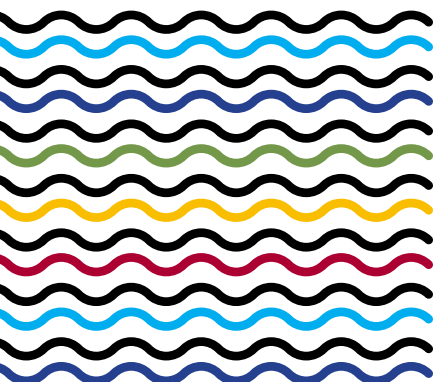
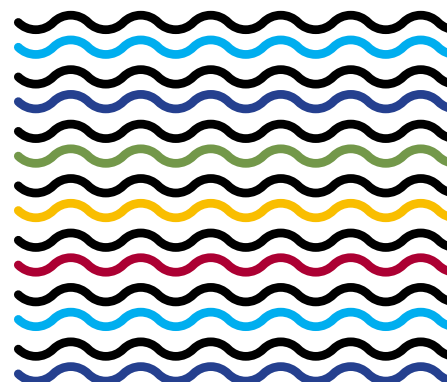


**RED DE PUEBLOS
DEL SURF**

CATÁLOGO DE ACTIVIDADES
SOSTENIBLES TEMATIZADAS
DE SURF Y GASTRONOMÍA



surf y gastro nomía



Índice

INTRODUCCIÓN..... 04

MAPA..... 04

CATÁLOGO. El territorio..... 05

● CARBALLO 06

- Productos
- Ferias
- Carballo en un día. Dos experiencias únicas para descubrir su esencia
 - *De la harina a la mesa: Carballo a través del pan*
 - *Olas, sabores y colores: La esencia de Carballo*
- Eventos de surf

● MANCOMUNIDADE DE CONCELLOS DA COMARCA DE FERROL 12

- Productos de Ferrolterra
- Ferias
- Ferrolterra en un día. Descubre o encanto das rías:
 - *Sabores de mar y olas de historia: Experiencia en Ferrolterra*
 - *Historia, surf y sabores de Ferrolterra*
- Eventos de surf

● CASTRILLÓN..... 18

- Productos
- Ferias
- Castrillón en un día. Industria, naturaleza y autenticidad
 - *Surf, tradición y patrimonio industrial*
 - *Surf y naturaleza salvaje*
- Eventos de surf

● RIBAMONTÁN AL MAR 24

- Productos
- Ferias
- Ribamontán Al Mar en un día. Entre acantilados y la Llanura Litoral
 - *Entre olas y acantilados: sabores del mar en Ribamontán*
 - *Olas, historia y paisaje: Ribamontán Al Mar*
- Eventos de surf

● GETXO 30

- Productos
- Ferias
- Getxo en un día. Mar, historia y sabor
 - *De las olas al Flysch Bizkaia: esencia de Getxo.*
 - *Surf, pintxos e historias: vive Getxo desde el mar a sus raíces.*
- Eventos de surf

CATÁLOGO_Receitas 36

- **Raya frita y patatas “de la Tilla”**37
Tatiana Varela Fernández. Carballo, A Coruña (Galicia)
- **La sardina moja el pan**38
Tatiana Varela Fernández. Carballo, A Coruña (Galicia)
- **Vieira frita con harina de maíz sobre emulsión de cebolla tierna, tocino de cerdo celta y jamón crujiente** ..39
Miguel A. Campos. Restaurante A Gabeira, Valón, Ferrol (Galicia)
- **Choco de la ría a la Ferrolana con arroz estofado**40
Miguel A. Campos. Restaurante A Gabeira, Valón, Ferrol (Galicia)
- **Arroz con boletus** 41
Macarena García. Casa Nuevo. Pillarno, Castrillón (Asturias).
- **Borrachinos.**42
Pilar Bottamino. Casa de comidas La Esperanza. El Puerto (Asturias)
- **Risotto de cachón en su tinta.**43
Cociñeiro: Alfonso Ruigomez. Bonobo Bar Restaurante. Barrio La Pola, Suesa (Cantabria)
- **Albóndigas de bonito**44
Cociñeiro: Alfonso Ruigomez. Bonobo Bar Restaurante. Barrio La Pola, Suesa (Cantabria)
- **Arroz cremoso de vieiras y carabineros**45
Javier Izarra. Restaurante Tamarises Izarra. Muelle de Ereaga, Getxo (Vizcaya)
- **Suprema de merluza con cigalita albardada y su consomé**46
Javier Izarra. Restaurante Tamarises Izarra. Muelle de Ereaga, Getxo (Vizcaya)

INFORMACIÓN PRÁCTICA..... 47

- **CARBALLO**..... 48
Playas / Escuelas de surf / Como llegar / Donde dormir / Turismo de Carballo
- **MANCOMUNIDADE DE CONCELLOS DA COMARCA DE FERROL**..... 50
Playas / Escuelas de surf / Como llegar / Donde dormir / Turismo de Ferrolterra
- **CASTRILLÓN** 53
Playas / Escuelas de surf / Como llegar / Donde dormir / Turismo de Castrillón
- **RIBAMONTÁN AL MAR**..... 55
Playas / Escuelas de surf / Como llegar / Donde dormir / Turismo de Ribamontán Al Mar
- **GETXO**..... 58
Playas / Escuelas de surf / Como llegar / Donde dormir / Turismo de Getxo



Intro



Bienvenida, bienvenido, a la Red de Pueblos del Surf, una iniciativa de los ayuntamientos de Carballo, Castrillón, Ribamontán Al Mar, Getxo y la Mancomunidad de Concellos da Comarca de Ferrol. Cinco destinos que comparten la pasión por el surf, la belleza de sus paisajes costeros y la riqueza de sus tradiciones. Este catálogo es una invitación a sumergirse en la diversidad y singularidad de cada territorio, donde la naturaleza, la cultura y la gastronomía crean experiencias inolvidables.

Nuestro objetivo con esta guía es ofrecerte propuestas que combinen la práctica sostenible del surf con la puesta en valor de los recursos locales, fomentando un turismo respetuoso con la identidad de cada lugar. A través de estas rutas y actividades, buscamos desconcentrar el turismo de las zonas más conocidas, acercándote a espacios interiores que guardan auténticos tesoros. Al mismo tiempo, promovemos la colaboración entre comunidades, impulsando iniciativas que beneficien tanto a las personas visitantes como a quienes habitan cada lugar.

Prepara tu tabla de surf, un calzado cómodo y las ganas de descubrir. Este catálogo-guía está diseñado para inspirarte y ayudarte a planificar jornadas llenas de aventura, sabor y conexión con el entorno.

Dale la bienvenida a un mundo de olas, sabores y paisajes que no olvidarás.



EL TERRITORIO





CARBALLO

Situado en el corazón de la Costa da Morte, Carballo combina la fuerza de sus olas con el carácter auténtico de su gastronomía y sus tradiciones. Sus playas, como Razo y Baldaio, son un paraíso para los surfistas, mientras que su mercado y su oferta cultural conectan a los visitantes con los sabores locales y la historia del territorio.



Productos de Carballo

Carballo, en el corazón de Bergantiños, es un territorio donde la tradición y los productos de calidad se convierten en señas de identidad. Entre sus emblemas gastronómicos destaca el afamado **pan de Carballo**, elaborado a partir del trigo de la comarca, que da como resultado un producto reconocido en toda Galicia. Este mismo compromiso con la tradición también se refleja en la **empanada**, preparada con múltiples rellenos y que deleita a los paladares más exigentes.

Para los amantes del dulce, el **pan de huevo** es una alternativa irresistible. Similar al roscón de Reyes, este producto está disponible durante todo el año, siendo perfecto para acompañar cualquier celebración o merienda especial.

Y como no podía ser de otra manera, la riqueza de la Costa da Morte también llega a Carballo a través de sus **pescados frescos**. Procedentes de los puertos de Razo, Caión, Malpica, Laxe, Corme e incluso de la lonja de A Coruña, estas capturas son un reflejo de la conexión del territorio con el Atlántico, ofreciendo lo mejor del mar en cada bocado.

En Carballo, cada producto es una invitación a descubrir la historia y los sabores de una tierra que apuesta por la excelencia.





Ferias de Carballo

Las ferias en Carballo son un reflejo vivo de su cultura y tradición, un espacio en donde se mezclan los mejores productos locales con la hospitalidad de su gente. Desde el mercado semanal hasta eventos destacados a lo largo del año, estas citas ofrecen una oportunidad única para descubrir los sabores de Bergantiños, la artesanía y la vitalidad de un territorio orgulloso de sus raíces.

Mercado de Carballo

(Pz. do Concello s/n). En él se pueden encontrar productos de la zona (pan, patatas, pescado de la Costa da Morte, carnes de ganaderos locales, legumbres y verduras). L-V de 08-14 e de 17-22h, S de 8.30-14h; D de feria de 8.30 a 15h

Mercado tradicional

En él se encuentran productos de la huerta y excedentes. Todos los jueves, alrededor del mercado.

Feria (2º y 4º domingo de mes) y feirón (5º domingo de mes)

Mercado con productos de alimentación, ropa, calzado, complementos, artículos para el hogar, etc.

