

DOSSIER DE PRENSA

O'PAZO
asador



EL RESTAURANTE

El restaurante O'Pazo abre sus puertas en Padrón en agosto del año 2000. Concebido como un asador clásico en sus inicios, su oferta se basa en la revisión de los platos tradicionales de la gastronomía gallega, especialmente pescados, mariscos, carne de rubia gallega y productos de la huerta local, bajo la premisa de ofrecer a los comensales una propuesta de calidad y con materias primas de primera categoría.

Con el paso de los años, y especialmente tras la incorporación de Óscar Vidal como responsable de cocina, la propuesta gastronómica del restaurante va evolucionando y refinándose. Sin embargo, no por ello han dejado de estar presentes su filosofía y sus orígenes: una cocina esencial, con una intervención mínima del producto y donde la brasa es la principal protagonista.

En noviembre de 2022 el restaurante O'Pazo fue galardonado con una Estrella Michelin, el reconocimiento más importante en el ámbito gastronómico que otorga la célebre guía Michelin. Así mismo, cuenta con dos Soles otorgados por la prestigiosa guía Repsol: el primero le fue concedido en el año 2020, y el segundo, en febrero de 2023. En su haber tiene, además, numerosas menciones en importantes publicaciones especializadas como el periódico La Vanguardia, la revista Traveler o The Wine Advocate, entre otros.





LOS HERMANOS VIDAL IGLESIAS

Manuel Vidal Iglesias (Padrón, A Coruña, 1977) es jefe de sala y copropietario del restaurante O'Pazo. Estudia Dirección hostelera en el Centro Superior de Hostelería de Galicia (Santiago de Compostela), una de las escuelas más prestigiosas de la comunidad, entre los años 1995 y 2000. Tras plantear como trabajo final de carrera la creación de una brasería en la que las mejores materias primas gallegas tuvieran un lugar destacado, su proyecto se convierte en realidad y el Asador O'Pazo abre sus puertas ese mismo verano en un terreno anexo al Hotel Scala, el negocio familiar.

Desde entonces es responsable del salón y gerente del restaurante, un proyecto al que se suma como cocinero su hermano Óscar en el 2010. Ese mismo año Manuel pasa a dirigir el Grupo Hotel Scala, que además del propio O'Pazo y del alojamiento, cuenta también con los restaurantes Scala y Brandal, la bodega Pazo Arretén y un pazo con el mismo nombre para la celebración de bodas y eventos.





Óscar Vidal Iglesias nace en Padrón (A Coruña), en 1988. Su relación con la hostelería comienza desde muy pequeño, en el hotel que su familia regenta en esta localidad. Es allí donde tiene su primer contacto con los fogones y donde despierta su interés por el sector. Estudia cocina en la Escuela de Hostelería Lamas de Abade (Santiago de Compostela) y, tras finalizar su aprendizaje, se incorpora al equipo de O'Pazo en el año 2010. Es en este momento cuando da sus primeros pasos en el trabajo con la brasa, una especialidad que encuentra apasionante y que le permite desarrollar toda su creatividad.

En 2012 pasa a dirigir la cocina del restaurante, cuya propuesta gastronómica va evolucionando a la par que la destreza de Óscar con las brasas, técnica en la que se especializa de manera autodidacta. Actualmente, es chef y copropietario del restaurante O'Pazo junto a su hermano, Manuel.



UN ESPACIO QUE MIRA AL PRODUCTO

El restaurante O'Pazo se encuentra en el municipio de Padrón, en un pequeño valle a los pies de los montes Meda y Santiaguño y muy próximo a los ríos Ulla y Sar, así como a las costas de la comarca del Barbanza y de la Ría de Arousa. Esta ubicación resulta fundamental para entender la propuesta culinaria de los hermanos Vidal, basada en una cocina de kilómetro cero que se nutre de su entorno más próximo: lamprea del Ulla, chocos de Rianxo, percebes de Aguiño o vaca de Bandeira, entre otros. Tanto es así que O'Pazo cuenta con su propio huerto, en el que el equipo de cocina cultiva cada temporada las hortalizas que utilizarán posteriormente en sus elaboraciones, como guisantes lágrima o tomates.





