



COME A CORUÑA

ABRIL GASTRONÓMICO 2011



Índice/Index

Programa de actividades:

| | |
|---|----|
| Circuíto de tapas: Sabores da casa | 4 |
| Restaurantes únicos: Menús especiais | 10 |
| Festas na rúa - Rutas de sempre: Troncoso, Barreira e A Estrella | 12 |
| Concurso de Cócteles: Mesturas con clase | 13 |
| Obradoiros infantís: A cociña de maña | 16 |
| Mercados coruñeses: Gaña comprando | 17 |
| Cine gastronómico: Sabores de cine | 18 |
| Concursos: Sabores con arte | 19 |
| | |
| Gran Carpa e Aula Gastronómica: DeGústame | 20 |
| Programación Música: Sons con gusto | 21 |

Programa de actividades:

| | |
|--|----|
| Circuito de tapas: Sabores de casa | 4 |
| Restaurantes únicos: Menús especiales | 10 |
| Fiestas en la calle: Rutas de siempre: Troncoso, Barreira y A Estrella | 12 |
| Concurso de Cócteles: Mezclas con clase | 13 |
| Talleres infantiles: La cocina de mañana | 16 |
| Mercados coruñeses: Gana comprando | 17 |
| Cine gastronómico: Sabores de cine | 18 |
| Concurso: sabores con arte | 19 |
| | |
| Gran Carpa y Aula Gastronómica: DeGústame | 20 |
| Programación Música: Sonidos con gusto | 21 |

Program:

| | |
|--|----|
| <i>Tapas Circuits:</i> Tastes of Home | 4 |
| <i>Unique Restaurants:</i> Special Menus | 10 |
| <i>Street Party:</i> Troncoso, Barreira and A Estrella | 12 |
| <i>Cocktail contest:</i> Classy mixes | 13 |
| <i>Workshops for kids:</i> The cuisine of the future | 16 |
| <i>Markets of A Coruña:</i> Shop & Win | 17 |
| <i>Gastronomic Cinema:</i> Movie Tastes | 18 |
| <i>Contest:</i> "tastes with art" | 19 |

| | |
|--|----|
| <i>Big Marquee and Gastronomic Classroom:</i> DeGústame | 20 |
| <i>Music Program:</i> Sounds to taste | 21 |





COME A CORUÑA, ABRIL GASTRONÓMICO 2011

EAT A CORUÑA, GASTRONOMIC APRIL 2011

Este abril A Coruña convértese na capital gastronómica de Galicia.

Durante todo o mes, haberá un completo menú de actividades para todas as idades, gustos e padais: menús especiais en diferentes restaurantes da cidade. Circuitos de tapas con premios para os clientes; Obradoiros infantís para os máis pequenos; Actividades especiais nos mercados, ciclos de cine gastronómico, concursos para cear nos restaurantes coruñeses; Exposicións e degustacións de produtos, música, degustación de viños, maridaxes e showcookings dos que se poderá gozar sen descanso...

Este abril A Coruña se convierte en la capital gastronómica de Galicia.

Durante todo el mes, habrá un completo menú de actividades para todas las edades, gustos y paladares: menús especiales en diferentes restaurantes de la ciudad. Circuitos de tapas con premios para los clientes; Talleres infantiles para los más pequeños; Actividades especiales en los mercados, ciclos de cine gastronómico, concursos para cenar en los restaurantes coruñeses; Exposiciones y degustación de productos, música, catas, maridajes y showcookings de los que se podrá disfrutar sin descanso.....

This month of April, A Coruña becomes the gastronomic capital town of Galicia.

During the month, a rich menu with activities for all ages and tastes will be available: special menus at different restaurants all across town. "Tapas" circuits with prizes for the consumers. Workshops for kids. Special activities in the markets, a season of gastronomic movies, prizes for dining at restaurants in A Coruña, and show cooking you may enjoy without a rest....

+ información en www.turismocoruna.com/comeacoruna

Síguenos en:

- **Facebook**, www.facebook.com/turismocoruna
- **Twitter**, twitter.com/turismodacoruna
- **Flickr**, www.flickr.com/photos/turismocoruna/

CIRCUITO DE TAPAS: Sabores de casa “TAPAS” CIRCUITS: Tastes of Home

Do 1 ao 15 de abril

Degusta as tapas dos establecementos que participan na promoción e solicita que che cuñen a túa “Folla de Ruta”. Cando obteñas un mínimo de 10 cuños deposítalos nunha das urnas que atoparás nos establecementos participantes e... moita sorte!!

- Participarás no sorteo dunha viaxe a París, Londres ou Ámsterdam, unha tableta multimedia IPAD APPLE, 10 tratamentos en TERMARIA e 10 cheques de 30€ para GADIS.

O sorteo celebrarase ante notario o día 27 de abril.

Del 1 al 15 de abril

Degusta las tapas de los establecimientos que participan en la promoción y solicita que te cuñen tu “Hoja de Ruta”. Cuando consigas un mínimo de 10 cuños deposítalo en alguna de las urnas que encontrarás en los establecimientos participantes y ... mucha suerte!!

- Participarás en el sorteo de un viaje a París, Londres o Ámsterdam, una tableta multimedia IPAD APPLE, 10 tratamientos en TERMARIA y 10 cheques de 30€ para GADIS.

El sorteo se celebrará ante notario el día 27 de abril.

April, 1st to 15th

Enjoy the “tapas” (small appetizers) in the participating bars and ask for a stamp on your “Road Map”. As soon as you get 10 stamps, place your Road Map in the box at any of the participating bars and...Good luck!

- *You will participate in the draw of one trip to Paris, London or Amsterdam, an IPAD, 10 beauty treatments at TERMARIA and 10 gift vouchers of 30€ to exchange in GADIS.*

The draw will take place on April, 27th, in the presence of a notary.

Consulta as bases en • Consulta las bases en • Consult the terms and conditions on

www.turismocoruna.com/comeacoruna



ZONA VIÑOS

A CANCELA

Barreira, 16

Tapa: Champiñóns Cancela – 1,50€

Dispoñible de 12,30h. a 15h. e de 20h. ao peche. Pechado os domingos.

Tapa: Champiñones Cancela – 1,50€

Dispoñible de 12,30h. a 15h. y de 20h. a cierre. Cerrado los domingos.

ALQUIMIA

Barreira, 5

Tapa: Raxo con patacas de Coristanco – 1,60€

Dispoñible de 20h. a 24h.

Tapa: Raxo con patatas de Coristanco – 1,60€

Dispoñible de 20h. a 24h.

