vinetur

Casa das Veigas, relax y gastronomía en Abegondo

martes 26 de febrero de 2013

ESCRITO POR PONTE DA BOGA



En un lugar donde reinan la tranquilidad y el sosiego, en Sarandóns, se levanta **Casa das Veigas**. Se trata de un hotel y restaurante rústico en Abegondo ideal para quienes buscan disfrutar de unos días de descanso en contacto con la naturaleza. Es un espacio pensado para la familia, para las parejas, para los amigos...

Hemos hablado con su gerente, José Golpe...

Ponte da Boga.- Casa das Veigas es hotel y restaurante al mismo tiempo. ¿Cuál es su historia?.

José Golpe.- Se trata de la reconstrucción de una casa modernista con finca de 11.000 metros cuadrados.

PdB.- ¿Cómo es el hotel por dentro? ¿Con qué instalaciones cuenta?.

JG.- El hotel consta de 8 habitaciones dobles, tres de ellas con cama supletoria, restaurante, piscina, campo de fútbol para los niños, jardines, etc.

PdB.- ¿Qué servicios se ofrecen?.

JG.- A parte del mencionado restaurante tiene aparcamiento al aire libre, wifi gratis, televisión plana en todas las habitaciones, salón.

PdB.- ¿Qué lo rodea?

JG.- Está cerca de A Coruña, Abegondo, Carral, Betanzos.

PdB.- ¿Qué ofrece el hotel al huésped?.

JG.- Trato familiar y personalizado.

PdB.- ¿Precio medio?.

J.G.- Por 68€ tienes una habitación doble con desayuno incluido.

PdB.- En cuanto al restaurante, ¿cómo describirías el tipo de cocina que se puede degustar en él?.

JG.- En el restaurante se sirve comida casera y de temporada.

PdB.- ¿Qué productos/platos se encuentran en la carta?.

JG.- Nuestra especialidad es la empanada casera (bonito, zamburiñas, mejillones, etc..), el pollo de corral, la carne asada, además de un innumerable número de platos dependiendo de la estación.

PdB.- ¿Cómo funcionan los vinos de Ponte da Boga en el mismo?.

JG.- La verdad es que vuestros vinos funcionan muy bien, están muy solicitados y la gente queda contenta tras probarlos.

PdB.- ¿Qué plato sería el ideal para maridar con Ponte da Boga?.

JG.- Cocidos en invierno y cualquier asado de carne en todas las épocas.

PdB.- Entre vuestra carta, ¿qué es lo más solicitado?.

JG.- Pollo de corral, croca de buey, y pescado del día.

PdB.- ¿Cómo es físicamente el restaurante? ¿Cuántas mesas tiene? ¿Cómo es la decoración?.

JG.- Es un comedor muy acogedor, con piedra vista y una impresionante lareira, con 8 mesas (más las exteriores en primavera-verano).

PdB.- ¿Es Casa das Veigas un buen lugar para la celebración de eventos?.

JG.- Celebramos comuniones, pequeñas bodas, reuniones de amigos, empresas, etc. ¡Así que sí!.

PdB.- ¿Cuál es vuestro cliente-tipo?.

JG.- Durante la semana gente de empresa y sábados y domingos familias con niños.

PdB.- ¿El horario del restaurante?.

JG.- De 14,00 a 16,00 todos los dias excepto martes y miércoles que cerramos por descanso. Las cenas serán por encargo a partir de 8 personas.

PdB.- ¿Es para todos los bolsillos? ¿Precio medio/plato?.

JG.- Sobre 25-30€/persona.

PdB.- Por último, ¿qué destacarías de Casa das Veigas y por qué?.

JG.- La tranquilidad, la cocina, y el trato. Esperamos que este año sea el de nuestra consolidación, pues inauguramos en Marzo de 2012.