

REVISTA IMPRESA Y DIGITAL

384

NÚMERO

# FIESTAS

Revista iFiestas Nº 384 - Setiembre 2026

XLIV  
EDICIÓN

## Festa da Pataca de CORISTANCO

CARTEL OFICIAL



**CONTENEDORES  
MIRAMONTES**

Xestor de Residuos Áridos reciclados

Ao servicio da reciclaxe  
Coidando o medio ambiente

981 734 302 - 619 000 147

[ventas@contenedoresmiramontes.com](mailto:ventas@contenedoresmiramontes.com)

Ctra. Coruña Fisterra, km 34.7 Montecelo (Coristanco)  
A 5 minutos del puerto deportivo



serranogundin136@gmail.com  
Avda. Finisterre, nº 77  
Coristanco (A CORUÑA)

**Teléfonos:**  
**981 73 43 92 - 610 506 909**



**TODOS LOS VIERNES**  
**CHURRASCO DE PINCHO**  
**A FARTAR**





# Festa

## Da Pataca de Coristanco 2026

### STAFF

#### EDITA:

JL PUBLICACIONES S.L.

#### ATENCIÓN AL CLIENTE:

T. +34 881 124 648

WEB: [WWW.JLPUBLICACIONES.COM](http://WWW.JLPUBLICACIONES.COM)

E-MAIL: [INFO@JLPUBLICACIONES.COM](mailto:INFO@JLPUBLICACIONES.COM)

#### DIRECCIÓN:

JOSÉ LUIS FERNÁNDEZ

#### EDITORIAL:

MONTSE LEDO

#### DISEÑO Y MAQUETACIÓN:

ANDREE MONTESINOS

#### PUBLICIDAD:

SALVADOR GONZÁLEZ

#### REDES SOCIALES:

CARLOS GARRIDO

JORDI URIACH



#### PORTADA:

CONCELLO DE CORISTANCO

#### PROGRAMACIÓN:

CONCELLO DE CORISTANCO

#### DEPÓSITO LEGAL:

C 129-2024

### EDITORIAL

#### Coristanco celebra a su producto estrella.

España fue la puerta de entrada de la patata en el continente europeo allá por el siglo XVI y en lo que respecta a Galicia la referencia escrita más antigua se sitúa en un informe del Cardenal Jerónimo del Hoyo en sus *Memorias del Arzobispado de Santiago* (1607), donde se registra la plantación de las primeras semillas traídas de las Indias en las huertas del Monasterio de Herbón en Padrón.

Durante esa centuria, el tubérculo sirvió principalmente como curiosidad botánica y alimento complementario del ganado y no sería hasta mediados del siglo XVIII cuando empezó a formar parte de una manera habitual de la dieta campesina gallega, ofreciendo sustento durante las épocas de mala cosecha y hambrunas.

En la comarca de Bergantiños, las condiciones idóneas de los suelos ricos en materia orgánica junto al clima atlántico templado, hacen que la patata encuentre un ambiente óptimo que proporciona una producción de gran calidad, ostentando el sello de *Indicación Geográfica Protegida (IGP) Pataca de Galicia*.

En Coristanco se cultiva casi al 100% la Kennebec, una patata muy blanca, y de exquisito sabor, que germina en pequeñas extensiones de terreno, contando con una producción anual de entre 3.000 a 5.000 toneladas. Para no agotar el terreno, se practica la rotación anual, alternando la patata en invierno con cultivos como el grelo o los cereales para el forraje animal.

*La Festa da Pataca de Coristanco* celebró su primera edición en la década de los ochenta, impulsada por productores locales con el objetivo agrario y comercial de ensalzar la calidad del producto local tanto en el mercado nacional como en el de exportación, y hoy, celebrando su XLIV edición, da cuenta del éxito del producto y del trabajo y el esfuerzo recompensado de los agricultores de la comarca.



# Programa

## Sábado 19

**12:00 h.**

Juegos de temática agraria y tradicional y taller de figuras de patata.