Fiesta del Berberecho en Baldaio (agosto)

Fiesta gastronómica de exaltación del berberecho.

Fiesta del Mejillón en Santa Irene do Castrillón (Lema) y Fiesta del Pichorro en Cances (agosto)



Carballo en un día: dos experiencias únicas para descubrir su esencia

Carballo es un destino que combina naturaleza, cultura y gastronomía, ofreciendo experiencias inolvidables para todos los gustos. Te presentamos dos propuestas ideales para aprovechar al máximo un día en esta tierra de contrastes: desde rutas que conectan con las tradiciones locales hasta experiencias que mezclan arte, sabores y paisajes únicos. Elige tu aventura y déjate sorprender por la magia de Carballo.



De la harina a la mesa: Carballo a través del pan

Descubre Carballo desde una perspectiva única, siguiendo los pasos de uno de sus productos más emblemáticos: el pan. Este recorrido invita a vivir una experiencia que combina tradición, sabor y cultura. Comienza la jornada en el mercado municipal, donde la actividad cotidiana y los productos locales cuentan historias de un pasado y un presente llenos de autenticidad.

Tras una pausa para almorzar en alguno de los establecimientos que trabajan con productos locales, la jornada culmina con un paseo por la Ruta de los Molinos de Pan. Este recorrido, de 8,5 kilómetros y baja dificultad, transcurre a lo largo del río Anllóns, uniendo los antiguos molinos que marcaron la historia de la producción de harina en la zona. Una oportunidad única para conectar con la relación entre el agua, la tierra y el pan que define la tradición de Carballo. Esta experiencia, que une pasado y presente, es perfecta para los amantes de la naturaleza, la gastronomía y la historia.



Olas, sabores y colores: La esencia de Carballo

Vive Carballo desde tres perspectivas fascinantes: el dinamismo de sus olas, la riqueza de su cocina local y la creatividad de su arte urbano. Comienza el día con una clase de surf en la playa de Razo, donde sus olas ofrecen un escenario perfecto tanto para iniciarse como para perfeccionar la técnica. Después, disfruta de un almuerzo que combina los sabores más auténticos de la tierra con productos locales de proximidad.

Para cerrar la jornada, adéntrate en el mundo del muralismo con el proyecto Derribando Muros. Desde 2013, esta iniciativa de arte urbano ha transformado Carballo en un museo al aire libre, con paredes, muros y edificios que cuentan historias a través de propuestas artísticas variadas e innovadoras. Durante el recorrido, descubrirás cómo estas intervenciones han regenerado espacios deteriorados, llenando el municipio de vida y color. Si visitas Carballo en primavera, podrás encontrarte con el Rexenera Fest, un festival de arte urbano de prestigio internacional que reúne a muralistas de renombre y ofrece actividades complementarias para todos los públicos.

Una experiencia única que une naturaleza, sabor y arte en un solo destino.





Eventos de surf en Carballo

WSL Cabreiroá Junior Pro Razo (septiembre)

Prestigioso evento de surf dirigido a jóvenes talentos. Reúne promesas del surf de todo el mundo.





MANCOMUNIDADE DE CONCELLOS DA COMARCA DE FERROL

A Mancomunidad está compuesta por los ayuntamientos de Ares, Cabanas, Cedeira, Fene, Ferrol, Mugaros, Narón, Neda y Valdoviño.

Ferrolterra ofrece una experiencia única, en donde las olas del Atlántico, la tradición marinera y la belleza de su paisaje costero convergen. Desde los mariscos frescos de sus rías, hasta los espacios históricos y naturales, este territorio es un punto de encuentro entre la cultura, la gastronomía y el surf.



Productos de Ferrolterra



Pimiento del Couto

Son frutos de la especie *Capsicum annuum* L, con una carne de textura fina, sabor dulce, ligeramente herbáceo y sin picor. Están amparados por la IGP Pemento do Couto. A partir de finales de junio.



Mariscos, pulpo y pescado

Diversa variedad de marisco (almeja, zamburiña, berberecho, ostras...), pulpo y pescado, procedente de las cofradías y lonjas de la zona. Todo el año.



Pan de Neda

Tiene su origen en la necesidad de abastecer al personal vinculado a la base naval y astilleros de la ría, aprovechando la harina molida en las aguas del río Beelle. Las "bolachas" se mantenían comestibles durante varias semanas. Todo el año.



Ferias de Ferrolterra

Las ferias y mercados de Ferrolterra son el mejor escaparate de los productos de la comarca, y un reflejo vivo de su tradición. Mariscos y pescados frescos, junto con los productos de la huerta, conectan con la esencia de esta tierra marinera, que celebra fiestas de exaltación gastronómica únicas.



Mercado de la Magdalena (Ferrol)

En la nave de la Pescadería se encuentran pescados y mariscos, en función de la temporada; y en otra nave aloja carnicerías, puestos de hortalizas y frutas. L-S de 05.00 a 16.00 h, y domingos de feria (tercer domingo de mes) de 07.00 a 15.00h.

Mercado Municipal de Ares

Puestos variados de productos de alimentación, que incluyen verduras y hortalizas, pescados y carnes. L-V de 08.00 a 15.00h.

Mercado de San Telmo en Mugardos

Gran surtido de productos, incluyendo frutas, verduras, carnes y pescados.

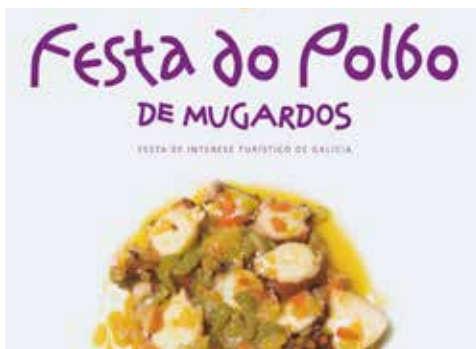
Feria de la patata de Valdoviño

(anual, agosto)

Feria: Feria de Neda (quincenal), Feirón de Neda (mensual), Feirón de Cedeira (mensual), Feirón de Santa Icí - Narón (mensual), mercadillo de Perlío - Fene (quincenal), mercadillo de Valdoviño (mensual), mercadillo de Ares (semanal), Feira do 21 - Cabanas (mensual).

Fiestas gastronómicas

- Fiesta del pulpo de Mugardos (julio)
- Fiesta del pan de Neda (agosto – septiembre)
- Fiesta del percebe de Cedeira (agosto)
- Fiesta marinera de Fene (agosto)
- Fiesta del marisco de Ferrol (marzo)
- Fiesta del pimiento del Couto en Narón (julio)



Ferrolterra en un día: descubre el encanto de las rías

Ferrolterra combina la belleza del Atlántico más vivo con la tranquilidad de sus acogedoras rías. En un solo día, podrás descubrir su esencia a través de experiencias que mezclan el sabor de sus productos locales, el impacto de su historia naval y la conexión con la naturaleza. Te proponemos dos recorridos que celebran la cultura, el surf y la gastronomía de este territorio.



Sabores de mar y olas de historia: Experiencia en Ferrolterra

Embárcate en un viaje por Ferrolterra, donde el mar conecta tradición, gastronomía y surf. Comienza el día explorando la Cofradía de Barallobre, donde conocerás el trabajo de las mariscadoras y el proceso de siembra, producción y venta de almejas, berberechos y otros mariscos de la zona. A continuación, degusta el emblemático pulpo “a la mugardesa” en el puerto de Mugardos, acompañado de un vino de la tierra.

Sigue la jornada con un paseo en barco por la ría de Ferrol. Durante la travesía, descubrirás la historia naval de la ría a través de sus paisajes únicos, con vistas a los castillos de San Felipe y A Palma, que jugaron un papel clave en la defensa costera. Finalmente, termina el día en el Museo del Surf de Valdoviño, un espacio único dedicado a la cultura de las olas y su impacto en la identidad local. Una ruta para saborear, explorar y aprender.





Historia, surf y sabores de Ferrolterra

Descubre la esencia de Ferrolterra en una jornada que combina historia, aventura y gastronomía. Explora los restos de las baterías de costa en Montefaro, situadas en un enclave estratégico con vistas espectaculares a las rías de Ferrol y Ares, testigos del legado histórico naval de la comarca.

Después de esta inmersión histórica, dirígete a la icónica playa de Pantín, reconocida internacionalmente por albergar algunas de las mejores olas del mundo y ser el epicentro del surf en Galicia. Para culminar este día único, disfruta de una cena degustación, donde los productos de proximidad y la creatividad gastronómica convergen para reinterpretar los platos tradicionales, convirtiendo cada bocado en un homenaje a los sabores locales. Una experiencia que conecta pasado, presente y futuro en un entorno incomparable.





Eventos de surf en Ferrolterra

WSL Abanca Pantín Classic Galicia Pro (otoño)

Es uno de los eventos de surf más emblemáticos de Galicia y del panorama mundial del surf. Desde sus inicios, en los años 80, atrajo a surfistas internacionales, habiéndose convertido en una cita esencial del circuito mundial WSL.



Gadis Longboard Festival (junio)

Mundial WSL de Longboard. La modalidad más clásica de surf se celebra en la playa de la Fragata, con actividades complementarias.





