



Consulado General del Uruguay en Galicia, Asturias, Cantabria y País Vasco
GACETILLA INFORMATIVA N° 078

12 de diciembre de 2025

URUGUAY Y ESPAÑA COMPARTEN GRUPO PARA EL PRÓXIMO MUNDIAL

Luego del sorteo realizado el pasado viernes 5 de diciembre, se establecieron todos los grupos para el Mundial 2026 que se realizará en Estados Unidos, México y Canadá.

La Selección Uruguaya integrará el Grupo H del Mundial 2026, zona en la que enfrentará a Arabia Saudita, Cabo Verde y España.

Este sábado, la FIFA comunicó oficialmente los días, horarios y sedes de todos los partidos de la Copa del Mundo de Estados Unidos, México y Canadá.

La Celeste debutará el lunes 15 de junio ante Arabia Saudita, en el Hard Rock Stadium de Miami.

En la segunda fecha, el equipo dirigido por el argentino Marcelo Bielsa jugará con Cabo Verde también en Miami, el domingo 21.

Y Uruguay finalizará la fase de grupos contra España, el viernes 26 de junio en Guadalajara, México.

GRUPO H



España



Cabo Verde



Arabia Saudí



Uruguay

Históricos de Uruguay anticipan un duro choque ante España en el Mundial

El exdelantero Sebastián Abreu, advirtió que aún es prematuro hacer pronósticos firmes, ya que en seis meses "pasa mucha agua por debajo del puente". Abreu señaló que el rendimiento final dependerá del estado físico y emocional con el que lleguen los jugadores, la continuidad de los entrenadores y el ritmo competitivo previo.

Sin embargo, sobre el choque ante España, aseguró contundente: "Ganar. Así clasificamos primeros de grupo".

Diego Godín, excapitán del conjunto celeste, destacó que Uruguay cuenta con "una gran selección y jugadores en los mejores equipos del mundo", aunque reconoció que los últimos resultados y la "foto futbolística" no es la mejor. Sobre España, país donde jugó doce temporadas, tres en el Villarreal y nueve en el Atlético de Madrid, aseguró que es un rival históricamente incómodo. "Ha sido una piedra en el zapato para Uruguay, siempre ha sido difícil jugarle al estilo del fútbol de España", afirmó Godín, y la considera, junto a Argentina, como una de las grandes candidatas al título si ambas llegan en buen estado.

El mediocampista Diego Pérez apeló a la identidad histórica de Uruguay y afirmó que el objetivo siempre es "llegar lo más arriba posible", aunque subrayó que la clave será fortalecerse como grupo y jugar "partido a partido". Recordó que a España se le respeta, pero no se le teme: "Nosotros le jugamos de igual a igual a cualquiera". En su opinión, si Uruguay llega con todos sus futbolistas disponibles y en buen nivel físico y emocional, será "difícil para cualquiera".

El también exinternacional Álvaro 'Tata' González sostuvo que Uruguay debe encarar cada Mundial "con la ilusión de pelear la definición y por qué no ganarlo", siempre y cuando recupere algunos aspectos que -en su opinión- se han perdido tras el ciclo de Óscar Tabárez. Consideró clave que el cuerpo técnico logre que los jugadores se sientan cómodos para rendir al máximo. Sobre el partido ante España afirmó que "va a ser durísimo", pero aseguró que "tampoco habrán quedado contentos cuando en el sorteo les salió Uruguay".

Día, hora y estadio de los partidos de Uruguay en el Mundial 2026

Lunes 15 de junio de 2026.

Arabia Saudita vs. Uruguay

Fecha 1. Miami.

Hora local: 18:00.

Hora peninsular española : 00:00 (del día 16 de junio).

Domingo 21 de junio de 2026

Uruguay vs. Cabo Verde

Fecha 2. Miami.

Hora local: 18:00.

Hora peninsular española : 00:00 (del día 22 de junio).

Viernes 26 de junio de 2026

Uruguay vs. España

Fecha 3. Guadalajara.

Hora local: 20:00.

Hora peninsular española : 02:00 (del día 27 de junio).