**13:00 h.**

Inauguración oficial y apertura de la zona gastro.

**13:30 h.**

Showcooking a cargo de Daniel Toro.

**16:00 h.**

Taller de cocina infantil (showcooking).

**19:30 h.**

Concierto de Corais.

**20:30 h.**

Concurso de elaboración de Tortillas.

**21:30 h.**

Sardiñada tradicional.

**22:00 h.**

Enredadas, el monólogo de Leti da Taberna.

**23:00 h.**

Actuación de la Gramola Yé Yé (60s-70s).



FUENTE: CULTURA.GAL

## Domingo 20

**10:30 h.**

Concentración de tractores engalanados en la rúa da Patata.

**11:30 h.**

Salida del desfile de tractores engalanados.

**12:30 h.**

Misa.

**13:00 h.**

Lectura del pregón.

**13:30 h.**

Entrega del Premio Patata de Ouro.

**14:00 h.**

Actuación de la orquesta Bravú Xangai.



*Cafetería  
Pizzería*

**ESPECIALIDAD EN ENTRECOT**

*Menú del día  
Platos Combinados  
Pizzas y Pastas*

Avda. de Erbecedo, 20. Coristanco

Telf.: 981 734 366

# Pinsanvel

## PINTURAS EN GENERAL

- INTERIOR - EXTERIOR
- PLADUR - ESCAYOLA
- LACADOS - BARNIZADOS
- PAPELES PINTADOS

CORISTANCO (A CORUÑA)

pinturaspinsanvel@gmail.com

César 639 262 003

Iván 660 051 409



# Montaxes marba s.l

- Empresa especializada en la venta, montaje y alquiler de andamios con licencia europea. Trabajamos para empresas o particulares.

## 680 487 600

Pousada, 16 - 15147 - Coristanco (A Coruña)





# maceiroa, s.l.

## ESTACIÓN DE SERVICIO

*Lavado automático  
Lavado a presión  
GLP*

*Tienda - Cafetería  
Aspirador  
Recarga eléctrica*

**Telf. 981 73 34 98 - 981 73 30 63**

**CAPELÁN - OCA - 15147 CORISTANCO (A Coruña)**

**[estacionservicio@maceiroa.es](mailto:estacionservicio@maceiroa.es)**

**Facturación-contabilidad: [facturacion@maceiroa.es](mailto:facturacion@maceiroa.es)**



## PAVIMENTOS IMPRESOS Y PULIDOS

---

**M. 677 02 46 10**

**M. 648 46 17 30**





## CORISTANCO VUELVE A PONER LA PATATA EN EL CENTRO DE LA MESA

Hablar de Coristanco es hacerlo inevitablemente de la patata. Su cultivo forma parte del paisaje, de la economía y de la propia identidad del municipio, y cada año encuentra en la **Festa da Pataca** un escaparate en el que mostrar todo lo que existe alrededor de este producto. La edición de **2026 se celebrará el sábado 19 y el domingo 20 de septiembre** y volverá a combinar la vertiente gastronómica con propuestas relacionadas con el mundo rural. La patata aparecerá en los fogones, pero también servirá de inspiración para talleres, concursos, juegos e incluso originales creaciones realizadas con este tubérculo.

Será un fin de semana en el que comer tendrá mucha importancia, aunque quedarse únicamente con la

gastronomía significaría perderse buena parte de la esencia de la fiesta.

### El sábado arranca entre juegos y fogones

La primera jornada comenzará a las **12.00 horas** con juegos inspirados en el ámbito agrario y las costumbres populares. A la misma hora se desarrollará un taller de figuras realizadas con patatas, una de esas actividades que muestran el lado más creativo de la celebración.

A las 13.00 horas tendrá lugar la **inauguración oficial de la Festa da Pataca** y abrirá la zona gastronómica. Apenas media hora después llegará la primera demostración culinaria de la jornada, con un showcooking a cargo de **Daniel Toro**.

