

CRUCEROS
POR EL MUNDO

RACHEL POL



TOUR GASTRONÓMICO

BILBAO - LISBOA - OPORTO - MADRID

RESTAURANTES DE ESTRELLAS MICHELIN

DEL 22 NOVIEMBRE AL 3 DICIEMBRE DE 2024

INCLUYE:



BOLETO
DE AVIÓN



COMIDAS



HOTELES



TRANSPORTES



ASISTENCIA
AL VIAJERO

PRECIO: \$7,595.00 POR PERSONA





☰ RUTA GASTRONOMICA
BILBAO - LISBOA - OPORTO - MADRID

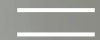


☰ VUELOS

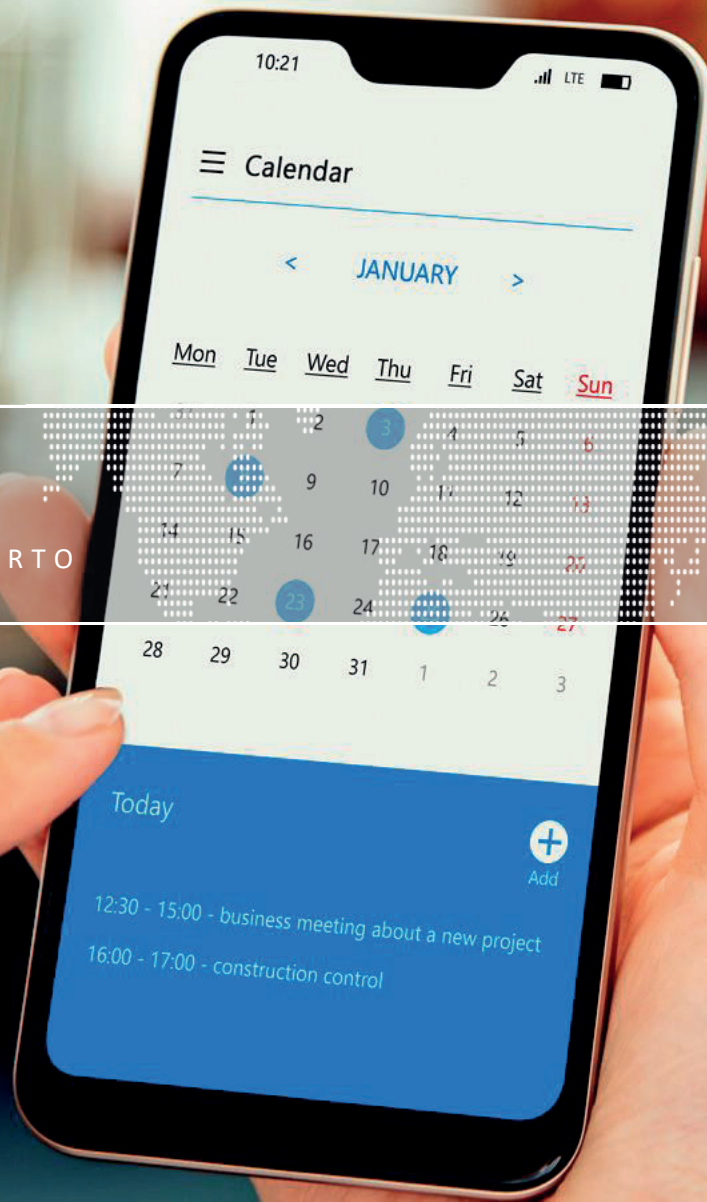
DETALLE DE LOS VUELOS / DESPLAZAMIENTOS

	CIUDAD ORIGEN	CIUDAD DESTINO	Nº VUELO	HORA SALIDA	HORA LLEGADA	DURACIÓN TRAYECTO APROX
22 noviembre 2024 Dia 1	PANAMA	MADRID	AIR EUROPA 056	21:30	13:05 (+1)	10,10 HORAS
23 Noviembre 2024 Dia 2	MADRID	BILBAO	AIR EUROPA	15:00	16:00	01 HORA
24 Noviembre 2024 Dia 3	BILBAO	SAN SEBASTIÁN	AUTOCAR	09:00	10:15	01,15 HORAS
	SAN SEBASTIAN	BILBAO		18:00	19:30	
26 noviembre 2024 Dia 5	BILBAO	LISBOA	TP1063	12:15	12:45	1,30 HORAS
28 noviembre 2024 Dia 7	LISBOA	FATIMA /OPORTO	AUTOCAR	09:00	21:00	3 HORAS
30 noviembre 2024 Dia 9	OPORTO	MADRID	IB3092	11:35	14:45	01 HORA
3 diciembre 2024 Dia 12	MADRID	PANAMA	AIR EUROPA UX 055	15:05	18:40	10:45 HORAS

Nota: las horas detalladas son locales y en operativa de 2023 (PARA 2024 PUEDE SUFRIR CAMBIOS)



RUTA GASTRONOMICA BILBAO - LISBOA - OPORTO
- MADRID



AGENDA



FECHAS	MAÑANA	ALMUERZO	TARDE	CENA	ALOJAMIENTO
Sábado 23/11 BILBAO	Check in		Visita Turística	Cena en restaurante Rauleaga	Hotel Melia Bilbao / Hotel Miró Bilbao
Domingo 24/11 BILBAO/ San Sebastian	Visita San Sebastián	Rte Martin Berasategui en Lasarte	Tiempo libre	Cena libre	Hotel Melia Bilbao / Hotel Miró Bilbao
Lunes 25/11 BILBAO	Visita Museo del vino Txacoli con degustación	Opción 1 – Asador Arraiz Opción 2 -Ruta Pintxos	Tarde libre	Cena libre	Hotel Melia Bilbao / Hotel Miró Bilbao
Martes 26/11 BILBAO-LISBOA	Check in en hotel elegido Lisboa	Comida en restaurante Eleven	Visita Lisboa	Cena libre	Hotel Neya Hotel Ramada
Miércoles 27/11 LISBOA	Workshop taller del pastel de Belem	Almuerzo Libre	Tarde libre	Cena con espectáculo de Fado	Hotel Neya Hotel Ramada
Jueves 28/11 LISBOA- OPORTO	Salida en autocar Visita Fátima	Almuerzo libre	Llegada Oporto	Cena Libre	Hotel NH Collection Porto Batalha
Viernes 29/11 OPORTO-MADRID	Visita ciudad Paseo en Barco Rabelo por el Duero	Comida en restaurante Barao Fladgate (bodega Taylor´s)	Visita a bodega Taylor´s	Cena libre	Hotel NH Collection Porto Batalha
Sábado 30/11 MADRID	Check in en hotel elegido Madrid	Opción 1 Ruta Tapas guiada Opción 2 Rte Tradicional La Daniela de Cuchilleros	Visita Panorámica Madrid	Cena Libre	Hotel Riu Plaza España / Hotel Only You Atocha
Domingo 1/12 MADRID	Actividad cooking party Masterchef	Almuerzo libre	Tarde Libre	Cena en restaurante estrella michellin	Hotel Riu Plaza España / Hotel Only You Atocha
Martes 3/12 MADRID	Desayuno en el hotel Traslados a aeropuerto de Madrid				

