



Galicia

2018

PLACERES COMPARTIDOS



 United Technologies

turn to the experts 

Empecemos a disfrutar del viaje

Placeres, sabores y momentos compartidos. Eso es Galicia. La tierra donde siempre serás bienvenido y siempre querrás volver a visitar. Acantilados de cara al Atlántico furioso. Campos verdes y huertas multicolores. Un pueblo rico en cultura y una cocina en la que el producto manda. Todo invita a recorrer la tierra donde los celtas dejaron su legado y su magia. Galicia es exagerada. Aquí, tapear es humano, comer a lo grande, divino... ¡y compartido mucho mejor!. La vida es una fiesta. Comencemos.

¡Para tener en cuenta!

Seguro y asistencia al viajero

Es ideal contar con un seguro de asistencia al viajero.

Moneda

En España, al igual que en otros países de la Unión Europea, se utiliza el euro. Hay ocho monedas diferentes: 1, 2, 5, 10, 20 y 50 céntimos, y 1 y 2 euros. Existen siete billetes de diferentes cantidades: 5, 10, 20, 50, 100, 200 y 500 euros.

¿Dónde cambiar USD?

Todas las oficinas bancarias, así como las oficinas de cambio en las principales ciudades, ofrecen al viajero la posibilidad de cambiar USD. Dicho servicio también se ofrece en buena parte de los hoteles y agencias de viaje.

¿De qué otras formas podrá pagar ?

Con tarjetas de crédito: Cuando realice el pago deberá presentar el pasaporte o su documento identificativo. Con cheques de viaje: Los cheques de viaje, acompañados del pasaporte, son también admitidos en muchos hoteles, restaurantes y comercios.

¿Puede solicitar la devolución del Impuesto de Valor Añadido (I.V.A.)?

Si la residencia del comprador está fuera de la Unión Europea, puede solicitar la devolución de los impuestos de sus compras, siempre que superen el importe global de 90,15 euros. Para ello debe solicitar en el comercio el cheque Tax free.

Horario

El horario de Galicia difiere en tres horas (-4) con el de Buenos Aires. Si en España son las 7 de la mañana en Buenos Aires el reloj marcará las 11am.

Clima {mayo}

Su clima es típicamente atlántico, con abundantes lluvias y muy húmedo. Sus temperaturas van desde 0º mínima a 40º de máxima. Es la región más verde y frondosa de España. Mayo suele ser una época intermitente y lluviosa.



Consejos gourmet para tener en cuenta

Qué comer en Galicia

El pulpo a feira (se comía en las ferias tradicionales, cocido en olla de cobre y acompañado con cachelos, papas hervidas con cáscara y aceite de oliva). El lacón –cerdo– con grelos. Los pescados con ajada (ajo y pimentón). La empanada gallega, si es de zamburiñas –vieiras chicas– como la que sirven en el restaurante Culuca, mucho mejor. Los panes –no hay como los de Orense–, de costra firme e interior aireado. Los quesos (el más representativo, el de tetilla, de vaca). La papa en cualquiera de sus formas. La tarta de Santiago. Hecha con almendras, huevo, azúcar y manteca.

La cocina gallega

Es el elogio del buen producto, que en el Mercado de Abastos de Santiago tiene su mejor vidriera. De lunes a sábado por la mañana 140 comerciantes del área rural y la ciudad proveen un repertorio de ingredientes cultivados y cosechados por paisanas, muchas de ellas pimenteiras de la aldea Hervon, famosas por sus pimientos de Padrón (unos pican y otros no).

El 60 por ciento de los pescados y mariscos de Santiago se vende aquí. para no perderse: la pescadería de Bartolo (en el local 189) y los puestitos donde se consiguen guindas de Orense.

Vinos

Galicia tiene una respetable historia vitivinícola tan misteriosa como la esencia de su pueblo. Hay cinco Denominaciones de Origen de vinos en Galicia. Las dos más famosas: Rías Baixas (reino del Albariño) y Ribeiro (Albariño, Treixadura, Torrontés y Loreiro).

La tercera es Valdeorras (Godello en blancos y Mencía en tinto). Monterrei y Ribeira Sacra son las dos últimas. Visitamos, cerca del pueblo Ribadavia (sí con b), la bodega Viña Costera, que se sostiene con la producción de 600 socios que aportan la uva cosechada a una cooperativa.

De la vendimia manual se obtiene un vino espumoso, el dulce Tostado de Costeira y los blancos Colección Costeira y Viña Costeira, íconos de la mayor de las setenta bodegas de la Ribeira Sacra.

¡Midea y carrier Argentina, Le desea un feliz viaje y una excelente experiencia!



día 1
Mayo 05

día 2
Mayo 06

día 3
Mayo 07

día 4
Mayo 08

¡Comencemos!

