



EL CAMINO

MILLESIME

2 0 2 6



MILLESIME NACE EN 2007 EN ESPAÑA CON EL OBJETIVO DE CREAR CONCEPTOS CULINARIOS ÚNICOS Y EXCLUSIVOS.

Eventos que ofrecen una excelente herramienta de hospitalidad y a los particulares la posibilidad de disfrutar la más excelsa gastronomía.

En la actualidad, MILLESIME está posicionada como empresa líder en la creación e implantación de conceptos gastronómicos a nivel internacional.



EL CAMINO

A warm, golden-toned photograph of a woman with her hair in a bun, seen from the side, embracing a man. The man's face is partially visible, looking down. The background is softly blurred with warm light bokeh. The overall mood is intimate and spiritual.

EL CAMINO DE SANTIAGO SE HA CONVERTIDO EN UN REFERENTE DE LA OFERTA TURÍSTICA A NIVEL MUNDIAL.

Cada año cientos de miles de peregrinos, transitan los caminos gallegos hasta llegar a Santiago de Compostela, disfrutando de la bella naturaleza, mientras se encuentran a sí mismo, en una experiencia espiritual sanadora.

EL CAMINO MILESIME conserva y potencia toda esta esencia, pero le añade una serie de comodidades, para que el reto físico, que es El Camino, esté acorde a las circunstancias físicas de cualquier peregrino, añadiéndole además el lujo de dormir cada noche en el mismo hotel y disfrutar de una experiencia gastronómica, que por sí misma justifica el viaje.

PEREGRINA ABRAZANDO AL APÓSTOL



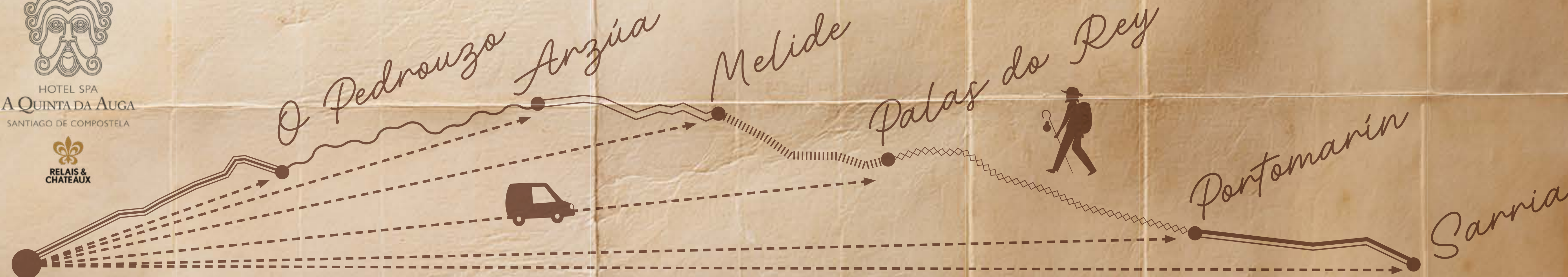
EL CAMINO A NUESTRA MANERA, LA MANERA MILESIME.

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

Alojándose todas las noches en el mismo hotel, uno de los mejores de Galicia y disfrutando cada noche de la cocina de los mejores chef estrellas michelin, con menús exclusivos, maridados con los mejores vinos gallegos.

Una experiencia de vida,
pensada para todas las edades
y condición física.

Pernoctamos y desayunamos cada día en **A QUINTA DA AUGA RELAIS & CHÂTEAUX** y desde aquí desplazamos a nuestros clientes a la salida de cada una de las etapas de el camino francés, recogiénolos al acabar la etapa y volviéndolos a llevar al hotel, donde gozan de su reparador spa, para una vez recuperadas las energías ir a cenar a los mejores restaurantes, con estrellas michelin.



EL CAMINO DE DOMINGO A SÁBADO.