DÍA 1 – PANAMA – MADRID
DIA 2 – MADRID - BILBAO

Llegada al aeropuerto de Bilbao.

Check in en el hote

* Almuerzo sujeto a horarios definitivos de llegada.*

17,00 h
20,30 h

Visita Ciudad de Bilbao
Cena en Rte Rauleaga

Alojamiento en el hotel seleccionado.



VISITA BILBAO

Bilbao, con el museo Guggenheim como gran símbolo internacional, es la puerta al universo cultural vasco. Una ciudad que es ejemplo a nivel mundial de transformación urbanística y que ha mantenido una cultura y señas de identidad que la hacen única y singular.

La visita a esta ciudad del norte de España puede empezar por el Museo Guggenheim. Es uno de los ejemplos más sorprendentes de la arquitectura del siglo XX, ya que Frank Gehry utilizó 33.000 finísimas planchas de titanio para crear sus curiosas formas curvas. En su interior, comparte con Nueva York y Venecia la más importante colección privada de arte moderno y contemporáneo del mundo. Además, Bilbao cuenta con otra de las mejores pinacotecas de España: el Museo de Bellas Artes.

A la apuesta por una imagen rompedora e imaginativa se unen el Palacio Euskalduna, las estaciones de metro de Norman Foster, las torres de Isozaki y Pelli, el puente Zubizuri de Calatrava o nuevos centros culturales como la Alhóndiga de Philippe Starck, construida a partir de un antiguo almacén de vinos.

Por otro lado, Bilbao no puede concebirse sin su característico casco antiguo con más de 700 años de historia. Da gusto caminar por las conocidas como “Siete Calles” e ir encontrando edificios emblemáticos como la Catedral o su teatro más elegante inspirado en la Ópera de París, el Arriaga, así como una mezcla de tiendas y cafeterías que van de lo más tradicional a lo más cool.

La prueba de que en el País Vasco la gastronomía es un arte -es uno de los lugares del mundo con más Estrellas Michelin por persona- es la propia ciudad de Bilbao. La Plaza Nueva y sus alrededores están llenos de concurridos bares en los que sirven sus famosos pintxos: pequeños bocados de comida a cada cual más rico.



RESTAURANTE RAULEAGA



RESTAURANTE RAULEAGA



RESTAURANTE RAULEAGA



* MENÚ EJEMPLO – el menú variará en 2024

APERITIVO

Txistorra de Arbizu.

MENÚ

Terrina de foie gras, caramelo de modena y pan Tostado.

Chipirones en su tinta.

Rape negro asado.

Solomillo braseado, crema de patata y su jugo.

POSTRE

Hojaldre relleno de crema y nata.

Café.

****Menú ejemplo, sujeto a cambio según temporada

DÍA 3 – SAN SEBASTIAN

- 08,30 h. Desayuno en el hotel.
- 9,00 h. Salida del hotel en autocar hacia San Sebastian (1h 15 min aprox.)
- 10,30 h. Visita de la Ciudad con guía Local.
- 13,30 h. Finalización de la visita
- 14,00 h. Almuerzo en restaurante MARTIN BERASATEGUI tres estrellas Michellin
- 17,00 h. Regreso a Bilbao.
- 18:30 h Llegada , tiempo libre.

Cena Libre. .

Alojamiento

VISITA CIUDAD

Donostia San Sebastián, capital del Territorio Histórico de Gipuzkoa, se presenta ante nosotros como una pequeña y bella ciudad situada en plena costa vasca. Un núcleo urbano, que esconde entre sus calles y plazas algunos de los tesoros más importantes de nuestra geografía.

San Sebastián es uno de los pocos núcleos urbanos que cuenta con 3 playas en pleno centro, un hecho, que, junto a su increíble gastronomía, su puerto, sus museos y los montes que la protegen la convierten en un espacio muy completo.

Duración: 3 horas



RESTAURANTE MARTIN BERASATEGUI



Ubicado en el municipio guipuzcoano de Lasarte-Oria, este restaurante goza de la tranquilidad y serenidad que le da su ubicación y sus vistas a 15 minutos del centro de San Sebastián .

El restaurante Martin Berasategui abrió sus puertas en el año 1993. El chef donostiarra creó junto a su mujer Oneka Arregui esta maravillosa joya del panorama gastronómico internacional.

Desde su apertura hasta la actualidad el restaurante ha ido cosechando todo tipo de éxitos, entre los que se encuentran las

«3 estrellas Michelin». Martin Berasategui es hoy en día uno de los cocineros más prestigiosos de todo el mundo, las 7 estrellas Michelin logradas a lo largo de su dilatada carrera y muchas otras acreditaciones así lo atestiguan. Martin asesora actualmente a restaurantes de todo el mundo.



Menú Degustación

(* posibles variaciones para 2024)

Calamar a la llama sobre pan de quisquilla.

Nuestra oliva aliñada.

Milhojas caramelizado de anguila ahumada, foie gras, cebolleta y manzana verde.

Trucha salvaje marinada sobre ajo negro y mostaza violeta, remolacha y raifort.

Gilda con tartar de atún Balfegó, cremoso de anchoas, guindilla helada y caldo de alcaparras Agrucapers.

Ostra con emulsión de wasabi y crujiente de lechuga de mar.

Ensalada de tuétanos de verdura con marisco, crema de lechuga de caserío y jugo yodado.

"La Trufa" con musgo de setas y "jamón ibérico".

