

REVISTA IMPRESA Y DIGITAL

259

NÚMERO

FIESTAS

SEMANA DA

TORTILLA DE BETANZOS

DO 10 AO 19 DE OUTUBRO DE 2025

Revista iFiestas N° 259 - Octubre 2025



JL PUBLICACIONES



Nº1 EN PUBLICACIONES DEPORTIVAS
REVISTAS DE FIESTAS Y GUÍAS GASTRONÓMICAS

TIMESPORT · IFESTAS · GUÍAS GASTRONÓMICAS · FRANQUICIAS
LA MEJOR PUBLICIDAD PARA TU EMPRESA

Síguenos en Redes
Sociales



WWW.JLPUBLICACIONES.COM



Isa Asesores de Imagen **UNISEX**

-  C/ Rosalía de Castro, 2 Bajo
-  Telf.: 881 980 393
-  info@isaimagen.com
-  www.isaimagenyestetica.com
-  isaasesoresdeimagen



Más info en:
@beatriz13pelu

miko13chus@hotmail.es
Plaza Francisco Blanco
Nº 5, Bajo - Betanzos

Pide tu cita
Tells. 981 770 514
609 138 573



Semana da

Tortilla de Betanzos 2025

¡FIESTAS

EDITA

JL PUBLICACIONES S.L.

WEB: WWW.JLPUBLICACIONES.COM

E-MAIL: INFO@JLPUBLICACIONES.COM

ATENCIÓN AL CLIENTE

J. QUESADA

T. 625 922 931

CORDINADOR.QUESADA@GMAIL.COM

DIRECCIÓN

JOSÉ LUIS FERNÁNDEZ

DISEÑO Y MAQUETACIÓN

ANDREE MONTESINOS

PUBLICIDAD

JENNY

PORTADA:

JL PUBLICACIONES

PROGRAMACIÓN:

CONCELLO DE BETANZOS

DEPÓSITO LEGAL:

C 129-2024

STAFF



J.L. PUBLICACIONES S.L. informa que: Al amparo del Art. 32.1 de la Ley de Propiedad Intelectual, queda totalmente prohibida la reproducción total o parcial de artículos, fotografías y anuncios de esta publicación, sin autorización escrita de la Editorial. La Editorial no se responsabiliza de las opiniones, fotos y contenidos de sus colaboradores. La revista y la editorial, no se hace responsable de los posibles errores, cambios de horarios, direcciones y/o programa de fiestas.

Síguenos en: [revistaifiestas](https://www.instagram.com/revistaifiestas)



Del viernes 10 al sábado 11

PROGRAMACIÓN

20:00 h.

Degustación de tortillas en los establecimientos participantes (hasta las **23:00 h.**)

Del domingo 12 al jueves 16

12:30 h.

Degustación de tortillas en los establecimientos participantes (hasta las **15:00 h.**)

20:00 h.

Degustación de tortillas en los establecimientos participantes (hasta las **22:00 h.**)



Del viernes 17 al sábado 18

20:00 h.

Degustación de tortillas en los establecimientos participantes (hasta las **23:00 h.**)

Domingo 19

12:30 h.

Degustación de tortillas en los establecimientos participantes (hasta las **15:00 h.**)

20:00 h.

Degustación de tortillas en los establecimientos participantes (hasta las **22:00 h.**)

Precios:

Ración de tortilla: 2,50 €

Tortilla entera: 20 €

Participa votando por la mejor elaboración y entra en el sorteo de cinco experiencias gastronómicas para dos personas en uno de los Restaurantes da Biosfera.



CANALONES
de aluminio, cobre y cinc
FABRICACIÓN EN LA PROPIA OBRA
ASTRAY



Alfoli, 7 - BETANZOS (A Coruña)



658 471 455 - 665 386 685



**MOBILIARIO
URBANO**



**REVESTIMIENTOS Y FABRICACIÓN
DE PISCINAS
ENTERRADAS O SUPERFICIE**



PARQUES INFANTILES



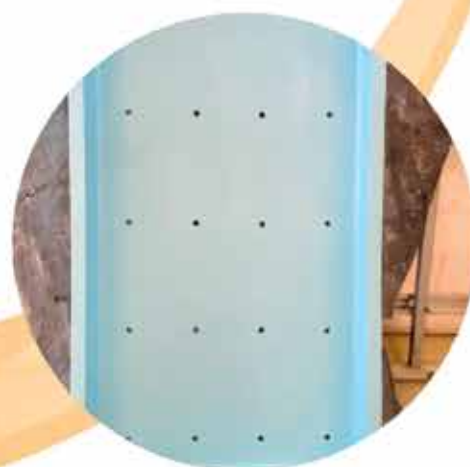
Policor
POLIESTER CORUÑA S.L.



