Propuesta gastronómica

Reconocida con 1 Estrella Michelin, 2 Soles Repsol, el Sol Sostenible y el Premio Chef de l'Avenir, **la cocina de Lucía Freitas refleja el alma de Galicia a través de sus productos, su paisaje y sus gentes.** Cada menú es una invitación a recorrer nuestra tierra a través de los sabores, uniendo tradición, innovación y respeto por el entorno. La sostenibilidad y el vínculo con pequeñas productoras locales forman parte esencial de nuestra identidad, permitiéndonos ofrecer una experiencia que va más allá del plato. Nuestra filosofía se fundamenta en la honestidad del producto, la sensibilidad hacia la naturaleza y la creatividad culinaria, creando momentos únicos e irrepetibles que emocionan y permanecen en la memoria.

Celebra el día más importante de tu vida en un entorno con historia, encanto y naturaleza.

En Pazo de Adrán ponemos a tu disposición un espacio único para bodas, rodeado de jardines, terrazas y rincones con alma gallega. Nos encargamos de cada detalle para que vivas una jornada inolvidable: desde la ceremonia hasta el banquete, con servicio de organización personalizada, alojamiento para los invitados y todos los servicios necesarios para una celebración perfecta.