Esta filosofía de gastronomía de proximidad se refleja también en la nueva sala del restaurante, un comedor íntimo de líneas modernas y tonos negros, ceniza y madera -al igual que las ascuas de su cocina- que recibe el nombre de Santiaguíño por estar orientado hacia este monte. Un enclave donde anualmente se celebra una romería tradicional a la que la gente acude a beber vino y a realizar asados, del mismo modo que hacen en O'Pazo.

Tomando esta vinculación con el entorno y la tierra como base, el equipo de O'Pazo consigue transportar a los comensales a través de una experiencia gastronómica completa, que comienza con la selección de las mejores materias primas o de los combustibles idóneos para generar las brasas, y termina con cada uno de los platos que se sirven en su salón.

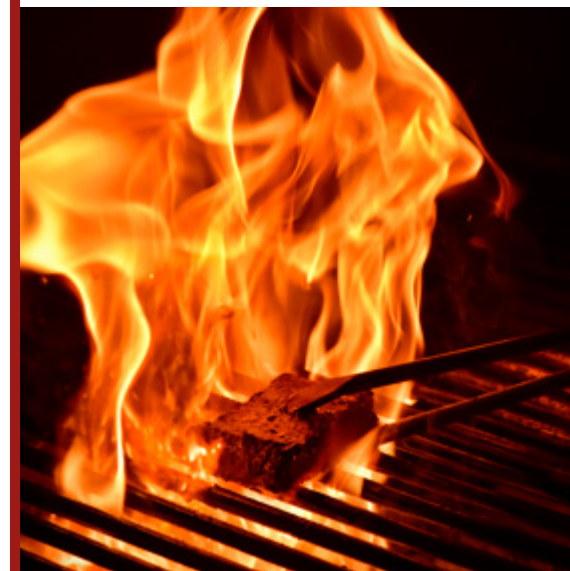


La propuesta gastronómica de O'Pazo:

LA BRASA COMO PROTAGONISTA

La propuesta gastronómica de O'Pazo se asienta en los valores de siempre: una cocina de producto, esencial, delicada y que reniega de las grandes transformaciones; en la que conviven lo tradicional y lo vanguardista y donde la brasa es siempre la protagonista. Aquí no hay lugar para temporizadores o medidores de temperatura: la elaboración de cada plato es intuitiva y refleja el profundo conocimiento del chef sobre las materias primas de excepción con las que trabajan en el restaurante.

Entre los platos de la carta, que se adapta cada jornada a la disponibilidad de producto de los mercados locales y de los proveedores de origen, destacan la chuleta de vaca rubia gallega madurada en el restaurante, el choco de Rianxo con vinagreta de garum – el local tiene un aula para elaborar sus propias fermentaciones-, el guisante lágrima de su huerto asado y en caldeirada o los pescados madurados. O'Pazo cuenta también con un menú degustación, Rescaldo, un término que hace referencia a las pequeñas brasas que permanecen entre la ceniza cuando las llamas se extinguen. Se compone de cuatro entrantes, diez pases y dos postres, cuyas propuestas tienen como denominador común la brasa.





La bodega resulta fundamental para entender la experiencia gastronómica de O'Pazo, que dirige la sumiller Almudena Feal. Cuenta con más de 1.000 referencias entre las que destacan vinos de las cinco denominaciones de origen gallegas -Rías Baixas, Ribeiro, Ribeira Sacra, Valdeorras y Monterrei-, así como una nutrida selección de vinos nacionales e internacionales representados a través de marcas francesas, portuguesas, italianas, alemanas o estadounidenses. La oferta de O'Pazo se completa con cavas, champagnes, licores y vinos finos, además de con una cuidada cava de puros.

Por su parte el equipo de sala del restaurante, dirigido por Manuel Vidal, cuida con sumo mimo cada detalle del servicio, buscando la excelencia en la atención que reciben los visitantes desde el momento en el que llegan a O'Pazo.





C O N T A C T O

DIRECCIÓN

Lugar de Pazo, S-N
15917 Padrón (A Coruña)

TELÉFONO

981 811 507

E-MAILS DE CONTACTO

info@asadoropazo.es
prensa@mrturismo.com

WEB

www.asadoropazo.es

EN REDES SOCIALES

[@asadoropazo](#)