Fuentes:

https://espndeportes.espn.com/futbol/mundial/nota/_/id/16051087/seleccion-uruguay-biela-cuando-donde-juega-calendario-2026-fixture-dia-hora-rivales

<https://www.mundodeportivo.com/seleccion-espanola/20251205/1002581759/asi-queda-grupo-espana-mundial-2026-rivales-sedes-fechas.html>

<https://www.mundodeportivo.com/futbol/america/20251211/1002584894/historicos-uruguay-anticipan-duro-choque-espana-mundial.html>

PATRIMONIO NACIONAL

Hotel del Prado de Nueva Helvecia



El hotel, fue fundado por Alberto Reisch en 1898 sobre una fábrica antigua de cerveza construida por Julio Chapalai en 1878, posteriormente transformada por Teófilo y otro Neirthart en 1888.

Su edificación da sensación de fortaleza porque posee: galerías subterráneas, sin viga, con piedras, ladrillos, tierras romanas y fundamentalmente con uso de arco, la bóveda, con los accesos y ventilaciones.

Entre 1905 y 1915 Nueva Helvecia fue protagonista de un gran movimiento de población y del inicio de la actividad artística orientada hacia la vida rural.

En la segunda mitad del siglo XIX, don Alberto Resich comenzó a construir las bases de lo que, en 1899, fue y es el Hotel del Prado en la cual derivó a la apertura del polo turístico.

A esa zona llegaban, como aún siguen llegando, turistas que buscaban paisajes de campo, comidas caseras y paseos por la campaña en un ambiente familiar y en contacto con la naturaleza.

El propietario del Hotel, Dante Guerra, comentó que hoy uno de sus desafíos es “conservar, mejorar y valorar a este edificio por su entorno, por el gran valor histórico que encierra”. El director general de la Comisión del Patrimonio Cultural de la Nación, William Rey Ashfield, agregó que a final del siglo XIX el Hotel estaba marcando una modalidad de hacer turismo. Era de tranquilidad y estaba vinculado a lo productivo porque se volcaba a la tarea de producción de queso y de molienda.

“La declaratoria se ubica dentro de un bien valioso que tiene todas las condiciones desde lo arquitectónico, lo espacial, lo tipológico, su

inserción en el contexto, pero, sobre todo, acompaña y de forma excepcional una manera de vivir, de producir, como es la que se ha dado en esta región del país", dijo Rey Ashfield.

"Que hoy sea declarado Monumento Histórico Nacional es un hito en la historia de Colonia Suiza (...) Agregar valor patrimonial a nuestro pasado es muy trascendente"

Declaró el intendente de Colonia, Carlos Moreira.

El ministro del MEC, Pablo da Silveira, comentó que "este edificio surge de la iniciativa privada y sigue en manos de la iniciativa privada. La enseñanza es que nuestro patrimonio histórico lo construimos entre todos, el Estado y la sociedad". Habló de su diferencia, pero destacó el diálogo fluido y los lazos de cooperación y de reconocimiento.

En el interior hay un déficit de declaratorias de Patrimonio Histórico Nacional. Da Silveira comentó qué hay muchos edificios realizados con calidad y que merecen ser reconocidos. "Vamos a reconocer, a homenajear, a resaltar los logros, la historia, las familias que le han hecho muy bien a este país y que nos han enriquecido como sociedad", agregó.



Fuente:

<https://www.gub.uy/ministerio-educacion-cultura/comunicacion/noticias/hotel-del-prado-nueva-helvecia-es-monumento-historico-nacional>

https://municipiodenuevahelvecia.com/?page_id=847

¿SABÍAS QUE...?



Licor uruguayo se lleva medalla de oro

El licor de tannat a la grappa y el de grappamiel de la Bodega Valdi, recibieron medallas de oro y plata, respectivamente.

El concurso se celebró en octubre en Monticello, Chile. Desde la Bodega y Destilería Valdi prefirieron no viajar a Chile para la edición 2025 del Catador Spirits Awards.

Los tres productos postulados fueron enviados por encomienda a Monticello: nunca se habían presentado a una competencia antes y no pensaban que podían ganar.

Pero se llevaron una sorpresa: su licor de tannat a la grappa, que se midió contra tequilas mexicanos y piscos peruanos y chilenos, terminó llevándose una medalla de oro y su licor de grappamiel, una medalla de plata.

Daniel Meloño, gerente comercial de la bodega, prefiere no revelar el nombre del tercer producto, porque está convencido de que puede llegar a ganar más adelante.

Después de todo, solo le faltó tres puntos para hacerse con una medalla.

