A CAPILLA GRANJA-ESCUELA

ECO-EXPERIENCIA

MI GRANJA, MI CASA

Ubicación
Lentellais, O Bolo

Disponibilidad
Todos los sábados de abril a julio y de octubre a noviembre

Duración
4-5 horas (adaptable según las necesidades del grupo)

Grupos
Mínimo 2 personas, máximo 25 personas

Reservas
Con 48 hs de antelación y depósito de garantía

Capacidad Parking
10 vehículos, apto para autocares

Equipamiento necesario
Ropa cómoda y calzado de montaña

Vive el auténtico rural

Sumérgete en la esencia de la vida en una granja gallega con esta experiencia única. Iniciaremos con una introducción sobre la historia de A Capilla y el valor de las razas autóctonas protegidas (Gallo de Mos, Gallo Celta, Vaca Cachena, entre otras), resaltando la importancia de la producción sostenible.

Ruta guiada por la granja

Conocerás de cerca burros, ovejas, gallinas y ocas en su hábitat natural mientras exploramos el ciclo de cría sostenible y su impacto en la gastronomía local.

Podrás participar en actividades interactivas como la recolección de huevos frescos o la alimentación de los animales.

Degustación gastronómica

Cerraremos la experiencia con un menú de cuatro tiempos, elaborado con productos de la granja y cocinado al estilo tradicional.

Caminata ancestral con burros

Un recorrido interpretativo que resalta la flora y fauna local, dependiendo del tiempo disponible.

Menú tradicional de 4 tiempos:

1. **Entrante**: Tostas de panceta, papada o cerdo ibérico (a elegir).
2. **Segundo entrante:** Embutidos variados con quesos curados.
3. **Plato principal (a elegir entre):** 1. Cordero de oveja gallega con guarnición. 2. Aguja, paletilla o falda con patatas y pimientos. 3. Rubia gallega o Cachena cocinada a baja temperatura con reducción de Mencía. 4. Gallo de Mos guisado con vino Godello (requiere reserva con una semana de antelación).
4. **Postre de la casa:** Milhojas, tiramisú o tarta de yogur con frutos del bosque.
5. **Incluye:** Una botella de vino por cada 4 personas (otras bebidas con coste adicional).

* Opciones sin gluten disponibles. No contamos con menú vegano.

Prácticas ecoamigables:

> Uso de menaje reutilizable para reducir residuos.
> Cocción tradicional en horno de leña, optimizando el consumo energético.
> Gestión responsable de residuos, promoviendo separación y compostaje.

A CAPILLA | ECO-EXPERIENCIA MI GRANJA, MI CASA

A Capilla
Granja Escuela

+34 605 903 422

acapillaog@gmail.com

La Capilla Granja Escuela

www.instagram.com/acapilla_granja

Xeodestino Trevinca Valdeorras
DEPUTACIÓN OURENSE
inorde Instituto Ourensán de Desenvolvemento Económico
OU OURENSE
galicia
XUNTA DE GALICIA