



PAZO DE XERLÍS

BODAS

Vivid uno de los días más importantes de vuestra vida en el corazón del entorno rural del **Pazo de Xerlís**, muy cerca de Pontevedra y la capital de Galicia: Santiago de Compostela.

Pazo de Xerlís es un exclusivo pazo con un encanto especial para vuestro gran día.

Un día especial, un lugar privilegiado



Bienvenidos al primer día del resto de vuestras vidas.

En Pazo de Xerlís sabemos la importancia que vuestra celebración tiene, por ello nos esmeramos al máximo para responder con la profesionalidad y buen servicio que nos caracteriza. Nuestras modernas instalaciones, perfectamente integradas con el Pazo que data del siglo XVI, permiten celebrar todo tipo de eventos en cada uno de los diferentes salones y espacios de los que disponemos.

El edificio principal del Pazo con diferentes salones, el alpendre, los amplios jardines exteriores y el salón acristalado son perfectos para cualquier tipo de celebración.

El salón totalmente acristalado e integrado en el entorno cuenta con capacidad para 300 personas y nos permite disfrutar plenamente de magníficas vistas exteriores. Los Jardines, creando acogedoras sombras, y el firme empedrado que rodea el pazo son una opción excelente para disfrutar el aperitivo. Para los días de lluvia, el porche de piedra y madera, así como los salones interiores del Pazo, nos ofrecen la solución perfecta. Al frente de nuestra cocina se encuentra un referente de la gastronomía gallega, Grupo Gradin. Todos los platos se elaboran en las cocinas propias del Pazo, desde su inicio hasta el emplatado final. Una cocina tradicional que solamente utiliza materias primas de primera calidad, unido a un equipo experto de profesionales, son sin duda la clave de nuestro éxito en todo tipo de eventos.



*Gracias
por pensar en nosotros*

Conócenos
mejor.



El Pazo y
su entorno



Conócenos Mejor



*Un lugar
especial*



Conócenos Mejor



*Un día para
el recuerdo.*



A photograph of a wedding celebration. A bride in a white dress and a groom in a green suit are being lifted into the air by a crowd of guests. The bride has her arms raised and is smiling broadly. The groom is also smiling and has his arms raised. The background shows other guests and trees, suggesting an outdoor wedding venue.

NUESTRA PROPUESTA PARA BODAS.

UN SERVICIO PENSADO PARA QUE
VUESTRA ÚNICA PREOCUPACIÓN SEA
LA DE DISFRUTAR DE VUESTRO DÍA.

Aperitivo del Pazo

5 snacks fríos

5 snacks calientes

2 stands en directo

la bienvenida ideal para
vuestros invitados

En frío

Selección de empanadas tradicionales de nuestro obrador

Jamón de cebo ibérico 50% al corte con su cortador.

Selección de quesos con panes rústicos y uvas.

Crujiente de remolacha y chalota, sardina ahumada,
guacamole y piquillo confitado.

Coctel de gambas y mahonesa Kewpie sobre cogollo

Pani puri de crema de queso, anchoa y matices

En caliente

Crujiente de langostinos en hilo de patata y salsa agridulce.

Croquetas melosas de jamón

Brochetas de calamares fritos en semolsa y alioli

Mini tortilla con cebolla caramelizada y langostino al vapor

Mini bao de ternera confitada al PX y rúcula

Pulpo estilo feira y pan de hogaza.

Bodega

Vino Blanco (diferentes D.O.)

Vino Tinto (diferentes D.O.)

Vermut

Aguas, cervezas, y refrescos

Aperitivo del Jardin

5 snacks frios

6 snacks calientes

3 stands en directo

Un plus para tu aperitivo.

En frio

Buffet de Empanadas tradicionales de nuestro obrador

Jamón de cebo iberico 50% al corte con su cortador

Buffet de quesos con panes rusticos, uvas y mermeladas

Brochetas de piña con langostinos en salsa rosa

Coctel de gambas y mahonesa kewpie sobre cogollo

Pani puri de crema de queso, anchoa y matices

En caliente

Crujiente de langostinos en hilo de patata y salsa agridulce

Croquetas melosas de jamón

Brochetas de calamares fritos en sémola y alioli

Gyozas de pollo y verduras al vapor y salsa de chili dulce.