CASTRILLÓN

Castrillón, tierra de olas y paisajes inigualables, ofrece una conexión única entre la naturaleza y la tradición. Desde las playas de Salinas y Bayas hasta la Mina de Arnao y los sabores únicos de la cocina asturiana, este territorio combina la aventura con la riqueza de su patrimonio cultural y gastronómico.



Productos de Castrillón



Castrillón es un destino donde el mar y la montaña se encuentran en su gastronomía. Sus **pescados y mariscos del Cantábrico**, junto con los de río como **la trucha, el salmón o la angula**, destacan por su frescura. La fabada o pote asturiano son platos imprescindibles, al igual que los postres, entre los que destacan los frixuelos, **el arroz con leche**, el **requesón** o las **casadiellas**. Y para acompañar, nada mejor una buena **sidra**, símbolo de Asturias.





Ferias de Castrillón



Mercado semanal de Piedras Blancas

Se celebra los miércoles, incluye puestos de alimentación, ropa y rastro.

Mercado Ecológico de Raíces

Tercer sábado de mes, entre mayo y octubre. Puestos de alimentación y productos ecológicos.



Fiestas gastronómicas

- **Concurso Gastronómico de Tapas de Setas** (octubre – noviembre)
Organizada por la “Asociación Gastromicológica El Yesqueru”.
- **Famous Wine Festival** (junio).
Festival de vinos famosos de la Comarca de Avilés, con la participación de varios establecimientos de Castrillón.

Castrillón en un día: industria, naturaleza y autenticidad

Castrillón ofrece una experiencia única donde se mezclan las olas del Cantábrico con la esencia de un concejo marcado por su historia industrial y su naturaleza auténtica. A través de estas rutas de un día, descubrirás paisajes costeros de gran belleza, probarás su gastronomía local y te sumergirás en la autenticidad de un territorio que combina tradición y modernidad.



Surf, tradición y patrimonio industrial

Adéntrate en la historia y cultura de Castrillón con una experiencia que combina deporte, gastronomía y patrimonio industrial. Empieza la jornada en la emblemática playa de Salinas, un paraíso para los amantes del surf en el que las olas ofrecen un reto perfecto tanto para principiantes como para expertos. Disfruta después de una comida tradicional asturiana, en la que la sidra y los platos locales serán los protagonistas.

Culmina el día con una visita guiada al Museo de la Mina de Arnao, el primer complejo minero submarino de España. Conocerás el funcionamiento de la mina, explorarás sus túneles y pasearás por el poblado obrero del siglo XIX, reviviendo la memoria de la historia minera asturiana.





Surf y naturaleza salvaje

Vive la conexión con la naturaleza indómita de Castrillón en una jornada que mezcla la adrenalina del surf con la tranquilidad de sus espectaculares paisajes costeros. Comienza en la playa, con una sesión de surf adaptada a todos los niveles, donde podrás disfrutar de las olas mientras sientes el poder del Cantábrico. Al mediodía, regálate un menú degustación que destaca por los sabores de proximidad, con una cocina que honra los productos locales.

Por la tarde, prepárate para una inmersión en la biodiversidad con la ruta guiada interpretativa por la costa. Partiendo del Playón de Bayas, el arenal más largo de Asturias, caminarás entre acantilados y vegetación autóctona, disfrutando de las mejores vistas a la Isla de Deva y a su entorno protegido, un espacio lleno de vida y belleza natural.





Eventos de surf en Castrillón

Salinas Longboard Festival (julio)

Festival gratuito de Longboard Surf y Skate en Salinas que lleva más de 20 ediciones y fue declarado Fiesta de Interés Turístico. Incluye programación musical y mercadillo de surf, entre otras actividades.

Surf, Music & Friends (agosto)

Festival gratuito de deporte, sostenibilidad y ocio entorno a la cultura del surf. Incluye actividades de divulgación e infantiles, música, cine, presentaciones y competiciones deportivas.





RIBAMONTÁN AL MAR

Ribamontán Al Mar es un destino imprescindible para los amantes del surf y los paisajes espectaculares. Aquí, playas emblemáticas y los impresionantes acantilados del Cantábrico se complementan con una rica tradición gastronómica basada en los pescados y mariscos frescos de la región.



Productos de Ribamontán Al Mar



Pescados y mariscos

Especies variadas, incluyendo lubinas, cabrachos, bocartes y sardinas (sardinas asadas, merluza en salsa verde, maganos encebollados). En los mariscos destacan los percebes y las almejas. Todo el año.



Vacuno

Es la carne por excelencia de Cantabria, criado en sus verdes pastos con técnicas tradicionales. Entre las preparaciones más populares se encuentran el chuletón y los estofados.



Ferias de Ribamontán Al Mar



Feria Agroalimentaria de Ribamontán Al Mar (Galizano, mayo)

En esta celebración anual, podrás explorar una amplia exposición y venta de productos locales de Cantabria, disfrutar de degustaciones que destacan los sabores de la región y participar en talleres. Y todo ello, amenizado con actuaciones musicales que animan la jornada.



Ribamontán Al Mar en un día: entre acantilados y la Llanura Litoral

Ribamontán Al Mar es el destino perfecto para disfrutar de una jornada llena de experiencias únicas. Este territorio cántabro combina playas ideales para el surf, paisajes diferenciales y una rica oferta gastronómica que conquista hasta a los paladares más exigentes. Con estas dos propuestas podrás descubrir su encanto y conectar con su esencia marinera y rural.



Entre olas y acantilados: sabores del mar en Ribamontán

Descubre la esencia de Ribamontán Al Mar con una propuesta que mezcla la energía del surf, sus majestuosos acantilados y la riqueza de su gastronomía marinera. La aventura comienza por la mañana, desafiando las olas en una de sus playas icónicas, de aguas cristalinas y un paisaje que crea el ambiente ideal para conectar con el Cantábrico.

Tras la actividad, es el momento de disfrutar de un menú degustación inspirado en el mar, con el pescado como gran protagonista.

La jornada culmina con una ruta por los acantilados costeros, donde la naturaleza muestra su lado más salvaje e impresionante. Desde sus miradores, contemplarás vistas panorámicas que capturan la inmensidad del Cantábrico. ¡Una experiencia inolvidable!





Olas, historia y paisaje: Ribamontán Al Mar

Este recorrido nos invita a vivir un día lleno de contrastes, donde el surf, la cultura y la naturaleza se entrelazan de manera única. Comienza la jornada con una emocionante sesión de surf en sus playas para disfrutar de la emoción de las olas que rompen entre dunas y acantilados.

Continúa explorando el Santuario de Nuestra Señora de Latas, un lugar cargado de historia, espiritualidad y arte sagrado. Y tras un almuerzo a base de productos locales, finaliza la jornada con un tranquilo recorrido por la Llanura Litoral, un paisaje único que conecta el mar y la tierra.





Eventos de surf en Ribamontán Al Mar

Surf Open

Uno de los eventos más importantes y longevos del panorama surf nacional (organizado por la Escuela Cántabra).

Campeonato de España Universitario (CEU) Surf

Celebró su primera edición en 2024, y junta estudiantes llegados desde diversos territorios.





GETXO

Getxo, con su mezcla única de cultura, deporte y gastronomía, invita a explorar sus olas, saborear sus pintxos y descubrir su historia a través de rutas por el Puerto Viejo, el Puente Vizcaya y sus paisajes costeros. Una experiencia que combina modernidad y tradición en un entorno incomparable.



Productos de Getxo



Pintxos

Ruta de los pintxos, en la que se puede disfrutar de una gran variedad de elaboraciones, desde los pintxos más tradicionales hasta las creaciones más innovadoras. Todo el año. En el siguiente enlace encontramos una propuesta de bares de pintxos: <https://i.gal/pintxosgetxo> (pdf)



Pescados

Getxo se especializa por sus pescados a la parrilla, una selección de pescado fresco perfectamente cocinado con ese toque especial que solo la parrilla puede ofrecer. Todo el año.



Ferías de Getxo

BIO Getxo (Feria de Agricultura Ecológica) (septiembre)

Trata de promover la producción y consumo saludable de productos ecológicos (frutas, hortalizas, quesos, mermeladas, pan, aceites, kombucha y txakoli).

ITSAS FEST (Festival del Mar de Getxo)

Catas y talleres gastronómicos, actividades de aventura, etc.

Mercado de San Lorenzo en Getxo (10 de agosto)

Feria en la que se exponen y venden productos de caserío. También se hacen concursos de hortalizas, quesos y plantas (Pz. San Nicolás de Algorta).





Getxo en un día: mar, historia y sabor

Getxo, con su riqueza natural y cultural, ofrece experiencias únicas a quien la visita. Estas dos rutas que te proponemos te llevan desde las emocionantes olas hasta las formaciones rocosas únicas, sin olvidarnos de la exquisita gastronomía y las historias locales. Descubre el verdadero espíritu de Getxo con estas rutas inolvidables.



