vinetur

Casa Rosalía, un hotel gastronómico pionero en Galicia

martes 5 de marzo de 2013

ESCRITO POR PONTE DA BOGA



¿Un hotel que sabe a Galicia desde su propio nombre?. ¿Qué tal si nos vamos a Brión, a 10 kilómetros de Santiago y nos detenemos frente a Casa Rosalía?. Casa Rosalía es un hotel rural gastronómico tranquilo y acogedor, un espacio pensado para disfrutar de un fin de semana en compañía de tu pareja, amigos o familia.

Se compone de una antigua casa rural de labranza de 250 años y de un edificio anexo al que se accede a través del claustro del hotel con una decoración moderna. Esta combinación entre lo rústico y lo actual hace de Casa Rosalia un alojamiento con encanto dentro de la amplia gama de hoteles rurales y casas de turismo rural en Santiago de Compostela y Galicia.

Conozcámoslo un poco más de manos de Javier Román…

Ponte da Boga.- ¿Cuál es la historia de Casa Rosalía?. ¿Cómo nació la idea de abrir este hotel gastronómico?

Javier Román.- Casa Rosalía es uno de los primeros hoteles rurales en Galicia que abrió sus puertas allá por el año 1988. La empresa propietaria actual lo gestiona desde el año 1999 como una alternativa de alojamiento rural en las proximidades de Santiago de Compostela dando una especial importancia a la gastronomía.

PdB.- La combinación entre lo rústico y lo actual, ¿una mezcla arriesgada?

JR.- La verdad es que cuando nos plantearon la reforma nos pareció un poco arriesgado no conservar en el edificio anexo la misma línea de decoración de piedra que en la casa original. No obstante nuestros clientes justamente destacan la integración que se ha realizado en un edificio antiguo una decoración tan moderna como es la que tenemos en la zona de habitaciones del hotel.

PdB.- ¿De cuántas habitaciones dispone?

JR.- Disponemos de capacidad para 50 personas en un total de 29 habitaciones.

PdB.- ¿Qué rodea al hotel?

JR.- Casa Rosalía cuenta con un jardín en la que destaca su terraza de verano y su piscina. Este espacio se convierte en los meses de verano en un punto de descanso idóneo para nuestros clientes.

PdB.- ¿Qué visitas turísticas recomiendas hacer a los huéspedes de Casa Rosalía?

JR.- Casa Rosalía como todos los hoteles de la zona de Santiago de Compostela tienen una situación estratégica para que cualquier turista que quiera conocer Galicia establezca su base a partir de la cual poder desplazarse por toda Galicia. Y es que a menos de 1 hora de viaje puede llegar a un gran número de puntos de interés turístico. A nivel más local destacaría desde Santiago de Compostela como lugares para visitar como las Torres de Altamira, la Ruta Rosaliana o la imprescindible Ponte Maceira.

PdB.- Y sin ser turísticas, ¿qué otras actividades pueden realizar cerca del hotel?

JR.- Colaboramos con muchas empresas de aventura del entorno con lo que podemos ofrecer casi cualquier actividad. Las más demandas son el Balneario situado a 1 km, los Paseos a Caballo en la Hípica situada a 2 km, las rutas de Senderismo del Concello de Brión con especial mención a la Ruta del Tambre y actividades como puenting, rafting o kayak.

PdB.- ¿Es un hotel rural para todos los bolsillos?. ¿Cuál es el precio medio por noche?

JR.- Casa Rosalía es un hotel apto para todos los bolsillos ya que el precio medio de una habitación doble con desayuno e iva incluido es de 60€. No obstante lo normal es que nuestros clientes reserven alguna de las ofertas de fin de semana que ofrecemos a través de nuestra web.

PdB.- ¿En qué época del año gozáis de mayor ocupación hotelera?

JR.- Como casi todos los establecimientos turísticos de Galicia en general y de turismo rural en particular los meses de julio, agosto y septiembre junto a fines de semana, puentes y festivos es nuestra época de mayor demanda.

PdB.- Aproximadamente, ¿qué cantidad de turistas se hospedan en Casa Rosalía al año?

JR.- El número medio de turistas ronda los 8.000.

PdB.- Hilando con la pregunta anterior... ¿qué balance haces del 2012?. ¿Fue un buen año para el sector turístico? ¿alguna meta que cumplir en este 2013?

JR.- Para nosotros sin duda 2011 fue el peor año de los últimos 10. Ya en 2012, sin ser un buen año, hemos conseguido nuevamente remontar los niveles de ocupación anteriores. Para este 2013 y dada la coyuntura actual mantener los niveles de 2012 sería un buen resultado.

PdB.- Casa Rosalía además de hotel también es restaurante... ¿qué tipo de menús ofrecéis?

JR.- Casa Rosalía se caracteriza por su cocina tradicional gallega de temporada y nació con la intención de ser una alternativa entre los muchos restaurantes en Santiago de Compostela. Tenemos un carta fija que se combina con un apartado de sugerencias donde vamos incorporando platos de temporada. Además realizamos diversas jornadas gastronómicas a lo largo del año como las de la Lamprea, cocido y carne ao caldeiro, pulpo, bacalao, cordero lechal y las de la caza.

PdB.- Una carta muy variada pero, ¿tenéis algún plato o menú estrella?

JR.- Es cierto que tenemos una carta muy amplia pero destacaría entre los entrantes el pastel de cabracho, el mousse de bonito y grelos o las camburiñas al horno. Entre los pescados tiene mucha demanda el variado de pescado al horno, el bacalao gratinado con verduras, el arroz caldoso con pulpo o la brocheta de merluza y langostinos. En carnes, el jarrete estofado es un clásico de nuesta carta y entre los postres, todos caseros, destacaría la tarta de café o el mousse de queso con salsa de frambuesa

PdB.- Y en la bodega, ¿qué vinos podemos encontrar?

JR.- Lógicamente predominan los vinos gallegos junto con las principales denominaciones nacionales aunque en los últimos años hemos reducido la oferta ya que la crisis ha reducido la demanda de vinos.

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

JR.- Creo que una buena carne como el jarrete estofado o un solomillo de ternera en salsa de setas sería una buena combinación.

PdB.- ¿Organizáis eventos o comidas de grupo? ¿De qué tipo?

JR.- Disponemos de salones reservados con capacidad desde 8 hasta 60 personas donde celebramos todo tipo de eventos aunque las primeras comuniones y bautizos es nuestro punto fuerte. También celebramos bodas íntimas dada la capacidad de nuestros salones.

PdB.- ¿Qué capacidad tiene?

JR.- El restaurante a la carta dispone de 60 plazas y entre todos los salones tendríamos capacidad para 180 personas.

PdB.- ¿Qué clase de cliente es el qué más os visita? ¿Es el mismo en el restaurante y en el hotel?

JR.- El restaurante del hotel se comercializa de manera independiente para la clientela local y de hecho hay mucha gente que viene a comer al restaurante que no conoce la capacidad de nuestro hotel. En cuanto a la clientela del hotel, muchos vienen atraídos por nuestra cocina. Lo que si tenemos claro es que un cliente alojado que no pruebe nuestro restaurante se estará perdiendo al menos el 50% de la experiencia Casa Rosalía.

PdB.- Para acabar de convencer a nuestros lectores, ¿por qué deberían visitar Casa Rosalía?

JR.- Si buscas un ambiente tranquilo y acogedor, un cuidado restaurante a la carta, una excelente relación-calidad precio y una calidad en las instalaciones, sin duda, Casa Rosalía es una excelente opción como lo demuestran los comentarios que cada día nos dejan los clientes en los principales foros de opinión.