Samosa de pollo tikka y salsa de curry suave.

Mini Bao de ternera confitada al PX y rúcula

Pulpo estilo feira con pulpeiro y pan de hogaza.

Plancha de bivalvos con cocinero *(navajas y zamburiñas)*

Bodega

Vino Blanco (diferentes D.O.)

Vino Tinto (diferentes D.O.)

Vermut

Aguas, cervezas, y refrescos

Menú Tradición

Incluye:

Aperitivo del Pazo

Bodega

y todo lo descrito en los **servicios
adicionales**

Menús

De la Ria

Salpicón de Rape y marisco, brotes y vinagreta cítrica ligera
Vieiras tradicionales gratiandas al horno

Del Mar

Lomitos de rape negro al albariño atadito de trigueros y vegetales y
patata “esmagada” al pimentón

Algo refrescante

Sorbete al Gusto

De la tierra

Medallones de solomillo de cerdo Duroc a la plancha con patata gratén,
tomate provenzal y crema de champiñones.

Dejamos un hueco para el Postre

Milhojas de crema y arándanos y helado de frutos del bosque

Menús

Menú del Mar

Incluye:

Aperitivo del Pazo

Bodega

y todo lo descrito en los **servicios
adicionales**

De la Ria

Selección de mariscos y dos salsas

(Cigalas cocidas en agua de mar y gambón al vapor/plancha)

Del Mar

Lomo de lubina braseado y salsa vasca con patatillas al vapor y selección de brotes en vinagreta de lima y mango.

Algo refrescante

Sorbete al Gusto

De la tierra

Jarrete meloso de ternera gallega guisado tradicionalmente con patatillas y guisantes tiernos.

Dejamos un hueco para el Postre

Lingote de mango y cítricos y helado de sorbete de frambuesa.

Menú Luxury

Incluye:

Aperitivo del Pazo

Bodega

y todo lo descrito en los **servicios
adicionales**

Menús

De la Ria

Cigalas cocidas en agua de mar
Bogavante azul a la plancha y ensalada gourmet.
Vieiras tradicionales gratinadas al horno

Del Mar

Suprema de rodaballo salvaje asado con cogollo a la plancha y patata
fondant

Algo refrescante

Sorbete al Gusto

De la tierra

Entrecot de ternera lechal a la plancha con patata gajo y parrillada de
verduras

Dejamos un hueco para el Postre

Pan con chocolate, sal y AOVE

Menús

Menú del Chef

Precio: 164€+10%IVA

Incluye:

Aperitivo del Pazo

Bodega

y todo lo descrito en los **servicios
adicionales**

De la Ria

Tronco de bogavante azul al vapor sobre salpicón de sus pinzas

Del Mar

Suprema de merluza del pincho rellena de gambas, crema de piquillos y patata rota.

Algo refrescante

Sorbete al Gusto

De la tierra

Carrilleras de ternera al Oporto, pisto de verduras y patatas paja

Dejamos un hueco para el Postre

Coulant cremoso de queso y helado de toffee y frutos rojos

Menú Xerlis

Incluye:

Aperitivo del Pazo

Bodega

y todo lo descrito en los **servicios
adicionales**

Menús

De la Ria

Cigalas y camarones cocidos en agua de mar
Vieiras tradicionales gratinadas al horno

Del Mar

Rape con almejas en suquet de marisco sobre puré de patata.

Algo refrescante

Sorbete al Gusto

De la tierra

Solomillo de ternera gallega, tomatitos asados y patatas confitadas a las
finas hierbas.

