



Reuniones – Eventos – Incentivos
"Las mejores decisiones se toman con vino"

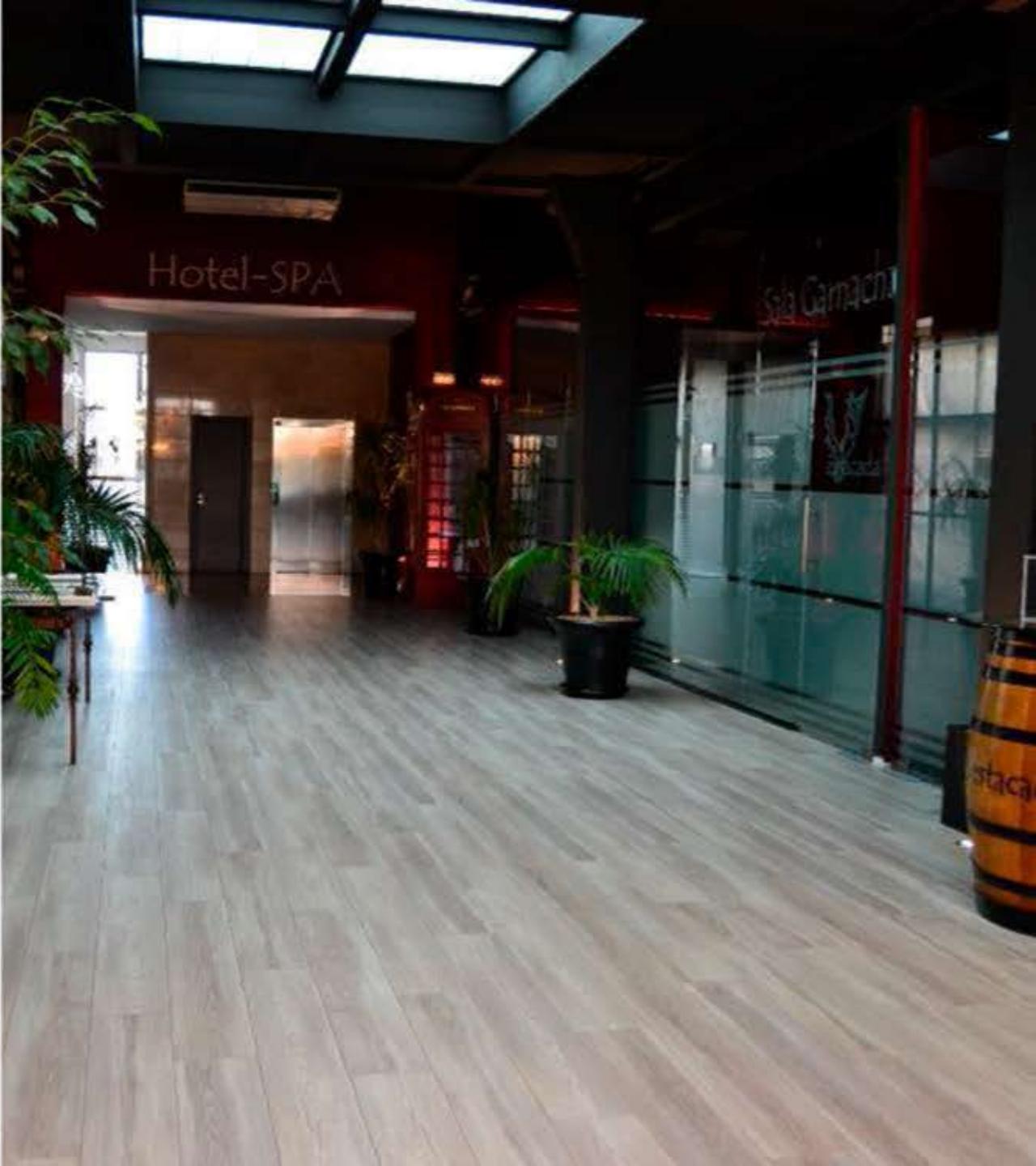
**la
estacada**
cooperativa vinícola



COMPLEJO ENOTURISTICO

El Complejo Enoturístico Finca La Estacada se compone de:

- Hotel 4 estrellas, con un total de 25 habitaciones.
- Restaurante.
- Centro SPA Vinoterapia, con tratamientos de última generación.
- Bodega donde se realizan visitas y catas de vinos comentadas.
- 4 salas para reuniones y eventos.
- Gimnasio, pistas de pádel y jardines.
- Piscina y terraza de verano.
- Parking gratuito, con capacidad para más de 60 coches.
- WiFi gratuito en todo el complejo.
- Instalaciones adaptadas
- Cargador de coches eléctricos





**“Celebra
tus reuniones
en un hotel con
encanto. ”**

La habitación ideal para cada cliente





HABITACIONES

Combinación entre tradición, naturaleza y modernidad. Ideales para los que buscan desconectar del bullicio.

