



Experiencias Gourmet "Sabores de Galicia"

Galicia

Mares que albergan exquisitos mariscos, viñas que nos ofrecen los mejores vinos y arquitectura deslumbrante. Descubre la mágica Galicia



Highlights

- **Vivir una experiencia enogastronómica en una bodega del siglo XIII con una cata de vinos y cena preparada por los chefs del Restaurante Nova con una Estrella Michelin**
- **Degustar un menú temático de cortes de carnes gallegas elaborado por Lucía Freitas para World Travel Gourmet en su restaurante galardonado con una Estrella Michelin. A Tafona**
- **Disfrutar de un recorrido guiado por el Mercado de Pontevedra de la mano de un chef y marinero, que nos explicará los mayores secretos del mar y nos preparará los mariscos de temporada con toda su esencia**
- **Saborear la tradicional fiesta del Pulpo gallego con las Pulpeiras de Carballiño y las mejores empanadas gourmet en un precioso Pazo tradicional**





COMIENZA TU EXPERIENCIA GOURMET

Cena y degustación de vinos en ubicación medieval del centro de Santiago de Compostela

Hotel 5* GL Parador dos Reis Católicos en Santiago

CENA

SANTIAGO DÍA 1

Durante más de mil años, el camino de Santiago ha guiado hasta esta ciudad a peregrinos de todos los rincones del mundo

Hoy, la gastronomía, la cultura y las tradiciones ancestrales hacen de Galicia un lugar único por descubrir



SANTIAGO DÍA 2

Mañana. Visita guiada al centro de la ciudad y catedral del Obradoiro

Tarde para disfrutar de las medievales calles de la ciudad de los peregrinos

Hotel 5* GL Parador dos Reis
Catolicos Santiago



GASTRONOMÍA

Comida. Menú temático a base de distintos cortes de carnes gallegas en Restaurante A Tafona con Estrella Michelin

Selección de exclusivos vinos Ribeira Sacra

DESAYUNO Y COMIDA



RÍAS BAIXAS DÍA 3

Mañana. Paseo en lancha por la ría de Arousa donde descubriremos el oficio de las mariscadoras

Tarde. Visita a pintorescos pueblos de las Rías Baixas

Hotel Boutique entre viñedos
Quinta de San Amaro

GASTRONOMÍA

Comida. Menú tradicional elaborado por las Pulpeiras de Carballiño en Pazo gallego cerrado en exclusiva para WTG

Cena. Menú degustación en restaurante vanguardista de las Rías Baixas

Selección de vinos Albariño

DESAYUNO, COMIDA Y CENA





GASTRONOMÍA

Menú degustación a base de pescados y mariscos en restaurante exclusivo para World Travel Gourmet

Selección de vinos Godello

DESAYUNO Y COMIDA

PONTEVEDRA DÍA 4

Mañana. Masterclass sobre productos del mar con chef y marinero local en el mercado

Tarde. Visita guiada al centro histórico de la medieval Pontevedra

Hotel Boutique entre viñedos Quinta de San Amaro





RIBEIRO DÍA 5

Mañana. Desayuno tradicional gallego con vistas al Océano Atlántico

Visita guiada al centro histórico de Vigo y Mercado Gastronómico de la Piedra

Tarde. Cata privada de vinos en bodega centenaria de Ribeiro

Hotel Spa Monasterio de San Clodio del Siglo XII

GASTRONOMÍA

Comida en Mercado de la Piedra de Vigo a base de ostras, percebes y otras delicias locales

Menú degustación exclusivo para ti elaborado por los chefs del Restaurante Nova premiado con una Estrella en Bodega cerrada para nuestra experiencia

