

## TALLER DE COCINA HOTEL QUINTA DE SAN AMARO RÍAS BAIXAS (PONTEVEDRA)



Realiza un taller de cocina en el Hotel Quinta de San Amaro, en el entorno de las Rías Baixas, provincia de Pontevedra. Aprende a cocinar de una manera divertida, tendrás la opción de cocinar y degustar los platos que prepares acompañado de un cocinero/profesor.

Viva toda una experiencia gastronómica. Comparte momentos únicos con tus amigos o familiares.

**Podrás elegir entre un taller de cocina gallega** de 3 horas, un taller de cocina XL. (la versión extendida), **talleres temáticos** (de sushi, cocina mexicana, peruana, marroquí...)

Tú escoges la temática:

“Arte de Cocinar el Mar” o un “Taller Temático especial diseñado en exclusiva para ti”

¿cuál será el tuyo?

### 1.- LUGAR

#### ZONA

Hotel Quinta de San Amaro Hotel & Restaurante. Rías Baixas (provincia de Pontevedra)

Servicio dirigido a clientes alojados y no alojados en el hotel.

En el caso de querer realizarlo en otro lugar, consultar opciones en nuestras oficinas.

#### DISTANCIA (KM)

12 km Cambados - 18 km O Grove - 20 km Isla de Arousa - 27 km Pontevedra - 53 km Vigo - 64 km Santiago de Compostela  
125 km Ourense - 136 Km A Coruña - 166 km Lugo

### 2.- HORARIOS

#### DURACIÓN

El taller de cocina tiene una duración de **3 H**

#### HORARIOS

A convenir por el cliente.

Se puede realizar el taller tanto para comidas como para cenas

### 3.- REQUISITOS

Formar un grupo mínimo de **4 personas** y hasta grupos de 10.

Avisar con antelación de las intolerancias alimenticias

## 4.- EQUIPAMIENTO

### MATERIAL INCLUIDO

Facilitamos todo lo necesario para realizar la actividad.

### NO TE OLVIDES DE TRAER / CONSEJOS

Una cámara de fotos y/o de vídeo para inmortalizar la experiencia.

## 5.- TIPOS DE TALLERES

### a) TALLER DE COCINA GALLEGA “la esencia de Galicia”

Se realizará un taller cocina (3 H aproximadamente de duración) y a continuación se degustará junto al cocinero/profesor los platos preparados en el momento.

Disfruta junto a un grupo de amigos de una experiencia única

- Duración: 3 H
- Mínimo: 4 personas (en el caso de ser menos y no haber grupo formado, se podría realizar abonando las 4 plazas)
- Máximo: 10 personas (más personas consultar)
- Servicio: Comida o cena.
- Tarifa: **65 €** por persona (IVA incluido)
- Menú: Empanada de bonito o mejillones, mejillones al vapor, almejas en salsa (a la sartén o con algas), arroz caldoso de marisco. Tarta de Santiago. Bebida incluida (blanco albariño, tinto Rioja o tinto Rías Baixas) y agua.

- El menú es orientativo. Puede cambiar en función de la temporada, alergias, número de personas.

- Existe la posibilidad de hacer talleres de cocido y preparación de marisco como cigala, bogavante o centollo.

La tarifa varía en función del precio de mercado. ¿te apetece?

### b) TALLER DE COCINA XL “para disfrutar desde el primer minuto”

En realidad, es lo mismo que el **taller de cocina gallega + degustación quesos y vinos locales + visita del mercado**.

Se trata de ampliar el taller anterior.

A las 09:30 h visitaremos el mercado (transporte incluido), para realizar la compra de los productos que utilizaremos en nuestros platos. A nuestro regreso a la Quinta, tendremos una degustación de quesos y vinos locales. Iniciaremos la elaboración, con la ayuda de un profesor, de la comida con la finalidad de saborear todo lo que hemos preparado.

- Duración 4 H
- Mínimo: 4 personas
- Máximo: 10 personas (más personas consultar)
- Servicio: Comida o cena.
- Tarifa: **100 €** por persona (IVA incluido)
- Menú: Empanada de bonito o mejillones, mejillones al vapor, almejas en salsa (a la sartén o con algas), arroz caldoso de marisco o pescado del día en caldeirada. Tarta de Santiago. Bebida incluida (blanco albariño, tinto Rioja o tinto Rías Baixas) y agua.

