



Quinta da Auga, el placer más delicado de Santiago de Compostela

👤 Daniel Camiroaga 📅 12 febrero, 2018

El tiempo modela y cambia la realidad. A la orilla del río Sar, a solo un par de kilómetros de la catedral en la que se cree reposan los restos del Apóstol Santiago, un imponente edificio del Siglo XVIII ha transformado su esencia y realidad a lo largo del tiempo. Primero fue aserradero, después fábrica de hielo y posteriormente olvido y abandono. Un lustro de rehabilitación durante los que sus actuales propietarios utilizaron como principales herramientas, la pasión y el esfuerzo para convertir un volumen indefinido de piedra, vigas y musgo en el único Relais Chateaux de toda Galicia.

Concebido como la extensión del hogar que dejan atrás visitantes y peregrinos, su delicado interior es un espacio que define la elegancia intemporal de lo clásico. Una decoración que no requiere de estridencias y mantiene la sencillez del confort que todo viajero desea encontrar al llegar a destino. Un salón con chimenea, de esas que calentaban las grandes mansiones de antes que ocupaban toda una pared. Sofás que cierran espacios para habilitar el ambiente que propician charlas hasta la madrugada mientras toma una copa.



ARTÍCULOS MÁS LEÍDOS



Los Baltazares, un tesoro escondido en Dos Hermanas

👤 Eli Morales 📅 2 septiembre, 2016



Fismuler, la penúltima apertura de Nino Redruello

👤 Daniel Camiroaga 📅 7 junio, 2016



¿La mejor tortilla de patata de Madrid?

👤 Daniel Camiroaga 📅 10 julio, 2016

Jardines vestidos de ese verde intenso que solo se ve en tierras como esta en la que la lluvia alimenta generosamente los prados. Enormes tiestos cuyas flores mantienen el color y el tono de un jardín immaculado que cuida a diario la propia Luisa, su propietaria. El rumor del agua de la fuente que preside el exterior sirve como presentación de la zona de aguas y el spa. En sus instalaciones se prestan tratamientos basados en los principios del bienestar integral de la medicina tradicional china y la ayurveda india; que hacen de A Quinta da Auga, el spa más solicitado de Galicia.

Y si el descanso y el relax es parte de la esencia y la estancia en este Relais Chateaux, la cocina ha sido desde el principio, el alma y el pilar nuclear de la propuesta sobre el que las Luisas (madre e hija), han articulado el atractivo del que pasa por ser el hotel más atractivo y confortable de toda Galicia. La filosofía de su cocina mantiene la esencia de un recetario clásico, que su chef, Federico López, pasa por el tamiz del refinamiento que preside toda la casa. Su menú degustación de siete pasos y postre a sólo 48€ es creanme la mejor opción en kilómetros a la redonda.



Para definir su cocina diríamos que es alta cocina gallega de platos y recetas reconocibles que extraen del buen producto local todo el potencial del sabor posible.

Una ostra fresca y carnosa refrescada con unas gotas de lima. Unas zamburiñas aderezadas de aceite y perejil, que las hacen aún más sabrosas. La crema de centolla es pura esencia de marisco. El pulpo a la plancha muestra la increíble calidad del producto local. Un huevo trufado y setas, meloso y rico. La merluza de pincho se sirve en su punto perfecto de cocción y el rulo de ternera confitado en vino es succulento, con la intensidad justa para llenar la boca, pero con la suavidad precisa para hacerlo un bocado delicioso.

Quinta da Auga, Santiago de Compostela, Galicia



E-Go, el avión más pequeño del mundo

👤 Daniel Camiroaga © 19 junio, 2017



Los mejores chiringuitos: El Puntal, en Santander

👤 Daniel Camiroaga © 17 julio, 2016