

ESCAPADA ENOTURISMO



- 1 noche en habitación doble estándar.
- Desayuno incluido.
- Cena Menú Crianza.
- Visita guiada a Bodegas Finca La Estacada + cata de vinos.

ADEMÁS DISFRUTARÁS DE:

- Obsequio de botella de vino.
- Acceso gratuito a gimnasio y pistas de pádel.
- 10% de descuento en tratamientos de Vinoterapia.
- 25% de descuento en circuito spa.

Desde 225€ (2 personas)

INFORMACIÓN Y RESERVAS

Tel: 969 327 188

clientes@laestacada.es

www.fincalaestacada.com

CONDICIONES: *Precio para dos personas y noche en HD, otras acomodaciones consultar (suplemento de 30€ si la reserva es en sábado, puentes y vísperas de festivo). Promoción válida desde el 15 de septiembre de 2024 hasta el 15 de junio de 2025 (excepto festivos y vísperas de festivos, puentes, San Valentín, Semana Santa). Sujeto a disponibilidad. ** En tratamientos de vinoterapia imprescindible cita previa. *** Se facilitará albornoz, chanclas y gorro para uso en SPA. **** Todos nuestros menús pueden variar su composición según temporada. ***** Mejora tu estancia. Consulta suplementos.

MENÚ



GASTRONÓMICO CRIANZA

TARTAR DE VIEIRAS ACEVICHADO CON EMULSIÓN DE AGUACATE.

BACALAO CON ESPUMA DE SU PILPIL Y AJO FRITO Y PIMIENTO DE PIQUILLO A LA BRASA.

PLUMA DE BELLOTA 100% IBÉRICA CON SALSA DE FOIE Y SETAS.

YOGUR, FRESA, GALLETA DE MANTEQUILLA Y TÉ LAPSANG.

BODEGA

FINCA LA ESTACADA CHARDONNAY-SAUVIGNON BLANC

Vino blanco de color amarillo pajizo. Aroma intenso, limpio y fresco, marcado por frutas blancas (melocotón y piña). Untuoso, glicérico, con una magnífica acidez. Especial para maridar con arroces y pescados blancos.

FINCA LA ESTACADA VARIETALES

Vino tinto de color rojo picota. Aromas frescos y mentolados. Vino complejo y elegante gracias a su crianza de 18 meses en barrica. En boca es amplio y con gran volumen. Ideal para acompañar quesos, carnes rojas a la parrilla, embutidos.