



info@eatandwalkabout.com | +34 644 675 350

## Sabores del Mercado y Cocina Costera en las Rías Baixas, Galicia



2 Reseñas  
de  
usuarios



Dia  
Completa  
5hr30min.  
a 6h.  
aprox.



Vigo



Precio  
desde:  
239.00  
euros

Vive la gastronomía gallega en una clase de cocina privada y tour de vinos en Cambados. Visita el mercado o la bodega, cocina platos locales y disfruta de las vistas a los viñedos...

### Destacado

- Auténtica clase práctica de cocina en las Rías Baixas
- Incluye visita gastronómica al mercado o una bodega de Cambados
- Degustación y uso exclusivo de productos gallegos de origen local
- Combinación perfecta de inmersión cultural, gastronomía y vino

### Vista general

**País:** España

**Región:** Galicia

**Ciudad:** Vigo

**Duración:** Dia Completa 5hr30min. a 6h. aprox.

**Tipo:** Tours Privados de Día Completo

**Tema:** Vacaciones Culinarias y Talleres de Cocina

**Tamaño del grupo:** 2 a 12 Personas (para grupos mas grandes consultar)

**Precio desde:** 239 €

### Introducción



## Tour Culinario en las Rías Baixas: Visita al Mercado o Bodega de Cambados y Clase de Cocina

Descubre los ricos sabores de Galicia con una **experiencia culinaria inmersiva en las Rías Baixas**. Desde comprar ingredientes frescos en el mercado de Cambados hasta disfrutar de una experiencia culinaria y una cata de vinos en una finca rodeada de viñedos, este es uno de los **tours gastronómicos más auténticos de Galicia**. Este tour gastronómico es apto para **familias, parejas y grupos corporativos**.



Los domingos, dado que el mercado está cerrado en **Cambados**, lo sustituimos por una **visita y cata en una bodega D.O. Rías Baixas** antes de la clase de cocina. Incluso entre semana, si lo prefieres, podemos reemplazar la visita al mercado por un tour especial a la **Bodega Mar de Frades**, reconocida por sus vinos **Albariño** de alta gama.

Durante esta experiencia exclusiva, **recorrerás la bodega y los viñedos**, aprendiendo sobre el singular terruño costero que da forma a los sabores del **Albariño**. La visita concluye con una **cata VIP** con vistas a **Cambados**, donde disfrutarás de vinos elegantes y aromáticos perfectamente maridados con delicias gallegas locales.



## Visita Guiada al Mercado de Cambados

Tu experiencia comienza con una **visita gastronómica guiada al mercado de Cambados**, donde comprarás como un local, seleccionando ingredientes frescos para tus platos. Descubre el marisco de temporada, los productos autóctonos y los vendedores locales.



## El Lugar de la Experiencia: Quinta de San Amaro Boutique Hotel & Restaurant

Situada en Meaño, en el corazón del Valle del Salnés, Quinta de San Amaro ofrece un encantador entorno rural entre viñedos de Albariño. Este hotel boutique y restaurante es conocido por su cálida hospitalidad, cocina tradicional gallega y su ubicación excepcional en la región vinícola de las Rías Baixas.



## La Clase de Cocina: Taller de Cocina Tradicional Gallega

Experimenta la esencia de la cocina gallega con una **clase práctica de cocina en Quinta de San Amaro**. Aprende a preparar auténticos platos regionales con ingredientes frescos de temporada, procedentes directamente del mercado local. Centrada en las técnicas y sabores tradicionales, esta experiencia culinaria ofrece una conexión profunda con la cultura gastronómica de las Rías Baixas, ideal para parejas, familias o viajeros amantes de la gastronomía.

Después de cocinar, sentaros juntos a disfrutar del fruto de tu trabajo en un ambiente relajado con vistas a los viñedos. Termina la experiencia con el **ritual tradicional de la queimada gallega**, una bebida aromática con un toque cultural.



**¡Ven con nosotros y descubre los secretos mejor guardados de la gastronomía gallega!**  
**Un ejemplo de lo que degustarás y cocinarás con productos 100% Rías Baixas:**

- **Zamburiñas:** Dulces, tiernas y a la plancha en su punto justo
- **Nécoras:** Cocinadas de forma sencilla con sal, laurel y albariño
- **Almejas:** Bivalvos autóctonos con sabores exquisitos
- **Mejillones:** Al vapor o en empanadas, recién traídos de las rías
- **Navajas:** A la plancha con aceite de oliva, aroma y sabor irresistibles
- **Pulpo á Feira:** Aprende la preparación tradicional con pimentón y aceite de oliva
- **Queso Tetilla:** Queso cremoso con Denominación de Origen Protegida
- **Verduras de la Huerta:** Verduras de temporada con un sabor natural
- ¡Y muchos más productos 100 % locales gallegos!

