

Somos  
cascarilleiros!



# chocoruña

cascarilla & chocolate 2014



[www.turismocoruna.com](http://www.turismocoruna.com)

#saboreacoruña #coruñasemueve

## A Coruña

*Fiestas del Rosario*

Ciudad Vieja del 3 al 7 de octubre

*Festas do Rosario*

Cidade Vella do 3 ao 7 de outubro

*Festivities of Nuestra Señora del Rosario*

Old Town. 3 to 7 October

A principios del siglo XX comenzó a utilizarse una lámina fina que cubre el cacao, la cascarilla, como sucedáneo del café y el chocolate. Las descargas de cacao en el puerto de A Coruña hicieron del producto un desayuno habitual entre los coruñeses y en la ciudad prosperaron las fábricas de chocolate. **Chocoruña, cascarilla & chocolate** es un evento gastronómico que recuperará esta tradición a través de un completo programa de actividades que se desarrollarán en diferentes puntos de la Ciudad Vieja desde el **3 hasta el 7 de octubre**.

*A principios do século XX comezou a empregarse unha lámina fina que cobre o cacao, a cascarilla, como sucedáneo do café e do chocolate. As descargas de cacao no porto de A Coruña fixeron do produto un almuerzo habitual entre os coruñeses e na cidade prosperaron as fábricas de chocolate. **Chocoruña, cascarilla & chocolate**, é un evento gastronómico que recuperará esta tradición a través dun completo programa de actividades que se desenvolverán en diferentes puntos da Cidade Vella desde o **3 ata o 7 de outubro**.*

The early 20th century saw the start of the custom of using the fine papery covering of the cocoa bean - the husk - as a substitute for coffee and drinking chocolate. Shipments of cocoa beans were regularly unloaded in the Port of A Coruña, and as a result this 'cocoa tea' became a popular breakfast drink with the residents of A Coruña and various chocolate factories were set up in the town. **Chocoruña, cascarilla & chocolate** is a gastronomic event designed to revive this tradition and includes an extensive programme of events that will take place at various venues around the Old Town between **3 and 7 October**.

Somos  
chocolateiros!





3 OCT SQUARE ESPACIO CULTURAL | 18.00H. - 20.00H.

(Plaza de Azcarraga, 12)

## Choconversa

Master class de Ariel Mendizábal con la colaboración de Iván Domínguez "Introducción al mundo del cacao. De la planta al haba. El por qué de que nos llamen cascarilleros" y degustación. Previa inscripción gratuita en el 678 631 079. 20 plazas. / Master class de Ariel Mendizábal coa colaboración de Iván Domínguez "Introdución ao mundo do cacao. Da planta á faba. O porqué de que nos chamen cascarilleiros" e degustación. Inscripción previa gratuita no 678 631 079. 20 prazas. / Master class by Ariel Mendizábal & Iván Domínguez "An introduction to the world of cocoa. From tree to bean. Why we are known as 'cascarilleros' (cocoa huskers)" and tasting session. Admission free. Prior registration required on 678 631 079. 20 places.

4 OCT PLAZA DE AZCÁRRAGA | 10.00H. - 13.00H.

Si llueve se hará en: / Se chove farase en: / Alternative venue in the event of rain: Square Espacio Cultural

## Chocolatada pop con churros

- Chocolatada pop con churros. / Hot chocolate, churros and pop.

Gratuita. Sesión cuentacuentos y concierto del grupo Los Mecánicos. / Gratuita. Sesión de contacontos e concerto do grupo Los Mecánicos. / Admission free. Storytelling session and concert by Los Mecánicos.

5 OCT PLAZA DE AZCÁRRAGA | 11.00H.

Si llueve se hará en: / Se chove farase en: / Alternative venue in the event of rain: Square Espacio Cultural

## Fiesta popular de la cascarilla y el chocolate

- Festa popular da cascarilla e do chocolate. / Popular cocoa husk and chocolate festival.

Cocineros: / Cocineiros: / Chefs: Pablo Gallego, Chisco Jiménez, Diego Bello, Iria Espinosa, Ángeles Marzoa, Luis Veira, Gorka Fernández, Iván Domínguez y Francisco Agrasar.

Elaboración y degustación gratuita de una gran tarta de chocolate y concierto de Marián Ledesma y los Tinaquero Brothers. / Elaboración e degustación gratuita dunha gran torta de chocolate e concerto de Marián Ledesma y los Tinaquero Brothers. / Baking and free tasting of a huge chocolate cake and concert by Marián Ledesma & Tinaquero Brothers.

3/7 OCT CIUDAD VIEJA

## Ruta de la cascarilla y el chocolate en la Ciudad Vieja

- Ruta da cascarilla e do chocolate na Cidade Vella / Cocoa husk and chocolate trail around the Old Town.

