



De ruta cultural y gastronómica por Lugo

Asentada sobre un cerro a orillas del río Miño, la ciudad de Lugo conserva importantes huellas de su pasado romano. Destaca su muralla milenaria y edificios como la Catedral, el Palacio Arzobispal y el Ayuntamiento. Además su casco antiguo cobija también algunos de los mejores restaurantes de Galicia.



Una buena manera de conocer la ciudad es subiendo a la muralla romana, de unos 10 metros de altura, y paseando por los 2.266 metros que posee su perímetro. Desde esta posición se puede admirar el casco histórico que se esconde intramuros. Cualquiera

de las diez puertas de la muralla permite acceder a un entramado urbano de tranquilas calles peatonales flanqueadas por sobrios edificios de granito. Algunas de las más emblemáticas son la puerta del Carmen, o más conocida como Porta Miñá, tradicionalmente

utilizada por los peregrinos que se dirigían hacia Santiago de Compostela; la puerta Nova, la de San Pedro o la de Santiago, construida en el siglo XVIII y que permite acceder directamente a la Catedral de Lugo.

Las plazas de Santo Do-

mingo y de España son dos puntos cardinales del centro. En ésta última se alza la magnífica fachada barroca del Ayuntamiento, que data de 1738, y la torre del reloj, del XIX. Junto al consistorio, comparten protagonismo en esta plaza ajardinada

los cafés más elegantes de la ciudad, así como suntuosas edificaciones, como el modernista Círculo de las Artes. Otra monumental construcción del casco antiguo lucense es la Catedral, templo románico-gótico que se comenzó a edificar en el s. XII. En la

misma plaza del recinto catedralicio, otro edificio de renombre viene a completar este espacio arquitectónico ecléctico, el Palacio Episcopal. Muy cerca se alza la iglesia de San Pedro, bello ejemplo de arquitectura medieval, hoy ocupado por las insta-



PEOPLE

Calle Cruz, 17

Situado en la mejor calle peatonal, a 200 metros de la muralla romana y a 400 metros de la catedral. El local se compone de dos plantas abiertas al público: la planta baja es cervecería y cafetería, y la planta alta es comedor. Además dispone de una amplia terraza exterior. Son especialistas en las burgers de autor. Su eslogan es “Los mejores chefs para las mejores hamburguesas”, ya que están en contacto con los mejores chefs y crean recetas exclusivas para sus clientes. El ambiente del local es muy juvenil. Abren todos los días de 7:30h a 00:30h excepto viernes y sábados que cierran a la 1:30h de la madrugada



TABERNA DANIEL

Calle Bispo Basulto, 4

En pleno casco histórico y en la zona de vinos y tapeo de la ciudad. Justo enfrente de una de las entradas de la catedral. Dispone de una amplia selección de vinos y cervezas, y de una oferta inigualable de tapas como el huevo frito, el cocodrilo y la oreja. También ofrecen platos clásicos como el pulpo, los calamares y las tortillas. Cierran los lunes, siempre que no sea festivo o víspera de festivo. Este local participa en el concurso anual de tapas de Lugo, organizado por el ayuntamiento de la ciudad y la Asociación de Empresarios de Hostelería de Lugo. En el año 2005 quedaron segundos, y más recientemente han participado en las I Jornadas Gastronómicas obteniendo el segundo puesto al mejor menú.



A NOSA TERRA

Rua Nova, 8

Se encuentra dentro de las murallas, a 150 metros de la catedral y a 100 metros del Museo Provincial. Ofrece una comida tradicional gallega, con especialidad de pescados frescos (en especial, merluza, rape y bacalao) y mariscos, aunque también se pueden degustar platos de carne de primera calidad (buey, solomillo, ternera...), sin olvidar los entrantes, entre los cuales destaca el caldo gallego, la cecina, el pulpo a la plancha, los pimientos de Padrón y los chocos a la plancha, entre otros. Dispone de una zona de barra para picotear y comer, además de dos comedores en la primera planta. Cierra los martes por la tarde y los miércoles todo el día. Ofrece menú de mediodía, de noche y de fin de semana.

laciones del Museo Provincial, uno de los más importantes de la provincia lucense.

Las estrechas y empedradas calles de la Cruz, Rúa Nova y otras constituyen una auténtica ruta del tapeo con paradas en los numerosos bares y tabernas típicas que invitan a disfrutar de los generosos aperitivos que acompañan a cada consumición. Pero esto es solamente el principio. “Y para comer, Lugo”. Así reza el famoso lema de la ciudad, cuyo casco antiguo también da cobijo a algunos de los mejores restaurantes de la capital. En ellos es posible degustar lo mejor de la gastronomía lucense: carnes rojas, lacón con grelos (carne de cerdo con verdura típica), quesos de tetilla y un amplio surtido de pescados y mariscos frescos. Cualquiera de estas especialidades puede ser acompañada por los excelentes vinos

que se producen al sur de la provincia, amparados por la Denominación de Origen Ribeira Sacra.

Fuera ya del recinto amurallado, la ciudad se expande de forma radial a partir de la ronda de la Muralla, que circunda la ciudad vieja. De ella parten vías tan importantes como la comercial avenida de A Coruña y se extienden amplias zonas verdes como el parque de Rosalía de Castro que, con su estanque y su arboleda, se convierte en lugar idóneo para pasear y descansar. Desde el mirador del parque se obtiene una amplia panorámica del valle del Miño, donde se encuentra el balneario de Lugo, famoso por sus aguas termales. Declaradas Bien de Interés Cultural, las termas ya fueron explotadas por los romanos, quienes descubrieron en sus aguas diversas propiedades terapéuticas.



EL RIBA

Plaza del Campo, 1

Este local de tapas y vinos, ubicado en pleno centro del casco histórico, sorprende por su oferta en la que destacan productos de Cantabria, lugar de origen de su propietario, como las anchoas de Santoña y unos típicos mejillones en salsa picante. Aunque también se pueden degustar tapas típicas de Lugo, como la brocheta de langostino, una de las más demandadas. El local consta de una barra con taburetes, dos barricas y dos bancos. En el exterior disponen de una terraza con tres mesas y tres baldas con taburetes pegadas a la pared del local. Cierran los domingos por la tarde y los lunes todo el día. Una de las curiosidades del local y por lo que mucha gente lo conoce es por su vermut. Según su propietario, “tenemos un grifo de vermut, un reserva de Reus, que aderezamos con una receta casera propia y con una cierta presentación, que cada año tiene más aceptación. Incluso el cliente tiene la opción de llevarse una botella para casa”.



MANOLO DE MARCE

Plaza de la Soledad, 1

Sus propietarios, que disponen de más de 40 años de experiencia dentro del sector, han puesto en marcha recientemente este local, justo en el centro de la ciudad. Abren a primera hora de la mañana, cuando se puede degustar tranquilamente un buen café. Al mediodía ofrecen menú, aunque también disponen de carta y raciones para picar. De cara a la tarde el ambiente cambia y, en especial, por la noche se reúne mucha gente que viene a degustar su gran variedad de vinos y tapas. No obstante, sea la hora que sea, la especialidad del local es sin duda alguna el pulpo.

En la primera planta hay un amplio comedor con una zona chill out, y disponen también de una pequeña terraza al aire libre. Su día de cierre es el miércoles, aunque en verano permanecen abiertos todos los días de la semana.