

Termas Atlânticas – O Luxo Silencioso entre Minho, Galiza, Vidago e Douro

5 DIAS



Entre Águas e Vinhas: Um Refúgio de Bem-Estar e Requite

Entre o verde das montanhas e o brilho suave das águas atlânticas, este roteiro Universe convida à pausa, ao silêncio e ao prazer dos sentidos.

Durante cinco dias, o corpo e a mente encontram refúgio em spas históricos e hotéis de prestígio, onde a tranquilidade se transforma em arte.

Dos aromas minerais de Mondariz à serenidade aristocrática de Vidago, até à elegância do Six Senses Douro Valley, cada instante é dedicado ao bem-estar.

A gastronomia premium acompanha o ritmo do luxo sereno: mariscos frescos, vinhos de autor, menus degustação Michelin e a delicadeza de quem cozinha com alma.

Mais do que uma viagem, é um mergulho no novo luxo, aquele que valoriza o tempo, o conforto autêntico e a saúde integral.

Uma experiência desenhada para quem procura o essencial: sentir, respirar e viver com requinte, viajando com motorista/guia em automovel de luxo, confortável e assegurando elegância no roteiro.



01 Dia Do Porto ao Minho: O Início do Relaxamento

Essência: Elegância rural, spa e sabores de autor.

Manhã: Saída privada do Porto em direção ao Minho .

Almoço gourmet: A Carvalheira (Ponte de Lima cozinha contemporânea minhota com produtos sazonais e vinhos verdes premium.

Tarde: Chegada ao Hotel Minho (Spa & Nature, Vila Nova de Cerveira) – sessão relaxante no spa: circuito de águas, jacuzzi e massagem aromática com óleos do Gerês.

Jantar: Restaurante Porta do Sol (Cerveira) , ambiente panorâmico e cozinha atlântica de inspiração galego-minhota.

Hospedagem: Hotel Minho Spa, quarto superior com acesso completo ao wellness center.





02 Dia Vigo e Mondariz: A Energia das Águas

Essência: Mar, luxo e termas históricas.

Manhã: Viagem até Vigo e passeio de barco privado pela Baía de Vigo, degustação de mariscos frescos (ostras, vieiras, mexilhões) e champanhe a bordo, com vista para as Illas Cíes.

Almoço: A bordo – menu de mar & espumante preparado por chef local.

Tarde: Chegada ao Balneario de Mondariz (5 estrelas), o mais icónico da Galiza. Tempo livre para usufruir do Palacio del Agua: circuito Celta, duches Vichy, jacuzzi termal, piscina dinâmica e hammam.

Jantar gourmet: Eirado da Leña, Pontevedra, (Michelin).

Hospedagem: Balneario de Mondariz Hotel ,
suite termal.





03 Dia Rumo a Vidago: Luxo, Silêncio e Água Mineral

Essência: Tranquilidade aristocrática e termalismo moderno.

Manhã: Viagem panorâmica até Vidago, com paragem em Chaves.

Almoço: Restaurante Aquae Flaviae (Chaves), cozinha moderna com produtos transmontanos.

Tarde: Check-in no lendário Vidago Palace Hotel (5 estrelas Relais & Châteaux).

Tarde dedicada ao Spa Termal Vidago: banhos minerais, hidromassagem, envolvimento em argila termal e massagem signature Vidago Experience.

Jantar: Restaurante Primavera (Vidago Palace), menu degustação com vinhos do Douro.

Hospedagem: Vidago Palace Hotel, suite spa..





04 Dia Do Vidago ao Douro: O Prazer do Tempo

Essência: Vinhas, luxo natural e spa sensorial.

Manhã: Partida de Vidago rumo à Região Demarcada do Douro.

Almoço gourmet: DOC by Rui Paula (Folgosa do Douro) ou Castas & Pratos (Régua), ambos com vista sobre o rio e menus de autor inspirados no terroir duriense.