CERVECERÍA POPULIS

Galera, 17

Tapa: Vitela en mollo – 1,50€

Dispoñible de 12,30h. a 16h. e de 19h. a 23h. Pechado os luns.

Tapa: Ternera en salsa – 1,50€

Dispoñible de 12,30h. a 16h. y de 19h a 23h. Cerrado los lunes.

LA TABERNA

Capitán Troncoso, 11

Tapa: Tosta de Roxóns con queixo – 1€

Dispoñible de 13,30h. a 16h. e de 20,30h. a 23h, agás venres noite e fins de semana. Pechado os luns.

Tapa: Tosta de Roxóns con queso – 1€

Dispoñible de 13,30h. a 16h. y de 20,30h. a 23h, excepto viernes noche y fines de semana. Cerrado los lunes.

EL'OTRO

Barreira, 3

Tapa: Raxo – 1,70€

Dispoñible de luns a venres desde as 19h. e fins de semana mañá e noite.

Tapa: Raxo – 1,70€

Dispoñible de luns a venres desde las 19h. y fines de semana mañana y noche.

CASA ANDRÉS

Barreira, 12

Tapa: Ovo de Julia – 1,50€

Dispoñible de 19h. a 2h.

Tapa: Huevo de Julia – 1,50€

Dispoñible de 19h. a 2h.

CASA DA MOURA

Barreira, 9

Tapa: Zorza con patacas – 1,60€

Dispoñible de 19h. a peche. Pechado os luns.

Tapa: Zorza con patatas – 1,60€

Dispoñible de 19h. a cierre. Cerrado los lunes.

CERVECERÍA DEL CENTRO

Barreira, 23-25

Tapa: Crêpe de grelos, gambas e queixo do país – 2€

Dispoñible de 20h. a 23h.

Tapa: Crêpe de grelos, gambas y queso del país – 2€

Dispoñible de 20h. a 23h.

LORCHO

Barreira, 28

Tapa: Pementos de Padrón – 1,80€

Dispoñible de 20h. a 24h.

Tapa: Pimientos de Padrón – 1,80€

Dispoñible de 20h a 24h.

MESÓN MONCHO

Sol, 9 - recanto Orzán

Tapa: Callos – 1,20€

Dispoñible de 11h. a 16h. e de 20h. a peche. Pechado os luns.

Tapa: Callos – 1,20€

Dispoñible de 11h. a 16h. y de 20h. a cierre. Cerrado los lunes.

CAFÉ MOMOS

Santo Domingo, 16

Tapa: Tortilla con chorizo – 1,20€

Dispoñible de 10h. a 13h. e de 19h. a peche. Pechado sábados e domingos.

Tapa: Tortilla con chorizo – 1,20€

Dispoñible de 10h. a 13h. y de 19h. a cierre. Cerrado sábados y domingos.

LA TABERNA DEL ARRIERO

Troncoso, 19

Tapa: Codillo prensado con repollo refogado – **2€**

Disponible de 20h. a 24h. Pechado os domingos.

Tapa: Codillo prensado con repollo salteado – **2€**

Disponible de 20h. a 24h. Cerrado los domingos.

VINOTECA ENTRECOPAS

Troncoso, 4

Tapa: Canutillos de lacón recheo de grelos e queixos San Simón e Cebreiro – **2€**

Disponible de 13h. a 16h. e de 21h. a 24h. Pechado os martes.

Tapa: Canutillos de lacón relleno de grelos y quesos San Simón y Cebreiro – **2€**

Disponible de 13h. a 16h. y de 21h. a 24h. Cerrado los martes.

ZONA PRAZA DE VIGO

CASA MARTÍN

Alameda, 42 baixo esq.

Tapa: Croquetas de polbo e cogomelos – **1,30€**

Disponible de 10h. a 16h. Pechado sábados pola tarde e domingos.

Tapa: Croquetas de pulpo y setas – **1,30€**

Disponible de 10h. a 16h. Cerrado sábados por la tarde y domingos.

CASA PONTE

Juan Flórez, 95

Tapa: Tosta de Ruta – **1,75€**

Disponible de 13,30h. a 15,30h. e de 20h. a 23,30h.

Pechado os domingos e luns pola mañá.

Tapa: Tosta de Ruta – **1,75€**

Disponible de 13,30h. a 15,30h. y de 20h. a 23,30h.

Cerrado los domingos y lunes por la mañana.

CHAPA MARINEDA CREPERÍA

Rosalía de Castro, 13

Tapa: Lacón prensado con grelos – **1,50€**

Disponible de 11h. a 14h. e de 20h. a 21h. Pechado os domingos.

Tapa: Lacón prensado con grelos – **1,50€**

Disponible de 11h. a 14h. y de 20h. a 21h. Cerrado los domingos.

CONTRAPUNTO

Avda. Arteixo, 14

Tapa: Queixo do Cebreiro gratinado con

vinagreta de anchoas, alfábega e piñóns – **2€**

Disponible de 13h. a 16h. e de 20h. a 24h. Pechado os domingos e festivos.

Tapa: Queso del Cebreiro gratinado con vi-

magreta de anchoas, albahaca y piñones – **2€**

Disponible de 13h. a 16h. y de 20h. a 24h. Cerrado los domingos y festivos.

CULUCA

Avda. Arteixo, 10

Tapa: Espeto de polo con San Simón e guacamole – **2€**

Disponible de 13h. a 16h. e de 20h. a 24h.

Tapa: Brocheta de pollo con San Simón y guacamole – **2€**

Disponible de 13h. a 16h. y de 20h. a 24h.

LA 13 TATORCE

Menéndez Pelayo, 9

Tapa: Tosta queixo Cebreiro con sementes de papoula e uvas – **2€**

Disponible de 13,30h. a 16h. e de 20,30h. a 23h. Pechado os domingos.

Tapa: Tosta queso Cebreiro con semillas de amapola y uvas – **2€**

Disponible de 13,30h. a 16h. y de 20,30h. a 23h. Cerrado los domingos.

RESTAURANTE A QUELLA

Federico Tapia, 56

Tapa: Atado de grelos con lagostinos con queixo Arzúa Ulloa – **1,50€**

Disponible de 12,30h. a 14h. e de 20h. a 22h. Pechado os domingos.

Tapa: Atado de grelos con langostinos con queso Arzúa Ulloa – **1,50€**

Disponible de 12,30h. a 14h. y de 20h. a 22h. Cerrado los domingos.



SABORES A TOPE

Payo Gómez, 9

Tapa: Croquetas de cocido de Lalín – **1,50€**

Disponible de 12h. a 16h. e de 19h. a 23h. Pechado os domingos pola tarde.