De las olas al Flysch Bizkaia: esencia de Getxo

Sumérgete en la esencia y riqueza de Getxo con una experiencia que combina deporte, gastronomía y naturaleza. Comienza el día surcando las olas de la playa de Barinatxe / La Salvaje, un lugar ideal para los amantes del surf, tanto principiantes como expertos. Después de una mañana llena de adrenalina, continúa con una ruta de pintxos por los mejores bares locales, donde cada bocado es un homenaje a los sabores más auténticos de Euskadi.

A continuación, adéntrate en el Flysch Bizkaia, una joya geológica formada durante millones de años. Sus impresionantes formaciones rocosas, que se extienden a lo largo de la costa, son un verdadero paraíso para los amantes de la geología y la fotografía. A lo largo de esa costa, descubrirás puntos históricos como el Molino de Aixerrota, una construcción singular con vistas privilegiadas, o el fuerte de La Galea.



Surf, pintxos e historias: vive Getxo desde el mar a sus raíces

Explora Getxo en una jornada que combina aventura, gastronomía y cultura. Inicia el día desafiando las olas en la emblemática playa de La Salvaje. Después de disfrutar del mar, participa en un taller de cocina en familia, donde podrás descubrir algunos de los secretos culinarios locales. A continuación, deleita tu paladar con un menú degustación que recoge los sabores más auténticos de la región, ofreciéndote una experiencia gastronómica única.

Descubre la majestuosa Puente Bizkaia, Patrimonio de la Humanidad por su impresionante arquitectura e historia. Y para completar tu jornada, viaja al pasado con una visita teatralizada a los orígenes del Puerto Viejo, una experiencia inmersiva que te permitirá conocer de cerca la historia marítima y las tradiciones de Getxo.





Eventos de surf en Getxo

Punta Galega Challenge (otoño)

Aprovecha la ola única que se forma en La Galea. Es reconocida por ser una ola gigante que llegó a estar en el calendario mundial de este tipo de eventos.

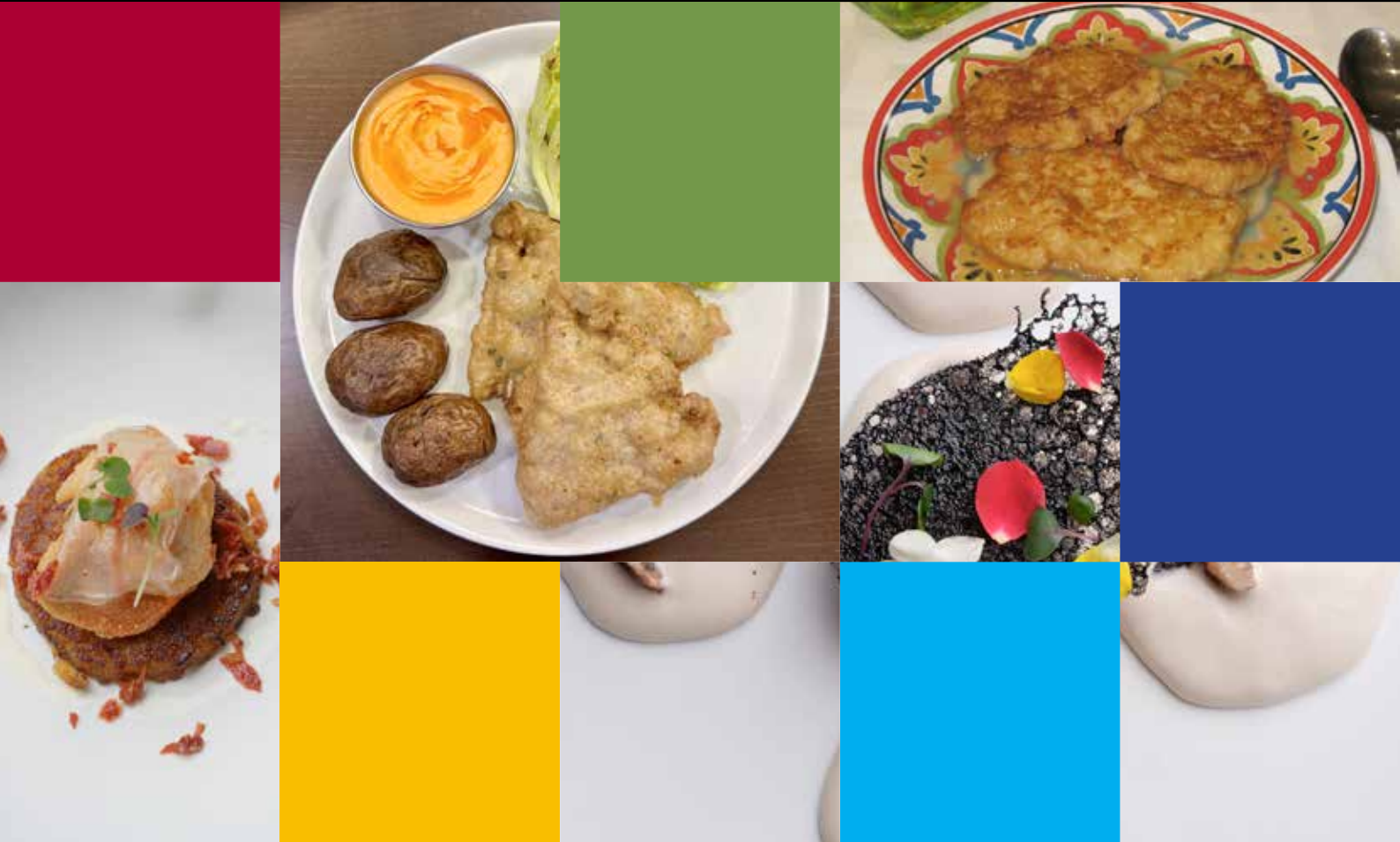
Surf Film Festival

El festival nos ofrece una selección del mejor cine de surf internacional. Además de las sesiones de cine, el festival cuenta con un amplio programa de actividades gratuitas como exhibiciones deportivas, una marcha solidaria, talleres, conciertos y un montón de sorpresas más.





AS RECEITAS





Raya frita y patatas “de la Tilla”

Cocinera: Tatiana Varela Fernández. Carballo, A Coruña (Galicia).

Ingredientes: 400 gr. de raya limpia // 225 gr. de harina de trigo + 100 gr. // 330 gr. de cerveza Estrella Galicia // 5 gr. de levadura química // 20 gr. de vodka // 500 gr. de aceite de girasol // 2 huevos cocidos // 2 pimientos del Piquillo // 3 pepinillos encurtidos // 3 patatas de Coristanco pequeñas // 1 cogollo de lechuga // Sal.

Ingredientes (adobo): 120 gr. de vinagre // 100 gr. de zumo de limón // 2 dientes de ajo pelados // Perejil fresco picado.

Elaboración:

- 1_Limpiar la aleta de la raya, sacar los dos lomos sin espinas y cortar en 4 trozos. Poner en el adobo durante 2 horas.
- 2_Hacer la mayonesa con un huevo cocido, los pimientos del Piquillo, sal y limón, y montar con *túrmix* añadiendo poco a poco el aceite de ajada. Picar el otro huevo y los pepinillos en cuadraditos pequeños y mezclar con la mayonesa.
- 3_Pasar brevemente las patatas por agua y, con pimienta, hierbas aromáticas y un poco de aceite, envolverlas en papel de aluminio. Asarlas a 190°C durante 30-40 minutos. Opción más “a la Tilla”: asarlas a la brasa sin lavar y sin pelar.
- 4_Limpiar el cogollo de lechuga en agua con hielo y limón durante 10 minutos. Escurrir bien, cortar en 2 y aliñar con aceite de oliva virgen, vinagre de Jerez, albahaca, sal y guindilla picada fina.
- 5_En un bol, mezclar la harina con la levadura y la sal, y por último añadir los alcoholes hasta obtener una masa homogénea.
- 6_Escurrir los trozos de raya del adobo y enharinar con los 100 gramos de harina restantes. Sacudir el exceso e introducir en la masa. Freír en aceite de girasol bien caliente. Retirar del aceite y colocar sobre papel absorbente.



La sardina moja el pan

Cocinera: Tatiana Varela Fernández. Carballo, A Coruña (Galicia).

Ingredientes: 500 gr. de sardina // 500 gr. de hielo // 500 gr. de agua // 250 gr. de vino blanco D.O. Ribeiro // 200 gr. de vinagre de vino // 100 gr. de vinagre de Jerez // 125 gr. de sal // 3 tomates // 1 lata de aceitunas negras // 2 rábanos // C/S mantequilla // C/S piel de limón // 1 tallo de hierbabuena // 1 litro de aceite de oliva virgen.