"No habíamos competido nunca en ningún concurso de nada. Esto fue el puntapié inicial, ahora quedamos embalados y estamos abiertos a buscar otros concursos", contó.

La idea de postularse al certamen llegó por parte de una persona conocida del dueño, que les sugirió anotarse a la competición.

Luego llegó la parte de ponerse de acuerdo en qué productos postular y todo el trámite de enviar las botellas por encomienda.

El concurso

El Catad'Or World Wine Award se celebra desde hace 30 años en Chile y reúne a un jurado internacional de expertos. En paralelo, desde hace cinco años, se hace el World Spirits Awards, el evento del que participaron los uruguayos: está dedicado exclusivamente a las bebidas espirituosas, como el tequila, el mezcal o el whisky, y las catas que se realizan se hacen exclusivamente a ciegas.

Para Meloño ganar una medalla de oro en una categoría de licores tiene el valor agregado de que en Uruguay no hay cultura tan vinculada al licor, como sí sucede en México o Chile.

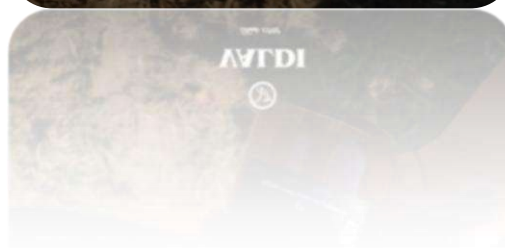
"Acá la grappamiel tiene su prestigio. Pero por ejemplo no hay un consumo de licor habitual como lo tienen ellos, ¿no? Se toman su medidita todos los días. El uruguayo es más clásico: hay más cerveza, más vino o más whisky, por ejemplo", opinó.

El licor de tannat a la grappa está hecho con una maceración de vino de dos años y una grappa "exclusiva", según señala la bodega en su página web. La bebida tiene un estacionamiento en barrica de roble no menor a un año. En cuanto al sabor, tiene notas de tostado, vainilla y caramelo. Su graduación es de 16.5% de alcohol en volumen.

Por otra parte, el licor de grappamiel de la bodega está hecho con un miel comprada a un apicultor de una zona vecina a la bodega, que se derrite a baño maría para poder mezclarse. Además, lleva un poco de caramelo. La bebida no se filtra y tiene un 38% de alcohol en volumen.

Fuente:

<https://www.elpais.com.uy/informacion/sociedad/licor-uruguayo-sorprendio-y-se-llevo-medalla-de-oro-en-concurso-internacional-no-habiamos-competido-nunca>



Catad'Or
World Wine Awards | 30 Edición

27-29 Octubre 2025
Monticello, Chile



DÍA NACIONAL DEL CANDOMBE, LA CULTURA AFROURUGUAYA Y LA EQUIDAD RACIAL



3 DE DICIEMBRE

Ley 18.059

Candombe, Cultura Afrouruguaya y
Equidad Racial

Artículo 1.

*“Declárese el 3 de diciembre «Día nacional
del candombe, la cultura afrouruguaya y la
equidad racial”.*

Una fecha que invita a reconocer el valor
histórico, cultural y social de estas
manifestaciones que forman parte esencial
de nuestra identidad nacional.

El candombe constituye una de las expresiones más significativas de nuestra identidad nacional: nació de procesos de resistencia y transmisión comunitaria afrodescendiente, y hoy integra el patrimonio cultural del Uruguay y el patrimonio inmaterial de la humanidad.

La Comisión Interministerial de Apoyo al Tango y al Candombe (CIATyC) saluda este 3 de diciembre, fecha en la que el país reconoce el valor histórico, cultural y social del candombe, la cultura afrouruguaya y la equidad racial.

El candombe constituye una de las expresiones más significativas de nuestra identidad nacional: nació de procesos de resistencia y transmisión comunitaria afrodescendiente, y hoy integra el patrimonio cultural del Uruguay y el patrimonio inmaterial de la humanidad.

Su vigencia reafirma la fuerza de las memorias que lo sostienen y el aporte fundamental de las comunidades que lo han preservado a lo largo del tiempo. Reconocemos al candombe como territorio de expresión, construcción colectiva y afirmación cultural; un espacio que interpela nuestras prácticas, invita a profundizar en la equidad racial y nos recuerda la importancia de garantizar el pleno ejercicio de derechos para todas las personas.