Tapa: Croquetas de cocido de Lalín – **1,50€**

Disponible de 12h. a 16h. y de 19h. a 23h. Cerrado los domingos por la tarde.

ZANCOCHO

Emilia Pardo Bazán, 20 baixo

Tapa: Tortilla de patata galega – **1,30€**

Disponible de 20h. a 23h. Pechado os domingos pola tarde.

Tapa: Tortilla de patata galega – **1,30€**

Disponible de 20h. a 23h. Cerrado los domingos por la tarde.

ZONA PRAZA DE PONTEVEDRA

CAFETERÍA RESTAURANTE INTERNACIONAL 2

Avda. de Rubine, 7-9 baixo

Tapa: Salpicón de peixe e mariscos – **1,50€**

Disponible de 7h. da mañá a 2,30h. da noite.

Tapa: Salpicón de pescado y mariscos – **1,50€**

Disponible de 7h. de la mañana a 2.30 de la noche.

CERVECERÍA TATONE

Rubine, 17-19 baixo

Tapa: Xabarín con castañas – **2€**

Disponible de 19h. a 21h. Pechado o domingo.

Tapa: Jabalí con castañas – **2€**

Disponible de 19h. a 21h. Cerrado el domingo.

L'ARGÜEI

Rubine, 8

Tapa: Tortilla con grelos e chourizo – **2€**

Disponible de 11h. da mañá a peche. Pechado os domingos de tarde.

Tapa: Tortilla con grelos y chorizo – **2€**

Disponible de 11h. de la mañana a cierre. Cerrado los domingos de tarde.

KING LOUNGE

Avda. Rubine, 27

Tapa: Empanada galega – **2€**

Disponible a partir de 12h. Luns Pechado até as 18h.

Tapa: Empanada gallega – **2€**

Disponible a partir de 12h. Lunes cerrado hasta las 18h.

ZONA 4 CAMIÑOS

CAFÉ BAR REINO

Avda. Fernández Latorre, 22

Tapa: Bolo preñado con mexillón e queixo – **1€**

Disponible de 14h. a 15h. e de 21h. a 23h. Pechado os domingos.

Tapa: Bollo preñado con mejillón y queso – **1€**

Disponible de 14h. a 15h. y de 21h. a 23h. Cerrado los domingos.

LIZARRÁN CATRO CAMIÑOS

Avda. Fernández Latorre, 106

Tapa: Espetiño frío de polbo e grelos – **1,40€**

Disponible de 12h. a 16h. e de 19h. a 23h.

Tapa: Pincho frío de pulpo y grelos – **1,40€**

Disponible de 12h. a 16h. y de 19h. a 23h.

ZONA PRAZA DE ESPAÑA

MONO PACO

Rúa Mercado, 4

Tapa: Filloa rechea de crema de algas con ourizos – **2€**

Disponible de 11h. a 16h. e de 19h. a 24h. Pechado os domingos.

Tapa: Filloa rellena de crema de algas con erizos – **2€**

Disponible de 11h. a 16h. y de 19h. a 24h. Cerrado los domingos.

CÚRCUMA

Marconi, 4 baixo

Tapa: Croquetas de lulas en tinta – **2€**

Disponible de 12h. a 15,30h. e de 20h. a 23,30h. Pechado domingos, luns e festivos ao mediodía.

Tapa: Croquetas de chipirones en tinta – **2€**

Disponible de 12h. a 15,30h. y de 20h. a 23,30h. Cerrado domingos, lunes y festivos al mediodía.

OUTROS

ADEGA RIBEIRAO

Bugallal Marchesi, local nº 2

Tapa: Tripa de porco con patacas – **1,50€**

Dispoñible de 11h. a 16h. e de 18h. a 24h. Pechado os luns.

Tapa: Tripa de cerdo con patatas – **1,50€**

Dispoñible de 11h. a 16h. y de 18h. a 24h. Cerrado los lunes.

JAMONERÍA CERVECERÍA SIEIRO

Manuel Murguía, 4

Tapa: Pemento recheo de grelos con queixo do país – **2€**

Dispoñible de 12h. a 16h.

Tapa: Pimiento relleno de grelos con queso del país – **2€**

Dispoñible de 12h. a 16h.

LIZARRÁN. LOS CANTONES VILLAGE

Los Cantones Village

Tapa: Lombo con ovo de paspallás e pemento de Padrón – **1,50€**

Dispoñible de 20h. a 23h. de domingo a xoves.

Tapa: Solomillo con huevo de codorniz y pimiento de Padrón – **1,50€**

Dispoñible de 20h. a 23h. de domingo a jueves.

TIZÓN

Rúa Areal, 9

Tapa: Tortiña de bacallau ao allo arrieiro – **1,50€**

Dispoñible de 13h. a 15h. e de 19h. a 21h. Pechado os domingos.

Tapa: Tartaleta de bacalao al ajoarriero – **1,50€**

Dispoñible de 13h. a 15h. y de 19h. a 21h. Cerrado los domingos.

VINOTECA LA ESTANCIA

Jose M^º Hermansaez, 54

Tapa: Quiché Lorraine – **1,70€**

Dispoñible de 12h. a 15h. e de 20h. a 23h. Pechado os luns.

Tapa: Quiché Lorraine – **1,70€**

Dispoñible de 12h. a 15h. y de 20h. a 23h. Cerrado los lunes.

CAFETERÍA COPACABANA

Xardíns Méndez Núñez, s/n

Tapa: Potaxe de verduras e garavanzos con crocante de xamón e chourizo – **1,20€ barra / 1,50€ mesa**

Dispoñible de 11h. a 17h.

Tapa: Potaje de verduras y garbanzos con crujiente de jamón y chorizo – **1,20€ barra, 1,50€ mesa**

Dispoñible de 11h. a 17h.





COME A CORUÑA

ABRIL GASTRONÓMICO 2011



Cubre os teus datos persoais e participa enchendo esta tarxeta con 10 cuños de diferentes establecementos.

Rellena tus datos personales y participa cumplimentando esta tarjeta con 10 cuños de diferentes establecimientos.

| | |
|--------------------|---------------------------------------|
| Nome/Nombre | Apelidos/Apellidos |
| Enderezo/Dirección | Localidade/Localidad |
| País | Data de nacemento/Fecha de nacimiento |
| Telf. | email |

| | | | | |
|------|------|------|------|------|
| CUÑO | CUÑO | CUÑO | CUÑO | CUÑO |
| CUÑO | CUÑO | CUÑO | CUÑO | CUÑO |

Para que esta "Folla de ruta" sexa válida deben cubrirse correctamente e de forma lexible todos os datos que se solicitan.