Descubre las ofertas especiales que tienen para ti los establecimientos colaboradores. / Descubre as ofertas especiais que teñen para ti os establecementos colaboradores. / Discover the special offers available at participating stores.

\* Actividades hasta completar aforo y fin de existencias. / Actividades ata completar capacidade e fin de existencias. / Activities with limited admission and while stocks last.

### A' Vella (1)

Plaza de Azcárraga, s/n

☎ 981 206 219

🕒 10:00h. a 23:00h.

☞ Chocolates a la taza de sabores  
Chocolates de facer de sabores  
Hot chocolate and a choice of flavours  
1,90€

### Brisbró Café-bar (2)

Santiago, 17

☎ 635 791 539

🕒 08:30h. a 14:00h. - 17:00h. a 22:00h.

☞ Chocolate a la taza a precio especial  
Chocolate de facer a prezo especial  
Special offer on hot chocolate  
1,00€

### Dolce & Co (3)

Plaza de Azcárraga, 8

☎ 981 228 557

🕒 09:00h. a 20:00h.

☞ Trufas artesanas  
Trufas artesás  
Handmade truffles  
0,50€/unidad /unidade /each

### Heladería Puerta Real (4)

Santiago, 2 bajo

☎ 881 886 149

🕒 12:00h. a 00:00h.

☞ Helados artesanos de cascarilla y chocolate  
Xeados artesás de cascarilla e chocolate  
Handmade cocoa husk and chocolate ice creams  
2,50€ - 3,00€ - 3,50€

### La Rioja Bar Restaurante (5)

Capitán Troncoso, 18 bajo

☎ 981 213 792

🕒 12:00h. a 16:00h. - 20:00h. a 24:00h.

☞ Conejo de monte al chocolate  
Coello de monte ao chocolate  
Rabbit in chocolate  
2,50€ - 12€

### La taberna del Arriero (6)

Capitán Troncoso, 19 bajo

☎ 981 979 692

🕒 11:00h. a 16:00h. - 20:00h. a 24:00h.

☞ Filloas con crema de chocolate casera  
Filloas con crema de chocolate caseira  
Galician pancakes with homemade chocolate cream  
2,50€

### La terraza de Mario (7)

Plaza de Azcárraga, 12

☎ 981 220 106

🕒 L - J de 09:00h. a 01:00h.

V a D de 09:00h. a 02:00h.

☞ Chuletas al estilo del Ampurdán  
Costeletas ao estilo do Ampurdán  
Ampurdán-style lamb chops  
3,50€ - 5,00€ - 8,00€

### Linda Rama (8)

Porta de Aires, 4

☎ 981 905 115

🕒 09:00h. a 22:00h.

☞ Chocolate a la taza  
Chocolate de facer  
Hot drinking chocolate  
1,20€

### Montse D'Pont (9)

Plaza de los Ángeles, 6 bajo

☎ 981 22 71 61

🕒 L - J 10:00h. a 19:00h.

V 09:30h. a 20:00h. S 08:30 a 14:00

☞ Te invitan a chocolate con tu tratamiento de cacao  
Convidanche a chocolate co teu tratamento de cacao  
A chocolate treat free with your cocoa treatment  
5,00€

### Noray (10)

Plaza María Pita

☎ 981 22 48 86

🕒 07:00h. a 24:00h.

☞ Chocolate y 4 churros  
Chocolate e 4 churros  
Hot chocolate and 4 churros  
3,00€

## Somos cascarilleiros!

### Pablo Gallego (11)

Capitán Troncoso, 4

☎ 981 208 888

🕒 13:00h. a 16:00h. - 21:00h. a 24:00h.

☞ Tarta de chocolate caraibe  
Torta de chocolate Caraibe  
Caribbean chocolate cake  
5,00€/unidad /unidade /each

### Panadería Semilla de sésamo (12)

Damas, 15

☎ 981 228 042

🕒 L-V 09:15 a 15:15h. - 17:00h. a 20:30

S 09:15h. a 15:15h.

☞ Cascarilla para infusionar  
Cascarilla para infusións  
Chocolate husk tea  
4,50€

### Pé Franco (13)

Plaza da Constitución, 4

☎ 881 120 580

🕒 13:00h. a 16:00h. - 20:00h. a 00:00h.

☞ Carrilleras con chocolate / Tartalelas de chocolate  
Faceiras con chocolate / Tortalelas de chocolate  
Pork cheeks with chocolate sauce / Chocolate tartlets  
3,00€ / 1,50€

### Tierra de Fuego (14)

Capitán Troncoso, 2

☎ 981 213 750

🕒 10:00h. a 14:00h. - 17:00h. a 20:30h.