En esta fecha, la CIATyC invita a honrar su historia, valorar su presente y reafirmar el compromiso institucional del Estado uruguayo con el cuidado, la promoción y el respeto de estas manifestaciones culturales que nos definen como sociedad. Ese día se desarrolló una importante agenda de actividades en Canelones, Salto, Colonia del Sacramento y Montevideo.

Fuente: <https://www.gub.uy/ministerio-educacion-cultura/comunicacion/noticias/dia-nacional-del-candombe-cultura-afrouruguaya-equidad-racial-0>



CAFÉS Y BARES NOTABLES EN MONTEVIDEO

El Municipio B de Montevideo impulsa la creación del reconocimiento Cafés y bares notables del Municipio B con el objetivo de valorar, proteger y proyectar los cafés y bares históricos que forman parte de la identidad urbana, social y cultural de Montevideo.



Tal como señalan los antecedentes departamentales y las iniciativas internacionales en torno a bares notables y patrimoniales, estos espacios no solo ofrecen gastronomía; son memoria viva, arquitectura histórica, refugios de comunidad y motores culturales que han acompañado a la ciudad desde los siglos XIX y XX.

Inspirado en experiencias como los Bares Notables de Buenos Aires y la Ruta de Cafés Históricos de Europa, este programa busca consolidar un circuito cultural activo, atractivo para la comunidad, turistas y visitantes, posicionando al Municipio B como territorio de valor patrimonial y desarrollo local.

En el lanzamiento de la propuesta participaron el intendente de Montevideo, Mario Bergara; la alcaldesa del Municipio B, Patricia Soria; la subsecretaria del Ministerio de Turismo, Ana Claudia Caram; el director general de Secretaría del Ministerio de Educación y Cultura, Carlos Varela; la directora de la División Turismo de la Intendencia, Karina Fortete; y el presidente de Cambadu, Daniel Fernández.

El intendente rememoró la importancia histórica de los viejos boliches de Montevideo y destacó la experiencia de distintas generaciones que se

encontraban o se cruzaban con diferentes exponentes de la intelectualidad uruguaya, a la vez que resaltó el papel que aportan en términos de comunidad barrial, de encuentro y socialización en un entramado territorial que abarcaba a toda la ciudad y el departamento.



Fuente:

<https://montevideo.gub.uy/noticias/lanzamiento-de-cafes-y-bares-notables-del-municipio-b>

Inauguración de la nueva sede de AEGU en el Centro Orensano



La Asociación de Empresarios Gallegos del Uruguay vivió una noche muy especial con la inauguración de su nueva sede, un paso significativo que refuerza el crecimiento institucional y la proyección a futuro.

Durante la jornada, se realizó la entrega de compostelas y diplomas a los jóvenes que participaron de los programas impulsados por la Asociación, reconociendo su compromiso y el camino recorrido.

Posteriormente, tuvo lugar la firma del convenio entre AEGU y el Centro Orensano, junto con la inauguración oficial de las obras de remodelación de la sede, reafirmando el trabajo conjunto y la apuesta al fortalecimiento de la comunidad gallega en Uruguay.

La actividad, que contó con la presencia del Secretario Xeral de Emigración de la Xunta de Galicia, Antonio Rodríguez Miranda, culminó con un encuentro de camaradería, en el que socios y amigos compartieron la presentación de las mejoras realizadas y celebraron este nuevo hito para la Asociación.

Felicitaciones y ¡mucho suerte en esta nueva etapa!

Fuente:
<https://www.aegu.org.uy/post/inauguraci%C3%B3n-de-la-nueva-sede-de-aegu-en-el-centro-orensano>

URUGUAYOS



Andrea Bella

La compatriota Andrea Bella presentó su cuaderno de viaje ilustrado EUSKARA ETA BIOK, que ha publicado en estrecha colaboración con HERRIMA argitalpenak.

El evento tuvo lugar el 5 de diciembre en el contexto de la "Feria del Libro y Disco Vasco de Durango".

Bajo la batuta del televisivo Kike Amonarriz, el acto comenzó con un baile de fandango vasco protagonizado por los compatriotas uruguayos Andrea Bella y Julio López, quienes sorprendieron al público presente con su espléndida actuación. Posteriormente, Andrea Bella y la autora del texto del libro, Ainize Madariaga, fueron entrevistadas por el famoso presentador para que pudieran explicar diferentes aspectos del proceso de elaboración del libro.