Para que esta "Hoja de ruta" sea válida deben cubrirse correctamente y de forma legible todos los datos que se solicitan.

RESTAURANTES ÚNICOS: Menús especiais

RESTAURANTES ÚNICOS: Menús especiales

UNIQUE RESTAURANTS: Special Menus

Durante todo o mes de abril

Estes extraordinarios restaurantes coruñeses ofrécenche a oportunidade de degustar un excelente menú tradicional ou creativo, mais sempre con esencia galega e a un prezo anticrise. Acude a probalos.

Durante todo el mes de abril

Estos extraordinarios restaurantes coruñeses te ofrecen la oportunidad de degustar un excelente Menú tradicional o creativo, pero siempre con esencia gallega, y a un precio anticrisis. Acude a probarlos.

During the month of April

These extraordinary restaurants of A Coruña offer you the chance to enjoy an excellent traditional or creative menu, but always with Galician essence and at an anti-crisis price. Come and try them!

MENÚ MARIA PÍTA: 15€

ADEGAS ABICA

Avda. da Mariña, 9 - Tel.: 981 903 766.
Dispoñible en horario de xantar e cea, agás as noites de venres e sábado.

BISTROT RATATOUILLE

Emilia Pardo Bazán, 25 - Tel.: 981 927 147.
Dispoñible en horario de xantar e cea. Pechado o domingo e as noites dos luns e martes.

CAFETARÍA RESTAURANTE INTERNACIONAL 2

Payo Gómez, 9 - Tel.: 981 226 108.
Dispoñible de 12h. a 17h. e de 20h. a 24h., de luns a domingos.

CASA JESUSA

Franxa, 8 - Tel.: 981 221 900.
Dispoñible en horario de xantar, de martes a venres laborables.

CASA PONTE

Juan Flórez, 95 - Tel.: 981 249 998.
Dispoñible en horario de xantar e cea, agás as noites de venres e sábado. Pechado o domingo e o luns ao mediodía.

LA TABERNA

Troncoso, 11 - Tel.: 981 205 060.
Dispoñible en horario de xantar e cea, de martes a venres. Venres unicamente ao mediodía.



RESTAURANTE ATTICA 21

Enrique Mariñas, s/n - Tel.: 981 179 299.

Disponible en horario de xantar, de luns a venres.

RESTAURANTE LA MAROLA. HOTEL ZENIT

Comandante Fontanes, 19 - Tel.: 981 218 484.

Disponible en horario de xantar e cea. Pechado o domingo.

RESTAURANTE SOMOZA

Estrella, 36 - Tel.: 633 669 561.

Disponible en horario de xantar, de luns a venres.

SABORES A TOPE

Payo Gómez, 9 - Tel.: 981 226 108.

Disponible en horario de xantar, de luns a venres.

MENÚ TORRE DE HÉRCULES: 25€

A TABERNA DE CUNQUEIRO

Estrella, 22 - Tel.: 981 216 629.

Disponible en horario de xantar e cea, de luns a venres.

GAIOSO RESTAURANTE

Porta de Aires, 4 - Tel.: 981 200 274.

Disponible en horario de xantar e cea. Pechado domingo noite e luns.

GAIOSO TABERNA

Praza de España, 15 - Tel.: 981 213 35.

Disponible en horario de xantar, agás o sábado. Pechado domingo e luns.

LA PAELLA DE ROBERTO

San Andrés, 111 - Tel.: 881 923 755.

Disponible en horario de xantar. Pechado domingo noite e luns.

RESTAURANTE ARTABRIA

Fernando Macías, 28 - Tel.: 981 269 646.

Disponible en horario de xantar e cea, agás venres noite, sábado e domingo ao mediodía.

RESTAURANTE CARBONADA

Manuel Murguía, 6 - Tel.: 981 271 014.

Disponible en horario de xantar e cea. Pechado martes e noite do domingo a luns.

RESTAURANTE CASA INDIANA

Gambrinus, 14 - Tel.: 981 257 681.

Disponible en horario de xantar e cea. Pechado sábados e domingos.

RESTAURANTE DOMUS

Santa Teresa, 1. Casa do Home -

Tel.: 981 189 840.

Disponible en horario de xantar os martes, mércores e xoves; e cea venres e sábados. Pechado os luns.

RESTAURANTE EL 10

Praza España, 8 - Tel.: 981 207 153.

Disponible en horario de xantar e cea. Pechado os xoves.

RESTAURANTE RICARDO

Comandante Barja, 8 - Tel.: 981 918 582.

Disponible en horario de xantar e cea. Pechado os luns.

RESTAURANTE ROMA II

Navarra, 62 - Tel.: 981 209 077.

Disponible en horario de xantar e cea, agás venres noite, sábado e domingo ao xantar.

RESTAURANTE TRUEIRO - HOTEL MELIÁ MARÍA PITA

Avda. Pedro Barrié de la Maza, 1 -

Tel.: 981 205 000.

Disponible en horario de xantar e cea, de luns a domingo.

RUIDO EN LA COCINA

Praza de María Pita, 1b - Tel.: 981 223 252.

Disponible en horario de xantar e cea. Pechado domingos noite e luns.

VINOTECA ENTRECOPAS

Troncoso, 4 - Tel.: 981 902 003.

Disponible en horario de xantar e cea, agás sábado, domingo e venres noite. Pechado os martes.

FESTAS NA RÚA: Troncoso, Barreira e A Estrella

FIESTAS EN LA CALLE: Troncoso, Barreira y A Estrella

STREET PARTY: Troncoso, Barreira and A Estrella

Na Coruña ir de viños é unha tradición. Por cada consumición nos establecementos que se indican, poderás degustar gratuitamente unha tapa dalgún dos nosos produtos máis característicos: empanada ou queixo galego.

En A Coruña ir de viños es una tradición. Por cada consumición en los establecimientos que se indican, podrás degustar gratuitamente una tapa de alguno de nuestros productos más característicos: empanada o queso gallego.

In A Coruña, going out and take a glass of wine is a tradition. For every glass of wine at any of the listed bars, you can enjoy a free "tapa" (small appetizers) of our most characteristic products: empanada (sardine or tuna pie) or Galician cheese.

Horario: de **20,30h.** a **22h.** (até fin de existencias / hasta fin de existencias)

VENRES 1 E SABADO 2 DE ABRIL: RÚA TRONCOSO **VIERNES 1 Y SABADO 2 DE ABRIL: CALLE TRONCOSO**

Establecementos participantes: Malpica, Vinoteca Entrecopas, A Roda, As Landras 2, Galatea, Yéboles, La Taberna, Ría de Vivero, Xamonaría Troncoso, La Taberna del Arriero.

