

A Quinta Da Auga: delicias ecológicas en Santiago

Lujo y sostenibilidad no tienen por qué estar reñidos. En el hotel A Quinta Da Auga de Santiago de Compostela se ofrece cocina de proximidad, vinos ecológicos y un delicioso desayuno.



Nuevo SEAT León.
Es el momento de aprovechar
Nuevo SEAT León.
Es el momento de aprovechar
este momento.

[Configúralo](#)



Consumo medio combinado de 4,0 a 7,2 l/100 km. Emisiones de CO₂ de 105 a 164 g/km. Consulta condiciones en [seat.es](#).

Situado a solo 10 minutos del centro de Santiago de Compostela, da la impresión de que **A Quinta da Auga** está en un pueblo. Así de tranquilo es este hotel, levantado sobre lo que fue una antigua fábrica de papel y a orillas del río Sil, que discurre entre rincones encantadores por los que se puede pasear. Pero, además, A Quinta da Auga, el único Relais & Châteaux de Galicia, se presenta como un hotel pionero y adelantado a su tiempo al haberse erigido como **el primero de la zona en unir la sostenibilidad ambiental con el lujo más exclusivo**. Además de incorporar instalaciones de última generación en cuanto a eficiencia y ahorro energético (como un suelo radiante alimentado por energía geotérmica y paneles solares que le ha permitido reducir el consumo medio por habitación a un 50% menos) la propiedad ha querido ahora ofrecer a sus clientes **una experiencia 100% ecológica** para disfrutar del máximo placer y bienestar reduciendo al mínimo la huella de carbono y el impacto medioambiental. Por supuesto, entre los cinco motivos que damos para pasarnos por allí, lo eco tiene mucha presencia.



El solomillo de bonito de Burela, yummy. | A Quinta Da Auga

PUBLICIDAD

VILA VINITECA
DES DE 1927

Veuve Clicquot
Brut

40,35 €

¡¡INFORMATE YA!

Recetas eco en su restaurante Filigrana. El chef Federico López Arcay con productos ecológicos y de kilómetro cero. Éste incluye chupito de patata ecológica con pulpo a feira regado con aceite ecológico, ensalada de requesón ecológico con tomate negro de Santiago (en plena temporada) y albahaca fresca, huevo campero ecológico de una granja cercana con alcachofas salteadas, carpaccio de bonito de Burela con brotes ecológicos, merluza del pincho con sidra gallega ecológica, entrecote de ternera ecológica con padrones, flan casero de huevos ecológicos y leche de la granja O Cancelo, batido ecológico de frutas de temporada y coulant de tarta de Santiago ecológica y helado de licor de café ecológico.

Vinos sostenibles. Por supuesto, una oferta culinaria como esta tiene vinos acordes para acompañarla. Para maridar el menú el restaurante ofrece con dos opciones de vinos con denominación de ecológicos: el blanco Corisca, con uva albariño de la D.O. Rias Baixas y el tinto Bail, con uva Mencía de la D.O. Ribeira Sacra. También cuenta con vinos elaborados con uvas procedentes de agricultura ecológica y biodinámica como Algueira, Alanda o Quinta da Muradella.

Un desayuno espectacular. Hay que reconocer el cariño puesto por la propiedad para ofrecer un desayuno que se sale de lo corriente. Pan gallego y bollería fresca -los cruasanes son excelentes-, zumo de naranja recién exprimido, tortilla de patata, fruta y quesos de la zona ofrecen una oferta imbatible, que se complementa con los huevos al gusto que se preparan al momento.



Así de bonito es el hotel. | A Quinta Da Auga

Un bar lleno de delicatessen. Llegar y tomar un vermut acompañado de sus propietarios, hablar sobre arquitectura (pasión y profesión previa antes de la de hoteleras) es la mejor recepción posible que puede haber en A Quinta Da Auga. El resto no tiene desperdicio: empanadas artesanas, tablas de ibéricos y de quesos y, a la hora de la merienda, un delicioso chocolate con churros. Todo ello, en medio de un ambiente vintage, en el que no faltan referencias al pasado, como un maravilloso papel pintado improvisado a partir de suplementos de periódico antiguos.

Un spa de cine. Hacer unos largos en su piscina cubierta mientras la lluvia repiquetea en el ventanal o hacer un circuito por su spa son pequeños placeres que alimentan el alma, tan importante como el cuerpo. Hay también un tratamiento de 90 minutos que combina las virtudes sanadoras del agua, la tierra y la terapia manual. El viaje sensorial comienza en el flotarium, provocando una sensación relajante antes de la terapia, y continua con una exfoliación corporal y un masaje relajante a base de caña de bambú (un material altamente nutritivo y que favorece la relajación muscular y la circulación linfática) y otros productos de origen vegetal.