El acto contó con representación del Ayuntamiento de Durango (Ciudad hermana con Montevideo desde 2022), en calidad de patrocinador del citado proyecto editorial, a través de la Concejala de Euskera Paule Sanchez y la Concejala de Cultura Arantza Barrenetxea.

Dentro de la entrevista, Andrea Bella agradeció la colaboración de numerosas personas y entidades en el plano logístico, destacando en especial a las Euskal Etxea de Uruguay, a FIVU (Federación de Instituciones Vascas del Uruguay) y a la Euskal Etxea de Bruselas, puesto que son piezas clave en la coordinación de la actividad de divulgación internacional que desarrollará el proyecto en octubre de 2026 en Uruguay y Argentina, principalmente.

Dentro de esta fase divulgativa, el libro se presentará en diciembre en Madeira (Portugal); y, en marzo, Andrea presentará su libro en la Euskal Etxea de Bruselas.

Por ultimo, la socialización del cuaderno de viaje ilustrado en el País Vasco tendrá lugar a partir de marzo a través de una dinámica de presentaciones del libro en diferentes localidades vascas.



Mi inolvidable primer domingo en Montevideo.

Por Manuel Suárez Suárez

El paso del tiempo hace que crezca en mí el agradecimiento que merecen los ciudadanos de la República Oriental del Uruguay que en noviembre de 1958, reciben a un niño emigrante que viaja de la mano de su madre para reunirse con su padre en un lugar llamado Montevideo.

Creo que con cinco años no entendemos nada de la emigración y por lo tanto tampoco nos afecta la morriña. Enseguida, se fueron difuminando los recuerdos de la aldea. El ingreso en una nueva realidad te lleva a centrar tu atención en lo que tienes delante de los ojos. Comienzas a guardar en el archivo las imágenes y los sonidos que te acompañarán en el escenario montevidеоano.

Mis recuerdos eran para los folladiños (filloas en la sartén) que me hacía mi abuela Concepción y también para el chocolate que compraba en la feira de Baio. El desembarco en la capital uruguaya tuvo lugar el jueves 27 pero mi entrada sentimental fue en la tarde del domingo 30, en la casa de Ramón de Castromil.

Aquel domingo es inolvidable.

Pasaban unos minutos de las nueve de la mañana en el pequeño apartamento alquilado por mi padre en el barrio de Aires Puros. Oigo una música de gaitas que viene de la cocina. Estoy en la cama pero me levanto y voy a la cocina en la que mis padres están desayunando.

Aquellos gaiteros suenan igualito a los que estuvieron en el verano en la fiesta de A Ermida Vella en mi aldea de Tines. Mi padre me explica que los señores de la radio son emigrantes como nosotros y están en una audición llamada Sempre en Galicia.

Dice que la lleva escuchando desde que llegó ya que la escuchaba el dueño de la pensión (Paco Esperón) en la que vivía en la calle Yaguarón, cerquita del Palacio legislativo. Un poco después conocí al muy cordial pontevedrés Esperón y también a una nena (Ester Cañás) que vivía con su padres, que eran de Sada, en una vivienda de al lado de la pensión.

Vaya sorpresa que los señores de la radio hablen como yo. Muchos años después, aquellos dos señores (Pedro Couceiro y Manuel Meilán) tuvieron la gentileza de invitarme a colaborar en la audición que desde 1950 sementaba identidad y sentimiento de pertenencia en la colectividad gallega.

Por la tarde quedamos de ir a la casa de Ramón de Castromil. El amigo de mi padre vivía en la calle Santa Ana, cerca de nuestro apartamento. Creo que la distancia era de unas seis cuadras (quizás fue cuando escuché por primera vez esta palabra) en dirección al Cementerio del Norte y después de cruzar una avenida llamada Propios (luego bulevar José Batlle y Ordóñez) que iba desde el barrio de Sayago hasta el barrio del Buceo.

Al llegar a Propios, nos detuvimos en la vereda para dejar pasar varios camiones. Le pregunté a mi padre que hacían arriba de los camiones una cantidad de hombres y mujeres que gritaban y agitaban banderas. Mi padre me dijo que iban a votar porque era día de elecciones y que los de las banderas blancas eran del Partido Nacional y los de las rojas del Partido Colorado.