SANTIAGO DE COMPOSTELA - LLEGADAS & BIENVENIDA

Traslados de llegada
08:00 PM COCTEL – CENA DE BIENVENIDA en SANTIAGO
en el Hotel NH COLLECTION OBRADOIRO

SANTIAGO – La GALICIA DEL INTERIOR “ LA RIBEIRA SACRA ”

08:00 AM Desayuno Buffet
09:00 AM Salida DIA DE VISITA A LA PUERTA DE GALICIA con la Zona de VINOS DE MODA DE GALICIA: LA RIBEIRA SACRA La provincial de Orense, Fronterta a Castilla y a Portugal ... hasta su Capital Ourense, Capital DEL RIBERIO .. o bellos pueblos como Rivadavia .. Hasta el VALLE DEL SIL con sus espectaculares CAÑONES, VIÑEDOS, BODEGAS ... Visita con DEGUSTACIÓN.
01:30 PM ALMUERZO ... Continuación de la visita y regreso a Santiago –Breve tiempo libre para Descanso
08:30 PM CENA DE MARISCADA ... Regreso al Hotel .

SANTIAGO - La Ciudad del Apostol, del Camino ...

08:00 AM Desayuno buffet.
09:00 AM Día completo de SANTIAGO de Compostela con VISITA Interior Catedral y Museo
01:30 PM ALMUERZO Continuación de la Visita Terminamos la visita con tiempo libre. NOCHE LIBRE

SANTIAGO - A CORUÑA – La Ciudad en Fisterra [Finisterre - El Fin de la Tierra] y Costa da morte.

07:00 AM Desayuno Buffet
08:00 AM TOUR DE DIA COMPLETO Y VISITA DE A LA CIUDAD CORUÑA la ciudad de las Casas acristaladas, del Farto Torre de Hércules ...
01:30 PM ALMUERZO en Restaurante Mirador de San Pedro o en CELEIRO continuaremos la Visita de COSTA DA MORTE – MUXIA – FINISTERRE ...
08:00 PM CENA en Restaurante en FINISTERRE en un pueblo de Pescadores... especial, diferente ...
10:00 PM Salida para Santiago, esperamos llegar a las 11:15/11:30 PM. Alojamiento

día 5
Mayo 09



día 6
Mayo 10



día 7
Mayo 11

día 8
Mayo 12



SANTIAGO – Las Rias Baixas – El mejor sabor de Galicia

- 08:00 AM Desayuno buffet
09:00 PM Día completo de VISITAS A LAS RIAS BAIXAS, incluye: La RIA DE AROUSA con paseo en Barco -con degustación mejillones y vino blanco-. Visitas y algún paseo A TOXA, O GROVE, CAMBADOS, COMBARRO...VISITA DE UNA BODEGA con degustación, en PAZO FEFIÑANES Or MARTIN CODAX
01:30 PM ALMUERZO ROMERIA CON GAITEROS en PAZO O RIAL [Villagarcía de A.] Or PAZO DE RUBIANES
09:00 PM CENA en el Hotel: SALON Y TERRAZA OBRADOIRO con magníficas vistas – Alojamiento,

SANTIAGO – El Camino de Santiago y Los Pazos y Jardines Gallegos

- 08:00 AM Desayuno buffet.
09:00 AM Día para cerrar nuestro Viaje a Galicia con EL CAMINO DE SANTIAGO 5 Kms. Camino Francés. Con MISA DEL PEREGRINO y VUELO DEL BOTAFUMEIRO ...
01:30 PM ALMUERZO - COMIDA en O MUIÑO DE PENA o similar restaurante típico de la zona. Después del almuerzo continuamos con una VISITA a los hermosos PAZOS Y JARDINES GALLEGOS.
Regreso al hotel – Noche Libre – Alojamiento.

SANTIAGO – Dia Libre – Despedida

- 09:00 AM Desayuno buffet & Día libre completo para compras, últimas visitas pendientes ...
09:00 PM CENA DE DESPEDIDA en el EN EL PARADOR REYES CATOLICOS o en HOTEL MONUMENTO SAN FRANCISCO - en salón privado...
Regreso al Hotel – BRINDIS FINAL DE CIERRE

SANTIAGO – Salidas

- 09:00 AM Desayuno Buffet &
TRASLADOS DE SALIDA - FIN DEL VIAJE

DATOS ÚTILES

Hotel

Hotel NH Collection Obradoiro Santiago de Compostela
Av. do Burgo das Nacións, s/n, 15705
Santiago de Compostela, A Coruña, España
Teléfono: +34 981 55 80 70
nhcollectionsantiago@nh-hotels.com

Salud y asistencia sanitaria

Urgencias sanitarias - 061 - 061.sergas.es

Emergencias

Teléfono único de emergencias: 112
Agencia Gallega de Emergencias: www.112galicia.org
Bomberos: 080

Seguridad

Policía nacional 091
Policía local 092
Guardia Civil 062

Embajada Argentina en España

C/ Serrano 90, Piso 6º 28006 Madrid.
Tel: 917 710 519 | Fax: 917 710 526
e-mail: eespa@mrecic.gov.ar
Web: www.eespa.mrecic.gov.ar

Consulado General Argentino en Vigo

C/ López de Neira 3, 2º Oficina 211, 36202 Vigo, Pontevedra.
Tel: 986 435 822 y 986 435 199 | Fax: 986 439 292
e-mail: cvigo@mrecic.gov.ar
Web: www.cvigo.mrecic.gov.ar