- El menú es orientativo. Puede cambiar en función de la temporada, alergias, número de personas.

- Existe la posibilidad de sustituir la visita al mercado por una salida en barco por la Ría. De esta forma conoceremos la extracción y producción de las “Joyas” de la Ría y descubriremos un rincón de la comarca de O Salnés.

### c) **EL ARTE DE COCINAR EL MAR “algo único”**

Disfruta de una **ruta en lancha de las Artes de Pesca** en A Ría de Arousa, descubrirás de primera mano como es la vida del mar y como trabajan los marineros en sus distintos oficios. Contemplarás en un gran paraíso natural como es a Illa de Arousa de como se cría el mejillón en una batea, como se recogen las navajas, las almejas y los calamares. Esta ruta tiene una duración de 2 horas la cual completarás con un **Taller de cocina** de unas 3 horas de duración, en el cual Rocío te enseñará a preparar aquellos productos que hemos visto durante la ruta: almejas, navajas, mejillones...

- Duración **5 H** (2 H de ruta + 3 de taller de cocina)
- Mínimo: 4 personas
- Máximo: 10 personas (más personas consultar)
- Servicio: Comida o cena.
- Tarifa: **110 €** por persona (IVA incluido)
- Menú: Almejas, mejillones, navajas, arroz caldoso de marisco.  
Tarta de Santiago. Bebida incluida (blanco albariño, tinto Rioja o tinto Rías Baixas) y agua.

- El menú es orientativo. Puede cambiar en función de la temporada, alergias, número de personas.  
- Este pack lo ideal sería ser entre semana, ya que el fin de semana los marineros no salen al mar a trabajar y por tanto no se aprecia tanto su trabajo.

### d) **TALLER TEMÁTICO A TU MEDIDA**

Si estás interesado en aprender algún tipo de cocina, en nuestros talleres temáticos nos adaptamos a tus preferencias gastronómicas

**Taller de cocina mexicana, taller de sushi, taller de cocina peruana, taller de cocina marroquí, taller de repostería, taller de cocina vegana y vegetariana, taller de postres en vaso...**

- Duración 2-4 H (según taller)
- MINIMO: 4 personas
- MAXIMO: 10 personas (más personas consultar)
- SERVICIO: Comida o cena.
- TARIFA: **65 €** por persona (IVA incluido)

(\* ) La tarifa del taller temático es estándar, a no ser que se quiera un taller muy específico el cual se presupuestará dependiendo de los ingredientes que lleve. Dinos que taller de cocina buscas y te lo presupuestamos.

## **6.- OPCIÓN ALOJAMIENTO EN LA QUINTA DE SAN AMARO**

### **TEMPORADA BAJA**

Todas las noches del domingo al jueves excepto fechas de temporada alta y extra.

### **TEMPORADA ALTA**

Los fines de semana de todo el año (noches del viernes y sábados) + 11 de junio al 9 de julio + 1 de septiembre al 18 de septiembre + Semana santa + Navidad (24 diciembre - 6 de Enero)

### **TEMPORADA EXTRA**

del 10 de julio al 31 de agosto

### **TIPOS DE ALOJAMIENTO**

HABITACION INDIVIDUAL	110 € (T. BAJA)	125 € (T. ALTA)	150 € (T. EXTRA)
HABITACION DOBLE ESCAPADA	125 € (T. BAJA)	150 € (T. ALTA)	170 € (T. EXTRA)
HABITACION DOBLE GRAND	150 € (T. BAJA)	175 € (T. ALTA)	195 € (T. EXTRA)
HABITACION DOBLE SUP C/TERRAZA	175 € (T. BAJA)	195 € (T. ALTA)	210 € (T. EXTRA)
CABAÑA	210 € (T. BAJA)	260 € (T. ALTA)	295 € (T. EXTRA)

Tarifas alojamiento orientativas. Reconfirmar tarifa en el momento de realizar la reserva.

Tarifas con el IVA incluido. Desayuno incluido. Cuna gratis para niños (hasta 2 años).

Cama supletoria: 38 € (con el desayuno incluido). Se admiten animales de compañía. Consultar disponibilidad (sin cargo)

## **7.- FICHA TÉCNICA**

Para + info haz clic en el siguiente enlace:

<https://aventurasengalicia.com/actividad/taller-de-cocina-hotel-la-quinta-de-san-amaro-rias-baixas-pontevedra-galicia>