



EL CAMINO

MILLESIME



Xacobeo
2027

Año Santo Compostelano

EL CAMINO A NUESTRA MANERA, LA MANERA MILLESIME.

Exclusivo y único, donde los peregrinos son tratados con mimo y de una forma muy personalizada para adaptar el camino a las circunstancias personales y objetivos de cada uno.

Conservamos y potenciamos la esencia del camino, añadimos una serie de comodidades, alojándonos todas las noches en el hotel **A Quinta da Auga Relais & Chateaux**, uno de los mejores de Galicia, y disfrutando de la cocina de los mejores chef estrellas Michelin, maridados con los mejores vinos gallegos.

EL CAMINO FRANCÉS

El Camino Francés es la ruta jacobea por excelencia, el trazado histórico más célebre y la opción perfecta para vivir la magia del Camino de Santiago.

Pernoctamos y desayunamos cada día en **A QUINTA DA AUGA RELAIX & CHATEAUX**. Cada mañana nos desplazaremos a cada una de las etapas del camino Francés, comenzando en Sarria. A lo largo del camino, disfrutaremos de “Recovery Points”, donde se podrán reponer las fuerzas degustando los mejores quesos, embutidos y productos de la zona. Al terminar cada etapa, volveremos al hotel, donde se podrá gozar de su reparador spa para recuperar fuerzas. **Además, el que lo desee, podrá disfrutar de los mejores restaurantes con estrella Michelin de Galicia.**



DOMINGO

SARRIA

LUNES

PORTOMARÍN

MARTES

PALAS DO REY

MIÉRCOLES

MELIDE



JUEVES

ARZÚA

VIERNES

O PEDROUZO

SÁBADO

EL HOTEL

En Galicia tan solo hay dos hoteles que pertenecen a Relais & Châteaux y uno de ellos será nuestro hotel de residencia.

El hotel **A Quinta da Auga**, se encuentra en una antigua fábrica de papel, convertido ahora en un edificio de piedra único que rezuma estilo y clase y que, junto con su trato tan familiar, hace que te sientas como en tu propia casa.

Cuenta, además, con un maravilloso spa, que bajo un techo acristalado, nos ofrece su circuito de *hidroterapia, jacuzzi, sauna, baño turco y 8 cabinas de masaje*, que se convierten en el aliado perfecto para mitigar el cansancio del camino recorrido.





P R O G R A M A



DOMINGO COMIDA BIENVENIDA PEPE VIEIRA 2 ESTRELLAS MICHELIN

CHEF XOSÉ T. CANNAS

Para dar comienzo a la experiencia disfrutaremos de una comida en Pepe Vieira, 2 Estrellas Michelin.

Xosé Cannas desde su restaurante en un entorno único en plena naturaleza, ofrece un menú sorprendente que conjuga técnica y producto, repleto de sabor, con la ría de Pontevedra como testigo.



