

ESCAPADA VENDIMIA



- 1 noche en habitación doble estándar.
- Desayuno incluido.
- Taller de vendimia.
 - Visita a Bodegas Finca La Estacada.
 - Explicación de la composición y fisiología de la planta y el racimo.
 - Cata de uvas, mosto, vino recién terminado y Finca La Estacada 12 meses en barrica.
- Menú masiega (Menú típico de vendimia).

ADEMÁS DISFRUTARÁS DE:

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

Desde 209 € (2 personas)

INFORMACIÓN Y RESERVAS

Tel: 969 327 188

clientes@laestacada.es

www.fincalaestacada.com

CONDICIONES: *Precio por habitación doble y estancia, otras acomodaciones consultar. Promoción válida del 06 de septiembre al 06 de octubre de 2024 (suplemento de 30€ si la reserva es en sábado, puentes y vísperas de festivo). **Sujeto a disponibilidad. ***En tratamientos de vinoterapia imprescindible cita previa. ****Todos nuestros menús pueden variar su composición según temporada. ***** Mejora tu estancia. Consulta complementos.

MENÚ



MASIEGA

TACO DE ZARAJO CON MAYONESA DE CHIPOTLE Y PICO DE GALLO.

BUÑUELO DE BACALAO AJOARRIERO.

GYOZA DE MORTERUELO CON FONDO DE POLLO ASADO.

CORDERO CON REDDUCCIÓN DE SU JUGO, PERRETXICO Y YOGUR ESPECIADO.

QUESO MANCHEGO, MIEL DE LA ALCARRIA Y NUEZ PECAN.

BODEGA

FINCA LA ESTACADA 6 MESES EN BARRICA

Vino tinto de color violáceo. Aromas a frutos rojos con un toque sutil de vainilla. En boca, se descubre ligero y accesible. Ideal para maridar con carnes rojas, arroces, quesos curados o verduras.