Mi versión del lomo de merluza D& Burela con kokotxas y matices anisados.

Salmonete con sus cristales de escamas comestibles, bombón líquido de chipirón, pulpo y su salsa cítrica.

Chuleta de cordero lechal, su buñuelo líquido, zanahorias picantes y pan frito.

Gin Fizz frío-caliente de fresas Corazón Berry y lima.

Limón con jugo de albahaca, judía verde y almendra.


Espanja helada de cacao Pacari y flor de sal, perfumes ahumados de whisky, dulce de avellanas y canela.

Nuestros chocolates Pacari.

bombón de Vainilla de Tahití; concha de café; bóbmbola de jengibre; cubo de praline de avellanas; nougat de nueces y miel.

****Menú ejemplo, sujeto a cambio según temporada





DÍA 4 - BILBAO

- 09,00 h. Desayuno en el hotel.
- 10,00 h. Salida del hotel hacia actividad. (30 min).
- 10,30 h. Visita Museo del vino Txacoli. (Bakio).
- 13,00 h. Regreso al centro.
- 13,30 h. Ruta gastronómica de tapas y pintxos.
- 17,00 h. Tarde Libre.
Cena Libre.
Alojamiento



VISITA MUSEO DEL VINO TXACOLI

El txakoli es un vino blanco elaborado con uvas verdes locales que se produjo en el País Vasco mucho antes del siglo XVI. La tierra que rodea a Bilbao y las zonas costeras cercanas da nombre a la Denominación de Origen "Txakoli de Bizkaia".

A menos de 30 kilómetros de Bilbao se encuentra Bakio. Se trata de una localidad con gran tradición en el cultivo de la vid y producción de txakoli, debido a su microclima y su situación en la costa. Esta es la principal razón por la que el Txakolingunea, museo del txakoli, está ubicado allí. Una visita al Txakolingunea permite hacerse una idea de todo el proceso de elaboración de este vino vasco de una manera muy interactiva. El recorrido por el museo consta de audiovisuales envolventes de gran formato para ir descubriendo todas las peculiaridades del txakoli. La visita del Txakolingunea incluye además algo muy estimulante: unas nociones básicas de cata para poder ejercitar ese espíritu enólogo que todos llevamos dentro. El txakoli que se produce en Bakio desde finales del siglo XIV pertenece a la denominación de origen Bizkaiko Txakolina, una de las tres que existen en Euskadi.

Duración: 2 horas (aprox).



RECORRIDO GASTRONOMICO GOURMET POR BILBAO(RUTA DE TAPAS Y PINTXOS)

Ven a descubrir una hermosa ciudad y la asombrosa cocina vasca en un recorrido de 3 horas por los "pintxos" (tapas vascas) de Bilbao. Vive la experiencia en las calles de 700 años de antigüedad por el casco antiguo con un guía local profesional, experto en el panorama culinario de Bilbao. Visitarás 5 bares y probaremos estilos de pintxos que van desde lo tradicional a lo moderno. Tu guía maridará cada degustación con un excelente vino que complementa el pintxo. Los vinos que te recomiendan incluyen vino tinto de La Rioja, txakolí (vino blanco espumoso de la costa vasca) y muchos otros.

Incluye:

Guía local de Bilbao.

1-2 pintxos en 5 barras diferentes.

5 bebidas (las opciones incluyen vino tinto, vino blanco, cerveza, agua y sidra)

Bebidas alcohólicas

Duración: 3 horas





LISBOA

Una de las ciudades más antiguas de Europa, Lisboa, tiene una historia que se remonta a hace más de 3.000 años, lo que confiere a la capital portuguesa un rico patrimonio cultural y artístico. Sus casas de color blanco coronadas por tejados rojizos son una estampa distintiva de Lisboa es fascinante.

Está salpicada por preciosos monumentos que rememoran un pasado esplendoroso. Los famosos tranvías se han erigido en un símbolo más de la ciudad y uno de los medios de transporte con los que llegar a barrios como el de Belém.

De entre los monumentos más importantes que no se pueden pasar por alto destacan el Castillo de San Jorge, la catedral de Lisboa y la Plaza del Comercio, con su bella arquitectura de diferentes estilos artísticos. Los barrios lisboetas son también un atractivo irresistible por el dinamismo y la vida que respiran. La Baixa, con las plazas y calles más famosas de la ciudad, es el barrio comercial por excelencia donde disfrutar de la energía que desprende. Por otro lado, El Chiado y Barrio Alto, representan el espíritu más bohemio y alternativo en los que admirar arte urbano o escuchar un melancólico fado. Lisboa tiene un encanto innegable palpable en muchos de los miradores que ofrecen bellas panorámicas de esta ciudad fascinante.



DÍA 5 - LISBOA

09,00 h. Desayuno en el hotel de Bilbao.

10,00 h. Salida hacia el aeropuerto de Bilbao (vuelo TP1063 12:25 Bilbao – 13:30 Lisboa)

14,00 h. Llegada al hotel y check in.

15,00 h. Almuerzo en restaurante Eleven.

18,00 h. Visita Lisboa.

20,00 h. Cena Libre.

Alojamiento



VISITA CIUDAD

Visita de la ciudad panorámica de la ciudad comenzaremos por los miradores más bellos y los barrios emblemáticos de Alfama, Graça y Belém. Además, visitaremos la Catedral de Lisboa, la capilla de Nuestra Señora de la Colina, la Torre de Belém y el Monasterio de los Jerónimos.

Podremos pasear por el Barrio Alto, uno de los barrios más carismáticos de Lisboa. Aquí se respira el fado por las calles y los tranvías son el tema para una música popular más. Desde su Mirador, podremos observar el palpar de la ciudad y sus bellas colinas. Seguiremos hasta la zona de Chiado, antiguo lugar de reunión de muchos intelectuales y bohemios que encontraban inspiración en sus cafés, hoy convertido en una zona comercial con encanto y chispa. Tendrá la oportunidad de conocer el Café histórico A Brasileira, con su estatua de Fernando Pessoa sentado en la puerta.

Finalizaremos nuestra visita en la zona de la Baixa, reconstruida por el marqués de Pombal tras el terremoto de 1755. Sus nuevas calles largas y los edificios Pombalinos han dado una nueva imagen y dimensión a la ciudad del siglo XVIII.