Elaboración:

- 1_Preparar dos recipientes con agua y hielo. Introducir toda la sardina en uno durante unos minutos, para quitar las escamas raspando con un cuchillo y extraer la tripa y la cabeza. Las sardinas limpias se sumergen en el otro recipiente. Luego se retira la espina y los dos lomos.
- 2_Para la marinada, triturar sal, hielo, los vinagres, el vino y el agua, y dejar las sardinas en ella durante 5-6 horas. Dependiendo del punto de maceración deseado, pueden dejarse más tiempo.
- 3_Mientras tanto, cortar en rebanadas de un centímetro de grosor una barra o bola de Pan de Carballo, untar con un poco de mantequilla o una nuez de queso del País y hornear a 190°C durante unos 15 minutos.
- 4_Retirar las sardinas de la marinada y conservarlas en aceite de oliva virgen hasta cubrir. Añadir un poco de hinojo para aromatizar.
- 5_Pelar y cortar los tomates en *concassé* y las aceitunas negras en una *brunoise* fina, mezclar y aliñar al gusto.
- 6_Antes de montar la tosta, cortar la sardina en láminas, seleccionar un par de brotes de hierbabuena y picar muy fino el rábano y la piel del limón.
- 7_Montar tomate y aceituna, colocar encima el lomo de sardina y alternar con el rábano. Para que en cada bocado se puedan encontrar todos los sabores, añadir la hierbabuena y la piel de limón.



Vieira frita con harina de maíz sobre emulsión de cebolla tierna, tocino de cerdo celta y jamón crujiente

Cocinero: Miguel A. Campos. Restaurante A Gabeira, Valón, Ferrol (Galicia).

Ingredientes: 1 vieira // Harina de maíz (de molino) // Tocino de cerdo celta // 1 loncha de jamón // 2 cebolletas // Aceite de oliva virgen Arbequina // Aceite de semillas para freír.

Elaboración:

- 1_Pochar la cebolleta, triturar y rectificar de sal.
- 2_Meter el jamón en el horno para tostarlo. Cuando esté crujiente, romperlo en trozos.
- 3_Poner sal a la vieira, pasarla por la harina de maíz y freírla.
- 4_Para el emplatado, en la concha de la vieira poner un poco de puré de cebolleta, la vieira frita y sobre ella una lámina de tocino, el jamón crujiente y un chorrillo de Arbequina.



Choco de la ría a la Ferrolana con arroz estofado

Cocinero: Miguel A. Campos. Restaurante A Gabeira, Valón, Ferrol (Galicia).

Ingredientes: 4 chocos pequeños // 1 diente de ajo // 1 cebolla // Aceite de oliva virgen extra // Vino blanco // 1 hoja de laurel // Berza gallega // 200 gr. de arroz bomba // 100 gr. de nata // 50 gr. de mantequilla.

Elaboración:

- 1_Cocer la berza gallega y reservar para después saltearla.
- 2_En una cazuela, poner un chorro de aceite, el diente de ajo en láminas y la cebolla en juliana. Cuando esté pochado, separar del fuego y añadir los chocos, el laurel y el chorro de vino blanco. Todo esto debería cubrir hasta la mitad del choco. Tapar y estofar 8 minutos desde que comienza a hervir. Pasado ese tiempo, sacar los chocos de la cazuela y triturar el resto sin el laurel.
- 3_Cocer el arroz con dos partes de agua y una de arroz. Una vez cocido, ponerlo en la Thermomix junto con la mantequilla, la nata y todo lo triturado del estofado de chocos. Rectificar de sal y pasarlo por un colador fino para meterlo después en un sifón.
- 4_Montaje: colocar un poco de berza ya salteada en pequeños montones en el plato. Encima, la emulsión de arroz estofado y después el choco en trozos. Decorar con un crujiente de su tinta y flores.



Arroz con boletus

Cocinera: Macarena García. Casa Nuevo. Pillarno, Castrillón (Asturias).

Ingredientes: 200 gr. de arroz carnaroli // 500 gr. de boletus // 1 cebolla // 1 diente de ajo // 2 zanahorias // 1 puerro // 4 escalopines de foie // Caldo de verduras.

Elaboración:

- 1_Guisar la cebolla y el diente de ajo. Sofreír un poco la cebolla y el diente de ajo y añadir los boletus. Añadir un poco de caldo de verduras ya preparado y, cuando los boletus estén guisados, agregar el arroz.
- 2_Rehogarlo todo y cubrir con el doble de caldo de verduras previamente preparado. También se añadirá un sobre de azafrán en hebra.
- 3_Dejar hervir y, una vez llegue a ebullición, bajar el fuego al mínimo y dejar cocinar durante 25 minutos.
- 4_Para emplatar, hacer un crujiente con el puerro y la zanahoria, y planchar los escalopines de foie.



Borrachinos

Cocinera: Pilar Bottamino. Casa de comidas La Esperanza. El Puerto (Asturias)

Ingredientes (para los fritos): 150 gr. de miga de pan // 100 ml. de leche // 4 cucharaditas de azúcar // 1 rama de canela // 1 huevo.

Ingredientes (para el almíbar): ½ l. de vino blanco // 200 ml. de agua // 300 gr. de azúcar // 1 rama de canela.

Elaboración (fritos):

- 1_Hervir en un cazo la leche, el azúcar y la canela durante un par de minutos. A continuación, colar la leche azucarada y dejar enfriar antes de humedecer la miga de pan y añadir un huevo batido. La masa resultante debe ser lo suficientemente espesa para que no se deshaga al freír.
- 2_Freír porciones (cucharadas) de la masa en una sartén con abundante aceite de oliva y dorarlas por ambos lados. Los fritos se colocan en una cazuela para cocerlos posteriormente con el almíbar.

Elaboración (almíbar):

- 1_Cocer todos los ingredientes durante unos 15 minutos.
- 2_Luego, colar el almíbar sobre los fritos y dejarlos cocer otros 15 minutos.
- 3_Se pueden comer calientes o fríos.



Risotto de cachón en su tinta

Cocinero: Alfonso Ruigomez. Bonobo Bar Restaurante. Barrio La Pola, Suesa (Cantabria).

Ingredientes: 1 cachón de 1 kg // 2 cebollas blancas // 1 diente de ajo // Aceite de oliva virgen // 50 cl. de vino blanco // ½ calabacín // Sal // 200 gr. de arroz blanco redondo // Mantequilla // Queso curado de oveja.

Elaboración:

- 1_Cortar el cachón en trozos de medio centímetro. Al ser de temporada, no es necesario pelarlo. Por otro lado, picar muy fina la cebolla y el calabacín y sofreír. Luego añadir el cachón y el diente de ajo, y remover. Añadir el vino blanco y dejar reducir.
- 2_Vaciar la tinta en el guiso y dejar cocer unos 20 o 30 minutos hasta que esté tierno. Los guisos conviene dejarlos reposar al menos un día.
- 3_Por otro lado, cocer el arroz en abundante agua durante 8 minutos y escurrirlo. Quedará duro.
- 4_Calentar el cachón suavemente, agregar el arroz y un vaso de caldo de pescado o agua, y dejar cocer unos 5 minutos moviéndolo. Es importante que no quede seco, así que si es necesario, añadir más caldo. Una vez pasado el tiempo, comprobar si el arroz está a nuestro gusto, retirarlo del fuego y añadir una cucharadita de mantequilla y una buena cantidad de queso curado de oveja. ¡Y a emplatar!



Albóndigas de bonito

Cocinero: Alfonso Ruigomez. Bonobo Bar Restaurante. Barrio La Pola, Suesa (Cantabria).

Ingredientes: 2 kg. de bonito // ½ barra de pan // 300 ml. de leche // 2 huevos // 2 cebollas // 1 zanahoria // 1 calabacín // Aceite de oliva virgen // Sal // Harina de trigo.

Elaboración:

- 1_Picar las cebollas, la zanahoria y el calabacín muy fino en cuadraditos y sofreírlos muy bien.
- 2_Por otro lado, cortar el bonito en trozos pequeños. Calentar la leche y añadir el pan previamente troceado. Empaparlo bien.
- 3_En un bol grande, poner todos los ingredientes y mezclarlos bien, por último los huevos. Dejar reposar en la nevera al menos 6 horas.
- 4_Formar bolitas con la masa, pasarlas por harina y freírlas. Una vez fritas, retirar todo el aceite dejando la harina en el fondo. Añadir 2 cucharadas más de harina, sofreír un poco y añadir 4 vasos de agua. Cuando rompa a hervir, añadir las albóndigas y dejarlas cocer 10 minutos.
- 5_Se pueden acompañar con patatas fritas o arroz blanco.



Arroz cremoso de vieiras y carabineros

Cocinero: Javier Izarra. Restaurante Tamarises Izarra. Muelle de Ereaga, Getxo (Vizcaya).

Ingredientes: 300 g de carabineros // 1 pimiento rojo // 1 cebolla roja // 10 dl de brandy // 20 dl de Pedro Ximénez // Aceite de oliva // 100 g de pata de ternera cocida // 200 g de carne de vieiras // 500 g de arroz bomba precocido 11 minutos y refrescado con agua fría // Puré de patata de textura ligera // Aceite de perejil (perejil triturado con aceite de oliva).

Elaboración (crema de carabineiro):

- 1_En una sartén, añadimos un chorro generoso de aceite de oliva, la cebolla y el pimiento rojo bien picado. Dejamos pochar a fuego lento. Cuando esté bien sofrito, añadimos las cabezas de los carabineros, salteamos y flambeamos con brandy.
- 2_Cubrimos con agua y dejamos hervir todo junto durante 5 minutos. Pasado este tiempo, trituramos, tamizamos y reservamos.