- 22 habitaciones dobles, 2 junior suites y 1 suite.
- Conexión WiFi gratis.
- Climatización.
- Amplio baño privado.
- Secador de pelo.
- Amenities de vinoterapia.
- Minibar.
- Agua de cortesía.
- La suite dispone, además, de jacuzzi.
- Vistas a los viñedos.





DOBLE ESTÁNDAR

- 2 Camas de 1,05cm cada una
- Vistas a la piscina-jardín y los viñedos
- Habitaciones adaptadas a minusválidos



DOBLE DELUXE

- **Superficie de 27m²**
- **Cama tipo Queen Size (180cm x 200cm)**
- **Vistas a la piscina-jardín y los viñedos**



JR SUITE

- Cama de matrimonio (180cm x 200cm)
- Baño con hidromasaje.
- Vistas a la piscina-jardín y los viñedos

SUITE

- Superficie de 50m²
- Cama tipo King Size (180cm x 220cm)
- Baño equipado con jacuzzi
- Vistas a la piscina-jardín y los viñedos



Restaurante



Excepcional oferta gastronómica para
tu empresa.



RESTAURANTE

Desde el Complejo Enoturístico Finca La Estacada les ofrecemos una gran variedad de propuestas gastronómicas, que van desde un funcional y sabroso COFFEE-BREAK, a la organización de un exquisito cocktail o una magnífica comida de trabajo en nuestro restaurante con vistas al viñedo.

Nuestro magnífico equipo de restauración ha diseñado un conjunto de sabrosos y equilibrados menús, incluyendo especialidades locales y gastronomía nacional, que combinarán a la perfección con su reunión, evento o viaje de incentivo.

Indíquenos sus necesidades y preferencias, y nosotros nos encargamos de confeccionar y proponerles la mejor opción. Deje que le sorprenda la creatividad y profesionalidad de nuestro equipo de restauración.



COFFEE BREAK

Nuestro coffee está compuesto por:

- Agua.
- Cafés e Infusiones.
- Zumos variados.
- Selección de bollería.

Puede añadir las siguientes opciones:

- Fruta variada.
- Selección variada de montaditos + tortilla española.
- Refrescos.





COCKTAILS

A elegir 9 variedades entre todo el surtido:

1. Salmorejo con jamón y huevo.
2. Gilda de pulpo.
3. Gilda de boquerón.
4. Tosta de anchoa.
5. Tosta de sardina ahumada y aceituna negra.
6. Tartar de atún.
7. Steak tartar de vaca.
8. Mini blini de ajoarriero.
9. Brocheta de mozarella y tomate seco.
10. Corvina en adobo.
11. Croquetas de bacalao.
12. Croquetas de jamón.
13. Croquetas de pollo.
14. Mini bao de morteruelo.
15. Katsu-sando de pollo al curry.
16. Minitaco de oreja con mahonesa chipotle.
17. Mini burger de vaca con BBQ coreana.

Finca La Estacada 6 meses.
Finca La Estacada Chardonnay-Sauvignon Blanc.
La Estacada Sauvignon Blanc Semidulce.
Agua, selección de refrescos, cervezas.





MENÚ 1

ENTRANTES

Ensalada capresse.
Falso risotto de setas y espuma de parmesano.

Sorbeté

2º PLATO A ELEGIR

Cazón en adobo con salsa tártara.
Carrillada de cerdo con puré de patatas.

Postre casero.

Café, pan, agua, Finca La Estacada 6 meses en barrica

(Resto de bebidas no incluidas)

*IVA Incluido. Menú sujeto a cambios en función de productos de mercado y
temporada



MENÚ 2

ENTRANTES

- Ensalada de tomate con ventresca de atún y piparras.
Revuelto de setas y jamón.

Sorbete

2º PLATO A ELEGIR

- Bacalao en salsa verde.
Costillar de cerdo ibérico con miel y mostaza.

Postre casero.

Café, pan, agua, Finca La Estacada 12 meses en barrica

(Resto de bebidas no incluidas)

*IVA Incluido. Menú sujeto a cambios en función de productos de mercado y
temporada





MENÚ 3

ENTRANTES

Tartar de salmón con aguacate y sésamo.
Berenjena frita con miel.

Sorbeté

2º PLATO A ELEGIR

Lubina a la plancha con bilbaína y verduras salteadas.
Entrecot de ternera al josper.

Postre casero.

Café, pan, agua, Finca La Estacada Chardonnay – Sauvignon
Blanc, Finca La estacada 12 meses en barrica
(Resto de bebidas no incluidas)

*IVA Incluido. Menú sujeto a cambios en función de productos de mercado y
temporada



Reuniones que son garantía de éxito.



SALA DE REUNIONES

Disponemos de 3 salas totalmente equipadas, aptas para cubrir con éxito las necesidades de los clientes más exigentes.

Todos los salones permiten distintas opciones de montaje, ofreciendo la posibilidad de crear ambientes diferentes con capacidad variable.

