

# Atlantic Hot Springs – Lujo silencioso entre Miño, Galicia, Vidago y Duero 5 Días



# Entre Aguas y Viñas: Un Refugio de Bienestar y Refinamiento

Entre las verdes montañas y el suave resplandor de las aguas del Atlántico, este itinerario por el Universo te invita a hacer una pausa, experimentar el silencio y deleitar tus sentidos.

Durante cinco días, cuerpo y mente encuentran refugio en históricos balnearios y prestigiosos hoteles, donde la tranquilidad se convierte en arte.

Desde los aromas minerales de Mondariz hasta la serenidad aristocrática de Vidago, pasando por la elegancia de Six Senses Douro Valley, cada momento está dedicado al bienestar.

La gastronomía premium se adapta al lujo sereno: mariscos frescos, vinos de autor, menús degustación con estrellas Michelin y la delicadeza de quienes cocinan con alma.

Más que un viaje, es una inmersión en el nuevo lujo, uno que valora el tiempo, la comodidad auténtica y la salud holística.

Una experiencia diseñada para quienes buscan lo esencial: sentir, respirar y vivir con refinamiento, viajando con un conductor/guía en un lujoso y cómodo coche que garantiza la elegancia durante todo el itinerario.





# 01 Dia De Oporto al Miño: El comienzo del relax

Esencia: Elegancia rural, spa y sabores de autor.

Mañana: Salida privada desde Oporto hacia Miño.

Almuerzo gourmet: A Carvalheira (Ponte de Lima), cocina contemporánea miñonense con productos de temporada y vinos verdes premium.

Tarde: Llegada al Hotel Minho (Spa & Nature, Vila Nova de Cerveira) – sesión relajante en el spa: circuito de aguas, jacuzzi y masaje aromático con aceites de Gerês.

Cena: Restaurante Porta do Sol (Cerveira), entorno panorámico y cocina atlántica de inspiración gallega y miñonense.

Alojamiento: Hotel Minho Spa, habitación superior con acceso completo al centro de bienestar.





## 02 Día Vigo y Mondariz: La energía del agua

Esencia: Mar, lujo y termas históricas.

Mañana: Viaje a Vigo y paseo privado en barco por la Ría de Vigo, degustación de marisco fresco (ostras, vieiras, mejillones) y champán a bordo, con vistas a las Islas Cíes.

Almuerzo: A bordo: menú de marisco y espumosos elaborado por un chef local.

Tarde: Llegada al Balneario de Mondariz (5 estrellas), el balneario más emblemático de Galicia.

Tiempo libre para disfrutar del Palacio del Agua: circuito celta, duchas Vichy, jacuzzi termal, piscina dinámica y hammam.

Cena gourmet: Eirado da Leña, Pontevedra (Estrella Michelin).

Alojamiento: Hotel Balneario de Mondariz, suite termal.







## 03 Día Rumbo a Vidago: Lujo, silencio y agua mineral

Esencia: Tranquilidad aristocrática y modernos balnearios termales.

Mañana: Recorrido panorámico a Vidago, con parada en Chaves.

Almuerzo: Restaurante Aquae Flaviae (Chaves), cocina moderna con productos de Trás-os-Montes.

Tarde: Registro en el legendario Hotel Vidago Palace (Relais & Châteaux de 5 estrellas).

Tarde dedicada al Spa Termal Vidago: baños minerales, hidromasaje, envoltura termal de arcilla y masaje exclusivo Vidago Experience.

Cena: Restaurante Primavera (Vidago Palace), menú degustación con vinos del Duero.

Alojamiento: Hotel Vidago Palace, suite spa.







## 04 Día De Vidago al Duero: El placer del tiempo

Esencia: Viñedos, lujo natural y un spa sensorial.

Mañana: Salida de Vidago hacia la Región Demarcada del Duero.

Almuerzo gourmet: DOC by Rui Paula (Folgosa do Douro) o Castas & Pratos (Régua), ambos con vistas al río y menús de autor inspirados en el terroir del Duero.

