

EXPERIENCIA: ESCAPADA A LA GALICIA MÁS PROFUNDA

- 🕒 **Duración:** 2 noches (viernes a domingo).
- 📅 **Disponibilidad:** Temporada baja (de enero a junio / de sept. a dic.), exceptuando Semana Santa y puentes.
- 📌 **Condiciones de la reserva:**
 - Solo para adultos (mayores de 18 años).
 - Se admiten mascotas (menos de 20 kgs).

- 🛏 **Cantidad de habitaciones:** 25
- ✔ **Incluye:**
 - Alojamiento en habitación doble.
 - Desayuno buffet para todos los días de estadia.
 - 2 cenas con producto de temporada.
 - Late check-out (15 hrs).

Descripción:

Escapada cultural de fin de semana y de conexión con el mundo rural, en una villa que ofrece 5 bienes de interés cultural en menos de 20 kilómetros a la redonda. Los menús con producto de proximidad, la calidez de nuestras habitaciones y el entorno serán los elementos clave que harán de tu estadia una experiencia para recordar y querer volver.

Menú Cena día 1:

- Saquitos de setas y foie sobre cama de compota de manzana.
- Triángulos de queso de Celanova con mermelada de tomate.
- Secreto ibérico a la brasa (cerdo selecta, alimentado con castañas)
- Tarta de queso.
- Pan, agua y 1 botella de Vino (2 personas): blanco: D. O. Monterrei, Setembro (godello, treixadura y albariño) ó tinto D.O. Valdeorras, Joaquín Rebolledo (Mencía).

Menú Cena día 2:

- Oreja rebozada
- Croquetas de carne
- Entrecot de ternera gallega D.O. con patatas fritas y verduritas cocidas
- Apple crisp con helado de nata (tarta de manzana caliente).
- Pan, agua y 1 botella de Vino (2 personas): blanco: D. O. Monterrei, Setembro (godello, treixadura y albariño) ó tinto D.O. Valdeorras, Joaquín Rebolledo (Mencía).

* Nuestras carnes y pescados están hechas en horno de brasa.

** Modificación del menú previo envío de restricciones alimentarias.

Prácticas ecoamigables:

- Hemos reducido el uso de plástico al mínimo en las habitaciones. Se han sustituido las botellitas de productos de aseo plásticas por dispensadores y los demás productos (cepillo de dientes, peine, maquinilla están fabricados con PSM, un material derivado de productos como el maíz y la fécula de patata, por lo que son biodegradables y están envueltos en papel de piedra. En su producción no se utilizan ni árboles, ni agua, ni cloro y se emite un 50% menos CO2 que en el papel vegetal y se consume un 50% menos energía y se puede reciclar con el plástico.
- En el restaurante y la cafetería se recicla el aceite usado, el vidrio y el plástico.

