

COVA DA XABREIRA

ECO-EXPERIENCIA

COVEIRO POR UN DÍA

Ubicación

Seadur, Larouco

Disponibilidad

Jueves, viernes, sábados, domingos y festivos de marzo a octubre

Horarios

Jueves de 20:00 a 00:30 hs / Viernes, sábados y domingos de 13:00 a 17:30 hs

Duración

4-5 horas

Grupos

Mínimo 4 personas, máximo 12 personas

Idiomas

Español, gallego, o inglés

Reservas y condiciones

- > Reserva con 50% de pago anticipado
- > Cancelaciones: Reembolso si se cancela con 48 horas de antelación. No reembolsable con menos tiempo.

Descripción de la actividad

En Seadur, las **covas** han sido siempre un lugar de reunión, donde el fuego y el vino creaban momentos inolvidables.

Con esta experiencia, te convertirás en coveiro por un día, disfrutando de una cova tradicional equipada con una terraza y un horno de leña, donde serás el protagonista de tu propio banquete.

Incluye

Bienvenida y preparación

A tu llegada, se te acompañará hasta la cova reservada exclusivamente para tu grupo. Según el clima, podrás disfrutar de la terraza al aire libre o de un espacio cerrado para garantizar el confort en días de lluvia o frío.

Tu cova, tu mesa

Te entregaremos una caja con todo lo necesario para preparar la mesa y ambientar tu espacio: platos, manteles, cubiertos, vasos y otros elementos con instrucciones para que montes tu propio escenario gastronómico.

Cocinando al estilo tradicional

Cocinando al estilo tradicional: La estrella del menú es el cabrito adobado, listo para cocinar en el horno de leña.

Cada grupo se encargará de prepararlo y asarlo a su gusto. Para acompañar, disfrutarás de empanada casera, ensalada y patatas.

Dulce final y brindis

La experiencia se cierra con un postre tradicional: bica o tarta de manzana, acompañado de café y un chupito para brindar. Además, cada tres personas se incluye una botella de vino de la bodega para maridar la comida.

Si lo deseas, puedes incluir más vino, cervezas, refrescos u otras opciones (se facturan aparte).

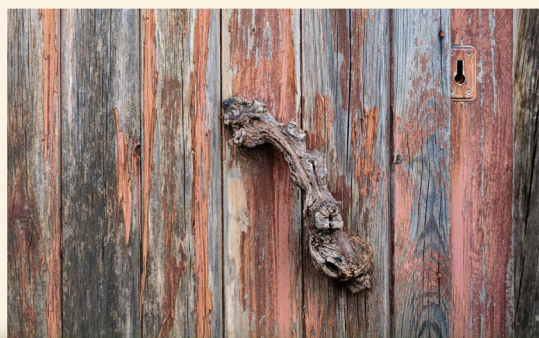
Prácticas ecoamigables

- > Uso de menaje reutilizable para reducir residuos.
- > Cocción tradicional en horno de leña, optimizamos el consumo energético.
- > Gestión responsable de residuos, promovemos la separación y compostaje.



COVA DA
XABREIRA

ECO-EXPERIENCIA
COVEIRO POR UN DÍA



+34 988 984 827

lugardeencontros@covadaxabreira.es

www.covadaxabreira.es

Covadaxabreira

covadaxabreira

A Cova da Xabreira