RESTAURANTE ELEVEN

Recientemente renovado, este es uno de los mejores y más atractivos restaurantes de Lisboa con una vista impresionante sobre el río Tajo.

Un hito gourmet, cuyo suntuoso estilo lounge de los años 20 ha logrado conservar el ambiente tradicional y formal. La cocina portuguesa combinada con la buena bodega proporciona un restaurante agradable.

El menú es una refinada selección de clásicos portugueses. A manos del chef Joachim Koerper, Estrella Michelin, quien solo usa ingredientes de estación.



Dirección: Rua Marquês Fronteira Jardim Amália Rodrigues, Parque Eduardo VII, 1070-051 Lisboa, Portugal

RESTAURANTE ELEVE



RESTAURANTE ELEVEN



Rua Marquês Fronteira Jardim Amália Rodrigues, Parque Eduardo VII, 1070-051 Lisboa, Portugal

eleven

MENÚ MARQUÉS DE POMBAL

Carpaccio de Bacalhau fumado e Yuzu

Plumas de Lombo de porco preto com batata e texturas de cogumelos silvestres

Ravioli de Ananás com sorbet de coco

MENÚ EDUARDO VII

Salada de camarão com espargos e abacate

Risotto de Tomate seco com leitão confitado

Brownie de chocolate com laranja

****Menú ejemplo, sujeto a cambio según temporada



DÍA 6 - LISBOA

09,00 h. Desayuno en el hotel.

10,00 h. Salida del hotel hacia actividad.

10,30 h. Workshop taller comida Portuguesa

14,30 h. Finalización de actividad.

Almuerzo Libre.

Tarde Libre.

20,30 h. Cena con espectáculo de FADO.

Alojamiento.



TALLER DEL COCINA PORTUGUESA

Taller de comida portuguesa tradicional. Estas pastas son una delicia que no te puedes perder si te gustan los dulces y la comida portuguesa!.

Duración: 2 horas.



VISITA A CASA DE LINHARES DE FADO

CASA DE LINHARES es hoy lo que queda de un edificio renacentista que se derrumbó en el terremoto de 1755. Aquí vivieron los Condes de Linhares, una de las familias nobles de Portugal. Construida a orillas del Tajo, en el siglo XVI, la Casa de Linhares aún mantiene su encanto del siglo XIX, destacando la torre y un rincón con el escudo de armas.

El fado surgió en el siglo XIX, en los barrios históricos de la ciudad y en contextos sociales populares. Se cantó de forma espontánea y la letra de la canción retrataba sus experiencias, utilizando jerga y jerga. Sin embargo, la presencia de figuras de la aristocracia en esta vida bohemia dictó un futuro diferente para la historia del Fado.

Tocado y cantado por profesionales, el fado está ahora instalado en casas particulares, donde también se pueden disfrutar platos y snacks de la cocina tradicional portuguesa. También aparecen otras casas, donde se puede escuchar el Fado callejero, cantado por aficionados y callejeros. Este ritual ha continuado hasta el día de hoy.

La importancia que alcanzó el Fado quedó consagrada con su proclamación como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, en noviembre de 2011 por la UNESCO.



DÍA 7 – LISBOA –Fátima - OPORTO

- 08,30 h. Desayuno en el hotel.
- 9,30 h. Check Out y Salida del hotel hacia Oporto.
- 11,00 h. Llegada a **Fátima** y visita del Santuario.
- 13,30 h. Almuerzo Incluido.
- 15,30 h. Continuación del viaje hacia Oporto.
- 17,30 h. Llegada a Oporto.
- 18,00 h. Check In en el Hotel. Tiempo y cena Típica.

Alojamiento





OPORTO

Oporto es una ciudad costera en el noroeste de Portugal, conocida por sus imponentes puentes y la producción del oporto. En el distrito medieval de la Ribeira, las calles angostas de adoquines están bordeadas de casas de mercaderes y cafés. La Iglesia de San Francisco es conocida por su extravagante interior barroco, con tallados ornamentales cubiertos de oro.

La ciudad no es grande y si no fuera por sus empinadas cuestas se podría caminar a pie sin dificultad. De todos modos, paseando por las estrechas callejuelas de la ciudad tendréis la oportunidad de admirar la vida cotidiana, entre ropa tendida y escaleras que conducen a barrios donde el tiempo parece haberse detenido.



DÍA 8 - OPORTO

- 8,30 h. Desayuno en el Hotel
- 9,00 h. Visita de la ciudad Oporto.
- 12,00 h. Pase en Barco Rabelo.
- 14,00 h. Almuerzo en restaurante Barão Fladgate (Bodegas Taylor's)
- 16,00 h. Visita Bodegas.

Tarde y cena Libre.

Alojamiento.

VISITA OPORTO

Una tradicional visita por sus pintorescas callejuelas , pasando por la Iglesia de San Francisco, una de las más bonitas de la ciudad, panorámica del magnífico Palacio de Bolsa, la Catedral y de la Torre de Clérigos, que forma parte de la iglesia del clero y fue construida en el siglo XVIII .

El río Duero está siempre presente, ya que la Ribeira do Porto ha sido gradualmente recalificada, siendo hoy más limpio y hermoso.



Paseo en Barco Rabelo

Paseo en barco Rabelo, un barco portugués, típico del río Duero, que tradicionalmente transportaba las barricas de vino de Oporto desde el Alto Douro, donde se encuentran los viñedos, hasta Vila Nova de Gaia - Oporto, donde se almacenaba el vino y luego se comercializaba y enviaba a otros países.

Paseo tradicional atravesando los 6 puentes .

Duración 1h30min aprox.



RESTAURANTE BARAO FLATGATE

(Bodegas Taylor´s)

El restaurante Barão Fladgate, le ofrece una ubicación fantástica y un entorno único en las bodegas de Vino de Oporto Taylor´s con una vista magnífica sobre el río Duero y el centro histórico de Oporto. También ofrece una interpretación contemporánea de la cocina tradicional con énfasis en el uso de ingredientes locales frescos, una muestra de los auténticos sabores de Portugal.

La carta de vinos ofrece una amplia variedad de referencias de las principales regiones vitivinícolas portuguesas y, como era de esperar, una amplia selección de vinos de Oporto, desde aperitivos hasta tawnies añejos y los Vintage más expresivos.

