

A CAPILLA GRANXA-ESCOLA

ECO-EXPERIENCIA

A MIÑA GRANXA, A MIÑA CASA

Localización

Lentellais, O Bolo

Dispoñibilidade

Todos os sábados de abril a xullo e de outubro a novembro

Duración

4-5 horas (adaptable segundo necesidades do grupo)

Grupos

Mínimo 2 persoas, máximo 25 persoas

Reservas

Con 48 horas de antelación e depósito de garantía

Capacidade aparcadoiro

10 vehículos, apto para autocares

Equipamento necesario

Roupa cómoda e calzado de montaña

Vive o auténtico rural

Mergúllache na esencia da vida na granxa con esta experiencia única. Iniciaremos cunha introdución sobre a historia de A Capilla e o valor das razas autóctonas protexidas (Galo de Mos, Galo Celta, Cachena, entre outras), resaltando a importancia da produción sostible.

Roteiro guiado pola granxa

Coiñecerás de preto burricáns, ovellas, galiñas e ocas no seu hábitat natural mentres exploramos o ciclo de cría sostible e o seu impacto na gastronomía local. Poderás participar en actividades interactivas como a recolección de ovos frescos ou a alimentación dos animais.

Degustación gastronómica

Pecharemos a experiencia cun menú de catro tempos, elaborado con produtos da granxa e cociñado ao estilo tradicional.

Camiñada ancestral con burros

Un percorrido interpretativo que resalta a flora e fauna local, dependendo do tempo dispoñible.

Menú tradicional de 4 tempos:

1. **Entrante:** Tostas de touciño entrefebrado, papada ou porco ibérico (a elixir).
2. **Segundo entrante:** Embutidos variados con queixos curados.
3. **Prato principal (a elixir entre):** 1. Cordero de ovella galega con guarnición. 2. Agulla, paleta ou faldra con patacas e pementos. 3. Rubia galega ou Cachena cociñada a baixa temperatura con redución de Mencía. 4. Galo de Mos guisado con viño Godello (require reserva cunha semana de antelación).
4. **Sobremesa da casa:** Milhojas, tiramisú ou torta de iogur con froitos do bosque.
5. **Inclúe:** Unha botella de viño por cada 4 persoas (outras bebidas con custo adicional).

* Opcións sen gluten dispoñibles. Non contamos con menú vegano.

Prácticas ecoamigables:

- > Uso de enxoval reutilizable para reducir residuos.
- > Cocción tradicional en forno de leña, optimizando o consumo enerxético.
- > Xestión responsable de residuos, promovendo separación e compostaxe.



A CAPILLA

ECO-EXPERIENCIA

A MIÑA GRANXA, A MIÑA CASA



A Capilla
Granja Escuela



+34 605 903 422

acapillaog@gmail.com

La Capilla Granja Escuela

www.instagram.com/acapilla_granja