

Galicia



Gastronomía



Escapada micológica y de relax en A Quinta Da Auga

La temporada de setas ya está aquí y qué mejor lugar en España para llevar a cabo las actividades de recogida y degustación de éstas que Galicia, tierra con gran tradición setera **debido a la humedad de la zona, a las precipitaciones y a que la temperatura es perfecta**. A **Quinta Da Auga**, el único Relais & Châteaux de Galicia, ubicado en Santiago de Compostela, ha **creado una escapada micológica los próximos 25 y 26 de noviembre para que los enamorados de las setas puedan vivir un fin de semana único**.

LAS SETAS COMO PROTAGONISTAS

Esta iniciativa surge fruto del interés de las **propietarias y anfitrionas del hotel María Luisa García y Luisa Lorenzo** (madre e hija) por acercar al público un producto de temporada y autóctono de la zona. Así, el principal

atractivo de esta escapada, que se puede disfrutar **por 60 euros por persona**, es un **menú degustación único a base de setas de temporada** diseñado por el chef gallego Federico López Arcay, cocinero del restaurante Filigrana ubicado en este Relais & Châteaux. Con su mirada de autor y una reconocible base de cocina local, el cocinero ha creado un menú que incluye: carpaccio de champiñones con sésamo crujiente, ravioli de boletus con caldo de jamón bellota, salteado de setas silvestres con espárrago y huevo campero pochado, lomo de merluza con pil-pil de trompeta negra y, para cerrar, mousse de castañas con crema inglesa de trufa negra.

Además, por el mismo precio, el público más curioso tendrá la posibilidad de participar en una **salida micológica por la comarca de Ulla, conocida por sus bosques autóctonos de robles y castaños**. Allí, acompañados por Miguel Tembre, un experto micólogo, los interesados podrán apreciar las diferentes variedades de setas y hongos más comunes de la zona entre los que se encuentran el boletus y el niscalo y, en menor medida, otros como la lengua de vaca, la lepiota y el cantharellus cibarius. Además, los más afortunados podrán encontrar alguna que otra **amanita caesarea, más escasa y difícil de localizar pero muy valorada por su sabor**. Habrá dos horarios para estas salidas: el sábado comenzará a las 15:30 y el domingo a las 11:00, y los dos tendrán una duración de tres horas.

UN LUGAR IDÍLICO PARA EL RELAX

Para cerrar el fin de semana, la escapa incluye un masaje relajante o descontracturante de 20 minutos y acceso al spa. Un espacio **equipado con una piscina caliente de hidromasaje, hammam, sauna finlandesa, jacuzzi y flotarium Mar Muerto**. Un lugar ideal para abandonar tensiones y equilibrar emociones ya que todos sus tratamientos (tanto de hidroterapia como manuales) están basados en el uso de productos naturales y en los principios de la Medicina Tradicional China y Ayurvédica.

Dirección: Paseo de Amaia, 23 B. Santiago de Compostela

Teléfono: 981 534 636

Web: www.aquintadaauga.com/

Precio pack habitación individual: Desde 282 euros

Precio pack habitación doble: Desde 420 euros

Suplemento por niño: 90 euros

Acceso al spa familiar: 30 euros

Precio menú degustación y salida micológica: 60 euros persona (35 euros los niños)