Dejamos un hueco para el Postre

Pastel cremoso de chocolate y almendras y helado de vainilla

Menús

Menú Hogar

Incluye:

Aperitivo del Pazo

Bodega

y todo lo descrito en los **servicios
adicionales**

De la Ria

Vieiras tradicionales gratiandas al horno

Del Mar

Popieta de lubina rellena de langostinos y trigueros con salsa de curry y
azafrán

Algo refrescante

Sorbete al Gusto

De la tierra

Carrilleras melosas de cerdo Duroc al mención, parmentier de patata y
atadito de trigueros y panceta

Dejamos un hueco para el Postre

Lingote de yogurt y frutos del bosque y helado de fruta de la pasión.

Menús

Menú Coctel

Incluye:

Bodega

y todo lo descrito en los **servicios
adicionales**

En frio

Buffet de empanadas gallegas tradicionales
Jamón de cebo ibérico 50% al corte con su cortador.
Buffet de quesos con panes rústicos y uvas.
Brochetas de piña con langostinos en salsa rosa
Pani puri de crema de queso y anchoas
Cucharitas de salpicón de mariscos y salsa vinagreta
Tartaleta de salmón con emulsión de pimienta
Salmón de pollo y pico de gallo
Coctel de gambas y mahonesa Kewpie sobre cogollo

En Caliente

Crujiente de langostinos en hilo de patata y salsa agridulce
Croquetas melosas de jamón
Brochetas de calamares fritos al limón
Gyozas de pollo y verduras con salsa de chili dulce.
Bocado crujiente de queso y bacón
Samosa de pollo tikka masala y salsa de curry
Crujiente cremoso de chorizo y huevo
Bao de ternera confitada al PX y rúcula
Pulpo estilo feira con pulpeiro y pan de hogaza.
Plancha de bivalvos (*berberechos, navajas y zamburiñas*)

Dejamos un hueco para el Postre

Selección de mini pastelería francesa

Menús

Menú Infantil

Entrante a elegir entre:

Mini pizza, croquetas y tortilla de patata
ó
Rollitos de jamón y queso
ó
Lasaña de carne gratinada

Plato Principal a elegir entre:

Milanesa de ternera o pollo con patatas fritas
ó
Hamburguesa con patatas paja
ó
Bastoncitos crujientes de merluza

Postre a elegir entre:

Selección de helados con chocolate tibio
ó
Coulant de chocolate
ó
Brownie de chocolate con helado de vainilla

Menú Adolescente

Dos entrantes a elegir entre:

Mini pizza, croquetas y tortilla de patata
ó
Rollitos de jamón y queso
ó
Lasaña de carne gratinada

Plato Principal a elegir entre:

Milanesa de ternera o pollo con patatas fritas
ó
Hamburguesa con patatas paja
ó
Bastoncitos crujientes de merluza

Postre a elegir entre:

Selección de helados con chocolate tibio
ó
Coulant de chocolate
ó
Brownie de chocolate con helado de vainilla

A tu gusto.

**Nuestras
propuestas son
totalmente
abiertas.**

**Puedes personalizarlas a tu
gusto.**

Aperitivos Frios

Empanada gallega tradicional

Jamón al corte con su cortador

Selección de quesos con panes rusticos y uvas

Brochetas de piña con langostinos en salsa rosa

Pani Puri de crema de queso y anchoas

Cucharitas de salpicón de mariscos y salsa vinagreta

Tartaleta de salmon con emulsion de pimienta

Brocheta de mejillones al vapor y emulsión de escabeche

Sam de pollo y Pico de gallo

Gilda de mozzarella y cherry con pesto

Coctel de gambas y mahonesa kewpie sobre cogollo

Tartaleta de guacamole y salmón

Mariñeira de mahonesa de tomate seco y gambas al ajillo

Aperitivos Calientes

Crujiente de langostinos en nido de patata y salsa
agridulce

Mini croquetas (varios sabores)

