

**DIE HISTORISCHEN  
GAST-HÄUSER  
UND HOTELS**





**[1] CASA DE CASAL**  
**CACHOSENANDE S/N LESTEDO**  
**E-15881 LA CORUÑA**  
**TEL: 0034 981 50 32 27**  
**FAX: 0034 981 50 31 01**  
 E-Mail: [info@casadecasal.com](mailto:info@casadecasal.com)  
 Internet: [www.casadecasal.com](http://www.casadecasal.com)

**2** **Anreise:** Von Santiago de Compostela N-525 Richtung Ourense. Nach 12 Kilometern in Lestedo links Richtung Cachosenange / Pico Sacro abbiegen. Ab hier ist die Casa de Casal ausgeschildert.

**Entfernung:** Santiago de Compostela 12 km, La Coruña 75 km.

**Kreditkarten:** Visa, Master/Euro, Amexco.

**Anzahl der Zimmer:** 9 DZ mit Dusche.

**Zimmerpreise:** DZ als EZ: 35-44 €, DZ: 52-62 € (HP: 75-87 €).

**Parkmöglichkeiten:** Vorhanden.

**Betriebsferien:** Das Haus hat ganzjährig geöffnet.

**Freizeit und Erholung:** Salon mit Gesellschaftsspielen, Swimmingpool, Fahrradverleih, Wanderungen in die Umgebung, Besichtigung von Santiago.

**Leitung:** Soledad Casal Cepeda.

**Tiere:** Nicht erlaubt.

Seit Jahrhunderten zieht Santiago de Compostela Pilger aus aller Herren Länder an. Die quirlige Stadt mit ihrer ebenso bezaubernden wie imposanten Kathedrale ist das lang ersehnte Ziel am Ende des berühmten Jakobsweges. Doch so manchem



Besucher könnte der Rummel in der Stadt zu viel werden, weswegen ihm ein Aufenthalt in der hübschen Casa de Casal empfohlen sei. Nur 12 Kilometer östlich von Santiago liegt das aus dem Jahr 1720 stammende Gebäude, das schon im 18. Jahrhundert Pilgern und Händlern auf ihrem Weg von Sevilla nach Santiago als Unterkunft für Mann, Esel und Pferd diente. Ursprünglich bestand das Anwesen aus zwei getrennten Häusern, die jedoch Mitte des 20. Jahrhunderts zu einem Gebäude zusammengefügt wurden. Seit vier Generationen ist das Haus im Besitz von Familie Casal, bereits der Urgroßvater von Managerin Patricia Casal zog von hier aus in den Krieg gegen Kuba. Im Jahr 2000 jedoch beschloss der Familienrat, das Gebäude in ein schickes Landhotel umzuwandeln. Aus den Stallungen für Pferd und Esel wurde ein großer Salon, in dem heute Gäste an großen Holztischen beim Frühstück sitzen und sich von Patricia aus Omas Kaffeekanne einen würzigen „Café solo“ und dazu einen frisch gepressten Orangensaft servieren lassen. Auch die schlichten ländlichen Zimmer mit ihren schmiedeeisernen Betten, den Sesseln mit Blumenmuster und den dunklen, schweren Holzmöbeln erinnern an einen Landurlaub bei der Großmutter. Und wenn man am Morgen vom Gezwitscher der Vögel geweckt wird und sich dann aus der blütenweißen, bestickten Bettwäsche schält, fühlt man sich bereits am ersten Urlaubstag bestens erholt. Sollte man an solch einem Tag keine Lust auf den Trubel von Santiago haben, empfiehlt sich einfach ein entspannter Tag am Pool mit herrlichem Blick ins Grüne oder eine gemütliche Wanderung auf den nahegelegenen 520 Meter hohen Pico Sacre.



## [2] PAZO DO SOUTO

### LA TORRE, 1

**E-15106 SISAMO- CARBALLO (LA CORUÑA)**

**TEL: 0034 981 756 065**

**FAX: 0034 981 756 191**

E-Mail: [reservas@pazodosouto.com](mailto:reservas@pazodosouto.com)

Internet: [www.pazodosouto.com](http://www.pazodosouto.com)

4

**Anreise:** Von Santiago de Compostela auf der C 545 nach ca. 15 km rechts Richtung Bembibre. Dann links Richtung Sisamo–Carballo (ca. 26 km) fahren. Von Vigo auf der AP9 bis Ausfahrt 75, Santiago de Compostela Sur, dann auf der N550 bis Ausfahrt Santiago de Compostela. Weiter wie oben.

**Entfernung:** La Coruña 33 km, Santiago de Compostela 44 km.

**Kreditkarten:** Visa, Master/Euro, DC, Amexco, JCB.

**Anzahl der Zimmer:** 11 Doppelzimmer.

**Zimmerpreise:** DZ: 60–78 €.

**Parkmöglichkeiten:** Vorhanden.

**Warme Küche:** 13:00 bis 16:00 und 20:00 bis 22:30 Uhr.

**Plätze im Restaurant:** 70.

**Betriebsferien:** Das Haus hat ganzjährig geöffnet.

**Freizeit und Erholung:** Bar, Restaurant, Frühstücksraum, Bibliothek, Aufenthaltsraum, Garten.

**Leitung:** José Taibo Suarez.

**Tiere:** Erlaubt.

Wo einst nur ein Turm stand wurde 1672 ein Herrenhaus mit dem Namen „House of the Tower“ errichtet. Bis in die fünfziger Jahre des letzten Jahrhunderts war das Herrenhaus in Famili-



enbesitz, dann wurde es zu einer Schule umfunktioniert. Der heutige Eigentümer des Hotels „Pazo do Souto“, José Taibo Suarez, kennt und liebt das Gebäude schon seit seiner Kindheit. Er lebte ganz in der Nähe und wurde im Palast unterrichtet. Als junger Mann emigrierte er in die Schweiz und kam erst nach 27 Jahren zurück, um das herrschaftliche Haus zu einem Hotel umzubauen. Seit 1992 bereitet er und sein Team allen Gästen einen rundum schönen Aufenthalt.