HOTEL SPA A QUINTA DA AUGA RELAIS & CHÂTEAUX

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

Ubicado junto al río Sar, en un edificio de piedra muy singular, fue una antigua fábrica de papel, que los propietarios han restaurado, manteniendo simplemente los muros, para convertirlo en un hotel encantador, con un trato tan familiar, que hace que te sientas como en tu propia casa y donde todas las estancias rezuman estilo y clase, lo que le han llevado a ser el hotel de referencia del turismo de lujo en Santiago.





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 de el camino recorrido.

Todos los tratamientos utilizan productos de alta cosmética biológica basados en la medicina tradicional china y la ayurveda.

UNA DE LAS FORTALEZAS DEL HOTEL
ES SU IMPRESIONANTE SPA.

P R O G R A M A





DOMINGO BIENVENIDA A SANTIAGO

- LLEGADA Y BIENVENIDA A SANTIAGO DE COMPOSTELA
- TRASLADO AL HOTEL
- **COMIDA EN RAXÓ, PONTEVEDRA**
- INTRODUCCIÓN AL CAMINO DE SANTIAGO POR UNA GUÍA LOCAL



PEPE VIEIRA 2 ESTRELLAS MICHELIN CHEF XOSÉ T. CANNAS

Para empezar nuestro periplo gastronómico de la mejor manera comeremos en Pepe Vieira, un 2 estrellas michelin que conjuga técnica y producto para ofrecer un menú sorprendente y repleto de sabor, en un espacio muy bien decorado, con la ría de Pontevedra como testigo: A última cociña do mundo.



SANTIAGO
DE COMPOSTELA



DOMINGO

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

SÁBADO





PRIMERA ETAPA DE SARRIA A PORTOMARÍN

LUNES, 21 KM 

- UNA PARADA INTERMEDIA EN EL TRAYECTO
- **COMIDA EN PORTOMARÍN, LUGO**
- SESIÓN DE SPA DE 2 HORAS
- CENA LIGERA EN EL HOTEL



O MIRADOR

Esta etapa es larga y, el año pasado, entendimos que después de hacerla quedan pocas ganas de salir a cenar, por eso la hemos cambiado la cena, por una comida en uno de los mejores restaurantes ubicados en El Camino, que tiene una vista impresionante sobre el río Miño y donde degustaremos lo típico de la zona, tortilla de patatas, pulpo y una muy buena carne.



SARRIA



PORTOMARÍN

DOMINGO

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

SÁBADO



SEGUNDA ETAPA DE PORTOMARÍN A PALAS DO REY MARTES, 21 KM

- UNA PARADA INTERMEDIA EN EL TRAYECTO
- **COMIDA EN PALAS DO REI, LUGO**
- SESIÓN DE SPA DE 2 HORAS
- CENA LIGERA EN EL HOTEL



A PARADA DAS BESTAS

CHEF MARÍA VARELA

Nos separamos un poco de El Camino para disfrutar de esta sorpresa gastronómica, apartado de todo dentro de un encantador hotel rural, se encuentra este restaurante, donde María elabora la comida tradicional de la zona, con una finura y un buen hacer, lo que definen como “gastronomía en verso”.



PORTOMARÍN



PALAS DO REY

DOMINGO

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

SÁBADO



TERCERA ETAPA DE PALAS DO REY A MELIDE MIÉRCOLES, 12 KM $\longleftrightarrow$

- UNA PARADA INTERMEDIA EN EL TRAYECTO
- COMIDA TÍPICA EN EL CAMINO
- SESIÓN DE SPA DE 2 HORAS
- **CENA EN SANTIAGO DE COMPOSTELA**



CASA MARCELO 1 ESTRELLA MICHELIN CHEF MARCELO TEJEDOR

Uno de los pioneros de la alta cocina gallega y 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.



PALAS DO REY



MELIDE

DOMINGO

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

SÁBADO



CUARTA ETAPA **DE MELIDE A ARZÚA** JUEVES, 11 KM ↔

- UNA PARADA INTERMEDIA EN EL TRAYECTO
- COMIDA TÍPICA EN EL CAMINO
- SESIÓN DE SPA DE 2 HORAS
- **CENA EN SANTA COMBA, A CORUÑA**

RETIRO DA COSTIÑA ❀ ❀ 2 ESTRELLAS MICHELIN CHEF MANUEL GARCÍA

Manuel nos ofrece un paseo por su restaurante, con diferentes etapas, que hacen un guiño a la casa fundada por su abuelo y los mejores productos gallegos, con una cocina que busca la excelencia a través de un completo menú degustación.