**YESOS Y ESCAYOLAS Carril**

Telf. 981 733 348  
Móvil: 617 504 254  
CORISTANCO

yesoscarril@yahoo.es

- ★ sate
- ★ yesos
- ★ morteros
- ★ escayola
- ★ desmontables
- ★ pladur
- ★ pintura



**INSTUNOX S.L.**  
Wenceslao  
649 656 849

- Instalaciones de:
- Tuberías en general
    - Alimentaria
    - Farmacéutica
  - Contra incendios
    - Depuradoras
    - Climatización
  - Todo tipo de soldaduras
- instunox.info@gmail.com

**RASO**

**Gestoría Administrativa**  
C/ Pontevedra, 6 - 15840 Santa Comba - A Coruña  
Telf.: 981 880 525 - gestoria@rasoasesores.es



Para que puedas decir...

**PAAA TAA CA!**

con la mejor de las sonrisas



**SONIA BARREIRO** clínica dental

Llámanos:  
**981 73 36 58**  
clinica@soniabarreiro.es  
www.soniabarreiro.es

Los niños tendrán también la oportunidad de acercarse a la cocina. A las 16.00 horas se celebrará un taller culinario infantil, haciendo que las nuevas generaciones participen de una fiesta profundamente vinculada al producto local.

La música aparecerá a partir de las 19.30 horas con el **Concierto de Corais**, antes de que los fogones vuelvan a reclamar toda la atención.

### ¿Quién prepara la mejor tortilla?

Pocas elaboraciones están tan estrechamente asociadas a la patata como la tortilla. Por eso, a las **20.30 horas del sábado** comenzará el concurso dedicado a encontrar algunas de las mejores elaboraciones de la fiesta.

Será la antesala de otra de las citas gastronómicas de la jornada. A las **21.30 horas** llegará la tradicional sardiñada, ampliando por unas horas el menú más allá del producto que da nombre a la celebración.

La noche continuará con humor y música. A las 22.00 horas podrá disfrutarse de Enredadas, el monólogo de **Leti da Taberna**, mientras que a las 23.00 horas **Gramola Yé Yé** recuperará canciones y sonidos de las décadas de los sesenta y setenta.

### Los tractores toman Coristanco el domingo

Si la primera jornada tendrá un marcado carácter gastronómico, el domingo ofrecerá una de las imágenes más características de la Festa da Patata.

Desde las **10.30 horas**, la rúa da Patata recibirá a los participantes en la **concentración de tractores engalanados**. Vehículos inseparables del trabajo diario en el campo cambiarán por unas horas su función habitual para vestirse de fiesta.

A las 11.30 horas comenzará el desfile, una cita que vuelve a poner de manifiesto hasta qué punto el mundo agrícola está presente en esta celebración.

La mañana continuará a las 12.30 horas con la misa y, a las 13.00, llegará otro de los momentos centrales del programa con la **lectura del pregón**.

Media hora después se entregará el **Premio Pataca de Ouro**, un reconocimiento especialmente ligado a la fiesta y a la importancia que el cultivo tiene para Coristanco. La sesión matinal culminará a partir de las 14.00 horas con la actuación de la orquesta **Bravú Xangai**.

### Juegos tradicionales y habilidad al volante

La tarde del domingo recuperará actividades que conectan directamente con las costumbres populares y el carácter rural de la celebración.

A las **16.00 horas** comenzará el Concurso de Xogos Tradicionais, con pruebas como el baile da pataca, el trueiro o colle a pataca, entre otras propuestas en las que la habilidad y la diversión compartirán protagonismo.

Para el tramo final quedará otra de las competiciones más llamativas. A las **19.30 horas** se celebrará la **Xincana de Tractores**, poniendo a prueba la destreza de los participantes con unas máquinas que durante todo el domingo tendrán una presencia especial.