Die elf Doppelzimmer sind geschmackvoll mit vielen Antiquitäten eingerichtet. Sechs der Zimmer haben eine eigene Jacuzziwanne, ein Zimmer ein Wasserbett. Das Restaurant des Hauses wartet mit wunderbaren Gerichten auf: Spezialitäten aus Galizien stehen selbstredend auf der Speisekarte – laut José Suarez einer der Hauptgründe, warum die Gäste gerne und immer wieder kommen. Herrlich ist auch ein festliches Menü, welches an einer langen Tafel für circa 20 Personen angeboten wird – an einem solchen Abend fühlt man sich tatsächlich in die Vergangenheit des Palastes zurück versetzt. In der Hotelbar sollte man einen echten galizischen Drink probieren: einen Queimada, der es in sich hat und dessen Zutaten der Barkeeper nach langem Bitten - und dann auch nur vielleicht - preis gibt. Im übrigen ist das Hotelpersonal den ganzen Tag um seine Gäste bemüht, immer an Ort und Stelle und organisiert gerne Ausritte, Fahrradtouren (Fahrräder können ausgeliehen werden) und Wanderungen. In der Umgebung gibt es ganz unterschiedliche und sehr abwechslungsreiche Ideen zur Tagesgestaltung: Die wilde „Costa de la Muerte“ mit herrlichen kleinen Traum-Buchten ist schnell zu erreichen, aber auch andere wundervolle unberührte Landstriche und historische Sehenswürdigkeiten Galiziens lohnen sich!

5



**[3] TOÑI VICENTE**  
**AVENIDA ROSALÍA DE CASTRO, 24**  
**E-15706 SANTIAGO DE COMPOSTELA**  
**(PONTEVEDRA)**

**TEL: 0034 981 59 41 00**

**FAX: 0034 981 59 35 54**

E-Mail: tonivicente@arrakis.de

**6** **Anreise:** N9 Vigo – Santiago de Compostela, Ausfahrt 75 / Santiago de Compostela Sur; dann weiter auf dem Zubringer N550 Richtung Santiago de Compostela Sur / Santiago de Compostela bis zur Avenida De Romero Donallo, dann links in die Avenida Rosalia de Castro. Das Restaurant liegt direkt an der Kreuzung.

**Entfernung:** Flughafen Santiago 14 km, Vigo 84 km.

**Kreditkarten:** Visa, Master/Euro, Amexco.

**Anzahl der Restaurantplätze:** 60.

**Parkmöglichkeiten:** In der nahegelegenen öffentlichen Tiefgarage.

**Betriebsferien:** Zweite Septemberhälfte sowie 23. Dezember bis 6. Januar

**Ruhetag:** Sonntag.

**Leitung:** Toñi Vicente.

Seit vielen Jahrhunderten ist die Kathedrale von Santiago de Compostela mit dem Grab des Apostels Jakobus eines der wichtigsten Ziele für Pilger aus aller Welt. Vor 14 Jahren wurde die Stadt schließlich um eine weitere Pilgerstädte – diesmal für Anhänger exzellenter Gaumenfreuden – bereichert: das Restaurant Toñi Vicente der gleichnamigen galizischen Starköchin. In



einem geschichtsträchtigen Stadtpalais nahe des Zentrums gelegen, werden hier Feinschmecker mit galizischer Kochkunst auf höchstem Niveau verwöhnt. Während das Äußere des Gebäudes mit reich verzierten schmiedeeisernen Balkonen und hohen Fensterbögen lockt, konzentriert sich im Inneren alles auf die klaren Linien der Moderne. Die in zartem Aprikot gewischten Wände schmücken moderne, farbenstarke Gemälde, während bei der Tischdekoration schlichtes Weiß, kombiniert mit etwas Bambus vorherrscht. Hat man schließlich an einem der locker gruppierten Tische Platz genommen, wird man den ganzen Abend bestens vom ebenso diskreten wie sachkundigen Personal betreut. Sommelier Fernando Garcia geleitet seine Gäste mit Einfühlungsvermögen durch die Weinkarte, die vor allem eine beachtliche Auswahl an herrlichen spanischen Gewächsen enthält. So etwa fruchtig leichte Tropfen aus dem DO-Gebiet Rias Baixas oder einen körperreichen rubinroten Teofilo Reyes Crianza 2000 der Bodegas Reyes (23,44 €), der sich als idealer Begleiter zum zartrosa gebratenen Lammfilet an Kräutersud mit jungen Kartoffeln und Pfifferlingen (24 €) anbietet. Doch dies war nur der krönende Hauptgang eines Menüs, das sich vor allem durch seine äußerst ausgefeilten Fischgänge auszeichnete, darunter ein Carpaccio aus Pilgermuscheln an Lachskaviar mit Gänseleberpastete auf Salat (17,72 €). Als schließlich die Meisterköchin persönlich zum Kaffee eine hauchdünne Gebäckrolle an Mini-Pralinés reichte, bestand kein Zweifel mehr: Es gibt mindestens zwei Gründe, für die es sich lohnt, nach Santiago zu pilgern.