Su nombre tiene su origen en John Fladgate, el célebre exportador de Vino de Oporto y socio de Taylor en el siglo XIX, habiendo sido distinguido con el título de Barón por su labor innovadora en viticultura.



RESTAURANTE BARAO FLATGATE

Manú ejemplo * Sujeto a variaciones en 2024

Bebida de bienvenida

Taylor's Chip Dry
Jugo de naranja

Entrantes

Salmón ahumado, crème fraîche de cítricos, alcaparras, rúcula silvestre y gel de limón
o
Crema de guisantes, raviolis de setas y jamón de Alentejo

Plato principal

Bacalao curado al estilo tradicional con puré de alubias negras y butifarra, Col rizada portuguesa salteada en aceite de ajo dulce
o
Solomillo de ternera con tartar de setas, boniato, Pak Choi y Salsa de vino de oporto L.B.V de Taylor's

Postre

Pudín de huevo, almendras tostadas y helado de canela

****Menú ejemplo, sujeto a cambio según temporada



BODEGAS TAYLOR'S

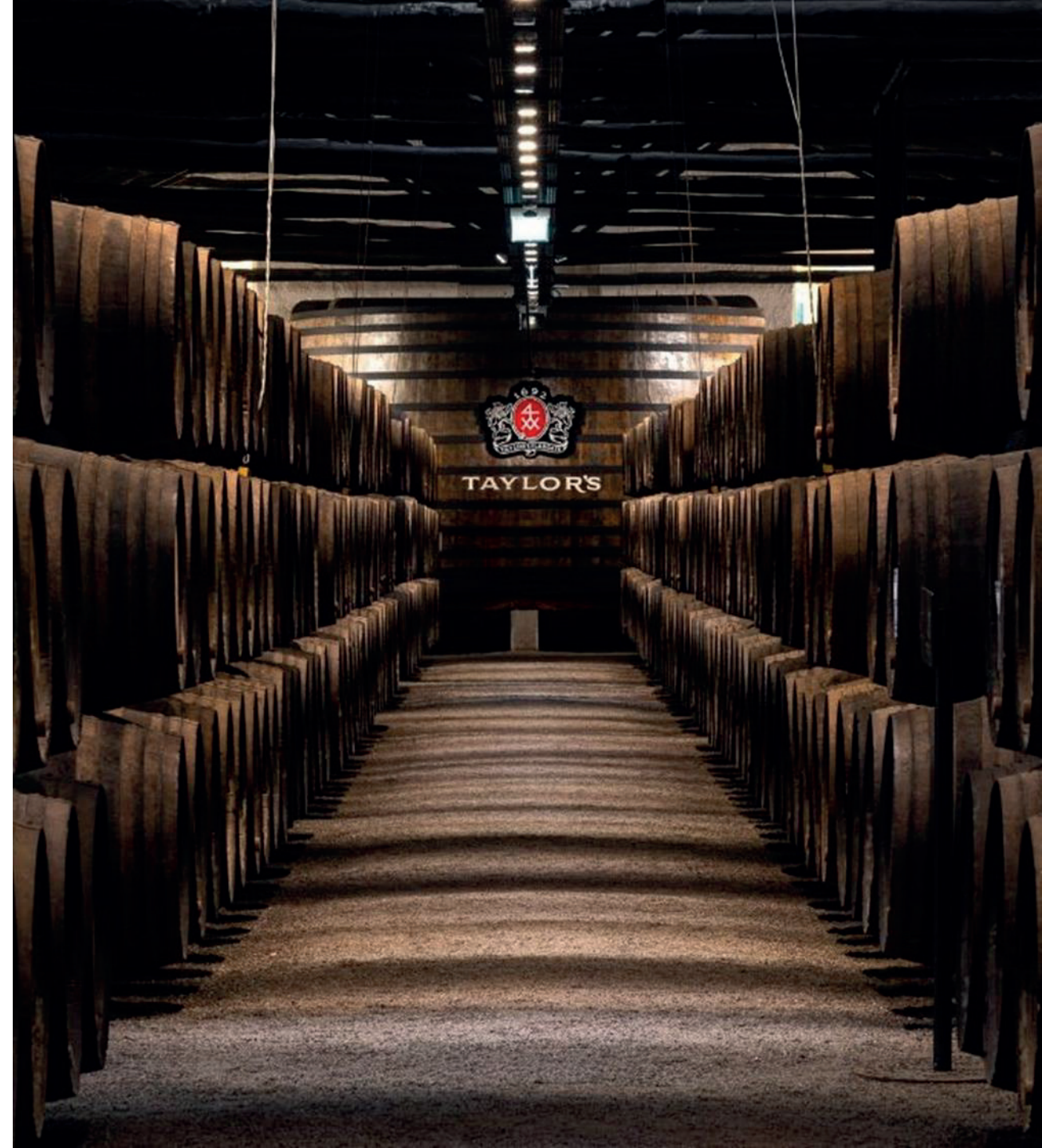
Taylor's es una de las casas productoras de vino de Oporto más antiguas. Se dedica exclusivamente a la producción de vino de Oporto y, en particular, a sus mejores estilos.

El vino de Oporto es uno de los grandes vinos clásicos de Europa. Su historia es tan larga como fascinante.

Pero, ¿qué es el vino de Oporto? El vino de Oporto es un vino generoso. Los vinos generosos son vinos a los que, en determinada altura de su proceso de elaboración, se les adiciona una proporción de alcohol vínico. En el caso del vino de Oporto, la adición del alcohol vínico tiene lugar antes de que el vino haya completado su fermentación. Esto significa que el vino conserva parte del dulzor natural de la uva y esto lo hace intenso, redondo y terso en la boca. Para muchos, el vino de Oporto es el mejor vino generoso de todos. Su máxima expresión, el Oporto Vintage, ocupa siempre un lugar destacado entre los grandes vinos del mundo, al lado de los mejores vinos de Burdeos y de la Borgoña.

En la visita a las bodegas podrán descubrir todos los secretos e historia de este vino paseando por sus instalaciones y descubriendo los procesos de su elaboración.

La visita finaliza con la degustación de sus vinos.





MADRID

Madrid, alegre y despierta a todas horas, es famosa por ser una ciudad abierta en la que se mezcla gente de todo tipo y de cualquier lugar.

