

# ESCAPADA GASTRONÓMICA



- 2 noches en habitación doble estándar.
- Desayuno incluido.
- Cena Menú Reserva.
- Enotapa de bienvenida.
- Visita guiada a Bodegas Finca La Estacada y 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 339€ (2 personas)

## INFORMACIÓN Y RESERVAS

Tel: 969 327 188  
[clientes@laestacada.es](mailto:clientes@laestacada.es)  
[www.fincalaestacada.com](http://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 RESERVA

ESPÁRRAGO BLANCO CON AJO BLANCO Y PERRECHICO.

PARGO EN SU CALDO CON AROMAS DE LA MANCHA Y  
GAMBONES.

ENTRECOT TXOGITXU CON PISTO MANCHEGO.

CHOCOLATE, MENTA Y AVELLANA.

## BODEGA

LA ESTACADA CHARDONNAY FERMENTADO EN BARRICA

**Vino blanco de color dorado pálido con tonos verdosos.  
Aromas florales con un sutil aroma a roble. En boca es  
sedoso y graso.**

LA ESTACADA SELECCION PARCELAS

**Vino tinto de color rojo cereza con matices violáceos.  
Complejo, de buena intensidad aromática, carácter frutal,  
especiado y con toques de madera.**