



Caprichos de Otoño

1 octubre a 23 diciembre 2020 en Hoteles CALDARIA 4* (Arnoia ,Laias y Lobios) en Ourense (Galicia)

Caprichos: 78 € AD + 1 programa , por persona y noche, en habitación doble

Programas, 1 por persona y noche, a elegir entre:

Programa 1: 1 menú degustación de otoño (ver abajo)

Programa 2: 1 cabina de calor + 1 peeling corporal

Programa 3: 1 chorro descontracturante + 1 masaje con bambú

Programa 4: 1 cabina de calor + 1 masaje bajo-ducha

Notas

- Todos los programas incluyen 2 horas diarias de piscinas termales + uso de albornoz y toalla (han de llevar gorro y chanclas)
- Programas acumulables (excepto Prog 2 que no se puede repetir peeling), pero en el caso de 4 ó más noches, obligatoria consulta médica en el Balneario (pago directo)
- Suplemento almuerzo o cena (buffet asistido y con agua y vino de la casa incluidos): 14,50 € /persona

Es una oferta TurisNorte. Plazas limitadas. Condiciones según web www.turisnorte.es . 10% IVA incluido

Menú en Arnoia

Crema parmentier con jamón e ibérico y zamburiñas.
Taco de salmón con salsa de erizos de mar, verduras frescas y crujiente de algas
Solomillo de cerdo "Selecta" con salsa de grelos y castañas
Tarta red velvet con helado artesano y licor café

Pan, agua, copa de vino y café

Menú en Laias

Crema de setas con virutas de jamón ibérico.
Arroz marinero con rape, mejillones y verduras de temporada.
Solomillo de cerdo "Selecta" con salsa de frutos rojos
Pastel de zanahoria con nueces y relleno de mousse de queso crema

Pan, agua, copa de vino y café

Menú en Lobios

Ensalada de cordorniz con piña caramelizada, millojas de almendras, vinagreta de castañas y sorbete de sopas de burro cansado
Pimiento de Arnoia relleno de jabalí con reducción de vino de Marsala.
Rillete de salmón en 2 texturas con pipas de calabaza y tártara de anchoas de Santoña

Mousse de trigo Sarraceno con frutos del bosque y helado de gin tonic

Pan, agua, copa de vino y café



TURIS
norte