PIEZAS ESPECIALES



**FABRICACIÓN DE
DEPÓSITOS IN SITU**



**PIEZAS PARA EL
SECTOR ALIMENTARIO**

FABRICACIÓN Y REPARACIÓN DE PIEZAS DE POLIESTER CON FIBRA DE VIDRIO



www.policor.es



+34 881 968 915



policor@policor.es

Rúa Parroquia de Rois, 11F, 15166 Bergondo, A Coruña



VETERINARIA bergondo



- Consultorio
- Tienda especializada
- Peluquería
- Diagnóstico por imagen
- Análisis
- Urgencias
- Servicio a domicilio



BÁRBARA SANZ MACEIN Colegiado 1278

📍 C/ Sayoso n.º 39, Bajo · 15165 A Coruña

☎ 627 666 594 · 981 794 268

CÁRNICUM[®]

La excelencia en carne tiene nombre.

La calidad de los productos que ofrecemos es el elemento primordial de nuestra filosofía, por ello únicamente seleccionamos las mejores reses de nuestro campo.

 653 240 119



 Polígono Ind. de Bergondo nave R4, 15165 Bergondo-A Coruña

 www.carnicum.com

 comercial@carnicum.com





 @Cárnicum

 @carnicum .



BETANZOS, LA CUNA DE LA TORTILLA QUE SE DESHACE EN EL PLATO

En Galicia, tierra de sabores auténticos y productos de calidad, hay una receta que despierta pasiones, debates y hasta peregrinaciones gastronómicas: la tortilla de Betanzos. Esta localidad coruñesa, conocida por su casco histórico y su carácter tradicional, ha logrado situarse en el mapa culinario nacional por una tortilla tan simple como inolvidable. Pero ¿qué tiene esta elaboración para haber conquistado los paladares más exigentes?

Un arte que se transmite de cocina en cocina

La tortilla de Betanzos no es solo un plato, es una seña de identidad. Poco gruesa, con el huevo apenas cuajado y las patatas bien confitadas, esta tortilla se presenta como una delicia melosa que se abre paso en el plato al primer corte. Su apariencia casi líquida puede sorprender a los no iniciados, pero quienes la prueban, rara vez olvidan la experiencia.

Cada bar y restaurante del municipio tiene su propia versión, más o menos líquida, más o menos dorada, pero todas comparten una misma filosofía: respeto al producto, técnica sencilla y mucho mimo.

Solo cuatro ingredientes... pero qué ingredientes

La magia está en lo básico. No hacen falta florituras ni ingredientes exóticos: huevo, patata, aceite de oliva virgen extra y sal. Eso sí, cada uno debe ser de la máxima calidad.

Las patatas gallegas, preferiblemente de la variedad kennebec, son fundamentales. Firmes, con carne blanca y textura cremosa, se cortan en láminas finas y se fríen lentamente hasta que están casi translúcidas. Acompañan a unos huevos camperos, de yema generosa y color intenso, que aportan sabor, color y ese punto de untuosidad tan característico.



CARNICERIA FERMIN



Tlf.: 981 77 46 95

Manuel Naveira, 1 bajo · BETANZOS

Jorge Vidal

Decoraciones · Reformas · Pinturas

☎ 630 689 230 ☎ 981 772 104

✉ decoracionesreformas pinturasjorge@hotmail.com

■ Primer Grupo Brigantium, 77 3º - 15300 - Betanzos



Y, para quienes se lo pregunten, no, no lleva cebolla. En Betanzos, la cebolla se queda fuera del debate. Aquí no hay discusión: la tortilla es sin cebolla. Y no la echan en falta.

Técnica, paciencia y experiencia

La elaboración de una buena tortilla betanceira exige saber manejar los tiempos. Las patatas, una vez escurridas, se mezclan con los huevos batidos (sin pasarse, para mantener su textura). Tras un breve reposo, llega el momento decisivo: el paso por la sartén.