Selección de vinos Ribeiro

DESAYUNO, COMIDA Y CENA



OURENSE DÍA 6

Mañana. Visita y cata en quesería tradicional en la montaña gallega

Visita guiada al centro histórico de Ourense

Tarde libre para disfrutar de la ciudad de Santiago

Hotel 5* GL Parador dos Reis Católicos en Santiago



GASTRONOMÍA

Ruta de Tapas por las calles del centro de Ourense

Cena menú degustación a base pescados y carnes denominación de origen Galicia

Selección de vinos Monterrei

DESAYUNO, COMIDA Y CENA

SANTIAGO DÍA 7

FIN DE LA EXPERIENCIA GOURMET

Desayuno en hotel y traslado al
aeropuerto de Santiago

DESAYUNO



QUÉ INCLUYE LA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA



COMIDAS

- 1 MENÚ DEGUSTACIÓN TEMÁTICO A BASE DE MEJORES CORTES DE CARNES GALLEGAS EN EL RESTAURANTE A TAFONA CON UNA ESTRELLA MICHELIN
- 1 MENÚ DEGUSTACIÓN DE MARISCOS CON CHEF LOCAL EN RESTAURANTE CERRADO PARA WTG
- 1 SHOWCOOKING EN PAZO GALLEGO DE LAS RÍAS BAIXAS EN EXCLUSIVA PARA LA EXPERIENCIA
- 1 MENU DEGUSTACIÓN EN EL MERCADO DE LA PIEDRA DE VIGO A BASE DE PRODUCTOS LOCALES
- 1 RUTA DE TAPAS POR LAS CALLES DE OURENSE CON ENÓLOGO PROFESIONAL

CENAS

- 1 MENÚ CONFECCIONADO A MEDIDA EN BODEGA DE VINOS RIBEIRO POR LOS CHEFS DE NOVA CON UNA ESTRELLA MICHELIN EN BODEGA DEL SIGLO XII
- 1 MENÚ DEGUSTACIÓN EN RESTAURANTE DE VANGUARDIA A BASE DE PESCADOS
- 1 CENA EN RESTAURANTE CON ESTRELLA MICHELIN RODEADO DE VIÑEDOS
- 1 CENA DE BIENVENIDA CON PRODUCTOS ARTESANALES EN UBICACIÓN ESPECIAL

SELECCIÓN DE VINOS GALLEGOS DE DISTINTAS DENOMINACIONES Y BEBIDAS EN COMIDAS Y CENAS DE LA RUTA

DESAYUNOS

- 5 DESAYUNOS GOURMET
- 1 DESAYUNO TRADICIONAL GALLEGO CON VISTAS AL OCÉANO

QUÉ INCLUYE LA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA

EVENTOS

1 CATA PRIVADA DE VINOS DE RIBEIRO CON SU ENÓLOGO EN BODEGA SIGLO XII

1 VISITA Y DEGUSTACIÓN DE QUESOS DE GALICIA EN QUESERÍA TRADICIONAL

1 RECORRIDO POR EL MERCADO DE PONTEVEDRA JUNTO A MARINERO Y CHEF LOCAL DONDE NOS MOSTRARÁN TODOS LOS SECRETOS PARA LA SELECCIÓN DE PRODUCTOS DEL MAR

1 PASEO EN BARCO POR LA RÍA DE AROUSA, DONDE CONOCEREMOS EL OFICIO DE LAS MARISCADORAS

1 VISITA GUIADA A LA CATEDRAL DEL OBRADOIRO

4 VISITAS GUIADAS A LOS PRINCIPALES CENTROS HISTÓRICOS DE GALICIA, SANTIAGO, VIGO, OURENSE Y PONTEVEDRA

ALOJAMIENTO (HABITACIÓN DOBLE)

3 NOCHES EN HOTEL 5 ESTRELLAS GRAN LUJO PARADOR DOS REIS CATÓLICOS DE SANTIAGO

1 NOCHE EN HOTEL SPA MONASTERIO DE SAN CLODIO DEL SIGLO XII

2 NOCHES EN HOTEL RURAL BOUTIQUE RODEADO DE VIÑEDOS. QUINTA DE SAN AMARO

OTROS

GUÍA BILINGÜE EXPERTO EN GASTRONOMÍA

TRANSPORTE PRIVADO DE LUJO

CONCIERGE 24 HORAS

TRASLADOS AL AEROPUERTO DE SANTIAGO DE COMPOSTELA