

# EXPERIENCIA: ESCAPADA Á GALICIA MÁIS PROFUNDA

- 🕒 **Duración:** 2 noites (venres a domingo).
- 📅 **Disponibilidade:** Tempada baixa (de xaneiro a xuño/ de setembro a decembro), agás Semana Santa e pontes.
- 📌 **Condições da reserva:**
  - Só para adultos (maiores de 18 anos).
  - Admítese a presenza de mascotas (menos de 20 kg).

- 🛏 **Cantidad de cuartos:** 25
- ✅ **Inclúe:**
  - Aloxamento en cuarto dobre.
  - Almorzo buffet para todos os días da estada.
  - 2 cenas con produtos da tempada.
  - Late check-out (15 h).

## Descrición:

Escapada cultural de fin de semana e conexión co mundo rural, nunha vila que ofrece 5 bens de interese cultural en menos de 20 quilómetros ao redor. Os menús con produtos da contorna, a calor das nosas habitacións e o entorno serán os elementos clave que farán da túa estada unha experiencia para recordar e querer volver.

### Menú Cena día 1:

- Saquitos de cogumelos e foie sobre cama de compota de mazá.
- Triángulos de queixo de Celanova con marmelada de tomate.
- Secreto ibérico á brasa (porco selecto, alimentado con castañas).
- Tarta de queixo.
- Pán, auga e 1 botella de viño (2 persoas): branco D. O. Monterrei, Setembro (godello, treixadura e albariño) ou tinto D.O. Valdeorras, Joaquín Rebolledo (Mencía).

### Menú Cena día 2:

- Orella rebozada.
- Croquetas de carne.
- Entrecot de tenreira galega D.O. con patacas fritas e verduriñas cocidas.
- Apple crisp con xeo de nata (tarta de mazá quente).
- Pán, auga e 1 botella de viño (2 persoas): branco D. O. Monterrei, Setembro (godello, treixadura e albariño) ou tinto D.O. Valdeorras, Joaquín Rebolledo (Mencía).

\*As nosas carnes e peixes fanse no forno de brasa.

\*\*Modificación do menú previo envío de restricións alimentarias.

## Prácticas ecoamigables:

- Reducimos o uso de plástico ao mínimo nas habitacións. Substituíronse as botellitas de produtos de aseo plásticas por dispensadores e os demais produtos (cepillo de dentes, peite máquina) están fabricados con PSM, un material derivado de produtos como o millo e a fécula de pataca, polo que son biodegradables e están envoltos en papel de pedra. Na súa produción non se usan nin árbores, nin auga, nin cloro e emite un 50% menos CO2 que no papel vexetal, consumindo un 50% menos de enerxía e pódese reciclar co plástico.
- No restaurante e cafetería recíclase o aceite usado, o vidro e o plástico.