VENRES 8 DE ABRIL: RÚA BARREIRA **VIERNES 8 DE ABRIL: CALLE BARREIRA**

Establecementos participantes: A Cancela, Alquimia, Casa Andrés, Cervecería del Centro, Cervecería El'Otro, Mesón Surrey, Tapa Negra, Casa da Moura, El Trastero, Sin Nombre, Tasca O Corno, O Lorcho.

VENRES 29 DE ABRIL: RÚA A ESTRELLA **VIERNES 29 DE ABRIL: CALLE A ESTRELLA**

Establecementos participantes: A Taberna de Cunqueiro, O Recuncho de Eli, O Piorno, A Mundiña, Chisco Petisco, Centro Gallego, Restaurante Somoza, O Charrúa, O Anduriña.

CONCURSO DE CÓCTELES: *Mesturas con clase*

CONCURSO DE CÓCTELES: *Mezclas con clase*

COCKTAIL CONTEST: *Classy mixes*

Do 1 ao 17 de abril, xoves, venres, sábados e domingos, en horario de 16,30h. ata o peche.

Podrás saborear os cócteles que participan no “**1º CONCURSO DE COCTELERÍA DA CORUÑA TORRE DE HÉRCULES**”. Proba as súas especialidades creativas, clásicas ou sen alcohol, encantaránche!

Veredicto final do Concurso: 18 de abril, de 17h. a 19,30h.

Un xurado de expertos anunciará os premios na Domus. Sesión aberta ao público até completar aforo.

O día 24 de abril na Gran Carpa DeGústame instalada nos Xardíns de Méndez Núñez

Podrás degustar os cócteles gañadores por un prezo simbólico de 1€, cuxa recadación irá destinada a unha entidade benéfica da cidade.

Del 1 al 17 de abril, jueves, viernes, sábados y domingos, de 16:30h a cierre.

Podrás saborear los cócteles que participan en el “**1º CONCURSO DE COCTELERÍA DE A CORUÑA TORRE DE HÉRCULES**”. Prueba sus especialidades creativas, clásicas o sin alcohol, te encantarán!

Fallo final del Concurso: 18 de abril, de 17h. a 19,30h.

Un jurado de expertos fallará los premios en la Domus. Sesión abierta al público hasta completar aforo

El día 24 de abril en la Gran Carpa DeGústame instalada en los Jardines de Méndez Núñez

Podrás degustar los cócteles ganadores por un precio simbólico de 1€, cuya recaudación irá destinada a una entidad benéfica de la ciudad.

From April, 1st – 17th, on Thursday, Friday, Saturday and Sunday, from 16:30 onwards until the bar closes.

*You may enjoy the cocktails participating in the “**1ST COCKTAIL CONTEST OF A CORUÑA TORRE DE HÉRCULES**”. Try these creative specialties, classic or alcohol free. You will love them”*

Final decision of the Contest: April, 18th, 17h. to 19,30h.

The jury, formed by experts, will take the final decision of the winners at Domus. Free access until completion

On April 24, at the “Big Marquee DeGústame” at the Méndez Nuñez Gardens

You may taste the winners cocktails at the symbolic price of €1. The collected money will be donated to a charity on town.

PARTICIPANTES
1º CONCURSO DE COCTELERÍA

981

Almirante Cadarso, 4

Cóctel creativo: Amon – Prezo: 5,50€

Cóctel clásico: Old Fashioned – Prezo: 5,50€

Cóctel sen alcohol: Nadacolada – Prezo: 5,50€

Dispoñible a partir das 16,30h.

BAMBA CAFÉ

Praza. Millán Astray

Cóctel clásico: Caipirinha – Prezo: 5€

Dispoñible a partir das 20h. en diante

BRAVEREI BRÜCKEN

Paseo de los Puentes, 5

Cóctel creativo: Daikiri Fresa – Prezo: 5€

Dispoñible a partir das 16,30h.

CAFÉ NATURE

Eusebio da Guarda, 18-B

Cóctel creativo: Café Nature – Prezo: 5,50€

Cóctel clásico: Mojito de Mango – Prezo: 5,50€

Dispoñible de luns a xoves de 9h. a 15h. e de 18h. a 24h., venres de 9h. a 15h. e de 18h. a 3h., sábados de 21h. a 3h.

CAFÉ TIO OVIDIO

Orzán, 89

Cóctel creativo: Tiito'o – Prezo: 5€

Cóctel sen alcohol: Coffe-Tonic – Prezo: 3€

Dispoñible de 16h. a peche.

CAFETERÍA MARISMA

Ronda de Outeiro, 130

Cóctel creativo: San Roquín – Prezo: 4€

Dispoñible polas tardes.

CAFETERÍA O TOLL

Cabo Santiago Gómez, 8

Cóctel creativo: Sweet-Toll – Prezo: 5€

Dispoñible a partir das 19h.

COLOURS

Gaiteira, 47

Cóctel creativo: Emulsión de Gin Appel – Prezo: 3,90€

Cóctel sen alcohol: Doleherry Colours – Prezo: 3,90€

Dispoñible a partir das 16,30h.

CULUCA

Avda. Arteixo, 10

Cóctel creativo: Culuca – Prezo: 6€

Dispoñible a partir das 16,30h.

DOLCE

Barrié de la Maza, 17

Cóctel creativo: Dolce Crawerry – Prezo: 6€

Dispoñible a partir das 16,30h.

GAIOSO TABERNA

Pza. de España, 15

Cóctel creativo: Grolíño de Xeo e Paixón – Prezo: 7€

Dispoñible de martes a xoves de 20h. a 24h., venres e sábado de 20h. a 1h.

KIU LOUNGE BAR

Rubine, 27

Cóctel creativo: Fresa Salvaxe – Prezo: 7€

Cóctel clásico: Gin-Fizz – Prezo: 6€

Cóctel sen alcohol: Mojito sin % – Prezo: 6€

Dispoñible de 18h. a 24h., martes e mércores de 9h. a 1h., xoves de 9h. a 3h., venres e sábado de 10h. a 3.30h. e domingo de 10h. a 1h.



LA 13 CATORCE

Menéndez Pelayo, 9

Cóctel creativo: Chihiro Matchatini -

Prezo: 7,50€

Cóctel clásico: Negroni - Prezo: 6€

Cóctel sen alcohol: Hoochie Coochie -

Prezo: 3,50€

Dispoñible a partir das 16,30h.