DÍA A DÍA

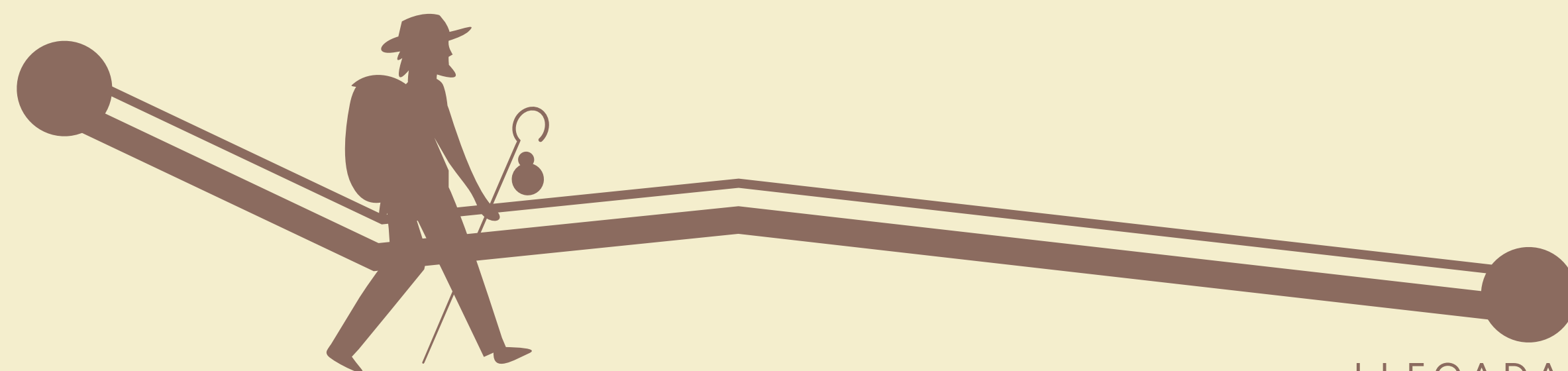


LUNES

21 KM

SARRIA

SALIDA



LLEGADA

PORTOMARÍN

1ª ETAPA

Traslado del hotel al salida de la etapa

Dos “recovery points” a lo largo de la etapa

Sesión de spa

MARTES

21 KM

PORTOMARÍN

SALIDA



PALAS DO REY

LLEGADA

2ª ETAPA

Traslado del hotel al salida de la etapa

Dos “recovery points” a lo largo de la etapa

Sesión de spa

MIÉRCOLES

13 KM

PALAS
DO REY

SALIDA



MELIDE

LLEGADA

3ª ETAPA

Traslado del hotel al salida de la etapa
Un “recovery points” a lo largo de la etapa
Sesión de spa

JUEVES

12 KM

MELIDE

SALIDA



ARZÚA

LLEGADA

4ª ETAPA

Traslado del hotel al salida de la etapa
Un “recovery points” a lo largo de la etapa
Sesión de spa

VIERNES
17 KM

O PEDROUZO
LLEGADA

ARZÚA
SALIDA



5ª ETAPA

Traslado del hotel al salida de la etapa
Dos “recovery points” a lo largo de la etapa
Sesión de spa

SÁBADO
18 KM

SANTIAGO
LLEGADA

O PEDROUZO
SALIDA



6ª ETAPA

Traslado del hotel al salida de la etapa
Dos “recovery points” a lo largo de la etapa
Sesión de spa

SÁBADO CENA DESPEDIDA Y ENTREGA DE LA COMPOSTELA

ASADOR O'PAZO 1 ESTRELLA MICHELIN

CHEF ÓSCAR VIDAL IGLESIAS

Como cierre de la experiencia, visitaremos el templo gastronómico de los hermanos Vidal en Padrón. Con un estilo de cocina inconfundible, donde las brasas convierten excepcionales verduras, pescados, mariscos y carnes, en auténticos manjares repletos de sabor y elegancia y acompañados de un maridaje de vinos gallegos seleccionados, convierten esta cena en el broche perfecto de la experiencia.



A photograph of a modern restaurant interior, overlaid with a semi-transparent dark green filter. The scene shows a chef in a white uniform and hat working behind a bar. In the foreground, there are round tables with white tablecloths and dark chairs. String lights hang from the ceiling, and large windows in the background offer a view of a landscape. The text 'CENAS GASTRONÓMICAS' is written in large, white, outlined capital letters across the upper half of the image.

CENAS GASTRONÓMICAS

O P C I O N A L

LUNES Y MARTES RESTAURANTE FILIGRANA RELAIS & CHÂTEAUX

CHEF FEDERICO LÓPEZ ARCAY

El Restaurante Filigrana, referente culinario en el hotel Relais & Châteaux A Quinta da Auga, eleva la gastronomía gallega a la alta cocina.

Federico exalta el producto local, transformando pescados de lonjas atlánticas y selectas carnes de proximidad en creaciones contemporáneas de texturas impecables y sabores puros y auténticos.



MIÉRCOLES CASA MARCELO 1 ESTRELLA MICHELIN

CHEF MARCELO TEJEDOR

Uno de los pioneros de la alta cocina gallega, en su restaurante ubicado al lado de la catedral, nos sigue deleitando con unas recetas repletas de imaginación y sabor, un clásico imprescindible en permanente evolución.

