



info@eatandwalkabout.com | +34 644 675 350

Clase de Cocina Costera Gallega y Paseo en Ferry por la Ria de Vigo



★★★★★
4 Reseñas de usuarios

Dia Completa
(Duracion: 6h. aprox.)

Vigo

€
Precio desde: 189.00 euros

Visite Galicia partiendo de la maravillosa ciudad de Vigo en este Tour de Cocina como un Gallego combinado con un viaje en ferry por la ría de Vigo, donde podrá disfrutar del hermoso paisaje y la espectacular costa. Conoce la gastronomía y la cultura gallega en una clase de cocina impartida por un chef local con productos frescos de la zona.

Destacado

- Conoce los secretos de los **platos más famosos de Galicia** a manos de un **chef profesional**
- Disfruta del **trayecto por la ría de Vigo** hasta una encantadora villa marinera
- **Llévate a casa las recetas** de los platos que harás en la clase

Vista general

País: España

Región: Galicia

Ciudad: Vigo

Duración: Dia Completa (Duracion: 6h. aprox.)

Tipo: Tours Privados de Día Completo

Tema: Rutas a Pie por Ciudades y Pueblos

Tamaño del grupo: 2 hasta 12 Personas (para grupos mas grandes consu

Precio desde: 189 €

Introducción

Tour Gastronómico Descubriendo los Sabores de la Gastronomía Gallega

En este **tour gastronómico** comenzaremos nuestro tour desde la impresionante ciudad pesquera de **Vigo** ubicada en **Galicia, España**, con un viaje en barco por la ría de Vigo, una de las rías más importantes y hermosas de las **Rías Baixas**. Una ría con mucha historia donde se produjeron batallas épicas y donde podrás disfrutar de las **impresionantes vistas de las Islas Cíes**, el Puente de Rande y la espectacular costa de **O Morrazo**.



El trayecto en ferry durará unos 20 minutos hasta llegar al puerto de **Moaña, un encantador pueblo marinero** con una larga tradición pesquera. Conocerás la importante tradición en la **producción de mariscos**, como las **Granjas Sostenibles de Mejillones (Bateas)**, donde se cultivan mejillones e incluso otros tipos de especies; vieiras, ostras, etc. Los **mejillones de Moaña** son un manjar que deberás probar, tendremos el privilegio de elaborarlos con nuestro chef!

Daremos un relajado paseo por el paseo marítimo, admirando asombrosas esculturas como; **O Fisgón la icónica estatua del pueblo** que representa a un pescador practicando un arte de

pesca tradicional con una "Fisga" usada hace años en Moaña. Aparte de todo esto, también descubrirás hermosas **playas doradas** como la popular playa de **A Xunqueira**, jardines y por supuesto sin olvidar la **Plaza del Mercado** donde se lleva a cabo el mercado semanal y las fiestas locales que visitaremos para echar un vistazo a los productos frescos en la **Plaza de Abastos de Moaña!**



Aprende a Cocinar como un Gallego en una Clase de Cocina impartida por un Chef Local

Después de nuestro paseo por el pueblo pesquero de Moaña, nos dirigiremos al evento principal de este tour gastronómico... ¡Que será una experiencia inolvidable!

Una **pequeña escuela de cocina** donde tendrás la oportunidad de aprender a preparar un **Menú Tradicional Gallego** con productos frescos de la zona como el marisco de la ría de Vigo, los **deliciosos mejillones** de las **bateas de Moaña, xoubas, vieiras**, etc. Luego desgutaremos lo que hemos preparado después de cocinarlo con la ayuda de nuestro chef local quien nos explicará el proceso de elaboración de estos platos a lo largo de la **clase de cocina**. Maridaremos nuestra comida con los excelentes vinos gallegos elaborados con uvas autóctonas, como el **vino blanco albariño** de la **D.O. Rias Baixas** y el **vino tinto mencía** de la **D.O. Ribeira Sacra**. Luego pasaremos al postre el plato fuerte de la clase de cocina, elaboraremos la famosa **Tarta de Santiago**, ¡La degustaremos con los diferentes tipos de **licores** (licor de hierbas, licor café) y el famoso **Aguardiente!**



¡La mejor manera de finalizar una experiencia gastronómica inolvidable en la región de las Rías Baixas en Galicia, España!