### Una fiesta que habla de Coristanco

La Festa da Pataca ha conseguido construir su personalidad alrededor de algo tan cotidiano como un producto agrícola. Y precisamente ahí reside buena parte de su atractivo. La celebración no necesita separar gastronomía y mundo rural porque ambos forman parte de una misma historia.

Los concursos culinarios recuerdan el valor de la patata en la cocina; los tractores y juegos populares miran hacia quienes trabajan la tierra; y los talleres, actuaciones y propuestas infantiles permiten que la fiesta llegue también a quienes simplemente buscan disfrutar de un fin de semana diferente.

Los días **19 y 20 de septiembre**, Coristanco volverá así a convertir su producto más emblemático en motivo de encuentro. Dos jornadas para probarlo, cocinarlo, jugar con él y, sobre todo, reconocer la importancia que la patata continúa teniendo para un municipio que ha hecho de ella una de sus principales señas de identidad.

**TALLERES FONDO, S.L.**  
CHAPA Y PINTURA

981 733 429  
609 444 324  
Avda. Erbecedo, 21  
15147 CORISTANCO

**CONSTR. Y EXCAVACIONES ALEJANDRO MARTINEZ E HIJOS, S.L.**

**MARACANÁ**  
- ALQUILER ELEVACIONES  
- ÁRIDOS  
- SERVICIO DE CONTENEDORES

M. 619 300 477  
609 814 179  
T. 981 733 333

Avd. Finisterre, 65 · 15147 CORISTANCO · A CORUÑA  
info@alejandromartinezehijos.com

Polígono de Pocomaco, Parc. D-19  
15190 · A CORUÑA  
info@contenedoresmaracana.com

**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**

f i d

WWW.JLPUBLICACIONES.COM



## CORISTANCO, LA TIERRA DONDE LA PATATA SE CONVIRTIÓ EN EMBLEMA

**H**ay productos capaces de identificar inmediatamente un territorio. En Coristanco ese papel corresponde, sin demasiada discusión, a la patata. Tanto es así que el municipio es conocido como **Terra da Pataca**, una denominación que resume la importancia agrícola, económica y social que este cultivo ha adquirido con el paso de las generaciones.

La relación viene de lejos. Aunque la patata llegó a Europa procedente de América, su incorporación a la alimentación fue progresiva. En Galicia existen referencias a su cultivo desde el siglo XVII y su expansión se aceleró posteriormente hasta terminar ocupando un lugar fundamental tanto en las explotaciones agrícolas como en la cocina gallega.

Dentro de ese proceso, las tierras de Bergantiños demostraron poseer unas condiciones especialmente apropiadas para producirla.

### Cuando el territorio también se nota en el plato

La reputación alcanzada por la patata de Coristanco no responde únicamente a la cantidad cultivada. Una de las principales razones de su reconocimiento se encuentra precisamente bajo los pies de los agricultores.

Las características de los **suelos de Bergantiños**, combinadas con un clima húmedo y de temperaturas moderadas, crean un entorno favorable para el desarrollo del tubérculo. A ello se suma una manera de trabajar la tierra que durante años ha contribuido a diferenciar el producto.

Tradicionalmente, buena parte del cultivo se realiza **en seco**, aprovechando las condiciones naturales de la zona sin depender de un regadío intensivo. Este sistema favorece una patata con un porcentaje elevado de materia seca y menor contenido de humedad, características que tienen posteriormente su reflejo en la cocina.

La recogida manual es otra de las particularidades



Trenza de noces i rosca  
tradicional i biscocho de la abuela

San Payo, nº 5

CORISTANCO

TLF: 981 73 31 51

Para encargos (Maria): 669 61 38 32

asociadas a la producción tradicional. Sacar cuidadosamente las patatas de la tierra permite reducir golpes y daños durante la cosecha y ejemplifica ese cuidado que comienza en la parcela mucho antes de que el producto llegue al consumidor.

