


*degustar
descubrir
disfrutar*

Dado el carácter exclusivo de algunos de nuestros servicios la **Experiencia 3d's** está limitada a 20 personas.

Precio por persona 'Experiencia 3d's' -- 1.350,00€

- * Precio calculado en habitación doble.
Suplemento de habitación doble uso individual a consultar.
- * Vuelos operados por Iberia Regional Air Nostrum.
- * Teniendo en cuenta el carácter gastronómico de las comidas previstas durante toda la experiencia, las cenas no están incluidas a fin de que cada persona pueda elegir el qué y cómo.

INFORMACIÓN Y RESERVAS:

luis.curras@tripula.es |  +34 697 474 646
Av. Reino de Valencia 49 Puerta 3 – 46005 Valencia
Titulo agencia CV-1690-m



*Experiencia
3d's*

TURISMO, ENOTURISMO & GASTRONOMIA
País Vasco · La Rioja | 6 - 9 de Octubre



Sábado · 6 de octubre

- Vuelo Valencia-Bilbao (Salida 07:00h | Llegada 08:15h).
- Desayuno en la ciudad de Bilbao.
- Visita panorámica de la ciudad.
- Visita al Museo Guggenheim (entrada incluida).
- Experiencia de enoturismo en las Bodegas Marqués de Riscal (La Rioja). Incluye menú gastronómico con maridaje.
- Traslado a Cuzcurrita del Río Tirón para alojamiento en Hospedería Teatrisso.

Bodegas Marqués de Riscal



La visita incluye una exclusiva jornada de enoturismo: La visita incluye la degustación de 2 copas de vino, Blanco Verdejo y Reserva de Marqués de Riscal, acompañado de un aperitivo de salchichón y chorizo riojano.

Comida en el Restaurante Gastronómico Marqués de Riscal: experiencia gastronómica única, cuya excelencia culinaria le ha llevado a conseguir una prestigiosa estrella Michelin convirtiéndolo en uno de los destinos de referencia de la región para los paladares más exigentes. Bajo el liderazgo culinario del renombrado Chef Francis Paniego, el Restaurante Gastronómico es una evolución gastronómica constante basada en la innovación y excelencia. Durante la comida disfrutaremos del Menú Gehry, con un completo maridaje realizado en exclusiva para nuestro grupo por el sommelier.

Museo Guggenheim

Definido como el mejor edificio de la segunda mitad del siglo XX, el Museo Guggenheim ha transformado completamente la ciudad, colocándola en el mundo y modificando radicalmente su imagen. Se inauguró en 1997, según proyecto del arquitecto canadiense Frank Gehry.



Hospedería Teatrisso

Casa palaciega del siglo XVII, reformada y convertida en hotel con un encanto muy especial, donde lo antiguo y lo vanguardista van de la mano con armonía. Su nombre y sus espacios también rinden homenaje al arte y a la cultura, teniendo en cuenta que en los años 20 y 30 sus paredes acogieron las primeras proyecciones de cine en blanco y negro, la alegría del teatro sobre su escenario de tablas o la algarabía de su salón de baile. Las 12 habitaciones de Teatrisso son todas diferentes, decoradas siguiendo temáticas vinculadas al cine, el teatro, la música, las bellas artes, la literatura...



Domingo · 7 de octubre

- Desayuno en la Hospedería Teatrisso
- Experiencia de enoturismo en las Bodegas La Rioja Alta.
- Experiencia gastronómica en una bodega subterránea.
- Tarde libre para visitar la localidad de Haro.
- Regreso a Hospedería Teatrisso.

Lunes · 8 de octubre

- Desayuno en la Hospedería Teatrisso.
- Experiencia de enoturismo en las Bodegas CVNE (Haro).
- Experiencia de enoturismo en las Bodegas Viña Real (La Guardia).
- Experiencia gastronómica en Asador La Vieja Bodega.
- Traslado a San Sebastián (a 150kms).
- Llegada y alojamiento en el Hotel NH Collection Aranzazu. Resto de tarde libre.

Bodegas CVNE y Viña Real



La experiencia de enoturismo en CVNE (Compañía Vinícola del Norte de España) consiste en un recorrido guiado por las instalaciones en el que descubriremos cómo se elabora el vino así como la historia de la compañía. La bodega centenaria alberga la aldea del vino, la casa jardín, salas de vinificación, la impresionante nave de barricas diseñada por el legendario arquitecto Gustave Eiffel, un cementerio de botellas con auténticas joyas para amantes del vino, la Nave Real de Asúa, etc..

Bodegas La Rioja Alta



Fundada en 1890, sus vinos son una referencia internacional y sus marcas están presentes en los mejores restaurantes de los cinco continentes. Nuestra jornada de enoturismo incluye, además de la visita a todas las estancias de La Rioja Alta, una exclusiva comida en un lugar tan privilegiado que cualquier persona a título particular no podría reservar: una bodega subterránea recién restaurada.

Asador La Vieja Bodega

A 6 kms de Haro, en los salones de este asador se unen la piedra y madera antiguas de vigas y alacenas con guiños de obras de arte moderno. El menú elegido para nuestra comida incluye verduras, asados, producto del mar, cocina riojana, brasa, cocina elaborada y de autor. Opciones variadas para sorprendernos, después de nuestras experiencias de enoturismo en La Rioja, con el mejor producto fresco y de temporada y con una bodega con más de 400 referencias



Martes · 9 de octubre

- Desayuno y *check-out* en el hotel. (Tiempo libre).
- Experiencia gastronómica en un salón privado en el Restaurante Arzak (maridaje incluido).
- Traslado al aeropuerto de Bilbao (a 104 kms).
- Vuelo Bilbao-Valencia (Salida 20:45h | Llegada: 22:15h).



Salón privado reservado en exclusiva, para disfrutar de una de las experiencias gastronómicas más completas y reconocidas del panorama mundial, en uno de los restaurantes de mayor fama internacional.

El menú elegido para nuestra experiencia en Arzak es el "degustación" e incluye una selección de vinos elegidos por nuestro sommelier.



ARZAK



La historia del Restaurante Arzak comienza en 1897 cuando los abuelos de Juan Mari Arzak construyeron la casa en la que hoy en día sigue estando su Restaurante. En 1966 Juan Mari Arzak se hace cargo del Restaurante junto a su madre.

Muy pronto llamó la atención su gran talento y, con tan sólo 32 años, recibió el Premio Nacional de Gastronomía, lo que permitió al Restaurante Arzak obtener en 1972 la primera estrella de la prestigiosa guía Michelin.

En 1976 Juan Mari Arzak, junto a un grupo de cocineros, revolucionaron la cocina y crearon un concepto y un movimiento: La Nueva Cocina Vasca. En 1978 obtuvo la segunda estrella Michelin y en 1989 le otorgan la tercera estrella de la Guía Michelin.

En la década de los noventa Elena Arzak, su hija, se incorpora al restaurante familiar. Elena estudió Hostelería en Suiza y después pasó por las grandes cocinas de Europa. En mayo de 2001 recibió el premio Chef de l'Avenir de la Academia Internacional de Gastronomía. En 2010, La Academia de la Gastronomía Española le concede el Premio Nacional de Gastronomía, coronándose en 2012 como la Mejor Chef femenina del Mundo Veuve Clicquot.