MELIDE



ARZÚA

DOMINGO

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

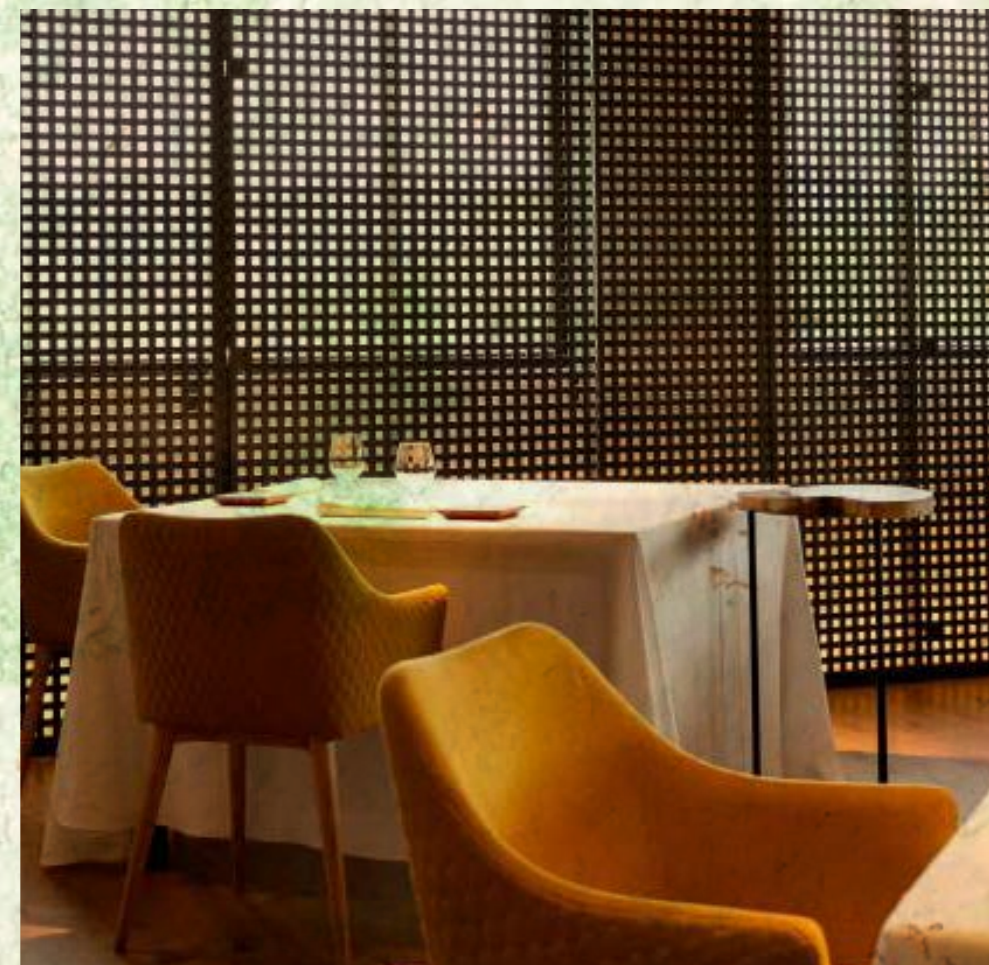
SÁBADO



QUINTA ETAPA DE ARZÚA A O PEDROUZO

VIERNES, 17 KM

- UNA PARADA INTERMEDIA EN EL TRAYECTO
- COMIDA TÍPICA EN EL CAMINO
- SESIÓN DE SPA DE 2 HORAS
- **CENA EN PADRÓN, A CORUÑA**



ASADOR O'PAZO

1 ESTRELLA MICHELIN

CHEF ÓSCAR VIDAL IGLESIAS

Los hermanos Vidal han convertido a este espacio en un templo de la cocina a la brasa, donde excepcionales verduras, pescados, mariscos y carnes, tras su paso por la parrilla se convierten en auténticos manjares repletos de sabor y elegancia.