Aquellas personas eran las que elegían al presidente. Había que meter en una urna (nunca escuchara esta palabra) un papel impreso en el que figuraba el nombre del candidato y el número de la lista por la que se presentaba. Los dos principales partidos eran los blancos y los colorados que eran elegidos para un mandato de cuatro años.

Mi padre habló de la democracia uruguaya que era muy buena porque el dictador Franco era un desgraciado. Yo nada entendí pero supuse que lo de votar sería buena cosa ya que la gente de los camiones se veía llena de alegría.

Recuerdo que muy nervioso iba caminando a la casa de Ramón. Mis padres me dijeron que el matrimonio Vázquez-Rama tenía una hija, Merceditas, que era muy simpática e inteligente y también vino en un barco. Había nacido en la parroquia de Santa María de Salto que era vecina a la nuestra de Santa Baia de Tines.

Era un poco mayor que yo y contaba con la experiencia de haber cursado y aprobado los dos primeros años de educación primaria. Nunca me olvidaré de lo amable y cariñosa que fue Merceditas conmigo. Tuve la suerte de tener a la mejor anfitriona.

El patio delantero de su casa fue el lugar en el que oí hablar por vez primera de José Artigas y de la bandera uruguaya y de los ríos y de los 19 departamentos que tiene el país.

La muy encantadora Merceditas me mostró sus cuadernos escolares y según iba pasando las páginas aprendí que un pájaro llamado “hornero” hace su nido con barro y que cuando vaya a la escuela tendré que cantar el himno.

Mientras admiraba sus dibujos, sentado en el patio, ella fue a buscar algo para merendar. Me puse delante un plato con unas rebanadas de pan que estaban untadas con una especie de mermelada de color ocre.

Yo no me movía pero Merceditas me animó, diciendo: Dale, comé, te va a gustar, es dulce de leche. Pues tenía razón, aquel dulce era riquísimo y lo más sabroso que había probado. Este manjar fue acompañado con una bebida que también era desconocida para mi y que combinaba perfectamente.

Se trataba de mate dulce. Fue allí, en el patio de Merceditas, cuando decidí que después de disfrutar de una maravillosa merienda, debía de formalizar mi ingreso voluntario en el Uruguay.

Estaba convencido de que sería feliz en aquel lugar. Siempre le estaré agradecido a quienes me acogieron y mantendré eternamente mi enamoramiento con una tierra en la que miles de gallegos dejaron su huella de sudor honrado.

Manuel Suárez Suárez

[Más artículos de este autor](#)



AGENDA NAVIDEÑA



COMPATRIOTAS EN MERCADILLOS NAVIDEÑOS

Artesand

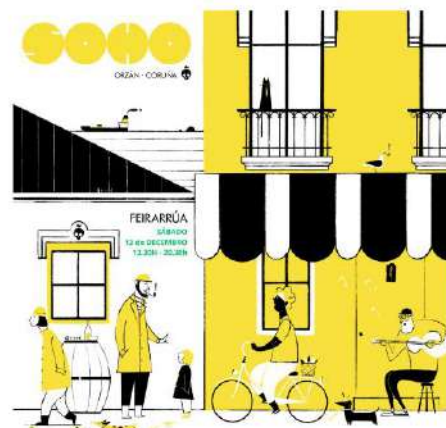
Estación Vialia - Vigo

Hasta el 12 de enero

Todos los días de 12 a 14 y de 17 a 23 h



MERCADO E ACTIVIDADES



RUA ORZÁN (ZONA PEONIL) E ADXACENTES - PRAZA CORMELANA - PRAZA JOSÉ SELLIER

MACRAME.