Itinerario día a día

DÍA 1:

VIGO - MOAÑA - CANGAS DO MORRAZO - VIGO

- Tour Gastronómico por Moaña, Península de O Morrazo, en el otro lado de la ría de Vigo.
- **10:00AM:** Reúnase con su **guía experto en gastronomía y vino** en el puerto de Vigo, junto a la estación de ferry (ver en el mapa) o en el hotel si está cerca del puerto a poca distancia. (NOTA: La ubicación del punto de encuentro se especificará en el bono).
- **10:30AM:** Realice un breve viaje en barco (20 minutos) por la ría de Vigo hasta el **pequeño pueblo pesquero de Moaña**.
- Cuando lleguemos a Moaña disfrutaremos de un relajado paseo por el paseo marítimo admirando la maravillosa ría de Vigo hasta llegar al **Mercado Plaza de Abastos** para ver los productos recién pescados. Todos los miércoles y sábados tienen el **Mercadillo al aire libre** con puestos de productos locales.
- Despues del mercado, tendrá la oportunidad de sacar algunas fotos del emblemático Pescador **O Fisgón**, construido en honor al mar y una de las esculturas más modernas que verás en Moaña.
- Luego, nuestro conductor nos recogerá y nos llevará a nuestra próxima parada en Moaña, una **pequeña escuela de cocina local, El Siete - Huele que alimenta**, donde realizará

una emocionante clase de cocina privada con un **chef gallego local** que ha trabajado anteriormente en muchos restaurantes locales.

- La experiencia de la clase de cocina comenzará con una presentación de los productos que cocinará, seguida de la preparación práctica del primer plato. Este será principalmente de productos locales como pescados, mariscos... Un primer plato de entrada (quizás uno o dos platos), un segundo plato principal y un tercer plato de postre.
- Disfrutarás de un almuerzo a base de lo que hayas elaborado con la ayuda del chef, maridado con vino **blanco albariño** o vino **tinto mencia**. Podrás admirar también las vistas de la ría de Vigo con Moaña a lo lejos, desde el comedor. Un **viaje culinario único** y una excelente introducción a la cultura y la gastronomía de las **Rías Baixas de Galicia**.
- **03:00PM:** Después de nuestro increíble almuerzo, terminaremos nuestra **excelente experiencia culinaria y gastronómica** con un traslado en taxi al puerto de regreso a Vigo.
- **03:45PM:** Terminaremos en la Estación Marítima de Cangas y despedida final de su **guía E&W Food Wanderer**.
- **04:00PM:** Tome el ferry por su cuenta a Vigo desde Cangas, con una duración de solo 20 minutos. (**NOTA:** Puede quedarse más tiempo e ir en barco más tarde si desea caminar por Cangas do Morrazo. El ferry sale cada hora. Hasta las 10:00 p.m.)
- **04:20PM:** Llegada al Puerto de Vigo.

L

FINALIZACIÓN DE LA EXPERIENCIA DE COCINA GALLEGA Y VIAJE EN FERRY

Incluido

- **E&W Food Wanderer Guide.** Guía experto en comida, vino y caminatas.
- El transporte está incluido solo cuando es necesario (**NOTA:** Traslado en taxi y boletos de ferry de ida y vuelta).
- 2hrs 30mins-3hrs aprox. show-cooking y clase de cocina activa con un chef gallego profesional
- **(L):** Comida Opciones de menú de 3 platos:
 - MENÚ:
 - **Entrante :** Mejillones al vapor y vinagreta
 - **Primer Plato:** Viera al horno o Pulpo á feira (Dependiendo de la disponibilidad)
 - **Segundo Plato:** Merluza a la Gallega
 - **Postre:** Tarta de Santiago
 - **Bebidas:** Vino blanco Albariño, Vino tinto Rioja/Mencia, o refrescos. Aguardiente café y agua.
 - ***NOTA:** El menú puede variar en función de la disponibilidad del mercado. Si tienes alguna alergia o intolerancia podemos adaptar el menú a tus restricciones alimenticias, por favor comuníquenoslo en el momento de la reservar.
- Visita Guiada al mercado de Moaña antes de la clase
- Billete barco-ferry Vigo-Moaña. El regreso lo pagas directamente desde Cangas do Morrazo tu guía te lo explicará.
- * Transporte desde el Puerto de Moaña y hasta la Escuela de Cocina y desde la Escuela de Cocina hasta el Puerto de Cangas do Morrazo (*NOTA: Este traslado será realizado en taxis ya que es una distancia bastante corta, de alrededor de 5 minutos. Si el grupo es más grande, pondremos un autobús si es necesario.