ARZÚA



O PEDROUZO

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

SÁBADO



SEXTA ETAPA DE O PEDROUZO A SANTIAGO DE COMPOSTELA SÁBADO, 18 KM

- DOS PARADAS INTERMEDIAS DURANTE EL TRAYECTO
- COMIDA LIBRE A LA LLEGADA A SANTIAGO DE COMPOSTELA
- MISA DEL PEREGRINO
- **CENA MARISCADA DE DESPEDIDA EN A QUINTA DA AUGA**



FILIGRANA RELAIS & CHÂTEAUX CHEF FEDERICO LÓPEZ ARCAY

Quizás lo más excepcional de la cocina gallega sean sus mariscos y no hay mejor fin de fiesta, como despedirse de Galicia con una buena mariscada en el coqueto restaurante Filigrana, instalado dentro del hotel.



O PEDROUZO



DOMINGO

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

SÁBADO

T A R I F A S 2 0 2 6

GRUPO
ORGANIZADO

17 MAYO, 7 JUNIO
Y 11 OCTUBRE

6.900€ habitación doble
7.900€ habitación individual

GRUPOS DE 18 PERSONAS
COMO MÁXIMO

GRUPO
PRIVADO

DESDE EL 24 DE MAYO
AL 25 DE OCTUBRE

7.400€ habitación doble
8.400€ habitación individual

SALIDAS TODOS LOS DOMINGOS
GRUPOS DE 4/6 PERSONAS, CONSULTAR
TARIFAS PARA GRUPOS SUPERIORES.

PRECIO POR PERSONA EN HABITACIÓN SELECCIONADA
EL PROGRAMA PUEDE SUFRIR CAMBIOS DEBIDO A LA DISPONIBILIDAD DE LOS RESTAURANTES
QUE SERÁ NOTIFICADO AL CLIENTE CON ANTELACIÓN.

C O N D I C I O N E S

F E C H A S Y P A G O

La reserva de la plaza será de 2.000€ por persona y el resto del total puede abonarse en 4 plazos que se adaptarán al momento de la contratación. 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.

¿ 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 habitaciones seleccionadas en régimen de desayuno incluido, comidas con maridajes y las actividades detalladas en este programa. También están incluidos los traslados del aeropuerto o estación de tren al hotel, y los traslados necesarios para realizar las actividades programadas.*

**No inclúidas las bebidas alcohólicas fuera de los maridajes programados.*



EN CASO DE CANCELACIÓN DEBIDO A LA ALTA DEMANDA EN HOTELES Y RESTAURANTES DURANTE ESTAS FECHAS, NOS VEMOS OBLIGADOS A RESERVAR Y PAGAR CON MUCHA ANTELACIÓN POR LO QUE 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 YPERJUICIOS.

Los clientes de experiencias anteriores, han quedado encantados, destacando la atención al detalle, la calidad de los servicios y la autenticidad de las experiencias.

Estas historias son un testimonio del compromiso de Millesime por ofrecer lo mejor de la cultura y gastronomía, asegurando que cada viaje sea excepcional. ¡No te pierdas los testimonios de nuestros maravillosos clientes!

VER VÍDEO

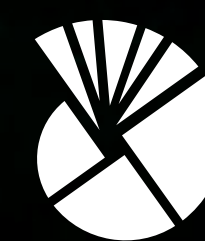


el camino millesime 2025

R E S E R V A S

Contáctanos para asegurar tu lugar en este viaje exclusivo y disfruta de la combinación perfecta de cultura, gastronomía y entretenimiento

Teléfono/whatsapp: +34 615 44 99 44 — reservas@elcaminomillesime.com



EL CAMINO



EL CAMINO
MILLESIME

Es el camino a nuestra manera, **la manera Millesime.**



PEPE VIEIRA

Restaurante O Mirador



COSTIÑA



www.elcaminomillesime.com