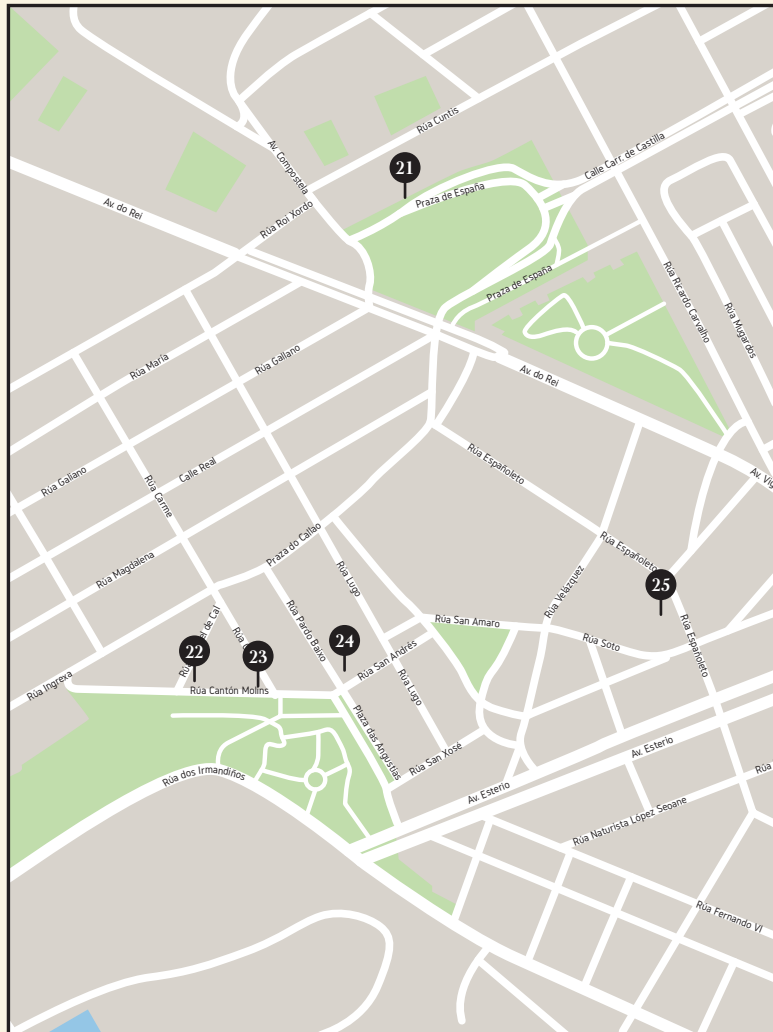
- Milhojas de crema.

Bebida

- 2 tercios de gama Alhambra o 2 botellas de Agua Solán de Cabras.

Precio (Por persona)

25 € (IVA incluido)



26 A Saiña

Cocina kilómetro 0



📍 Calle A Saiña, 2 · Ferrol (Valdoviño)

☎ 600 012 582



Primero

- Marisco del día.

Segundo

- Pescado de la zona.

Postre

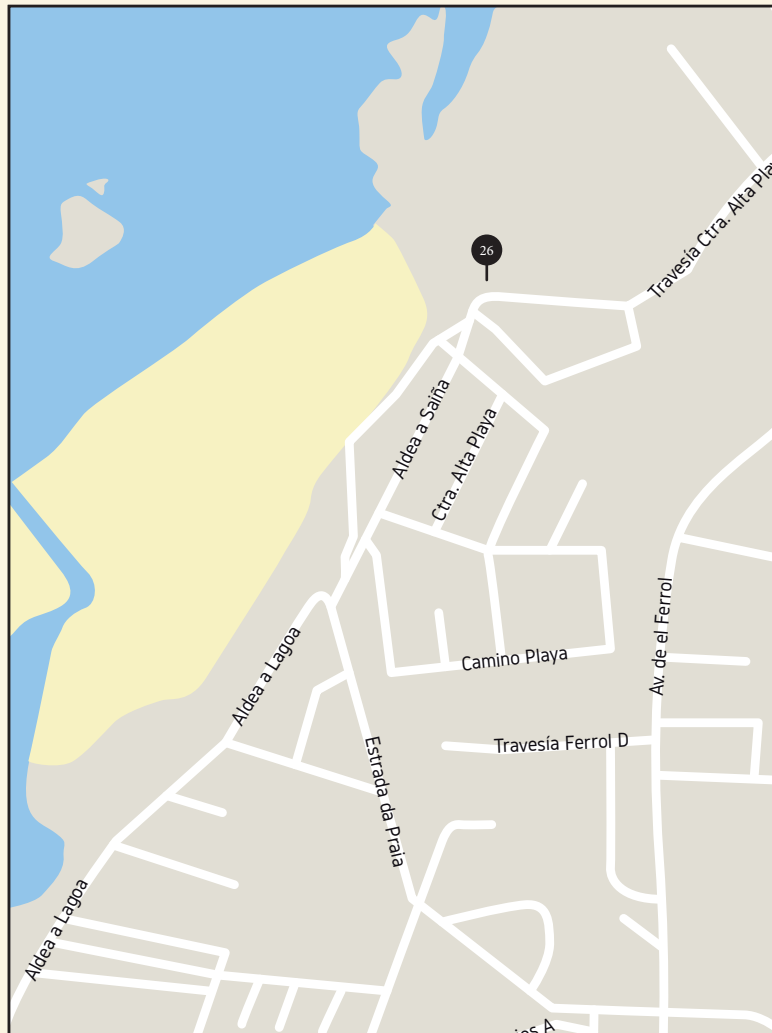
- Postre de la casa.
- Café.

Bebida

- 2 tercios de gama Alhambra o
- 2 botellas de Agua Solán de Cabras.

Precio (Por persona)

25 € (IVA incluido)



Organiza:



Colabora:



CERVEZAS ALHAMBRA