Brochetas de Calamares fritos en semola de trigo y
ali-oli

Gyozas de pollo y verduras con salsa de chili dulce

Rollitos de gambas al ajillo con salsa gallega

Bocado crujiente de queso y bacón

Tartaleta de bacalao al pil-pil

Samosa de Pollo tika-masala y salsa de curry

Rollitos vegetales y salsa tartara

Crujiente cremoso de chorizo y huevo

Bao de ternera confitada al PX y rucula

Cucharitas de crema de patata y pulpo a la plancha
con aceite de pimentón

Pulpo estilo feira con pulpeiro

Mariscos al centro

Camarones

Cigalas

Langostinos cocidos o la plancha

Percebes gallegos

Centolla de la ría (solo en temporada)

Nécoras de la ría (solo en temporada)

Buey de la ría (solo en temporada)

Mariscos en Plato

Vieiras tradicionales gratinadas al horno

Tronco de bogavante azul al vapor sobre salpicón de sus pinzas aderezado con alioli de mango.

Bogavante azul al vapor

Bogavante azul a la plancha y ensalada gourmet.

Ensalada templada de langostinos y vieira sobre tartar vegetal encurtido.

Salpicón de rape y marisco con aliño cítrico ligero

Almejas babosas a la marinera

Vieras a la plancha con ajada y crujiente de pan de broa.

Pescados

Suprema de merluza del pincho rellena de gambas, crema de piquillos y patata rota.

Suprema de merluza del pincho braseada, emulsión de su cogote y juliana de verdura salteada.

Brochetas de rape y langostinos en salsa vasca con patatillas al vapor sobre crema de gambas.

Rape con almejas en suquet de marisco sobre puré de patata.

Lomitos de rape negro al albariño con espárragos trigueros y patata rota.

Suprema de rodaballo salvaje asado con cogollo a la plancha y reducción de su cocción.

Lomo de lubina braseado y salsa vasca con patatillas al vapor y selección de brotes en aliño ligero.

Popieta de lubina rellena de langostinos y trigueros con salsa de curry y azafrán.

Carnes

Entrecot de ternera a la plancha con patata asada y parrillada de verduras.

Solomillo de Ternera Gallega tomatitos asados y patatas confitadas a las finas hierbas.

Carrilleras de ternera al Oporto, pisto de verduras y patatas paja.

Jarrete meloso de ternera gallega guisado tradicionalmente con patatillas y guisantes.

Medallones de solomillo de cerdo a la plancha con patata gratén, tomate provenzal y crema de champiñones.

Carrilleras melosas de cerdo ibérico, demi-glace, parmentier de patata y crujiente de puerro.

Sorbetes

Sorbete de Limon al Cava

Sorbete de Mandarina

Sorbete de Manzana verde

Sorbete de Yuzu

Sorbete de Gin Tonic

Sorbete de Piña Colada

Sorbete de Lima y Albahaca

Sorbete Xerlis (*nuestra versión del Daiquiri en sorbete*)

Postres

Lingote cremoso de yogurt y frutos del bosque con sorbete de frambuesa

Lingote de yogurt y frutos del bosque y helado de fruta de la pasión.

Pan con chocolate, sal y AOVE

Pastel cremoso de chocolate y almendras y helado de vainilla

Mini red Velvet y helado de Nata y caramelo

Milhojas de Crema y Arandanos y Helado de Frutos del Bosque

Coulant cremoso de queso y helado de toffe y frutos rojos

Sopa de chocolate blanco, frutos del bosque y helado de limón

Stands de aperitivos

Plancha de Bivalvos

(Berberechos, Navajas y Zamburiñas)

Barra “Hora del Vermú”

(3 marcas de vermú con aceitunas y patatillas)

Stand de Sushi con cervezas japonesas

Stand Mejicano

Estación de Quesos Gallegos con Uvas y Nueces

Estación de Ibéricos con Pan artesano

Stand de Cervezas Heladas

(3 marcas de cervezas en cubos con hielo)

Stand de Filloas gallegas con Filloeira

Barra “Burpujas Atlánticas”

(Espumoso Gallego y fresas)

Barra “Si la vida te da Limones, haz limonada”

(Limonada casera con un toque de menta y hierbabuena)

¿QUE INCLUYEN TODOS NUESTROS MENÚS?