### Una patata pensada para disfrutarla en temporada

La forma de conservación también ha ayudado a construir su reputación. La producción tradicional de Coristanco apuesta por un producto de temporada y por prescindir de tratamientos antigerminativos durante su conservación. El resultado de todos estos factores —suelo, climatología, cultivo en secano, recolección y cuidado del producto— explica por qué una materia prima aparentemente sencilla ha conseguido adquirir tanto prestigio.

Además, la producción de la zona está vinculada a la **Indicación Geográfica Protegida Pataca de Galicia**, dentro de la cual se encuentran territorios de Bergantiños como Coristanco, Carballo, A Laracha o Malpica. Entre las variedades cultivadas destaca la **Kennebec**, reconocible por su piel clara y una carne de tonalidad blanca.

### Una relación que también transformó la economía local

La patata no solamente acabó formando parte del paisaje de Coristanco. Su cultivo generó una actividad económica que necesitaba organizarse y encontrar nuevas vías para llegar al mercado.

Un paso importante se produjo a finales de la década de los setenta con la creación de la **Cooperativa da Pataca de Bergantiños (Copaber)**, que contribuyó a impulsar su comercialización y a reforzar la presencia del producto fuera del ámbito estrictamente local.

Pero quizá la mejor prueba de hasta qué punto este tubérculo forma parte de Coristanco está en los pequeños detalles. Existe una **rúa da Pataca** y el municipio cuenta incluso con un **Museo da Pataca**, concebido para conservar y divulgar la historia existente detrás de su cultivo.

Y, por supuesto, tiene una fiesta entera dedicada a ella.

### De las tierras de cultivo a una fiesta propia

En **1980 comenzó a celebrarse la Festa da Pataca**, una cita que con el paso de las décadas ha terminado convirtiéndose en uno de los acontecimientos más reconocibles de Coristanco y que cuenta con la consideración de Fiesta de Interés Turístico de Galicia.

La celebración traslada al terreno festivo aquello que durante el resto del año sucede en las explotaciones. Hay gastronomía y concursos culinarios, pero también juegos relacionados con el campo, tractores engalanados, exhibiciones y curiosas esculturas realizadas con patatas. No se trata únicamente de demostrar las posibilidades culinarias del producto. La fiesta funciona también como reconocimiento a agricultores y productores y a una actividad que ha acompañado durante generaciones a muchas familias del municipio.

En la edición de **2026, prevista para los días 19 y 20 de septiembre**, esa relación volverá a hacerse visible con un programa en el que convivirán cocina, concursos, juegos tradicionales y actividades vinculadas directamente al mundo agrícola.

### Mucho más que el acompañamiento de un plato

Quizá ahí esté la mejor explicación a la pregunta de por qué la patata de Coristanco es tan conocida.

Hay unas condiciones naturales favorables y unas características del cultivo que han contribuido a la calidad del producto. Pero detrás existe también una comunidad que lo ha convertido en parte de su identidad y que lleva décadas trabajando para conservar y dar a conocer su nombre.

En otros lugares, la patata puede ser simplemente uno de los ingredientes más habituales de cualquier despensa.

**En Coristanco es paisaje, trabajo, gastronomía y motivo de celebración.** Y cada septiembre, cuando llega la Festa da Pataca, el municipio recuerda precisamente por qué un producto tan humilde ha conseguido colocar su nombre en el mapa gastronómico de Galicia.

# SUPERMERCADO M<sup>a</sup> CARMEN

*Laura Pose Castro*



Telf. 679 019 741

Avda. Finisterre, 111 bajo

15147 CORISTANCO (A CORUÑA)

## CORISTANCO MÁS ALLÁ DE LA PATATA: LOS LUGARES QUE MERECE LA PENA DESCUBRIR

Septiembre y la **Festa da Pataca** constituyen una magnífica oportunidad para descubrir Coristanco. Durante esos días, el municipio muestra orgulloso su relación con el campo y con un producto que ha contribuido a llevar su nombre mucho más allá de la comarca de Bergantiños.