Casa Marcelo es mucho más que un restaurante con una estrella Michelin; es el epicentro donde confluyen la culminación física del Camino de Santiago y la revolución de la alta gastronomía gallega contemporánea.



JUEVES RETIRO DA COSTIÑA 2 ESTRELLAS MICHELIN

CHEF MANUEL GARCÍA

Manuel nos ofrece un paseo por su restaurante con diferentes etapas, que lo convierten en una experiencia muy divertida.

Con un guiño a la casa fundada por su abuelo, de la mano los mejores productos gallegos y con una cocina en permanente búsqueda de la excelencia, convierten su menú degustación en una referencia en la cocina gallega.



VIERNES RESTAURANTE FILIGRANA RELAIS & CHÂTEAUX MARISCADA

*Hay lugares que se saborean y Galicia es uno de ellos.
En esta mariscada descubriremos la esencia de la costa gallega,
a través de los tesoros que cada día nos ofrece el Océano Atlántico.
Cada bocado es un homenaje a la cultura gallega,
donde generaciones han hecho del mar una forma de vida.*



SALIDAS

MAYO, SEPTIEMBRE Y OCTUBRE

DE DOMINGO A DOMINGO

MAY

					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31	1	2	3	4	5	6

SEP

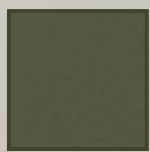
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

OCT

				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29		



CAMINO



SALIDAS 2, 9, 16, 23 Y 30 MAYO — 12, 19 Y 26 SEPTIEMBRE — 3 Y 10 DE OCTUBRE

TARIFAS 2027

6.200€ en habitación doble*

7.100€ en habitación doble con opción Gastronómica*

—— PRECIO REDUCIDO PARA GRUPOS DE 10 A 16 PERSONAS ——

Posibilidad de hacer grupo privado en cualquier otra fecha del año.

—— MÍNIMO DE 4 PERSONAS ——

¿ Q U É I N C L U Y E ?

*El precio incluye alojamiento en el **Hotel Spa A Quinta da Auga Relais & Châteaux**, en habitación seleccionada, en régimen de desayuno incluido y acceso al spa, así como las actividades detalladas en este programa y los traslados desde el aeropuerto o estación de tren de Santiago de Compostela al hotel, y todos aquellos que sean necesarios para realizar las actividades programadas.*

**No incluidas las comidas al finalizar las etapas ni las bebidas alcohólicas fuera de los maridajes programados.*

** la habitación individual tendrá un suplemento de 1.000€*

El programa puede sufrir cambios debido a la apertura de los restaurantes, si esto ocurriera, sería notificado con antelación.

C O N D I C I O N E S

F E C H A S Y P A G O

Para la reserva será necesario un pago de 2.000€ por persona, pudiendo abonar el restante en 4 plazos que se adaptarán al momento de la contratación, teniendo que estar pagado por completo al menos 15 días antes de la fecha de salida.

El pago se puede realizar por transferencia bancaria o tarjeta de crédito a través de un link, que se enviará a la hora de hacer la reserva.



POLÍTICA DE CANCELACIÓN EN CASO DE CANCELACIÓN DEBIDO A LA ALTA DEMANDA EN HOTELES Y RESTAURANTES DURANTE EL AÑO SANTO 2027, UNA VEZ HECHA LA RESERVA NO SE DEVOLVERÁ LA CANTIDAD ABONADA. EN CASO DE NO PODER ASISTIR SE PODRÁ CEDER EL DISFRUTE DE LA EXPERIENCIA CONTRATADA A CUALQUIER FAMILIAR O AMIGO. LOS IMPORTES PAGADOS, EN NINGÚN CASO SERÁN DEVUELTOS, QUEDANDO A FAVOR DEL ORGANIZADOR EN CONCEPTO DE DAÑOS Y PERJUICIOS.

Carla Quintanero — +34 615 44 99 44 — reservas@elcaminomillesime.com

www.elcaminomillesime.com



EL CAMINO
MILLESIME