El fuego se baja y el tiempo se controla al milímetro. El exterior debe quedar ligeramente dorado, sin llegar a estar crujiente, y el interior debe mantenerse fluido, casi como una crema. Esa textura intermedia, entre lo cuajado y lo líquido, es el verdadero sello de identidad de la tortilla de Betanzos.

Mucho más que un plato: una tradición con nombre propio

A lo largo del año, la tortilla es una constante en la oferta culinaria de la villa, pero cada septiembre cobra un protagonismo especial con la celebración del Concurso Nacional de Tortilla de Betanzos, donde locales y forasteros compiten por alcanzar la perfección en este manjar tan aparentemente simple como complejo de ejecutar.

Degustarla en Betanzos, acompañada de un buen pan de la zona y un vino gallego, es más que comer: es rendir homenaje a una tradición viva, que se mantiene gracias al saber popular y al cariño de generaciones de cocineros. Si hay una tortilla que despierta pasiones en España, esa es la de Betanzos.

Quien la prueba, repite. Y quien la cocina con alma, ya es parte de la historia de esta villa gallega que ha convertido el huevo y la patata en una obra de arte culinaria.




636 419 622
Avda. de Castilla, 44 - 15300 - Betanzos (A Coruña)

Loly's Academy

Academia de idiomas en la localidad de Betanzos.
Se dictan clases a partir de los 6 años de edad.
Con 11 años de experiencia desde el 2012

981 771 080



Idiomas:
Ingles
Frances



BETANZOS, PIEDRA VIVA DEL VIEJO REINO DE GALICIA

Betanzos no es solo una ciudad con historia: es historia en sí misma. Recorriendo sus calles empedradas, uno no camina simplemente por un casco antiguo, sino por siglos de legado gallego. Antigua capital de una de las siete provincias del Reino de Galicia y ciudad desde 1465, Betanzos ha sabido conservar su esencia medieval sin renunciar al paso del tiempo.

Rodeada por los ríos Mandeo, Mendo y Mero, y abrazada por una ría que en otros siglos fue crucial para su comercio, esta villa coruñesa es un destino imprescindible para quienes buscan arte, patrimonio, naturaleza y tradición.

Un casco histórico que cuenta historias

Betanzos fue declarado Conjunto Histórico-Artístico en 1970, y basta con perderse por sus plazas y callejuelas para entender por qué. Las antiguas puertas de la ciudad, vestigios de una muralla que un día protegió su corazón, aún se conservan: Porta da Vila, Porta de Ponte Nova, Porta do Cristo o Porta da Ponte Vella son testigos silenciosos del pasado

esplendoroso de la villa.

En la plaza Hermanos García Naveira, corazón de la vida social y cultural de Betanzos, se alzan algunos de los edificios más significativos: la iglesia de Santo Domingo, el antiguo Archivo del Reino de Galicia, el hospital de San Antonio de Padua, o el colegio de Huérfanas. Aquí, bajo soportales y balcones acristalados, se respira ese aire señorial que tanto caracteriza al centro urbano.

Muy cerca, la plaza de la Constitución reúne joyas como el Pazo de Bendaña, la Torre del Reloj, el pazo de Lanzós y el antiguo ayuntamiento diseñado por Ventura Rodríguez. Todo en perfecta armonía con la iglesia de Santiago, que forma parte del conjunto.

Iglesias con alma gótica

Betanzos alberga tres templos que son referencia del gótico gallego: la iglesia de San Francisco, donde descansa el caballero Fernán Pérez de Andrade; la imponente Santa María de Azogue, declarada Monumento Nacional en 1944, con su singular

Máquinas,
productos
y útiles
de limpieza

AKUA
PRODUCTION

981 299 531
981 280 478

bescal
EQUIPAMIENTO PROFESIONAL DE LIMPIEZA

Parroquia de Guísamo, Parcela B12
15165 BERGONDO (A Coruña)
bescal@bescal.com - www.akua.es

CrossFit
BETANZOS



Primer centro oficial de CrossFit en Betanzos

☎ 603 401 455

Lunes a Viernes
09:00 a 22:00

Sábados de
10:30 a 14:00

www.crossfitbetanzos.com

crossfitbetanzos@gmail.com

📍 Avenida de Castilla, 154, Betanzos, A Coruña





calendario agrícola esculpido en piedra; y la iglesia de Santiago, de transición entre románico y gótico.