☞ Chocolateras Alfarería de Buño  
Chocolateiras Cerámica de Buño  
Buño Pottery jug for hot chocolate  
10% dto. /discount

### Yéboles (15)

Capitán Troncoso, 14 bajo

☎ 981 206 220

🕒 13:00h. a 16:00h. - 20:30h. a 00:00h.

☞ Cañitas rellenas de crema de cascarilla y chocolate  
Cañitas recheas de crema de cascarilla e chocolate  
Pastry horns filled with cocoa husk and chocolate  
2,00€

### Zlick (16)

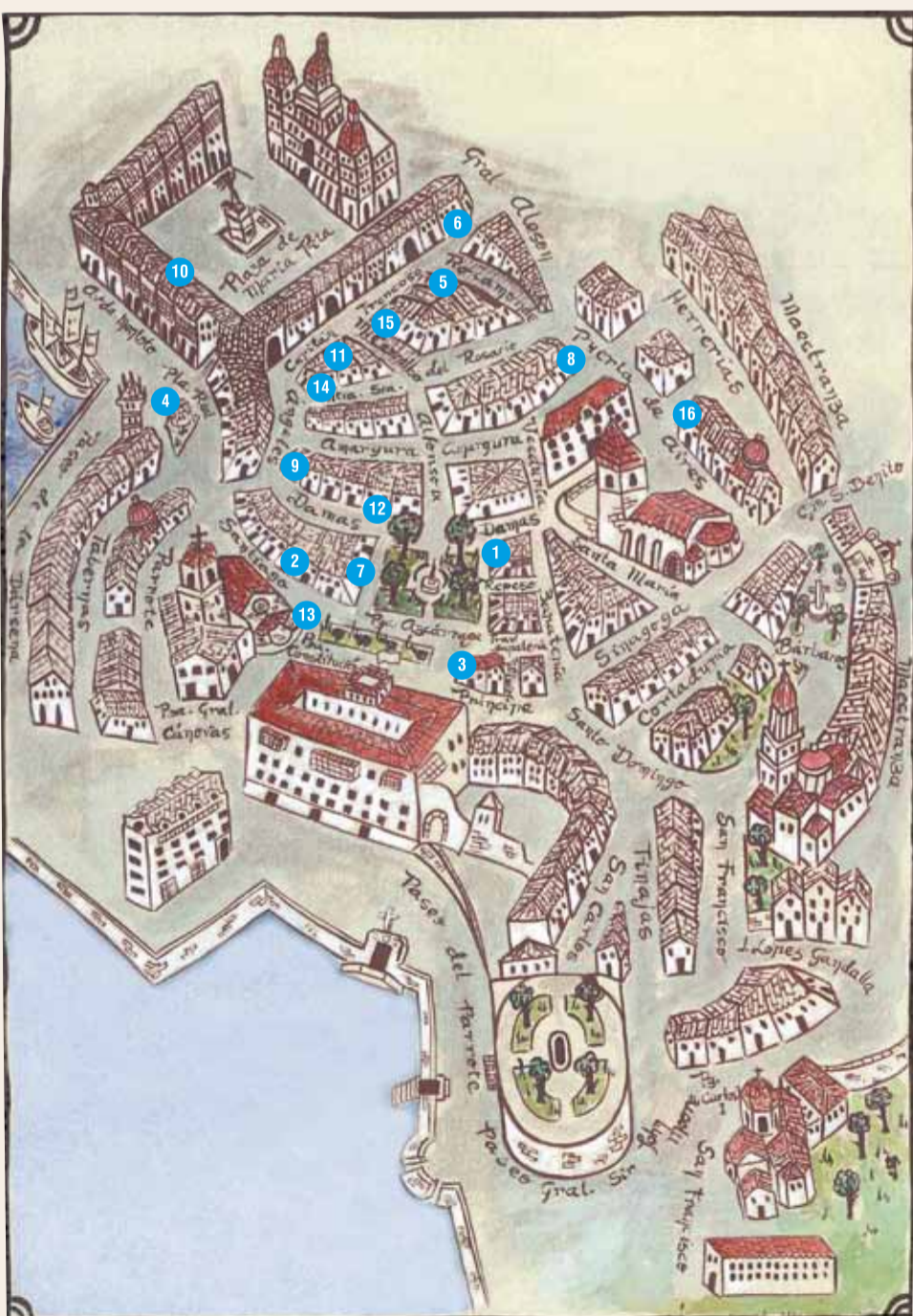
Porta de Aires, 15 b

☎ 881 897 795

🕒 L-V: 09:30h. a 14:00h.

M-V: 16:00h. a 20:30h. S: 17h. a 20:30h.

☞ Si nos visitas te invitamos a chocolate  
Se nos visitas convidámosche a chocolate  
Call in and taste our chocolate for free



  
**chocoluña**  
cascarilla&chocolate2014