Tarde: Chegada ao Six Senses Douro Valley, ícone do luxo sustentável em Portugal. Tarde livre para usufruir do Six Senses Spa, circuito termal, sauna herbal, piscina interior panorâmica e massagem Renew Journey.

Jantar: The Vale de Abraão Restaurant, menu degustação com produtos orgânicos da horta e vinhos do Douro.

Hospedagem: Six Senses Douro Valley (5estrelas), suite spa com varanda sobre as vinhas.





05 Dia Regresso ao Porto com Sabor e Elegância

Essência: Encerramento gourmet e relaxado.

Manhã: Pequeno-almoço no terraço panorâmico e manhã livre para última sessão de spa ou caminhada leve entre as vinhas.

Almoço final: Casa da Calçada Relais & Châteaux (Amarante, Michelin) – cozinha de autor com vista para o Tâmega.

Passeio breve no centro Histórico e degustação de doçaria conventual tradicional.

Tarde: Regresso privado ao Porto

Universo de Luxo e Bem-Estar

Hotel Minho Spa (4 estrelas – refúgio contemporâneo entre vinhas e montes, onde a serenidade se encontra com o design. O seu spa de assinatura combina óleos do Gerês e tratamentos inspirados na natureza minhota.

Balneario de Mondariz (5estrelas) – símbolo maior do termalismo galego. O histórico Palacio del Agua oferece circuitos célticos, duches Vichy e terapias com águas minerais milenares.

Vidago Palace (5 estrelas Relais & Châteaux) – ícone da elegância portuguesa, unindo a herança aristocrática ao bem-estar moderno. O seu spa termal, assinado pelo arquiteto Álvaro Siza Vieira, é um templo da tranquilidade e do luxo atemporal.

Six Senses Douro Valley (5estrelas) – o auge do luxo sustentável em plena paisagem vinícola. Programas de rejuvenescimento, terapias de vinoterapia e menus orgânicos celebram o equilíbrio entre corpo e natureza.

Gastronomia & Restaurantes Sugestão Universe

Neste roteiro, o prazer da mesa acompanha o ritmo do bem-estar e da paisagem. Cada refeição foi cuidadosamente selecionada para traduzir a essência do território ,do Atlântico ao Douro , celebrando a criatividade de chefs premiados, ingredientes locais e experiências culinárias com alma.

A Carvalheira (Ponte de Lima) – cozinha contemporânea minhota do chef Ricardo Correia, aliando produtos locais a técnicas modernas e harmonias com vinhos verdes premium

Porta do Sol (Vila Nova de Cerveira) – cozinha atlântica de autor, com foco em mariscos e peixes frescos, reinterpretados com elegância contemporânea e vista panorâmica sobre o rio Minho. .

Eirado da Leña (Pontevedra – 1 Michelin) – o chef Iñaki Bretal oferece uma experiência sensorial e intimista, onde o mar é protagonista e o prato, uma obra de arte.

Aquae Flaviae (Chaves) – cozinha de autor transmontana reinterpretada com leveza e modernidade, num ambiente elegante e acolhedor.

Primavera (Vidago Palace) – menu degustação assinado pelo chef Vítor Matos, que funde tradição e inovação com um toque de sofisticação clássica.

DOC by Rui Paula (Folgosa do Douro) – ícone da gastronomia portuguesa, o chef Rui Paula exalta o Douro com pratos visuais e poéticos, servidos sobre o espelho do rio.

The Vale de Abraão (Six Senses Douro Valley) – restaurante de fine dining onde o luxo sustentável ganha forma: menus sazonais inspirados na horta biológica do resort, com assinatura criativa e vinhos biodinâmicos do Douro.

Casa da Calçada Relais & Châteaux (Amarante – 1 estrela Michelin) – o chef Tiago Bonito transforma produtos locais em alta gastronomia, num palácio com vista romântica para o Tâmega.

