

# TEE TRAVEL

culture & nature

tee-travel.com



info@tee-travel.com  
T | 00 34 986 865 028  
F | 00 34 986 808 114



Avda. Agustín Romero, 80  
36600 Vilagarcía de Arousa  
Pontevedra

y



Hotel - Restaurante Quinta de San Amaro  
Calle San Amaro 6  
36968 Meaño. Pontevedra  
Tel. +34 98 674 8938 y +34 630 877 590  
www.quintadesanamaro.com

te ofrecen dos  
alternativas para un  
inolvidable

# Taller de Cocina

Otros destinos » Enoturismo

## VINO Y GASTRONOMIA EN RIAS BAIXAS

Cod. TEE604

*Te proponemos una escapada diferente, ideal para hacer en familia o con amigos. Alojándote en un hotel con encanto, en un paisaje dominado por viñedos, cocinarás tus propios platos en un animado taller de cocina.*



289,00 € por persona en habitación doble (Mín. 6 pax)

### Itinerario

**Día 01: Alojamiento y aperitivo de bienvenida en el hotel Quinta de San Amaro**, un tres estrellas ubicado en el corazón del Salnés, en los dominios del Albariño. Como bienvenida a este hotel y a esta experiencia gastronómica te recibimos con un aperitivo.**Día 02: Tras un enérgico desayuno comienza tu experiencia gastronómica.** Te trasladamos a una lonja y un mercado cercanos donde te encontrarás con tus acreditados chef y sumiller. De su mano recorrerás el mercado para explicarte los secretos de una buena compra de productos autóctonos, participarás de forma activa en la elección de los ingredientes necesarios para configurar tu menú.

Una vez realizada la compra, te trasladamos de nuevo al hotel Quinta de San Amaro donde comenzará el taller de cocina en unas cuidadas y profesionales instalaciones. Elaborarás, con las directrices del chef, desde su inicio, cada uno de los platos que después degustarás incluyendo el postre. Al mismo tiempo, el sumiller te explicará las características de los diferentes vinos gallegos y su maridaje con los diferentes platos. El emplatado o un adecuado montaje de la mesa, también estarán presentes en esta inolvidable experiencia. Finalmente llega la degustación del menú que has preparado, en un ambiente relajado y agradable. Tras el almuerzo, fin del programa. La duración total es de 7 horas.

## Servicios incluidos

- 1 noche en media pensión.
- Aperitivo de bienvenida.
- Taller de cocina con almuerzo final.
- Cuaderno de Viaje.
- Asistencia telefónica para emergencias 24 horas.
- [Seguro de viaje](#)
- I.V.A.

## Servicios opcionales

### Ficha del viaje

**Tipo de viaje:** Viaje en grupo

**Actividad:** Cultura y gastronomía

**Duración:** 2 días / 1 noche

**Fechas:** 01.12.10.-31.12.11

**Mín. participantes:** 6

**Inicio:** Rías Baixas

**Fin:** Rías Baixas

### Alojamientos

Hotel con encanto de tres estrellas en el corazón de Rías Baixas

Hotel Quinta de San Amaro <http://www.quintadesanamaro.com>

Otros destinos » Enoturismo

RÍAS BAIXAS - Taller de cocina

Cod. TEE601

*Participa en un fin de semana divertido alojándote en un hotel con encanto en el corazón de las Rías Baixas; participarás en un interesante taller de cocina, aprendiendo a cocinar platos de la zona. Con la ayuda de nuestro chef viajarás hasta cercanos mercados y lonjas en busca de la materia prima necesaria.*



**399,00 €** por persona en habitación doble (Mín. 6 pax)

## Itinerario

**Día 01:** Alojamiento y aperitivo de bienvenida en el hotel Quinta de San Amaro, un tres estrellas ubicado en el corazón del Salnés, en los dominios del Albariño. Como bienvenida a este hotel y a esta experiencia gastronómica te recibimos con un aperitivo.

**Día 02:** Tras un enérgico desayuno comienza tu experiencia gastronómica. Te trasladamos a una lonja y un mercado cercanos donde te encontrarás con tus acreditados chef y sumiller. De su mano recorrerás el mercado para explicarte los secretos de una buena compra de productos autóctonos, participarás de forma activa en la elección de los ingredientes necesarios para configurar tu menú.

Una vez realizada la compra, te trasladamos de nuevo al hotel Quinta de San Amaro donde comenzará el taller de cocina en unas cuidadas y profesionales instalaciones. Elaborarás, con las directrices del chef, desde su inicio, cada uno de los platos que después degustarás incluyendo el postre. Al mismo tiempo, el sumiller te explicará las características de los diferentes vinos gallegos y su maridaje con los diferentes platos. El emplatado o un adecuado montaje de la mesa, también estarán presentes en esta inolvidable experiencia.

Finalmente llega la degustación del menú que has preparado, en un ambiente relajado y agradable.

La duración total es de 7 horas. El resto de la tarde podrás relajarte en un cercano SPA, volviendo al hotel con tiempo necesario para una succulenta cena en otro espacio de este hotel.

**Día 03:** Tras el desayuno tendrás la ocasión de conocer más de cerca el vino de la D.O. Rías Baixas. Te llevamos a una bodega cercana para que conozcas los secretos de este afrutado caldo y como culmen a esta visita degustarás una copa de Albariño con el paisaje de las rías a tus pies.

Tras esta visita traslado al hotel y fin de esta inolvidable experiencia enogastronómica.

## Servicios incluidos

- ° 2 noches en media pensión.
- ° Aperitivo de bienvenida.
- ° Taller de cocina con almuerzo final.
- ° Circuito termal en SPA.
- ° Visita y degustación de Albariño.
- ° Cuaderno de Viaje.
- ° Asistencia telefónica para emergencias 24 horas.

## Alojamientos

Hotel con encanto de tres estrellas en el corazón de Rías Baixas.

Hotel Quinta de San Amaro <http://www.quintadesanamaro.com>