Elaboración (base de arroz):

- 1_En una olla añadimos aceite de oliva, la pata de ternera ya cocida y cortada en trozos pequeños, las vieiras cortadas en dados y dejamos que el fondo de la olla comience a dorarse. Cuando esto ocurra, desglasamos con un chorrito de Pedro Ximénez, dejamos reducir el vino y añadimos la mitad de la salsa de carabineiro de la preparación anterior.
- 2_Hervimos todo junto durante 5 minutos sin dejar de remover y reservamos.

Elaboración (terminación del plato):

- 1_En un cazo colocamos la base de arroz, calentamos y añadimos el arroz cocido y enfriado. Hervimos todo junto y agregamos poco a poco el puré de patata hasta lograr la proporción deseada para conseguir un arroz meloso.
- 2_Para el emplatado, en un plato hondo colocamos el arroz en el centro, dándole volumen. Alrededor, añadimos por un lado un hilo de crema de carabineiro y, por el otro, un poco de aceite de perejil. Finalizamos con una vieira a la plancha.



Suprema de merluza con cigalita albardada y su consomé

Cocinero: Javier Izarra. Restaurante Tamarises Izarra. Muelle de Ereaga, Getxo (Vizcaya).

Ingredientes (para 4 raciones): 8 cigalitas // 1 lonchita de grasa de jamón ibérico // Roux oscuro // 100 cl de vino de Oporto // Sal // 2 lomos gruesos de merluza del pincho del Cantábrico // Sal de jamón (jamón deshidratado y molido).

Elaboración (consomé de cigalas):

- 1_En una olla colocamos las cabezas y cáscaras de las cigalas; reservamos la carne ya pelada. Cubrimos con agua y dejamos hervir a fuego lento durante 2 horas. Añadiremos agua si reduce demasiado. Pasado este tiempo, las cabezas deben quedar completamente sumergidas en el líquido.
- 2_Colamos y reservamos.
- 3_En una sartén calentamos el vino de Oporto y lo dejamos reducir hasta obtener un caramelo. Seguidamente, añadimos el consomé de cigala y ligamos con un roux oscuro hasta conseguir una textura fluida y sedosa. Ajustamos el punto de sal y reservamos.

Elaboración (supremas de merluza):

- 1_Limpiamos bien los lomos de espinas y piel. Cortamos en porciones de unos 3 centímetros de grosor y las aplanamos suavemente hasta reducir su volumen a la mitad.
- 2_Añadimos sal y las pasamos por la sartén hasta que estén hechas, dorándolas solo por un lado y manteniéndolas jugosas. Reservamos.

Elaboración (cigalitas albardadas):

- 1_Cortamos tiras de grasa de jamón ibérico y envolvemos las cigalas con ellas.
- 2_Las salteamos en una sartén hasta que estén en su punto, no necesitan mucho tiempo.

Elaboración (terminación del plato):

- 1_En un plato hondo colocamos dos porciones de merluza. Alrededor, añadimos la cantidad justa de consomé de cigalas para no cubrir la altura de los lomos de merluza, y sobre cada uno de ellos colocamos una cigalita albardada.
- 2_Espolvoreamos un poco de sal de jamón por encima del conjunto.



INFORMACIÓN PRÁCTICA

En esta sección encontrarás todo lo que necesitas para aprovechar al máximo tu estancia en los destinos de la Red De Pueblos del Surf. Desde tiempos de llegada a información de las playas y datos de contacto de escuelas de surf y oficinas de turismo.





PLAYAS DE CARBALLO

Playa de Razo

Dificultad: todos los niveles.

Entorno y acceso: entorno rural, parking.

Características: funciona con poco mar, fondo de arena.

Servicios: duchas, bares y restaurantes.

Playa de Baldaio – Saíñas

Dificultad: todos los niveles.

Entorno y acceso: entorno rural, 5 minutos caminando.

Características: funciona con poco mar, fondo de arena y roca.

Playa Pedra do Sal

Dificultad: todos los niveles.

Entorno y acceso: entorno rural, parking.

Características: funciona con poco mar, fondo de arena.

Servicios: restauración.

Playa Arnela

Dificultad: todos los niveles.

Entorno y acceso: entorno rural, acceso a pié.

Características: funciona con poco mar, fondo de arena y roca.

Playa Leira

Dificultad: alta (solo visible con marea baja).

Entorno y acceso: entorno rural, acceso a pié.

Características: funciona con poco mar, fondo rocoso.



ESCUELAS DE SURF EN CARBALLO

Art Surf Camp

(Campamento – escuela de surf)
Rúa Paseo Arenal 13, 15107 Razo
881 256 993 · artsurfcamp.com
reservas@artsurfcamp.com

Servicios: campamentos de verano para niños, adolescentes y adultos sin límite de edad. Cursos de uno o varios días, alquiler de material.

Boaola Surf Club

Estrada do Porto 3, 15107 Razo
623 045 168 · boaola.es
boaolasurf@gmail.com

Servicios: clases de surf, alquiler de material.

La Wave Coruña Baldaio

Estrada Pedra do Sal 28, 15105
657 309 614 · Lawavesurf.com
coruna@lawavesurf.com

Servicios: campamentos de surf, clases de surf, alojamiento surf.

Raz Surf Camp

Paseo da Praia 39, 15107 Razo
659 381 300 / 618 223 665 · razsurfcamp.com
info@razsurfcamp.com

Servicios: campamentos de surf menores y adultos, clases de surf, actividades colegios.

World Surf Camp

Estrada Pedra do Sal 81-82, 15105
611 281 419 · Worldsurfcamp.com

Servicios: campamentos, alojamiento, actividades colegios.

Pãua Surf, Kite & Explore Costa da Morte

Playa de Razo · Carballo (A Coruña)
+34 608 13 92 71 · pauasurf.com
info.pauasurf@gmail.com

Servicios: todas nuestras actividades incluyen seguro rrcc y accidentes. Instructor graduado en CAFyD, TD1 Surf y Kitesurf, socorrista.



COMO LLEGAR A CARBALLO

Avión

Los aeropuertos más próximos son los de A Coruña y Santiago de Compostela.
- A Coruña (Alvedro): 30 km.
- Santiago (Rosalía de Castro): 53 km.

Coche

- Desde A Coruña: AG-55 (que también enlaza con la A6) o AC-552.
- Desde Santiago: DP-1914.

Autobús

- Desde A Coruña: línea XG848 (Arriva)
- Desde Santiago: línea XG811 (UTE Vehículos Costa).
- Horarios actualizados: bus.gal



DONDE DORMIR EN CARBALLO

Oferta de alojamientos amplia y variada, que incluye hoteles, hostales, casas rurales, cámpings y un balneario. Información actualizada en turismocarballo.com.



TURISMO DE CARBALLO

Oficina de Turismo (Museo de Bergantiños)

Rúa Martín Herrera s/n 15100 Carballo

Teléfono: 981 702 077 / 698 156 402

Web: turismocarballo.com

Email: turismo@carballo.gal / museo@carballo.gal

Redes sociales:

- X: turismocarballo
- Instagram: turismocarballo
- Facebook: turismodecarballo



MANCOMUNIDADE DE CONCELLOS DA COMARCA DE FERROL



PLAYAS DE FERROLTERRA

Playa de Doniños - Penencia

Dificultad: nivel medio.

Entorno y acceso: entorno rural, parking.

Características: funciona con poco mar, fondo de arena.

Playa de Doniños - Outeiro

Dificultad: todos los niveles.

Entorno y acceso: entorno rural, parking.

Características: funciona con pouco mar, fondo de area.

Servicios: duchas, bares.

Playa de San Xurxo

Dificultad: todos los niveles.

Entorno y acceso: entorno rural, parking

Características: funciona con marejada, fondo de arena.

Servicios: duchas.

Playa de Esmelle

Dificultad: todos los niveles.

Entorno y acceso: entorno natural, parking.

Características: funciona con poco mar, fondo de arena.

Playa O Vilar

Dificultad: todos los niveles.

Entorno y acceso: entorno natural, parking.

Características: funciona con marejada, fondo de arena y roca.

Playa Santa Comba

Dificultad: todos los niveles.

Entorno y acceso: entorno rural, parking.

Características: funciona con marejada, fondo de arena.

Playa Ponzos

Dificultad: todos los niveles.

Entorno y acceso: entorno rural, parking.

Características: funciona con poco mar, fondo de arena.

Playa Campelo

Dificultad: nivel medio.

Entorno y acceso: entorno natural, parking.

Características: funciona con poco mar, fondo de arena.

Playa A Frouxeira

Dificultad: todos los niveles

Entorno y acceso: pequena poboación, parking.

Características: funciona con poco mar, fondo de arena.

Playa Pantín

Dificultad: todos los niveles.

Entorno y acceso: entorno rural, parking.

Características: funciona con poco mar, fondo de arena.

Playa Baleo

Dificultad: todos los niveles.

Entorno y acceso: entorno rural, parking.

Características: funciona con marejada, fondo de arena.



ESCUELA DE SURF EN FERROLTERRA

Actficom – Santiago de Pantín

Amoreira 4, Pantín. 15553 Valdoviño
646 327 606 · www.santiagodepantin.com
info@santiagodepantin.com
Servicios: escuela de surf, alquiler de material.