LA SUITE

Alfonso VII, 15 bajo

Cóctel creativo: Suite de Fresa - Prezo: 6€

Dispoñible de 10h. a 4,30h.

LA TETERÍA DE LOS ROSALES

Manuel Azaña, 34

Cóctel creativo: Pasión Árabe - Prezo: 5€

Cóctel sen alcohol: La Rosa del Desierto -

Prezo: 4,50€

Dispoñible a partir das 16,30h.

LOLITA BAR

Sol, 6

Cóctel creativo: Lolita's Gin - Prezo: 7€

Dispoñible de 20h. a 3h.

MAHARA TABERNA

Orzán, 36

Cóctel creativo: Tequila Sunrise - Prezo: 5€

Cóctel clásico: Bloody Mary - Prezo: 5€

Dispoñible de 22,30h. a 3h.

THE DROWSY DUCK/EL PATO MAREADO

Padre Feijoo, 7

Cóctel creativo: Caipiroska de Fresa -

Prezo: 5,75€

Cóctel sen alcohol: Porteño - Prezo: 4,75€

Dispoñible de 17h. a peche.

BUDHA LOUNGE CLUB

Nicaragua, 8 bajo

Cóctel creativo: Afrodisiac Budha Lounge

- Prezo: 4€

Dispoñible de martes a xoves de 18h. a peche e venres e sábado de 22h. a peche.

DEIVY

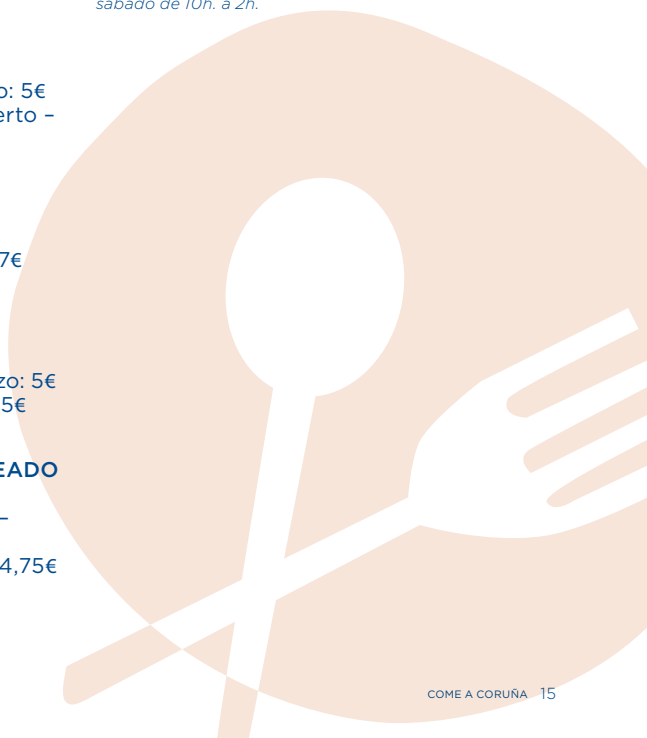
Ángel Senra, 16

Cóctel creativo: Mexican Apple - Prezo: 5€

Cóctel clásico: Caipiriña - Prezo: 4€

Cóctel sen alcohol: Mojito - Prezo: 4€

Dispoñible de 7,30h. a 24h., venres de 7,30h. a 2h. e sábado de 10h. a 2h.



OBRADOIROS INFANTÍS: A cociña de mañá

TALLERES INFANTILES: La cocina de mañana

WORKSHOPS FOR KIDS: The cuisine of the future

Divertidos obradoiros gastronómicos gratuitos para nenos/as entre 4 e 10 anos. Coa axuda de profesionais, os máis pequenos participarán na elaboración de saborosas preparacións cun denominador común: a gastronomía galega e os seus produtos.

Divertidos talleres gastronómicos gratuitos para niños/as entre 4 y 10 años. Con la ayuda de profesionales, los más pequeños participarán en la elaboración de sabrosas preparaciones con un denominador común, la gastronomía gallega y sus productos.

Funny free gastronomic workshops for kids from 4 to 10 years. With the help of professionals, the kids will participate in the elaboration of tasty dishes with a common factor: Galician gastronomy and its products.

Horarios: 2 cursos diarios. Horario: de 10h. a 11,45h. / de 12h. a 13,45h.
Nº de pzas. por curso: 20 nenos/niños/as.

Lugar: Hotel Attica 21
Rúa Enrique Mariñas, 34.

Sábado 16 de abril: Elaboración de Pan Galego.

Sábado 23 de abril: Elaboración de Empanada Galega.

Sábado 30 de abril: Elaboración de Batidos con froita e leite.

Inscripción/inscripción: vía correo electrónico en
medios@aplomocomunicacion.com - tel. 981 140 744

Indicar nome, apelidos e idade do neno/a e o seu enderezo; nome da persoa que autoriza a súa asistencia ao obradoiro co seu DNI, teléfono e en calidade de qué o fai. En segundo lugar, sinalar o obradoiro e horario elixido.

**A organización porase en contacto para confirmar a inscrición unha vez aceptada. O neno/a debe ir acompañado á actividade.*

Indicar nombre, apellidos y edad del niño/a y su dirección; nombre de la persona que autoriza su asistencia al taller con su DNI, teléfono y en calidad de en que lo hace. En segundo lugar, señalar el taller y horario elegido.

**La organización se pondrá en contacto para confirmar la inscripción una vez aceptada. El niño/a debe ir acompañado a la actividad.*

MERCADOS CORUÑESES: Gaña comprando *MERCADOS CORUÑESES: Gana comprando* *MARKETS OF A CORUÑA: Shop & Win*

Por cada 10€ de compra nos Mercados Coruñeses, recibirás un billete para participar no sorteo de 10 menús degustación nos restaurantes con Estrela Michelin Alborada e A Estación. Non o esquezas, troca o teu billete no stand promocional que acharás no teu mercado!

Por cada 10€ de compra en los Mercados Coruñeses, recibirás un boleto para participar en el sorteo de 10 menús degustación en los restaurantes con Estrella Michelin Alborada y A Estación. No lo olvides icanjea tu ticket en el stand promocional que encontrarás en tu mercado!

For each €10 spent at the Markets of A Coruña, you will receive a ticket to participate in the draw of 10 tasting menus in the restaurants Alborada and A Estación, awarded with Michelin Stars. Don't forget it: redeem your ticket at the promotional boot you will find in your market!

HORARIO: DE 9,30H. A 13,30H.

VENRES 8 E SÁBADO 9 DE ABRIL:

Mercados da Praza de Lugo, Conchiñas, Montealto e Palavea.