- Tasas e impuestos

Info Adicional:

- Debe ser un caminante capaz ya que habrá partes del recorrido sin transporte y estaremos caminando. Considera afrontarse a caminatas de nivel fácil a moderado con algunos senderos fluviales. Proporcionaremos una marca de elevación y distancia. **La distancia total a pie durante el día será de aproximadamente 3 km aprox.** (NOTA: La ruta se puede ajustar para agregar más transporte si es necesario a un costo adicional).
- No existe un código de vestimenta, pero recomendamos zapatos cómodos para caminar.
- Fuera de los meses de verano, hay días de lluvia, por lo que se recomienda un impermeable cuando no sea durante el verano. Le informaremos de las condiciones climáticas unos días antes de la fecha de inicio del tour.
- Indique si tiene alguna restricción alimenticia debido a alergias, dieta o razones religiosas. Esto debe estar incluido en los comentarios al hacer la reserva de este tour.

Excluido

- Propinas a los guías (no son obligatorias pero son bien recibidas si disfrutaste del tour)
- Los complementos de tours privados están disponibles a un costo adicional.
- Traslados que no figuran en el itinerario.
- Costos de entrada si no van acompañados de un guía.
- Bebidas que no se especifican en determinadas comidas.
- Cualquier otra cosa que no esté incluida en el cuadro "Incluido".

Recogida

- El tour comenzará en la "Estación Marítima" de Vigo, donde los barcos parten hacia Cangas. (más detalles en bono)
- Si estás alojado cerca del puerto, existe la posibilidad de comenzar el tour en el hotel.
- Si vienes en un crucero, la terminal de cruceros está a tan solo 5 minutos andando del lugar de comienzo del tour.
- Si vienes desde otras ciudades y necesitas traslado, contacta con nosotros y te aconsejaremos la mejor opción

Dejar

- El tour acabará en la Estación Marítima donde comenzamos el tour.

Política de cancelación

- Todas las reservas deben hacerse no menos de 3 días hábiles (72 horas) antes de la fecha de inicio
- El pago debe hacerse en su totalidad en el momento de la reserva online
- Las cancelaciones hechas con 14 días de anticipación a 49 horas no son reembolsables.
- 48 horas o menos de la fecha de inicio es 100% no reembolsable
- Solo en casos concretos, como si su crucero no pudiera llegar al puerto debido al clima, etc..

podemos ofrecer un reembolso del 100% y toda cancelación debe hacerse por escrito no menos de 48 horas antes de la fecha de inicio.

- Sugerimos encarecidamente que compre un seguro de cancelación para cambios de último minuto
- Consulte nuestros términos y condiciones generales para obtener más detalles.

Mapa



Valoraciones

★★★★★ Rich (1 Abril 2025)

Tuvimos un recorrido increíble con gente genial. ¡Nos encantó la clase de cocina!

★★★★★ Davinia (23 Octubre 2024)

Probamos los productos gallegos más frescos, aprendimos a cocinarlos de la mano de expertos locales.

★★★★★ Nicole (17 Septiembre 2024)

Disfrutamos mucho de la variedad de opciones gastronómicas. La clase de cocina cerca de Vigo fue lo mejor.

★★★★★ Bronwyn (11 Junio 2024)

La clase de cocina fue maravillosa: mejillones para morirse, y quién sabía que me gustaban las sardinas!