Alawa Surf Camp

Lugar O Ariño 43, Pantón 1553 Valdoviño
609 831 557 · www.alawasurfcamp.com
contacto@alawasurfcamp.com
Servicios: campamentos infantiles y adultos, cursos semanales, clases sueltas.

Asolas no Puntal

Lugar O Puntal 6, 15554 Valdoviño
671 929 176
asolasnopuntal.wixsite.com/escueladesurf
asolasnopuntal@gmail.com
Servicios: clases de surf.

Ondas Novas

Itinerante
722 155 665 · ondasnovas.com
info@ondasnovas.com
Servicios: clases individuales y en grupo.

Pantín Surf Camp

Lugar O Ariño s/n, Pantín, 1553 Valdoviño
667 215 445 / 722 693 552
pantinsurfcamp.com
info@pantinsurfcamp.com
Servicios: escuela de surf, alojamiento, cursos todos los niveles y edades, campamentos de surf.

RSM

Lugar O Ariño 47, Pantín, 15553 Valdoviño
638 870 255 · rsmgreensurfhouse.com
R.sanmartinmayobre@gmail.com
Servicios: clases de todos los niveles, alquiler de material, campamentos.

Surf and Breakfast

Av. Ferrol s/n, Pantín 1552 Valdoviño
<http://www.surfandbreakfast.com/>
sandb@surfandbreakfast.com
Servicios: clases de surf, albergue, alquiler de material.

Valdo Surf School

Paseo Lagoa 9, 1552 Valdoviño
676 433 929 · valdosurf.com
info@valdosurf.com
Servicios: clases de surf, todos los niveles, campamentos, alquiler de material.

Beach Club Surf & Coffee

Porta de Neira 104, 15405 Ferrol
622 889 444 · beachclubsurfandcoffee.com
info@beachclubsurfandcoffee.com
Servicios: campamentos de surf, clases de surf, alquiler de material.

Ferrol Surf School

Vilar s/n Cobas 15594 Ferrol
679 546 172 · www.ferrolsurfschool.es
ferrolsurfyogahouse@gmail.com
Servicios: clases de surf, cursos de verano, alquiler de material.

Fiends & Family Surf School

Aldea de Covas 12, 15594 Ferrol
674 507 848 · www.ffiurfschool.com
ffiurfschool@gmail.com
Servicios: clases de surf, cursos de verano e invierno.

Luis Rodríguez Surf School

Itinerante
620 458 353 · lrsurfschool.com
luisurfing@hotmail.com
Servicios: clases, cursos, alquiler de material.

Nordés Surf School

R/ Carballo 1, baixo, Ferrol
658 958 165 · nordessurfschool.com
contacto@nordessurfschool.com
Servicios: clases, cursos, alquiler de material.

Nordés Surf House

A Aldea de Covas 15, 15594 Ferrol
698 158 536 · nordessurfhouse.com
info@nordessurfhouse.com
Servicios: clases, cursos, alojamiento.

Spot Surf School

Tras Outeiro 106, 15593 Ferrol
615 304 583 · www.spotsurfschool.com
spotsurfchool@gmail.com
Servicios: cursos, alquiler de material.

The Camp

San Xurxo 8, 15592 Ferrol
605 182 537 / 676 433 929
<https://thecamp.es/>
thecamp@thechamp.es
Servicios: clases, cursos, camps, alquiler de material, alojamiento.



COMO LLEGAR A FERROLTERRA

Avión

Los aeropuertos más próximos son los de A Coruña y Santiago de Compostela.

- A Coruña (Alvedro): 48 km.
- Santiago (Rosalía de Castro): 88 km.

Coche

- Desde A Coruña: AP9
- Desde Santiago: AP9
- Desde Lugo: A6, A8 y AG-64
- Desde Asturias: A8 y AG-64

Autobús

- Desde A Coruña: línea XG871 (UTE Hércules Norte).
- Desde Santiago: línea XG817 (UTE Castromi).
- Horarios actualizados: bus.gal

Tren

Horarios actualizados: renfe.es



DONDE DORMIR EN FERROLTERRA

Los concellos de la comarca de Ferrol ofrecen una variada oferta de alojamientos, que incluye hoteles, casas rurales y cámpings.

Además, existen áreas de caravanas en Ferrol (gratuita), Cedeira (gratuita) y Valdoviño (de pago). Narón dispone de un área de servicios para este tipo de vehículos.



TURISMO DE FERROLTERRA

Oficina de Turismo

Mancomunidade de Concellos da Comarca de Ferrol
Pz. Armas s/n 15402 Ferrol

Teléfono: ---.

Web: <https://turismoferrolterra.es/> · <https://costadasondas.surf>

Email: coordinacion@turismoferrolterra.es

Redes sociales:

- X: LoveFerrolterra / CostaDasOndas
- Instagram: turismo_ferrolterra / costadasondas.surf
- Facebook: turismoferrolterra / CostaDasOndas



CASTRILLÓN



PLAYAS DE CASTRILLÓN

Playón de Bayas

Dificultad: todos os niveis.

Entorno y acceso: entorno natural, parking.

Características: necesita algo de mar, fondo de arena.

Servicios: duchas.

Playa de Bahías

Dificultad: nivel medio.

Entorno y acceso: entorno natural, parking.

Características: funciona con marejada, fondo de arena y roca.

Playa de Arnao

Dificultad: nivel medio.

Entorno y acceso: semi urbana, parking.

Características: necesita algo de mar, fondo de arena.

Servicios: duchas, aseos.

Playa Salinas

Dificultad: todos os niveis.

Entorno y acceso: praia urbana, parking.

Características: necesita algo de mar, fondo de arena.

Servicios: duchas, bares y restaurantes.

Aseos para personas ostomizadas.

Playa de San Juan de Nieva

Dificultad: todos os niveis.

Entorno y acceso: entorno natural, parking.

Características: necesita algo de mar, fondo de arena.

Servicios: duchas, hostelería.



ESCUELA DE SURF EN CASTRILLÓN

Horizon Escuela de Surf y Surfcamp

C/ Doctor Fleming 30, Salinas

697 626 849

horizonescueladesurf.com

hola@horizonescueladesurf.com

Servicios: cursos de surf, campamento,

**Salinas Surf Camp**

Av. Clarín 38, 33405 Salinas
684 613 180

<https://surfcampsalinas.com/>
surfcampsalinas@gmail.com

Servicios: cursos, campamentos, alquiler de material, alojamiento.

El Pez Escorpión

Av. Marola 1, 33405 Salinas
633 532 946

Elpezescorpion.com
reservas@elpezescorpion.com

Servicios: cursos, campamentos, alquiler de material, alojamiento.

Alamar Salinas

C/ Príncipe Asturias, 69. 33405 Salinas
633 244 840 / 658 033 494

Alamarsalinas.com
info@alamarsalinas.com

Servicios: cursos, campamentos, alojamiento.

Escuela de Surf Lucas García – Salinas

C/ Pablo Laloux 14, 33405 Salinas
664 515 492

Lucasgarciasurf.com
info@lucasgarciasurf.com

Servicios: curso, surf adaptado, alquiler.

Rural Surf

Linares 132, Naveces
622 568 351

Ruralsurf.com
info@ruralsurf.com

Servicios: cursos, campamentos, surf adaptado, alojamiento

**COMO LLEGAR A CASTRILLÓN****Avión**

El aeropuerto más próximo es el de Asturias, situado a 7 kilómetros.

Coche

- Desde Avilés: N-634.
- Desde Oviedo: A66 y A8.
- Desde Gijón: por A8

Tren

- Desde Gijón y Avilés: C4 / Gijón – Cudillero.
- Desde Oviedo: combinación de líneas Ferrol – Oviedo y Gijón-Cudillero
- Horarios actualizados: renfe.es

**DONDE DORMIR EN CASTRILLÓN**

Castrillón cuenta con una amplia oferta de alojamiento, que incluye desde opciones económicas como hostales y albergues, a cámpings, pasando por hoteles, apartamentos y casas rurales. La oferta actualizada está disponible en la web de turismo:

<https://www.castrillonturismo.es/castrillon/donde-dormir/>

**TURISMO DE CASTRILLÓN****Oficina de Turismo**

Piedras Blancas: Pz. Europa 1 - 33450 Piedras Blancas.
Salinas: Av. Juan Sitges 3 - 33405, Salinas.

Teléfono: 985 507 677 (Piedras Blancas) / 985 501 865 (Salinas)

Web: <https://www.castrillonturismo.es/>

Email: turismo@carballo.gal / museo@carballo.gal

Redes sociales:

- Instagram: [turismocastrillon](https://www.instagram.com/turismocastrillon)



RIBAMONTÁN AL MAR



PRAYAS DE RIBAMONTÁN AL MAR

Praya de Somo

Dificultad: todos los niveles.

Entorno y acceso: pequeña población, parking.

Características: funciona con poco mar, fondo de arena.

Praya de Loredo

Dificultad: todos los niveles.

Entorno y acceso: pequeña población, parking.

Características: necesita algo de mar, fondo arenoso.

Praya de Santa Marina (La Isla)

Dificultad: nivel alto.

Entorno y acceso: entorno natural, parking

Características: solo funciona con grandes temporales, fondo de arena y roca.