Tarde: Llegada a Six Senses Douro Valley, un icono del lujo sostenible en Portugal.

Tarde libre para disfrutar del Six Senses Spa, circuito termal, sauna de hierbas, piscina cubierta, masaje panorámico y Renew Journey.

Cena: Restaurante Vale de Abraão, degustación de menús con productos orgánicos de la huerta y vinos del Duero.

Alojamiento: Six Senses Douro Valley (5 estrellas), suite spa con balcón con vistas a los viñedos.







# 05 Dia Regreso a Oporto con Sabor y Elegancia

Esencia: Un final gourmet y relajado.

Mañana: Desayuno en la terraza panorámica y mañana libre para una última sesión de spa o un paseo tranquilo por los viñedos.

Almuerzo final: Casa da Calçada Relais & Châteaux (Amarante, Michelin): cocina de autor con vistas al río Tamega.

Breve visita al centro histórico y degustación de dulces tradicionales conventuales.

Tarde: Regreso privado a Oporto

## Universo de Lujo y Bienestar

Hotel Minho Spa (4 estrellas): un refugio contemporáneo enclavado entre viñedos y colinas, donde la serenidad se funde con el diseño. Su spa exclusivo combina aceites de Gerês y tratamientos inspirados en la belleza natural del Miño.

Balneario de Mondariz (5 estrellas): el símbolo por excelencia de los balnearios termales gallegos. El histórico Palacio del Agua ofrece circuitos celtas, duchas Vichy y terapias con aguas minerales ancestrales.

Vidago Palace (5 estrellas, Relais & Châteaux): un icono de la elegancia portuguesa, que combina la herencia aristocrática con el bienestar moderno. Su spa termal, diseñado por el arquitecto Álvaro Siza Vieira, es un templo de tranquilidad y lujo atemporal.

Six Senses Douro Valley (5 estrellas): la cumbre del lujo sostenible en medio de un paisaje vinícola. Programas de rejuvenecimiento, terapias de vinoterapia y menús orgánicos celebran el equilibrio entre cuerpo y alma. Naturaleza.

## Sugerencia del Universo de Gastronomía y Restaurantes

En este itinerario, el placer de comer se combina con el bienestar y el paisaje. Cada plato fue cuidadosamente seleccionado para transmitir la esencia de la región, desde el Atlántico hasta el Duero, celebrando la creatividad de chefs galardonados, ingredientes locales y experiencias culinarias conmovedoras.

A Carvalheira (Ponte de Lima): cocina contemporánea del Miño a cargo del chef Ricardo Correia, que combina productos locales con técnicas modernas y armoniza con vinos verdes premium.

Porta do Sol (Vila Nova de Cerveira): cocina atlántica de autor, centrada en mariscos y pescado fresco, reinterpretada con elegancia contemporánea y vistas panorámicas al río Miño.

Eirado da Leña (Pontevedra – 1 estrela Michelin): el chef Iñaki Bretal ofrece una experiencia sensorial e íntima, donde el mar es el protagonista y el plato, una obra de arte.

Aquae Flaviae (Chaves): cocina de autor transmontana reinterpretada con ligereza y modernidad, en un ambiente elegante y acogedor.

Primavera (Palacio Vidago): menú degustación creado por el chef Vítor Matos, que fusiona tradición e innovación con un toque de sofisticación clásica.

DOC de Rui Paula (Folgosa do Douro) – Un ícono de la gastronomía portuguesa, el chef Rui Paula celebra el Duero con platos visuales y poéticos servidos sobre el espejo del río.

El Vale de Abraão (Valle del Duero de los Seis Sentidos) – Un restaurante refinado donde el lujo sostenible toma forma: menús de temporada inspirados en el huerto orgánico del resort, con firmas creativas y biodinámicas Vinos del Duero.

Casa da Calçada Relais & Châteaux (Amarante – 1 estrella Michelin) – El chef Tiago Bonito se transforma Productos locales convertidos en alta cocina, en un palacio con románticas vistas al Tâmega.

Feedback