Tesoros ocultos y rincones singulares

No todo en Betanzos son iglesias y pazos. El Puente de As Cascas, de 1219, es uno de los más antiguos de Galicia y paso de peregrinos del Camino Inglés a Compostela. A su lado, el monumental lavadero público del río Mendo, construido en 1902, sorprende por sus dimensiones y su singularidad.

Quien quiera adentrarse en la historia local, no puede dejar de visitar el Museo das Mariñas, instalado en el antiguo convento de Santo Domingo, con una colección que recorre el pasado social y cultural de la comarca.

Y para los amantes del arte contemporáneo, el Centro Internacional da Estampa Contemporánea (CIEC), ubicado en la Casa Núñez, es una referencia en artes gráficas a nivel nacional, con talleres, exposiciones y formación artística abierta al público.

El Parque del Pasatiempo: el sueño de los indianos

A las afueras de la ciudad se encuentra uno de los lugares más fascinantes de Galicia: el Parque del Pasatiempo, un jardín enciclopédico y adelantado a su tiempo, ideado por los hermanos García Naveira a comienzos del siglo XX. Aunque hoy solo se conserva una pequeña parte, aún pueden admirarse grutas, estanques, pasadizos y murales que recrean desde el Canal de Panamá hasta las pirámides de Egipto o escenas de la Revolución Francesa.

Es un lugar único, mezcla de pedagogía, exotismo y fantasía, que sigue en proceso de rehabilitación pero mantiene intacta su capacidad para asombrar.

Un viaje al pasado con sabor presente

Visitar Betanzos es un viaje al pasado que se siente muy vivo. Es caminar entre siglos de piedra, detenerse en una plaza a observar la historia que respiran sus fachadas, y dejarse envolver por la calma de sus parques y la fuerza de sus ríos.

Y, como no puede ser de otra manera en Galicia, al final del paseo espera siempre una mesa servida. Pero eso... te lo contaremos en el siguiente artículo.



mesón - restaurante

1801

Guiliade, 63 (al lado del pabellón)

15319 BETANZOS (A Coruña)

Tlf.: 881 165 974

CARTA VARIADA ESPECIALIZADA:

Pulpo con langostinos

Rabo de toro

Especialidad en bacalao:

A la gallega

A la plancha

O el especial de la casa 1801





SABORES CON HISTORIA: LA GASTRONOMÍA DE BETANZOS

Hablar de Betanzos es hablar de patrimonio, de historia, de cultura... pero, sobre todo, de buena mesa. En esta villa coruñesa, donde la tradición gallega se respira en cada rincón, la gastronomía se ha convertido en uno de los grandes reclamos turísticos y en un verdadero orgullo para sus vecinos. Gracias a la riqueza de sus tierras, ríos y ríos, Betanzos puede presumir de una cocina variada, basada en productos frescos y de calidad. No importa si llegas en busca de marisco, carne, vino o un buen plato de cuchara: en Betanzos siempre se come bien. Pero si algo destaca por encima del resto, es su cocina de raíces, esa que se cuece a fuego lento y se transmite de generación en generación. *

La reina indiscutible: la tortilla de Betanzos

Pocos platos pueden presumir de ser icono de toda una ciudad, pero la tortilla de Betanzos lo ha conseguido. Esta elaboración aparentemente sencilla —solo lleva patata, huevo, sal y aceite de oliva— ha alcanzado la categoría de mito por su

textura melosa, su sabor intenso y ese característico punto líquido que la hace inconfundible. Se sirve sin cebolla, fina, dorada por fuera y con el interior fluido. El secreto está en el equilibrio... y en la mano experta de quienes la cocinan.

Si visitas Betanzos, no puedes irte sin probarla. Cada bar y restaurante tiene su toque personal, y lo más difícil no será encontrar una buena, sino decidir cuál repetir.

Del mar a la ría: mariscos y pescados

La cercanía de la ría de Betanzos y los ríos Mandeo y Mendo convierte a la localidad en un paraíso para los amantes del buen pescado. Almejas, mejillones, nécoras, centollas, calamares o pulpo llenan las cartas de los mesones y tabernas del casco histórico, donde se cocinan con mimo y respeto por el producto. En los meses de más actividad, los mercados y ferias locales rebosan de estos tesoros del mar, que en manos expertas se transforman en platos sencillos pero memorables.