EL PRECIO REFLEJADO EN CADA MENÚ INCLUYE...



LA BODEGA

Una opción de vino blanco*
Una opción de vino tinto*
Aguas, cervezas y refrescos
Vermut premium
Espumoso
Cafés, infusiones y licores

*Ver opciones de vinos [aquí](#)



COCTELERIA

Coctelería creativa en directo
con coctelero
4 Cocteles a elegir de nuestra
carta de cocteles
Servicio exclusivo durante el
aperitivo ofrecido para el Pazo
por **PURA MIXTURA**



DECORACION

Rincón de bienvenida
Minutas, meseros, y seating
plan,
Cigar corner o Mesa de libro de
firmas y zona chill out.
Photocall con Neon a elegir
entre varios ,modelos

Los adornos florales de las
mesas del salón y los centros de
mesa de los aperitivos

¿QUE INCLUYEN TODOS NUESTROS MENÚS?

EL PRECIO REFLEJADO EN CADA MENÚ INCLUYE...



MOBILIARIO

Variedad de mesas para facilitar el montaje.

Mantelería a elegir entre 6 modelos combinables.

Copas de colores a elegir entre 5 modelos.

Baja platos a elegir entre 5 modelos.

Servilletas a elegir entre 6 modelos.



DEGUSTACION

del menú de Boda Gratuito para los **novios y 4 acompañantes** (en Bodas de mas de 80 Comensales, en caso de cifra inferior, consultar Condiciones)

Menú profesionales. Los profesionales que acudan a vuestro enlace tendrán el menú del día cubierto (hasta 4 profesionales, si son mas consultar tarifas)



ESCLUSIVIDAD

del Salón y de todos los espacios dedicados al desarrollo del evento

Nuestro equipo os guiará a la hora de elegir todos los detalles.

Coordinación

La elección del menú

Asesoramiento

Os acompañaremos durante todo el proceso de organización de vuestra boda, desde el 1.º día que vengáis a conocer el Pazo.

¿QUE INCLUYEN TODOS NUESTROS MENÚS?

CADA MENÚ INCLUYE...



LA FIESTA

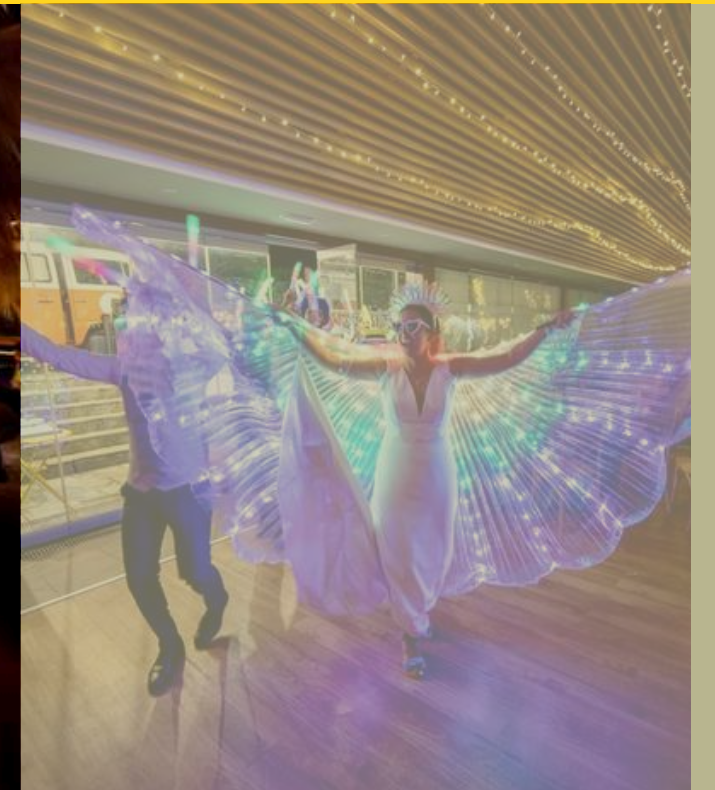
inlcuye:

3 HORAS DE BARRA LIBRE

A CONTAR DESPUÉS DEL PRIMER BAILE DE NOVIOS

PINCHO DE MEDIA NOCHE A ELEGIR ENTRE

- SELECCIÓN DE FRUTA DE TEMPORADA
- PUGUITAS VARIADAS
- MINI HAMBURGUESAS
- MINI PERRITOS CALIENTES CON PATATA PAJA
- MESA DULCE Y PASTELERÍA VARIADA.



¿QUE INCLUYEN TODOS NUESTROS MENÚS?

CADA MENÚ INCLUYE...



CEREMONIA CIVIL

CELEBRAR vuestra boda civil en Xerlis no podría ser más fácil. Ponemos a vuestra disposición todo lo necesario para poder llevarla a cabo



EL MONTAJE

Sillas de madera
Mesa oficiantes.
Banco capitoné para novios
Atril para lecturas.
Detalle de bienvenida con pétalos
Detalle pasillo o sillas.
Stand de cervezas heladas
Stand de Limonada



PLAN "B"

Vuestro **"sí quiero"** con el Pazo de testigo
Solo faltáis **vosotros**.

¿QUE INCLUYEN TODOS NUESTROS MENÚS?

CADA MENÚ INCLUYE...



Baile y Animación

MASTER DISCOTECAS MÓVILES

SE REUNIRÁN CON VOSOTROS Y OS AYUDARÁN A CONFECCIONAR LA MEJOR SELECCIÓN MUSICAL PARA EL DISFRUTE DE TANTO VOSOTROS MISMOS COMO DE VUESTROS INVITADOS.

- DJ-ANIMADOR
- EQUIPO DE SONIDO
- EFECTOS LUMÍNICOS
- MÚSICA AMBIENTAL DURANTE
- BANQUETE
- CANCIONES EN MOMENTOS
- ESPECIALES (CORTE DE TARTA, ENTREGA DE NOVIO...)
- ASESORAMIENTO PERSONAL CON LAS
- PAREJAS
- 3 HORAS DE BAILE A CONTAR A
- PARTIR DEL PRIMER BAILE DE NOVIO



Por qué elegir Xerlis?

CERCANÍA

Nuestro equipo os acompañará durante todo el proceso de organización de vuestra boda, desde el primer día que vengáis a conocer el Pazo hasta incluso después de vuestro gran día

OFERTA

Apostamos por dar a nuestras parejas el servicio más completo posible, para que vuestra única preocupación sea la de acertar con la talla de vuestro traje o vestido.

ENTORNO NATURAL

Espacios versátiles y personalizables con toda la exclusividad del Pazo para vosotros y vuestros invitados.

Vinos Blancos

D.O. RIAS BAIXAS



Condes de Albarei

Variedad: 100% Albariño
incluido en nuestros Menús



Antonio Montero

Variedad: 100% Albariño
incluido en nuestros Menús



Marieta

Variedad: 100% Albariño
incluido en nuestros Menús



Pazo Baion

Variedad: 100% Albariño
+4€ en el precio de nuestros Menús



Attis Lias Finas

Variedad: 100% Albariño
+5€ en el precio de nuestros Menús

Bodega

todos los menus incluyen una opción de vino Blanco

Vinos Blancos

D.O. RIBEIRO



Mamá Carmen

Variedad: 98% Treixadura
2% Palomino
incluido en nuestros Menús



Lulo 1915

Variedad: 90% Godello
10% Treixadura
incluido en nuestros Menús



Lara da Silva

Variedad: 100% Godello
incluido en nuestros Menús

FUERA DE D.O.