Praya de Langre

Dificultad: todos los niveles.

Entorno y acceso: entorno natural, 5 minutos caminando.

Características: funciona con marejada, fondo de arena.



ESCUELAS DE SURF EN RIBAMONTÁN AL MAR

Loredo Surf School

Bajada a la Playa 22, 39140 Loredo - Ribamontán Al Mar

636 595 571

<https://loredosurfschool.eu//>

info@loredosurfschool.com

Servicios: cursos de surf, alojamiento.

Escuela de Surf La Ola

C/ La Canal 49, Galizano

661 299 114

<https://www.escueladesurflaola.com/>

escueladesurflaola@gmail.com

Servicios: clases, campamentos, alquiler de material.

Escuela de Surf HAND

C/ Usera 17 Langre

627 661 908

<https://handsurfhostel.com/escuela-surf/>

Handsurfhostel@gmail.com

Servicios: clases de surf, alojamiento.

Escuela de surf Sunset

C/ Cabo Mayor 13, Somo 39140

609 424 278

escueladesurfsunset.com

reservas@escueladesurfsunset.com

Servicios: cursos, alojamientos, alquiler de material.



Koa Escuela de Surf

Arna 83, 39140 Ribamontán Al Mar
685 510 415

<https://koaescueladesurf.com/>
koa@koaescueladesurf.com

Servicios: cursos, alojamiento, alquiler de material.

NWK Northwind Kitesurf & SUP

Isla de Somo 12, 39140 Ribamontán Al Mar
942 510 465 / 609 407 294

www.northwindcompany.com
info@northwindcompany.com

Servicios: cursos de surf, clases, alquiler de material.

Escuela Cántabra de Surf

Marítimo s/n, 39140, Ribamontán Al Mar
942 510 615 / 609 482 823

Escuelacantabradesurf.com
ecsurf@escuelacantabradesurf.com

Servicios: cursos, campamentos, alquiler de material.

Latas Surf House

Arna 131, 39140 Ribamontán Al Mar
675 706 689

<https://www.latassurf.com/es/>
info@latassurf.com

Servicios: escola de surf, alquiler de material, campamentos, alojamiento.

Xpeedin Surf School

Isla de Mouro 12, 39140 Ribamontán Al Mar
699 063 930

Xpeedinsurfschool.com
info@xpeedinsurfschool.com

Servicios: cursos, campamentos, alquiler de material.

Escuela de Surf La Curva

Urb. Isla de Santa Marina 1 Bajo, C/ El Puente,
Loredo 39160 Ribamontán al Mar
626 230 716

<https://escueladesurflacurva.com/>
info@escueladesurflacurva.com

Servicios: clases de surf, alquiler, campamentos, alojamiento

La Isla Santa Marina

C/ Los Lloros 37, Loredo
646 191 709

<http://escueladesurflaislasantamarina.es/>

Servicios: cursos.

Plea Surf School

C/ Juncanl 10-12 Loredo
942 509 163

<https://www.plea.es/es>

Servicios: cursos, alojamiento.

Awa Surf

C/ las Quebrantas 14, 39140 Somo
638 177 406

<https://awasurf.es/>
info@awasurf.es

Servicios: cursos, alquiler de material.

Camping Derby Loredo – Escuela de Surf

C/ Bajada a la Playa 19, Loredo
942 504 106

<https://campingloredo.es/>

Servicios: cursos, camping.

Escuela Más que Surf

C/ El Puente. Monte Mazo 3, Bajo 10, 39160
Loredo

607 483 495

<http://www.masquesurf.com/>
Masquesurf313@gmail.com

Servicios: cursos, campamentos, alquiler de material

La Wave Surf School

Isla de Mouro, 10, 39140 Somo - Ribamontán
Al Mar

674 114 068

www.lawavesurf.com

somo@lawavesurf.com

Servicios: cursos, campamentos e alojamiento.

Somo's Beach Surf School

C/ El Puntal 3 Somo

622 645 225

Servicios: cursos.

Langre Beach

El Puente 57, 36146 Ribamontán Al Mar

606 706 629

www.langre-beach.surf

hi@langre-beach.surf

Servicios: escola de surf, alquiler de material.

Liquid Surf House

Usera 17, 39160 Ribamontán Al Mar

+49 (0) 172 42 67 597

<https://liquid-surf.com/es/>

info@liquid-surf.com

Servicios: campamentos, alojamiento.

Pro Training Cantabria

C/ Evaristo Lavín 140B

626 643 721

<https://www.protrainingcantabria.com/>

Servicios: clases de surf, alquiler de material.

Wolf House Surf School

Rumor 9, 39160 Ribamontán Al Mar

610 057 658

www.wolf-house.com

wolfhouse@hotmail.it

Servicios: surf camp con alojamiento.



COMO LLEGAR A RIBAMONTÁN AL MAR

Avión

Los aeropuertos más próximos son los de Santander y Bilbao.

- Santander (Seve Ballesteros): 26 kilómetros.
- Bilbao: 99 kilómetros.

Coche

- Desde Santander: S-10 y CA-146.
- Desde Bilbao: A8 y CA-146.

Autobús

- Desde Santander (líneas Santander – Santoña y Santander – Isla) (Empresa Palomera)
- Horarios: <https://www.transportedecantabria.es/>



DONDE DORMIR EN RIBAMONTÁN AL MAR

Ribamontán Al Mar cuenta con una oferta de alojamiento variada, que incluye hoteles, hostales, apartamentos, posadas y campings. Información actualizada en la página web de turismo:

<http://turismo.ribamontanamar.es/>



TURISMO DE RIBAMONTÁN AL MAR

Oficina de Turismo

Av. Del Ayuntamiento 39150 Carriazo

Teléfono: 942 510 600

Web: <http://turismo.ribamontanamar.es/> · <https://www.surfatodacosta.es/>

Email: turismosomo@ribamontanamar.es · info@ribamontanamar.es · surf@ribamontanamar.es

Redes sociales:

- X: surfatodacosta
- Instagram: surfatodacosta_
- Facebook: surfatodacosta



GETXO



PLAYAS DE GETXO

Praya de Ereaga, onda de Jefrys

Dificultad: todos los niveles.

Entorno y acceso: semi urbana, parking.

Características: funciona con marejada, fondo de arena y roca.

Servizos: duchas, parking, locales de hostelería.

Praya de Algorta – Jefrys (Las Arenas)

Dificultad: nivel medio.

Entorno y acceso: praya urbana, parking.

Características: funciona con marejada, fondo de arena y roca.

Praya de Arrigunaga

Dificultad: todos los niveles.

Entorno y acceso: semi urbana, parking.

Características: funciona con marejada, fondo de arena e roca.

Servizos: duchas, parking, locales de hostelería, skate park.

Punta Galea

Dificultad: nivel alto.

Entorno y acceso: entorno natural, 5 minutos caminando.

Características: funciona con grandes temporales, fondo de roca.

Praya de Azkorri / Gorrondatxe

Dificultad: nivel medio.

Entorno y acceso: entorno natural, 5 minutos caminando.

Características: funciona con marejada, fondo de arena e roca.

Servizos: duchas, aseos, parking.

Praya de Barinatxe – La Salvaje

Dificultad: todos los niveles.

Entorno y acceso: entorno natural, parking.

Características: necesita algo de mar, fondo de arena y roca.

Servizos: duchas, aseos, parking, escuelas de surf y surf shops.



ESCUELA DE SURF EN GETXO

La Salvaje Surf Eskola

Arriatera 83 Baixo, 48600 Sopela (Praya Barinatxe – La Salvaje)

675 650 713

<https://www.lasalbajesurfeskola.com/>

info@lasalbajesurfeskola.com

Servicios: cursos de surf, campamento, alquiler de material, alojamiento.

Acero Surf Eskola

Praia Barinatxe, 48600 Sopela

637 510 129

<https://acerosurfeskola.com/>

acerosurfeskola@gmail.com

Servicios: cursos, campamentos.



COMO LLEGAR A GETXO

Avión

El aeropuerto más próximo es el de Bilbao, situado a 15 minutos en coche.

Coche

- Desde Bilbao: N-637
- Desde Donosti: AP-8 y N-637.

Autobús

- Desde Bilbao: línea A3411
- Horarios: <https://www.bizkaia.eus/es/web/bizkaibus>

Metro Bilbao

- Desde Bilbao Línea 1, Getxo cuenta con 7 estaciones: Areetza, Gobela, Neguri, Aiboa, Algorta, Bidezabal y Ibarbengoa



DONDE DORMIR EN GETXO

Getxo ofrece una completa oferta de alojamientos, que incluye hoteles, pensiones y apartamentos. Listado actualizado: <https://www.getxo.eus/es/turismo/descubre-getxo/Donde-dormir>



TURISMO DE GETXO

Oficina de Turismo

Muelle Ereaga Kaia s/n, 48992 Getxo

Teléfono: 944 910 800

Web: <https://www.getxo.eus/es/turismo>

Email: infoturismo@getxo.eus

Redes sociales:

- Instagram: [visit.getxo](https://www.instagram.com/visit.getxo)
- Facebook: [visitgetxo](https://www.facebook.com/visitgetxo)