CAFÉ - BAR
Musico
La Marina, 49 · Betanzos





Carne, embutidos y repostería con alma gallega

En tierra gallega, la carne también tiene protagonismo. En Betanzos se disfruta de ternera gallega, cerdo o incluso platos de caza, acompañados de embutidos caseros, quesos del país y dulces tradicionales. Todo ello con ese sabor a cocina de casa que se mantiene intacto.

Uno de los productos más emblemáticos de la huerta local es el repollo de Betanzos, de sabor dulce y textura suave, imprescindible en el cocido y el caldo gallego durante el invierno. Tan famoso es, que hasta protagoniza alguna que otra copla popular.

El vino: tradición que brota de la tierra

La historia del vino de Betanzos se remonta a la Edad Media, cuando ya se comerciaba con él desde el puerto local. Tras años difíciles, marcados por plagas y abandono, hoy en día ha resurgido con fuerza bajo la denominación Viño da Terra de Betanzos. Sus variedades, tanto blancas como tintas, destacan por ser ligeras, frescas y frutales.

Existe, además, una forma muy especial de degustarlo: en bodegas particulares que se anuncian con un ramo de laurel colgado en la puerta. Una costumbre que sigue viva y que convierte cada copa en una experiencia cercana y auténtica.

El bollo de la Magdalena: una tradición pascuera

Y como en toda gastronomía con alma, los postres también tienen su lugar. En Betanzos, el más típico es el bollo de la Magdalena, una especie de pan relleno de carne y huevo que recuerda a una empanada robusta y sabrosa. Se consume tradicionalmente el Lunes de Pascua, durante la fiesta del mismo nombre, pero su fama ha traspasado el calendario.

Comer en Betanzos es saborear Galicia

Quien llega a Betanzos por sus monumentos, se queda por su cocina. En cada plato hay una historia, en cada ingrediente hay un paisaje, y en cada bocado, una celebración.

Porque aquí, como en toda Galicia, comer es una forma de vivir... y de festejar.



Aitor
Distribuciones

Aguas do
Paraño

698-179-888

www.aguasdoparanocoruna.es

aitor@aguasdoparanocoruna.es

AGUA EMBOTELLADA
REPARTO A DOMICILIO,
EMPRESAS, ALQUILER Y
VENTA DE FUENTES Y
DISPENSADORES

Rúa Bel 10C Polígono Espíritu Santo
15165 Bergondo (La Coruña)



Casa Pepito

Restaurante
Café
Bar



La auténtica cocina gallega
Carne, pescado, ensaladas, sartenes, postres y mucho más...

Especialidades de la casa:

Callos, Carne asada, Bacalao Pepito y Rape cazuela

Lugar O Monte, 50 - 15318 Abegondo (A Coruña)

☎ 881 062 725

☎ 663 813 447



comeencasapepito



AYUDA A DOMICILIO A PERSONAS MAYORES, ENFERMAS, DEPENDIENTES O DISCAPACITADAS

¡LLÁMANOS Y PIDE PRESUPUESTO
SIN COMPROMISO!

- ✓ Reposición de pastillero
- ✓ Ayuda en los AVD
- ✓ Gestión de compras
- ✓ Actividades cognitivas
- ✓ Acompañamientos médicos

¿Cómo funciona nuestra asistencia a domicilio?

En Dyleri funcionamos con un plan personalizado que consiste en tres pasos



Entrevista

Entrevista personal y familiar (si
fuese necesario)



Horario

Establecer horarios, rutinas y
servicios a realizar en el
domicilio.



Seguimiento

Realizar un seguimiento
continuo de la persona.
Informando en todo momento
de posibles incidencias y/o
avances



690 001 735 / 981 305 453



www.dyleri.es



Rúa Valdancel Nº5 Bajo · Betanzos

NO RADIO, NO PARTY ¡FIESTAS[®]

Latinos, dance, pop y lo mejor de los 70-80-90s

 RADIOIFIESTAS.COM

Eventos, gastronomía, conciertos,
fiestas, ... y no te pierdas nada!



RADIOIFIESTAS