Además de sus conocidos museos, sus animadas avenidas con todo tipo de tiendas, sus restaurantes de cocinas del mundo o su vida nocturna incomparable, Madrid sorprende con tranquilos rincones históricos llenos de encanto por los que pasear, con centenarias tabernas castizas de tradición familiar en las que los amigos se encuentran para tomar algo, con barrios de todos los estilos y con centros culturales alternativos a los circuitos más turísticos. Madrid tiene una autenticidad difícil de igualar. Es hospitalaria y diversa. Madrid es, sin duda, una de las ciudades más interesantes de Europa.

DÍA 9 – OPORTO - MADRID

08,00 h. Desayuno en el hotel de Oporto.

09,00 h. Salida al aeropuerto (vuelo IB3092 11:35 Oporto – 11:45 Madrid)

13,00 h. Llegada al hotel y check in.

14,00 h. Almuerzo Libre.

16,00 h. Visita panorámica de Madrid.

20:00 h. Cena en restaurante Coque / 3 Estrellas Michellin

Alojamiento .



RESTAURANTE COQUE

Dirección: Marqués de Riscal, 11, 28010 Madrid.



RESTAURANTE COQUE

Llegar a Coque es iniciar un viaje gastronómico de cuatro pasos basado en los sabores y la innovación. Un viaje en el que incorporas todos los sentidos, incluyendo esos que solo tú crees poseer. Necesitarás no solo oler y paladear, también tocar, palpar, imaginar y hasta recrear sabores que quizá nunca hayas acomodado en boca.

Un espacio ganado al anterior local recrea una coctelería para empezar el recorrido. Tras la inmersión, y rodeados 3.000 referencias que hablan y cuentan historias, el “coliseo del vino embotellado” en tres alturas te acerca a una de las tres patas del universo Coque, la enología que lidera Rafael. Estás dentro y no quieres salir. El siguiente paso lo esperas: la cocina donde recibe Mario y en la que descubres su mítico horno de leña o un espacio para el I+D a la cocina de Mario.

El último tramo lo conducirá Diego, el jefe de sala. Cómodamente sentado en el salón principal, la melodía llegará al clímax, también con carros y servicio de finalización de platos en mesa. Ya formas parte de Coque. Has aprendido y has saboreado. La herencia está transmitida. El futuro lo puedes tocar..



Dirección: Marques de Riscal, 11, 28010 Madrid.

RESTAURANTE COQUE

Dirección: Marqués de Riscal, 11, 28010 Madrid.



****Menú ejemplo, sujeto a cambio según temporada

MENÚ EXPERIENCIA

Coctelería

Ostra con esencia de jalapeño y perlas de Bloody Mary
Taco de maíz con guacamole, miso y foie

Bodega

Almeja gallega salvaje al Albariño
Zamburiña con marinada de cítricos
Hoja con steak tartar de toro bravo a la mostaza antigua
Sardina parrocha en escabeche rubio de Jerez

Cocina

Espardeña a la brasa con ají amarillo y gamba cristal
Rambután con molusco escabechado y tomate liofilizado

Sala

Gazpacho translucido de tomate moruno con espuma de hierbabuena
Tomate cherry asado con salsa de albahaca y especias

Tartar de cangrejo azul con aire de su coral
Americana picante, chalota tierna y apio crujiente

Garbanzo verde Pedrosillano al pesto, velo de flor de leche
Suero de parmesano y perlas de albahaca

Ventresca de atún curada a la sal con polifenoles
Gazpachuelo de médula de atún
Tartar de atún toro con mojo verde

Cochinillo lechón jugoso y su piel crujiente
Chuleta de cochinillo con salsa de melaza
Saam de manita con lemon grass y fruta ácida

Parfait de higos con escabeche y helado de hoja de higuera
Leche de oveja ahumada con arándanos flambeados

EXPERIENCIA COQUE:

Incluye un recorrido de los diferentes espacios (bar, bodega y cocina) donde se ofrece los aperitivos y bebidas del menú, después se le acompaña al **salón de la cúpula, donde estarán en exclusividad. La duración estimada es de 2 horas y media.**

Mario Sandoval trabaja con producto de temporada por lo que el menú puede variar.

RESTAURANTE COQUE - BAR



DÍA 10-MADRID

09,00 h. Desayuno en el hotel.

10,00 h. Salida del hotel hacia actividad.

10,30 h. Actividad cooking party Marsterchef con degustación.

14,30 h. Almuerzo libre.

16,00 h. Tarde Libre.

20,00 h. Cena Libre / Cocktail de despedida

Alojamiento en el hotel seleccionado.



ACTIVIDAD MASTERCHEF – RESTAURANTE SUMMUM

Se realizará en el espacio LBK situado en el barrio de las cortes de Madrid, este espacio estará totalmente privatizado para el grupo. La actividad de cooking party se realizará entre todos los participantes junto al chef, se cocinará un menú que después podrá ser degustado.

La propuesta del Chef es la siguiente:

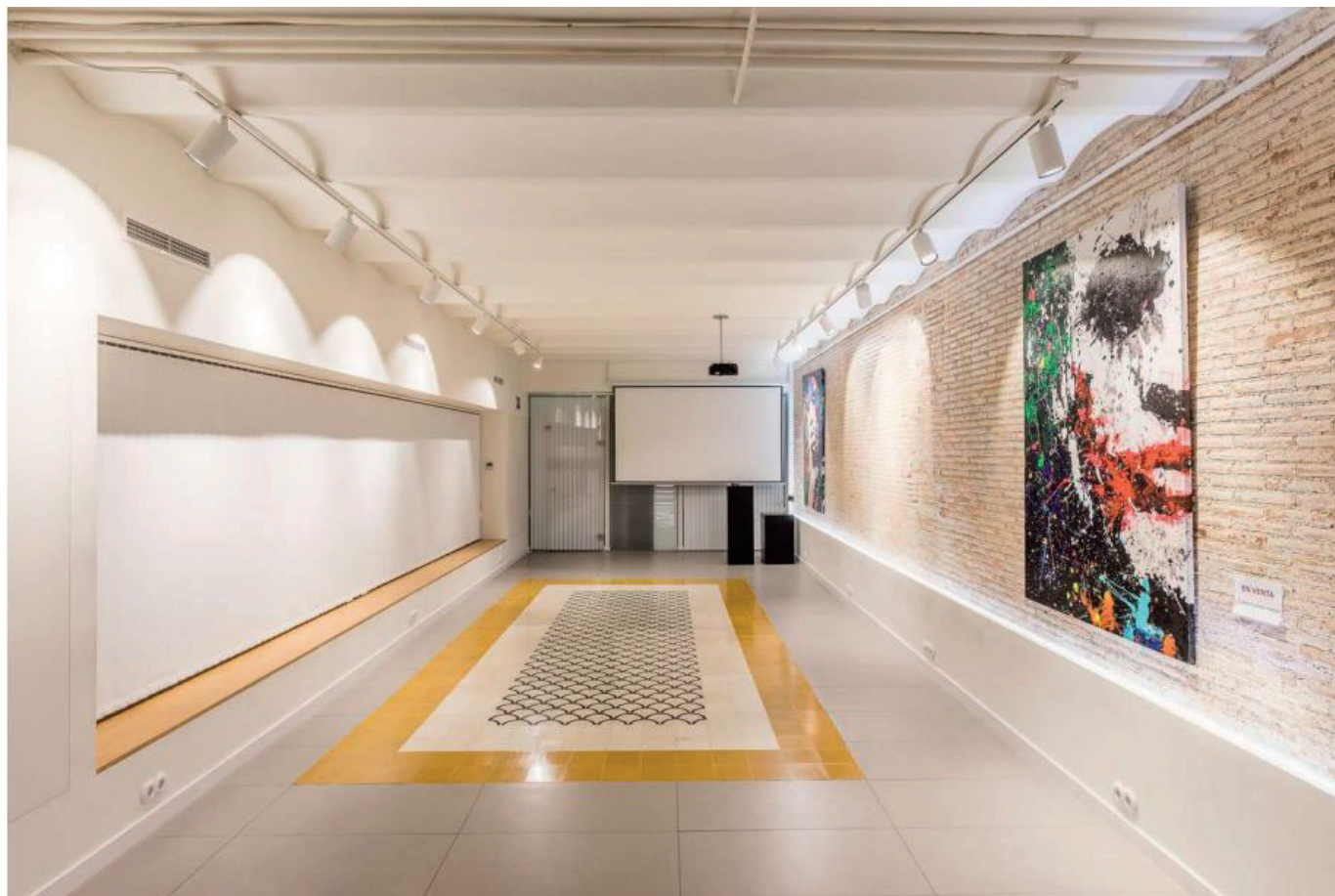
- Bombones de foie con polvo de oliva negra
- Perlas de queso de cabra con sésamo
- Din sun de pollo con salsa hoisin
- Tartar de aguacate con salmón mango y láminas de verduras
- Baoban de panceta ibérica con salsita ibérica
- Brownie con espuma de chocolate blanco con canela y aire de remolacha.

Incluye:

- Chef
- Ingredientes
- Utensilios
- Delantales
- Degustación de lo cocinado
- 2 bebidas por persona (copa vino, refresco, cerveza o agua)
- Limpieza tras el servicio

Duración: 4 horas

****Menú ejemplo, sujeto a cambio según temporada



COCKTAIL 4

12 piezas frías y calientes + 3 dulces

Pan de pipas de lomo de cerdo asado a la cerveza con vegetal, idiazábal rallado y caramelo de vino tinto.

Brocheta de tomate Cherry, mozzarella y albahaca.

Napoleón de salmón ahumado, aguacate, cebolleta y mostaza y miel.

Mini crepe de foie y crujientes de regaliz negro.

Platito de carpaccio de buey con parmesano, rúcula y aceite de Dijón

Mini wraps de cecina, crema de queso, vegetal y mermelada de tomate especiado.

Virutas de jamón ibérico con picos al aceite de oliva virgen.

Surtido de quesos con frutos secos.

Brocheta de pollo yakitori.

Mini hamburguesa de ternera con vegetal, queso de cabra y cebolla crujiente.

Torrada de solomillo ibérico, camembert y pimienta verde frito.

Pasta filo de pulpo a la Gallega con queso de tetilla.

POSTRES

Coulant de chocolate.

Brochetas de frutas.

Gofre de mascarpone con membrillo.



***Menú ejemplo, sujeto a cambio según temporada

DÍA 11 y 12 -MADRID

DÍA 11

07,00 h. Desayuno en el hotel.

Día Libre

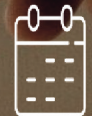
DÍA 12 Desayuno en el Hotel

Traslado al aeropuerto - hora por definit

FIN DE SERVICIOS

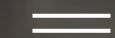


RUTA GASTRONOMICA BILBAO – LISBOA- OPORTO –
MADRID



ALOJAMIENTOS





ALOJAMIENTO BILBAO



WELCOME



HOTEL MELIA BILBAO 5*

<https://www.melia.com/es/hoteles/espana/bilbao/melia-bilbao>

La elegante arquitectura de este hotel urbano de Bilbao guarda un puesto de honor entre las obras más destacadas de la ciudad. Ubicado a pocos metros del emblemático Museo Guggenheim y el Palacio Euskalduna, este hotel 5 estrellas destaca por sus exclusivos espacios gastronómicos, donde podrás deleitarte con los auténticos sabores de la cocina vasca.







Un'azienda è il vero maestro del mondo
quale che muove il tempo, non ha paura
di quel che impone un figlio, quanto
di un padre, anzi fu verso natura

Con la mente ho pensato di un mondo
e vedo passando tutto il tempo al buio
so quello che si mangia e quello
che si produce o coperto dalla
notte e l'oscurità, perché... E' la luce
che dà la vita a tutto. Una lampada
piena e chiara, così che abbia un rapporto
con il mondo.

di sempre, però tutti sono di carta, tutti
dalla mattina, ma solo i ristoranti
che sanno avere che un ristorante.

di un'azienda



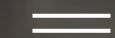
In occasione del anniversario del
avvio del nostro lavoro, ho pensato
di fare un regalo a noi stessi. Per
questo anno, ho deciso di fare un regalo.

Per chi ha fatto un regalo non è mai
stato un pensiero solo di noi, ma
ha visto che la vita è fatta
di momenti diความสุข insieme.

Per chi ha fatto un regalo. Da noi
non è solo il gusto, ma anche
il modo di fare, di dare un regalo.