### Itinerario día a día

#### DIA 1:

## VIGO - CAMBADOS - MEAÑO - VIGO

- **10:00:** Nuestro guía gastronómico experto de E&W te recibirá en el puerto de cruceros o en el vestíbulo de tu hotel.
- Sube a bordo de nuestro minibús y tu guía te ofrecerá una introducción sobre el recorrido gastronómico costero que disfrutaremos en las Rías Baixas de Galicia.
- Traslado por carretera a Cambados (**NOTA:** El trayecto dura aproximadamente 45 minutos).
- **10:45:** Aquí nos reuniremos con nuestra chef, Rocío, quien lleva años impartiendo clases de cocina tradicional con los excelentes mariscos y pescados de Galicia, iaprendiendo de su madre!
- Visita guiada al \*mercado de Cambados, donde comprarás como un local, seleccionando ingredientes frescos para tus platos. Aprende sobre el marisco de temporada, los productos autóctonos y los vendedores locales. (**NOTA** \*Los domingos el mercado está cerrado, por lo que visitaremos la bodega Mar de Frades con una cata VIP de vinos Albariño de la D.O. Rías Baixas. Si prefieres realizar esta visita a la bodega en un día laborable en lugar del mercado, háznoslo saber.)
- Después, nos adentraremos en la región vinícola del valle del Salnés hasta la hermosa Quinta de San Amaro, donde tendremos nuestra clase de cocina lenta. (**NOTA:** El trayecto desde el mercado hasta el local es de unos 15 minutos).
- Disfruta de una cata de vinos albariños y quesos gallegos, y después, prepárate para una clase práctica de cocina con ingredientes frescos.
- La clase será práctica, en la hermosa \*terraza del jardín durante el verano o en la cocina tradicional y el comedor.  
(**NOTA:** \*Si el tiempo lo permite, se realizará en la terraza; de lo contrario, será dentro de la cocina.)
- **14:30 - 14:45 aprox.:** Después de la clase de nuestra Chef Rocío, tu Guía Gastronómico E&W te acompañará de regreso al puerto de Vigo o hotel en nuestro minibús (**NOTA:** Aproximadamente 45 minutos de viaje de regreso ).
- **15:30 - 16:00 aprox.:** Regreso al puerto de cruceros o al hotel en Vigo y despedida final de tu guía gastronómico de E&W.

## L

### FIN DE LA EXPERIENCIA DE COCINA Y MERCADO O BODEGA

## Incluido

- Transporte en un minibús Mercedes-Benz Sprinter con conductor durante toda la duración del tour. (Ver **Transporte**)
- Guía experto en gastronomía y vinos durante todo el tour.
- \*Visita al mercado de Cambados con el chef para ver todos los productos, pescados y mariscos en exhibición, y seleccionar para la clase de cocina. (**NOTA:** \*O una visita a la bodega Mar de Frades con cata VIP de vinos.)
- Chef especializado en cocina tradicional costera de las Rías Baixas, Galicia.
- iClase práctica de cocina para preparar recetas tradicionales costeras con frutos del mar!
- (**L**): Almuerzo a tu gusto, varios platos maridados con vinos locales o bebidas sin alcohol.
- Recetas del evento y un delantal de regalo para llevarse como recuerdo de este evento gastronómico tan especial.
- Seguro de responsabilidad civil.

- Impuestos locales.

## Excluido

- Cualquier cosa no especificada en el itinerario.
- Propina a tu guía gastronómico (**NOTA:** No es obligatoria, pero se agradece si ha disfrutado del servicio).
- Seguro médico o de viaje personal.

## Recogida

- Recogida en el hotel de Vigo.
- Recogida en el puerto de cruceros de Vigo.
- Otros lugares de recogida disponibles bajo petición.

## Dejar

- Regreso al hotel en Vigo.
- Regreso al puerto de cruceros de Vigo.
- Otros lugares de regreso disponibles bajo petición.

## 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.

## Transporte

- **Mercedes-Benz Minibus Sprinter (4 a 12 Personas):**



E&W



E&W

**NOTA:** Los grupos más grandes viajarán en un vehículo Mercedes-Benz Sprinter de 19 plazas, o en vehículos de tipo similar que podrán variar según el tamaño del grupo.

## Valoraciones

★★★★★ Tyler Z. (8 Julio 2025)

Una experiencia fantástica. Exploramos un pueblo pesquero y recogimos ingredientes para una comida maravillosa. El guía turístico fue increíble, con grandes conocimientos y mucho sentido del humor.

★★★★★ Michael Z. (8 Julio 2025)

He hecho muchos cruceros y he participado en muchas excursiones estupendas, pero esta quizá haya sido una de las mejores. El chef fue increíble: nos llevó al mercado de pescado para elegir nuestros propios productos y nos enseñó a cocinar en un lugar espectacular. ¡La comida fue INCREÍBLE!! Sean organizó una excursión fabulosa y fue muy amable y experto. Se lo recomendaría a cualquiera.