Mónica Isabel Rivero

ALBA_ARTECONPIEDRAS

Karina Alba Rivero

RUUE Registro Único de Uruguayos en el Exterior

Todo compatriota mayor de edad que desee registrarse lo podrá hacer de una de las siguientes formas:

Presencial en esta Oficina Consular (con cita previa)

Online en el siguiente enlace: <https://ruue.mrree.gub.uy/login>

En caso de estar interesados en que se difundan actividades culturales — incluyendo cuentos cortos, poesía, links a videos, etc.—, sociales o

TRÁMITES	ASISTENCIA COMPATRIOTA	ÁREA ECONÓMICA
EXCOMUNICACIÓN DE VIAJE	EXCOMUNICACIÓN DE VIAJE	EXCOMUNICACIÓN DE VIAJE
ESTADO CIVIL	EXCOMUNICACIÓN PASAPORTE MAYOR DE EDAD	EXCOMUNICACIÓN PASAPORTE MAYOR DE EDAD
FE DE VIDA	EXCOMUNICACIÓN PASAPORTE MENOR DE EDAD	EXCOMUNICACIÓN PASAPORTE MENOR DE EDAD
VÍSA	EXCOMUNICACIÓN PASAPORTE MAYOR DE EDAD	EXCOMUNICACIÓN PASAPORTE MAYOR DE EDAD
Todo uruguayo con más de 18 años de edad...	EXCOMUNICACIÓN PASAPORTE MAYOR DE EDAD	EXCOMUNICACIÓN PASAPORTE MAYOR DE EDAD
A) Los bienes muebles y...	EXCOMUNICACIÓN PASAPORTE MAYOR DE EDAD	EXCOMUNICACIÓN PASAPORTE MAYOR DE EDAD
B) Las herramientas, máq...	EXCOMUNICACIÓN PASAPORTE MAYOR DE EDAD	EXCOMUNICACIÓN PASAPORTE MAYOR DE EDAD
C) Por una única vez, un...	EXCOMUNICACIÓN PASAPORTE MAYOR DE EDAD	EXCOMUNICACIÓN PASAPORTE MAYOR DE EDAD

emprendimientos, pueden solicitar su inclusión en esta Gacetilla enviando un correo a: cgsantiagodecompostela@mrree.gub.uy

PAGINAS CELESTES

ALIMENTACION

A CORUÑA

ULTRAMARINOS SAN MARCO

Pablo Santoro

Teléfono: 640 774 604 – 881 252 521

C/Nelson Mandela N° 10 bajo. Local 3

Perillo, Oleiros

COMPLEMENTOS

DURANGO - VIZCAYA

BILÚ_BOLSOS

Confección a mano en cuero.

Teléfono: 631 767 968

chibi.bily@gmail.com

<https://www.instagram.com/p/DEKVUujtOUG/?igsh=Zm5rbGpyc3E4cnNp>

ASESORIA LEGAL

A CORUÑA LEGAL

Víctor Daniel Pereira De León

ABOGADO - Colegiado ICACOR 4537

Teléfono: 683628926

Dirección: Rúa Benito Blanco Rajoy, 7, 1a. planta,
Edificio OffiCoruña, 15006, A Coruña, España.

E-mail: acorunalegal@gmail.com

DECORACION

VIGO

DECORACIONES ACOSTA

Richard Acosta

Teléfono: 600 939 855

www.decoracionesacosta.com

deccoacosta@gmail.com

ARTESANIA

SANTIAGO DE COMPOSTELA

SANGIOVANNILORENZO

Artesanía en madera y metal

Teléfono: 635 170 316

<https://sangiovannilorenzo.com>

Ponte de San Lázaro, 7

EDITORIAL

RIBADEO

LIBRERIA VIVIN

Pablo Rodríguez

Teléfono: 695 479 808

Rosalía de Castro N° 12

VIGO

ARTESAND

Piezas únicas de marquetería con arena

Walter César

Teléfono: 667 840 985

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

GESTORIA

A CORUÑA

GESTORA DE TRÁMITES EN URUGUAY

Nibia Estela Rodríguez Díaz

Teléfonos: 698 141 500 – 881 068 172

bisanibiaestela@gmail.com

nibiaestela2009@hotmail.com

C&R ASESORES EMPRESARIALES

Claudia Rial

Dirección: Fotógrafo Angel Llanos 14, Vigo

<https://gratis-5486303.webadorsite.com/>

GASTRONOMIA

VILAGARCIA DE AROUSA, MARIN, PONTEVEDRA
COMO EN CASA TAKE AWAY
Nadia Golly

Comida Casera uruguaya y gallega
Teléfono: 617 926 889
comoencasapontevedra@gmail.com