Per chi ha fatto un regalo di un regalo
non è solo un regalo, ma è un regalo
che ha visto che la vita è fatta
di momenti diความสุข insieme.

Allegria e serenità.



ALOJAMIENTO LISBOA



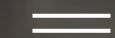
WELCOME



<https://www.wyndhamhotels.com/ramada/lisbon-portugal/ramada-lisbon/overview>

Dirección: **Avenida Engenheiro Arantes Oliveira numero 9, Lisbon, 1900-221 PT**

En el Ramada by Wyndham Lisbon ofrecemos todo lo que necesita para una estancia agradable en la preciosa capital de Portugal. Estamos a solo cinco kilómetros del aeropuerto de Lisboa (LIS), y puedes recorrer la ciudad fácilmente desde la estación de metro Olaias, que se encuentra a unos pocos pasos. Visite lugares de interés como el Museo Nacional de los Azulejos, descubra el Parque das Nações y disfrute de pescado y marisco fresco. Durante tu estadía, relájate en nuestras cómodas habitaciones y disfruta de servicios como el gimnasio y el WiFi gratis. Nuestro hotel también cuenta con 12 salas de reuniones, un restaurante y un salón.



ALOJAMIENTO OPORTO



WELCOME



Hotel NH Collection Porto Batalha | 4*

En el siglo XVIII, aquí se celebraban grandes bailes y los dignatarios tramaban golpes políticos. Ahora, el NH Collection Porto Batalha es un hotel de última generación que ha mantenido todo su antiguo esplendor.

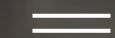
Se encuentra en un hermoso palacio de 300 años de antigüedad en el corazón del “triángulo dorado” de la ciudad.

Situado estratégicamente en el centro cultural, comercial y animado de la ciudad.









ALOJAMIENTO MADRID



WELCOME



<https://www.riu.com/es/hotel/espana/madrid/hotel-riu-plaza-espana>

El nuevo Riu Plaza España, un edificio emblemático situado en la pista grande, justo en el corazón de Madrid, es en el nuevo buque insignia de RIU en la capital española. Después de una renovación completa, conservando su carácter histórico, el hotel nace con el firme objetivo de convertirse en un icono de la ciudad una vez más.

Este nuevo hotel cuenta con 583 habitaciones y suites equipadas con las mejores comodidades y una impresionante Suite Presidencial de 168 m2 con una terraza 60 m2 y vistas espectaculares. Una variedad de sofisticados bares y restaurantes invitan a compartir grandes momentos y disfrutar de la mejor cocina. En la parte superior del edificio con unas vistas panorámicas de 360° de la ciudad, se encuentra el exclusivo Sky Bar “De Madrid Al Cielo” y el Rooftop 360°, donde puede sumergirse en una atmósfera agradable, relajada y disfrutar de cócteles sofisticados



RIU



Check-in
15.00 h

Check-out
12.00 h

Check-in
13.00 h

Check-out
12.00 h



#HotelRiuPlazaEspaña







EL VIAJE INCLUYE

- Boleto aéreo con impuestos y maleta en clase económica
- 3 Nts en Bilbao
- 2 Nts en Lisboa
- 2 Nts en Oporto
- 3 Nts en Madrid
- Visita en Bilbao
- Cena en restaurante Rauleaga, menú degustación. Bebidas incluidas
- Bus privado Bilbao – San Sebastian - Bilbao
- Visita guiada ciudad San Sebastian
- Comida en restaurante MARTIN BERASATEGUI (3 estrellas Michelin) con bebidas incluidas
- Visita Museo del vino Txacoli
- Recorrido gastronomico Gourmet por BILBAO (1-2 pintxos en 5 barras diferentes; 5 bebidas- las opciones incluyen vino tinto, vino blanco, cerveza, agua y sidra)
- Vuelo de Bilbao a Lisboa
- Visita por Lisboa

- Comida en restaurante Eleven en Lisboa con bebidas incluidas
- Workshop de comida portuguesa
- Cena con espectáculo de Fado con bebidas incluidas
- Visita guiada en Fátima
- Cena típica en Oporto
- Visita guiada en Porto
- Paseo en barco Rabelo por los 7 puentes (barco privado) en Porto
- Visita a bodega en Oporto
- Comida en restaurante Flatgate con vinos incluidos
- Vuelo de Porto a Madrid
- Cena en restaurante Coque (3 estrellas Michelin) con bebidas incluidas
- Actividad cooking party Masterchef con degustación 4 horas
- Guía acompañante desde Panamá.
- Guías profesionales de habla hispana en cada ciudad.
- Transporte en autocar de lujo.
- Tarjeta de asistencia médica hasta los 70 años con una Cobertura de USD 80.000 por Enfermedad o Accidente (personas mayores de 71 años hasta los 84 años y de 85 años en adelante deben pagar un suplemento. Consulte a su asesor).

EL VIAJE NO INCLUYE

- Gastos personales.
- Propina para el guía, se entrega según criterio del grupo, se sugiere USD 20 por pasajero.
- Ningún servicio no especificado.
- Excursiones opcionales.
- Recargos en los hoteles por Early Check In o Late Check out.

PRECIO POR PERSONA:

SENCILLA \$8,550

DOBLE \$7,595

TARIFA SUJETA CAMBIO SIN PREVIO AVISO
SUJETA A DISPONIBILIDAD - CUPOS LIMITADOS

LOS PRECIOS CAMBIAN CONSTANTEMENTE, ASÍ QUE TE SUGERIMOS LA VERIFICACIÓN DE ESTOS, Y NO UTILIZAR ESTE DOCUMENTO COMO DEFINITIVO.

EN CASO DE ALZA EN LA TASA E IMPUESTOS DE LA TARIFA AÉREA LO CUAL ES POLÍTICA NETAMENTE DE LA AEROLÍNEA, EXISTIENDO PAGO PARCIAL O TOTAL ESTA DIFERENCIA DEBERÁ SER ASUMIDA POR EL PASAJERO DE FORMA INMEDIATA PARA LA EMISIÓN DE SUS SERVICIOS.

ELIANY CABALLERO

📞 6379-8109 ✉️ ECABALLERO@CRUCEROSPORELMUNDO.COM ✉️ LKRAMER@LUKYTRAVEL.COM

🌐 WWW.CRUCEROSPORELMUNDO.COM