Pero hay otro Coristanco esperando fuera del recinto festivo. Es el de los caminos junto al río, las construcciones centenarias, los pequeños templos rurales y los vestigios que hablan de diferentes etapas de su pasado. Una visita tranquila permite comprobar que aquí buena parte de los atractivos no se concentran en un único núcleo, sino que hay que salir a buscarlos por todo el territorio.

### **Refugio de Verdes, naturaleza junto al Anllóns**

Si hubiera que escoger un único lugar para comenzar el recorrido, el **Refugio de Verdes** tendría muchas posibilidades de ser el elegido.

A orillas del **río Anllóns**, este espacio combina naturaleza y patrimonio etnográfico en un paisaje modelado durante generaciones por la presencia del agua. Los senderos avanzan entre árboles, pequeñas cascadas, pasarelas, puentes e islotes, mientras aparecen antiguos molinos que recuerdan el aprovechamiento que los habitantes de la zona hicieron históricamente del río.

En un tramo de aproximadamente medio kilómetro llegaron a concentrarse alrededor de una quincena de molinos, a los que se suman restos de un antiguo batán y lavaderos. Todo ello convierte el paseo en algo más que una excursión por el bosque.

El entorno cuenta además con un área recreativa y permite realizar diferentes itinerarios. Entre ellos se encuentra el recorrido entre **Verdes y Cereo Vello**, de unos seis kilómetros y dificultad asequible, una buena alternativa para quienes quieran dedicar parte de la jornada a caminar.

## HOSTAL ALASKA

*Contamos con una situación privilegiada,  
en la carretera que une A Coruña con Fisterra.*



610 395 672

[www.hostalalaska.com.es](http://www.hostalalaska.com.es)



Av. de Fisterra No. 9 C.P. 15147  
Coristanco - A Coruña



### Iglesias que cuentan siglos de historia

El patrimonio religioso está repartido por las diferentes parroquias de Coristanco y permite descubrir otra cara del municipio.

Muy cerca de Verdes se encuentra la **iglesia de Santa María de Cereo**, un templo del siglo XVIII cuya fachada está marcada por su torre campanario rematada en cúpula. En sus proximidades aparece además el puente de A Pontedona.

Especial interés presenta también **San Mamede de Seavia**. Su origen se remonta a época medieval y junto al templo todavía pueden apreciarse vestigios del antiguo monasterio benedictino al que estuvo ligado durante el siglo XV. La cercana Fonte de Seavia completa una parada que permite acercarse a uno de los conjuntos históricos más interesantes de Coristanco.

El recorrido puede ampliarse con las iglesias de **Santa Baia de Castro, Santa María de Traba, A Agualada o San Martiño de Oca**. Cerca de esta última se localiza, además, el castro de Oca, testimonio de una ocupación del territorio mucho anterior a los edificios religiosos que hoy salpican el paisaje.

### La Torre de Nogueira, una joya del siglo XV

Entre los edificios civiles destaca especialmente la **Torre de Nogueira**, próxima a Santa María de Traba.

Esta construcción del **siglo XV**, integrada en el Pazo Torre de Nogueira, conserva los blasones vinculados a las familias Moscoso y Bermúdez y está reconocida como **Bién de Interés Cultural**.

Su importancia va más allá del propio monumento. La torre ha terminado convirtiéndose en uno de los símbolos del municipio y su silueta está representada en el escudo de Coristanco.

Es también una muestra de ese patrimonio que puede pasar inadvertido para quien atravesase rápidamente el concello, pero que ayuda a comprender la relevancia histórica de estas tierras.

### Ponte Lubiáns, un puente entre Coristanco y Carballo

Otro de los emblemas locales se encuentra precisamente en el límite entre dos municipios.

**Ponte Lubiáns**, sobre el río del mismo nombre, comunica Coristanco y Carballo y está vinculada al trazado de la antigua vía romana **Per Loca Maritima**, que comunicaba diferentes puntos de la fachada atlántica gallega.

El puente se encuentra en Montecelo, dentro de la parroquia de Oca, y constituye uno de los vestigios históricos más singulares de la zona.