VENRES 29 E SÁBADO 30 DE ABRIL:

Mercados de Elviña, San Agustín, Santa Lucía e Ramón Cabanillas.

O sorteo celebrárase ante notario o día 6 de maio.

Bases en www.turismocoruna.com/comeacoruna

COME A CORUÑA

CINE GASTRONOMICO: Sabores de cine *GASTRONOMIC CINEMA: Movie Tastes*

Goza dalgunha das mellores películas de temática gastronómica, saboreando uns riquísimos chocolates coruñeses: “Las Piedras de Hércules”.

Disfruta de alguna de las mejores películas de temática gastronómica, saboreando unos riquísimos chocolates coruñeses: “Las Piedras de Hércules”.

Enjoy some of the best movies with gastronomic themes, tasting some of the lovely chocolates of A Coruña... “Las Piedras de Hércules” .

Lugar: Forum Metropolitano – Salón Marilyn Monroe
Rúa Río Monelos, 1.

Horarios: xoves ás 20,15h, venres ás 20,15h. e 22,45h., sábados ás 17,15h. e 20,15h.

31 de marzo, 1 e 2 de abril:
Deliciosa Martha (de Sandra Nettelbeck)

7, 8 e 9 de abril:
Bon Appétit (de David Pinillos)

14, 15 e 16 de abril:
Soul Kitchen (de Fati Akin)

Prezo: 3€ (carné xove, maiores de 65 anos e desempregados: 2€).

Sesiões do espectador: venres 22,45h e sábado 17,15h. Prezo único: 1,50€.

CONCURSO SABORES CON ARTE

CONTEST: “TASTES WITH ART”

Envía até 25 de abril as túas receitas, relatos ou fotografías a: infoturismo@coruna.es e participa no sorteo de xantares para dúas persoas nos nosos fantásticos restaurantes coruñeses participando nalgún dos nosos concursos:

Concurso “Sabores con arte: Receitas”

Envía a túa receita detallando os ingredientes, cantidades e elaboración utilizando algún dos nosos fantásticos produtos galegos.

Concurso “Sabores con arte: Relatos”

Escribe un relato cuxa temática sexa A Coruña e a súa gastronomía, de non máis de 1.000 caracteres, e quizais sexas o gañador dun dos nosos premios.

Concurso “Sabores con arte: Fotografía”

Envía as túas fotografías de temática gastronómica realizadas na Coruña. Podes mandarnos até un máximo de 3, en formato jpg e de non máis de 3 Mb, en b/n ou a cor.

- 1. - Poderán participar maiores de idade, indicando nome completo, DNI, teléfono/e-mail de contacto, título da obra. En asunto da mensaxe indicar “Concurso Sabores con Arte” sinalando a categoría (receita, relato ou fotografía) según corresponda.*
- 2. - Os traballos presentados serán propiedade de Turismo da Coruña para a súa posible publicación ou uso.*

Envía hasta el 25 de abril tus recetas, relatos o fotografías a: infoturismo@coruna.es y participa en el sorteo de comidas para dos personas en nuestros fantásticos restaurantes coruñeses participando en alguno de nuestros concursos:

Concurso “Sabores con arte: Recetas”

Envía tu receta detallando los ingredientes, cantidades y elaboración utilizando alguno de nuestros fantásticos productos galegos.

Concurso “Sabores con arte: Relatos”

Escribe un relato cuya temática sea A Coruña y su gastronomía, de no más de 1.000 caracteres, y quizás seas el ganador de uno de nuestros premios.

Concurso “Sabores con arte: Fotografía”

Envía tus fotografías de temática gastronómica realizadas en A Coruña. Puedes mandarnos hasta un máximo de 3, en formato jpg y de no más de 3Mb, en b/n o a color.

- 1.- Podrán participar mayores de edad, indicando nombre completo, DNI, teléfono/e-mail de contacto, título de la obra. En asunto de mensaje indicar “Concurso Sabores con Arte” señalando la categoría (receta, relato o fotografía) según corresponda.*
- 2.- Los trabajos presentados serán propiedad de Turismo da Coruña para su posible publicación o uso.*

GRAN CARPA E AULA GASTRONÓMICA: DeGústame

GRAN CARPA Y AULA GASTRONÓMICA: DeGústame

BIG MARQUEE AND GASTRONOMIC CLASSROOM: DeGústame

Do 15 ao 24 de abril

Todos os días a “Gran carpa DeGústame” ofrecerá exposición, venda e degustacións dos mellores produtos galegos. Estará instalada nos Xardíns de Méndez Núñez. Música en vivo animará unhas xornadas gastronómicas e festivas.

Xunto a ela, unha Aula Gastronómica ofrecerache diariamente a posibilidade de participares en degustacións de viños, maridaxes e demostracións culinarias de forma gratuíta.

Del 15 al 24 de abril

Todos los días la “Gran Carpa DeGústame” ofrecerá exposición, venta y degustaciones de los mejores productos gallegos. Estará instalada en los Jardines de Méndez Núñez. Música en vivo animará unas jornadas gastronómicas y festivas.

Junto a ella, un Aula Gastronómica te ofrecerá diariamente la posibilidad de participar en catas, maridajes y demostraciones culinarias de forma gratuíta.

From April, 15th – 24th

Every day, the Big Marquee “DeGústame” will offer exhibition, sales and tastings of the best Galician products. The marquee will be installed in the Méndez Núñez Gardens. Live music will make gastronomic and festive days a real event.

Close to the Marquee, the Gastronomic Classroom will offer you day after day the chance to take part in free tastings and culinary exhibitions.

Horario:

de 12h. a 16h.
de 19h. a 24h.

EXPOSITORES

Panaderías Carral • Viños e Augardentes de Galicia • Horta+sá (Asociación de Produtores Ecolóxicos Galegos) • Helados Gael • Classicbar Cocktail Catering • Carnicería Gallaecia • PortoMuiños • Quesería Un País de Queixo • Alimentos Dietéticos Trebol • Confitería La Nueva Granja • Churrería Bonilla a la Vista • Pulpeira de Melide • Marisquería Reino • Viños D.O. Monterrei • Viños D.O. Rías Baixas • Viños D.O. Ribeira Sacra • Viños D.O. Ribeiro • Viños D.O. Valdeorras • Augardentes e Licores Tradicionais de Galicia.

PROGRAMA DE MÚSICA: Sons con gusto
PROGRAMA DE MÚSICA: *Sonidos con gusto*
MUSIC PROGRAM: *Sounds to taste*

Grupos e solistas coruñeses animarán a Carpa
Degústame cada día.