Rebelde

Variedad: 30% Godello
30% Treixadura
40% Albariño
+4€ en el precio de nuestros Menús

***La carta puede verse modificada atendiendo a condiciones de producción o mercado, siempre manteniendo la misma base de producto y calidad.**

Bodega

todos los menus incluyen una opción de vino Tinto

Vinos Tintos

D.O.RIOJA



El maquinista

Variedad: 100% Tempranillo
incluido en nuestros Menús



Lan Crianza

Variedad: 95% Tempranillo
5% Garnacha
incluido en nuestros Menús

D.O.TORO



El Picaro

Variedad: 100% Tinta de Toro
incluido en nuestros Menús

D.O.MONTERREI



Finca Os Cobatos

Variedad: 100% Mencía
incluido en nuestros Menús



Ladairo

Variedad: 85 % Mencía
15 % Araúxa
incluido en nuestros Menús

Vinos Tintos

D.O.RIBERA DEL DUERO

Díaz Bayo 8 Meses

Variedad: 100% Tinta del País
incluido en nuestros Menús



La Vegailla Roble

Variedad: 95% Tempranillo
5% Cabernet
incluido en nuestros Menús



Carmelo Rodero 9 meses

Variedad: 100% Tempranillo
+4€ en el precio de nuestros Menús



Xión Cuveé

Variedad: 30% Padral
30% Souson
40% Espadeiro
+4€ en el precio de nuestros Menús



D.O. RIAS BAIXAS

La carta puede verse modificada atendiendo a condiciones de producción o mercado, siempre manteniendo la misma base de producto y calidad.

Bodega

todos los menus incluyen una opción de Espumoso

Espumosos

Blancos



Mia Moscato

Variedad:
100% Moscatel
incluido en
nuestros Menús



Alma Atlantica

Variedad:
100% Albariño
incluido en
nuestros Menús



Mar de Frades

Variedad:
100% Albariño
+3€ en el precio de
nuestros Menús

Espumosos

Tintos



Mia Moscato Rosado

Variedad: Moscatel y Tempranillo
incluido en nuestros Menús



Alma Atlantica Rosado

Variedad: 100% Mencia
incluido en nuestros Menús

***La carta puede verse modificada atendiendo a condiciones de producción o mercado, siempre manteniendo la misma base de producto y calidad.**

Lo que piensan de nosotros

Adriana y Iago

Desde el primer día que contactamos con ÁNGEL tuvimos claro que era nuestro lugar. La cercanía, sencillez y sobre todo el entorno que rodea al Pazo de Xerlis hicieron que nuestra decisión de celebrar nuestra boda allí fuese rápida y sencilla.

En todo momento estuvieron pendientes de nosotros, nos ayudaron en todas nuestras dudas, tanto Angel como su amplio abanico de proveedores.

El día de la boda el servicio de todos los que la hicieron posible fue impecable y cuidaron cada detalle al milímetro. Siempre les vamos a estar agradecidos porque consiguieron que fuese un día mágico para nosotros y nuestra familia.

En un par de años (Si no lo es ya) se va a convertir en un lugar de referencia para todos. Recomendable al 200%. Gracias equipo

Elsa y Felix

Sin duda la mejor elección que pudimos hacer, todo ha sido perfecto desde el minuto uno. Profesionales increíbles y trato excelente, empezando por el encargo del pazo Ángel, que desde aquí le damos las gracias por el trato, la ayuda y los consejos con los que no ha guiado. Único y especial. Lo recomendamos a todo el mundo que desde impresionar en su gran día.

Gracias por todo

Mas opiniones: [Bodas.net](https://bodas.net)



Premios y reconocimientos



¿A qué esperas?

SIGUIENTES PASOS

Contáctanos.

Sabemos que siempre surgen dudas ante la elección del lugar para celebrar un día tan especial, por eso estamos a vuestra entera disposición para concertar una visita y profundizar en aquellos aspectos que necesitéis.



654 026 619



EVENTOS@PAZODEXERLIS.COM



LUGAR DE XERLÍS 13, 36680, PONTEVEDRA

PAZO DE XERLIS



**Vive y disfruta tu gran día
como siempre lo has
soñado.**