Su importancia simbólica queda nuevamente reflejada en la heráldica municipal: **Ponte Lubiáns y la Torre de Nogueira aparecen representados en el escudo de Coristanco**, acompañados por dos vieiras.

### Un municipio para recorrer sin prisas

Coristanco no plantea la visita como una sucesión de grandes monumentos concentrados alrededor de una plaza. Su atractivo funciona de otra manera.

Hay que desplazarse entre parroquias, caminar junto al Anllóns, detenerse frente a una iglesia rural y desviarse del itinerario para encontrar un puente, una torre o un castro. En ese recorrido aparece también el paisaje agrícola que explica por qué este territorio es conocido como **O Verxel de Bergantiños**.

Y, por supuesto, están los campos de patatas. El producto que protagoniza cada septiembre la gran fiesta del municipio no puede entenderse sin observar primero el territorio del que procede.

Por eso, quienes se acerquen a **Coristanco durante la Festa da Pataca 2026** tienen una buena oportunidad para ampliar el plan. Una mañana en el Refuxio de Verdes, una ruta por sus iglesias y pazos o una visita a Ponte Lubiáns permiten descubrir qué hay detrás de esa localidad que durante un fin de semana convierte la patata en protagonista absoluta.

Porque la fiesta puede ser el motivo para llegar a Coristanco, pero sus paisajes y sus rincones son una buena razón para quedarse un poco más.



**ALMACENES  
BASALO**  
s.l.

**Víctor J. Lorenzo Taibo**

- **Mater. Construcción**
- **Piensos**
- **Abonos**
- **Fitosanitarios**

**Tel./Fax 981 73 35 45**

**Móvil 699 31 60 99**

**Cereo - 15147 Coristanco**

**A Coruña**

**administracion@basalo.es**



# REPSOL

## Estación de servicio Repsol en Coristanco.

### Servicios complementarios como:

- lavado a presión.
- autolavado.
- aspiradores.
- tienda.
- servicio de aire y agua.
- venta de butano y propano.
- punto de evacuación para caravanas.
- aparcamiento para clientes y cuenta con un surtidor Adblue.

☎ 981 733 088

f REPSOL @repsol www.repsol.es

📍 Avda. de Finisterre, s/n - 15147 - Coristanco (A Coruña)



CONSTRUCCIONES

**FERMIRA, s.l.**

### Dirección:

Nantón - Cabana de Bergantiños

Teléfono: 981 734 822

Móvil: 676 485 381

Fax: 981 734 989

fermirasl@yahoo.es

Construcción completa de edificios de viviendas y locales comerciales.

Desarrollamos en nuestros proyectos de principio a fin, desde los cimientos a la entrega de llaves.





Ponte Pequena, 28  
15147 CORISTANCO (A Coruña)  
[reconsman@hotmail.com](mailto:reconsman@hotmail.com)

Tlfs. 629 81 69 27  
606 96 86 76



# JL PUBLICACIONES

OFRECE A SUS CLIENTES EN PRIMICIA

**PRECIOS SIN COMPETENCIA**



## EXCLUSIVAS



# 684-656-696



exclusivasjloficial@gmail.com



www.jlexclusivas.es

# MERCHANDISING PARA TODOS LOS NEGOCIOS

EMPRESAS | PEÑAS | EVENTOS | COMERCIOS | ASOCIACIONES

*Tu marca, tu estilo, tu identidad*



CONSULTAR PRECIOS Y CALIDADES



ROPA  
PERSONALIZADA



REGALOS  
PUBLICITARIOS



COMPLEMENTOS  
Y ACCESORIOS



PAPELERÍA  
PERSONALIZADA



ARTÍCULOS  
PROMOCIONALES



Y MUCHO  
MÁS...



## ¡PÍDENOS PRESUPUESTO!



CALIDAD  
GARANTIZADA



ATENCIÓN  
PERSONALIZADA



COMPROMISO  
CON TU MARCA