Grupos y solistas coruñeses animarán la Carpa
Degústame cada día.

Venres 15

Miky Nervio and the Bluesmakers. De 21,30h. a 23,30h.

Sábado 16

Vaamonde, Lamas e Romero. De 21,30h. a 23,30h.

Domingo 17

Fusión Vermouth: Duo+ que jazz. De 13h. a 14h.

Domingo 17

Tango Bar. De 21,30h. a 23,30h.

Mércores 20

La Banda del Gurugú. De 21,30h. a 23,30h.

Xoves 21

Jane Joyd e Cardigan Bridge. De 21,30h. a 23,30h.

Venres 22

Rockers go to hell. De 21,30h. a 23,30h.

Sábado 23

Silvia Penide. De 21,30h. a 23,30h.

Domingo 24

Fusión Vermouth: Angeles Dorrio cuarteto. De 13h. a 14h.

Domingo 24

Duplo Son. De 21,30h. a 23,30h.

AULA GASTRONÓMICA
AULA DEGUSTACIÓN
GASTRONOMIC CLASSROOM

Capacidade/capacidad: 45pax.

Horario:

de 11h. a 13h. / de 19h. a 21h.

Capacity for tastings and product presentations: 45 pax.

Opening hours:

from 11h. to 13h. and from 19h. to 21h.

PROGRAMA

Venres 15 de abril

11h. a 11,45h. Presentación dos viños da DO Ribeira Sacra.

12h. a 13h. Cociña con algas PortoMuiños. Cociñeiro Chechu Rey.

19h. a 19,45h. A cociña de Eduardo Pardo restaurante Domus.

20h. a 21h. Harmonías do restaurante Casa Pardo, a cociña de Ana Gago e os viños do sumiller Eduardo Pardo.

Sábado 16 de abril

11h. a 11,45h. Presentación dos viños da DO Ribeiro.

12h. a 13h. Presentación e degustación de Porco Celta por Carnicería Antelo.

19h. a 19,45h. Cociña con Pablo Gallego de restaurante Pablo Gallego.

20h. a 21h. Cociña con cociñeira Dorinda Liñares do restaurante Coral.

Domingo 17 de abril

11h. a 13h. Presentación dos viños da DO Valdeorras e harmonías con embutido de caza da Serra do Bolo.

19h. a 19,45h. Cociña con Carlos Gaioso de Taberna Gaioso.

20h. a 21h. Harmonías cocifeiro do restaurante Pil-Pil co cocifeiro e sumiller Luís Moya.

Luns 18 de abril

11h. a 11,45h. Presentación dos viños da DO Rías Baixas.

12h. a 13h. Técnicas de cocción do marisco co cocifeiro David Mariño do restaurante O Reino.

19h. a 19,45h. Larpeiradas - Pastelería Edita.

20h. a 21h. Cociña co cocifeiro Marcos Iglesias do restaurante Casa Ponte.

Martes 19 de abril

11h. a 11,45h. Presentación dos viños da DO Monterrei con Queixo do Cebreiro e San Simón.

12h. a 13h. Cociña con Ourizos de PortoMuiños con cocifeiro Chechu Rey do restaurante Agar Agar.

19h. a 19,45h. A cociña de o cocifeiro Luís Veira e os viños do sumiller Santiago Diéguez restaurante Alborada.

20h. a 21h. Cociña co cocifeiro Juan Mato do restaurante Artabria.

Mércores 20 de abril

11h. a 13h. Harmonía Augardentes e licores tradicionais de Galicia con Marrón Glacé e Meles de Galicia.

19h. a 19,45h. Cociña da Vinatería La Estacia.

20h. a 21h. Cociña co cocifeiro Luís Penín do restaurante Adegas O Bebedeiro.

Xoves 21 de abril

11h. a 11,45h. Cociña con Percebas da Torre de Hércules.

12h. a 13h. Cociña co cocifeiro Gorka Rodríguez da Pulpeira de Melide-Gastro.

19h. a 19,45h. Cociña da Taberna L'Argúei.

20h. a 21h. Harmonía un Cóctel unha Melodía, coctelero Manuel Arias Coctelería el Pirata.

Venres 22 de abril

11h. a 13h. Presentación dos Queixos de Arzuía-Ulloa.

19h. a 19,45h. Cata de Viño Escumoso Galego polo sumiller Luís Paadín de Servino Consulting.

20h. a 21h. Harmonía un Cóctel unha Melodía, coctelero José Iglesias Coctelería Medely´s.

Sábado 23 de abril

11h. a 13h. Cata degustación Os Mellores Cafés do Mundo por Augusto Morales Cafés Veracruz.

19h. a 19,45h. Obradoiro e degustación de pans panadería Carral.

20h. a 21h. Harmonía un Cóctel unha Melodía polo coctelero Francisco Hermida de coctelería Cook Bar.

Domingo 24 de abril

11h. a 11,45h. Tertulia Gastronómica.

12h. a 13h. Cociña co cocifeiro Javier Leal e os viños da sumiller Laura Gaioso do restaurante Gaioso.

19h. a 19,45h. Harmonías do restaurante O Secreto a cociña de Pepe Vázquez e os viños do sumiller Xurxo Rivas.

20h. a 21h. Noite Meiga con Queimada de Augardente de Galicia por Miguel Queiro e danza e pandeireta con Gonzalo Viñas do Café O Cachivache.

Inscripción/inscripción:

www.servino.net

COME A CORUÑA

ABRIL GASTRONÓMICO 2011



CIRCUITO DE TAPAS: 1 - 15 de abril

RESTAURANTES ÚNICOS: mes de abril

FIESTAS EN LA CALLE:

Troncoso: 1 - 2 de abril

Barreira: 8 abril

A Estrella: 29 abril

CONCURSO DE CÓCTELES: 1 - 17 de abril

TALLERES INFANTILES: Sábados 16 - 23 - 30 de abril

MERCADOS CORUÑESES:

Pza de Lugo, Conchiñas, Montealto, Palavea: 8 - 9 de abril

Elviña, San Agustín, Santa Lucía, Ramón Cabanillas: 29 - 30 de abril

CINE GASTRONÓMICO: 31 de marzo, 1 - 2 de abril / 7 - 8 - 9 de abril / 14 - 15 - 16 de abril

CONCURSO SABORES CON ARTE: 1 - 25 abril

GRAN CARPA

MÚSICA Y AULA GASTRONÓMICA: 15 - 24 de abril

+ información en www.turismocoruna.com/comeacoruña

+ información /inscripciones/inscripciones
www.turismocoruna.com/comeacoruna
twitter facebook