GIJÓN
RESTAURANTE VESTA RESTOBAR & PIZZERIA
Agustín Bermejo

Teléfono: 645 596 258
Calle Caridad 5, Gijón, Asturias

A CORUÑA
PANADERIA MESA GRANDE

Teléfono: 981 145 189
Av. Gramela, 11, 15010 A Coruña

FORNELO DE MONTES - PONTEVEDRA
BAR PARRILLADA URUGUAYO
Teléfono: 886 909 466 – 638 047 852
Av. Manuel Lueiro Rey N° 2, Fornelo de Montes

NIGRÁN
PANADERIA y PASTELERIA DULCINEA
Teléfono: 886 307 111 – 622 580 337
Rúa do Cantábrico 6 baixo Nigrán

De martes a viernes de 8 a 14:30 y 16:30 a 20 hs
Sábados, domingos y festivos de 9 a 15 hs

INGENIERÍA

SANTIAGO DE COMPOSTELA
VENTILATIO LAB
Silvana Varela

Teléfono: 653 427 726
<https://ventilatiolab.com/>
svarela@ventilatiolab.com

INFORMATICA

A CORUÑA
INFORMÁTICA OLEIROS
Reparación de ordenadores
www.informaticaoleiros.com
hola@informaticaoleiros.com

COWORKING OLEIROS
Alquiler de espacios de trabajo
www.coworkingoleiros.com
hola@coworkingoleiros.com

IDENTIDADE
Diseño de páginas web
www.identidade.es
hola@identidade.es

Marcelino Borrazás Feijoo
Analista Programador
Teléfonos: 981 915 478 - 658 827 218
Rúa Hábitat 10, Santa Cristina - Oleiros

OVIEDO
TUINK OVIEDO (CEIBO CONSUMIBLES CB)
Alfredo Quirque

Teléfonos: 985738163 - 622242531
www.tuinkoviedo.com
oviedofoncalada@tuink.es
Alfonso El Magno 22 bajo izq. Oviedo

MUSICA

NOIA
Alejandro Guillermo
Director musical, compositor, Profesor de música
Canto – Piano – Guitarra

Teléfono: 650 065 740
<https://alejandroguiillermo.com/>
aguiller33@gmail.com

MANTENIMIENTO EN GENERAL

VIGO

Marcelo Muela

Teléfono: 658279669

muelamarcelo@gmail.com

Albañilería, electricidad.

A CORUÑA

REFORMAS OLIVERA

Armando Olivera

Teléfono: 603620065

www.reformasolivera.es

info@refomasolivera.es

Albañilería.

SANTIAGO DE COMPOSTELA y alrededores

Sergio Ferrari

Teléfono: 671761835

Limpieza de cristales

SALUD Y BIENESTAR

SANTIAGO DE COMPOSTELA

SAFE SPINE PILATES

Laura Galli

Teléfono: 698 152 216

<http://safespinepilates.es>

Av. de Ferrol 11, local 9

SANTIAGO DE COMPOSTELA

PSICOANALISTA – Dra. en Medicina

Janeth Pombo Ruiz

Teléfono: 616519580

<http://www.psicoanalistajanethpombo.es>

janethpombo@hotmail.com

Calle da Rosa Nº 20, 1º izq.

TAPICERIA

SANTIAGO DE COMPOSTELA

TAPICERÍA HORACIO ETCHEGARAY

Tapicería en general

Instalador oficial #deckmarine

Expertos en náutica, hogar, moto y automóvil

Teléfono: 626 76 51 83

www.instagram.com/tapiceriahoracioetcheagaray/

Rúa das Mulas 26, Santiago de Compostela

TATUAJES

A CORUÑA

EL CAMINO TATUAJES

Calle Orzán 144

Teléfono: 643 03 40 50

TRANSPORTE

SANTIAGO DE COMPOSTELA

TAXI 09

Alberto Dosil López

Marcelo Quintas Peña

Whatsapp: 623 190 063

www.taxidosil@gmail.com

Las **PÁGINAS CELESTES** serán un anexo a la Gacetilla Informativa quincenal que edita este Consulado General.

Es un catálogo unificado de oficios, especialidades, locales comerciales, servicios técnico-profesionales, etc., llevados adelante por nuestros compatriotas en la jurisdicción consular, administrado sin costo por el Consulado General del Uruguay en Galicia, Asturias, Cantabria y País Vasco.

La inclusión dentro de estas Páginas Celestes, no implica recomendación comercial ni compromiso económico alguno por parte de este Consulado General.