GARNACHA



TERRAZA DE CRISTAL



VOZ DEL VINO



SALA	SUPERFICIE	ALTURA	TEATRO	FORMA U	ESCUELA	BANQUETE	COCKTAIL
LA VOZ DEL VINO	300 m2	3,86 m	70	40	50	90	150
GARNACHA	50 m2	3,80 m	24	15	20	-	20
TERRAZA DE CRISTAL	80 m2	4,90 m	45	24	25	45	55



Todas las salas están completamente equipadas con los siguientes servicios:

- Pantallas de proyección (180 x 180).
- Proyector con puntero (conexión USB, VGA, HDMI).
- Flip chart.
- Atril.
- Material de escritura (blocs y bolígrafos).
- Conexión WiFi
- Luz natural / luces regulables.
- Aire acondicionado / climatización.
- Megafonía, micrófonos, altavoces.
- Equipo de sonido y conexión USB.
- Caramelos y agua mineral.



Un entorno único rodeado de viñedos
muy próximo a Madrid



ACTIVIDADES PARA EMPRESAS

Sabemos que en las reuniones de trabajo también tienen cabida los momentos de ocio y de relax. En nuestro complejo existen múltiples opciones para disfrutar, con horarios flexibles y adaptados a la agenda de trabajo.

- Visitas guiadas y comentadas a la bodega.
- Catas comentadas por nuestros profesionales.
- Circuito SPA hidrolúdico.
- Tratamientos relax y beauty en nuestro exclusivo centro de vinoterapia.

Nos encargamos de la organización de actividades de ocio, tales como gymkanas temáticas, team-building, multiaventura, outdoor training, o cualquier otra petición a desarrollar en la Finca o alrededores.





VISITA GUIADA A LA BODEGA

Todo el recorrido será guiado por nuestros profesionales que le explicarán con detalle todos los procesos que se llevan a cabo en nuestra bodega, finalizando con una cata comentada en la que se explicarán los vinos a degustar siguiendo los pasos de iniciación a la cata en sus tres fases (visual-olfativa-gustativa)

La visita se realizará todos los días de lunes a domingo, incluido festivos, a las 11:30 de la mañana. La duración aproximada es de 1 hora y media. La visita al viñedo y la zona exterior de la bodega dependerá de las condiciones climatológicas.

Nota: para grupos cerrados se intentará (según disponibilidad) adaptar la actividad a la agenda del grupo, pudiendo realizarse en otro horario.



CATA PREMIUM

La actividad comenzará con una visita guiada por nuestros profesionales a Bodegas Finca La Estacada. Durante el recorrido se explicará con detalle todos los procesos que se llevan a cabo en nuestra bodega. Se informará de todo el proceso de elaboración y crianza de nuestros vinos.

Por último, se realizará con una cata maridada con los vinos más top de la Bodega, la gama Secua.

- Secua Cabernet Syrah – Queso Curado al Tomillo
- Secua Merlot – Lomito de presa ibérica
- Secua Crianza en Lías – Uva de foie
- Secua Dulce – Escabeche, naranja, frambuesa y mejillones

*Nota: para grupos de mínimo 6 personas y máximo 20.





ENÓLOGO POR UN DÍA

Una actividad divertida e ilustrativa que te permitirá jugar a ser enólogo por un día. Disfrutarás del vino por dentro y por "fuera" (siempre nos manchamos...)

Previamente al taller se realizará una breve visita a las instalaciones de la bodega.



- Se forman grupos, que a partir de vinos varietales, confeccionarán un vino "propio" que competirá con los de los demás grupos.
- Los diferentes grupos, tras catar los vinos a ciegas, votarán y elegirán el vino ganador.
- Todos los miembros del equipo ganador obtendrán un Reconocimiento como "Enólogo Amateur".
- Se concluirá la actividad degustando un vino de la bodega.

*Nota: para grupos mínimo de 15 personas y máximo de 30. Duración aproximada 2 horas.



CARRERA DE KARTS

Si te apasiona la aventura, buscas adrenalina y te sientes atraído por el mundo del motor, el Circuito DR7 de Tarancón te ofrece la posibilidad de vivir una auténtica experiencia de "piloto por un día" que seguro que no te dejará indiferente.

Se realizará una tanda de 10 minutos de duración con cronometraje para formar las parrillas de salida de las 2 mangas de carrera posteriores de duración de 8 vueltas cada manga. ***incluye formación de parrilla y pódium.

Nota: para grupos de mínimo 6 personas y máximo 20. Duración aproximada 45 minutos. El transporte desde Finca La Estacada al circuito de Karts no está incluido. Distancia 8 km.





ENOTURISMO ACTIVO

La actividad está realizada por monitores profesionales y especializados de “**Rutas Veleta**”.

En todas las actividades cuidamos al detalle el objetivo de la jornada: competitividad, compañerismo, fuerza de equipo, coordinación...

- Cursos de iniciación al montañismo: orientación, supervivencia, código, guiado de personas y role playing
- Actividades Team Building: laser combat, gymcana, tiro con arco.
- Rutas: trekking, senderismo, culturales...



* Nota: grupos de mínimo 10 personas. Pueden consultar precio de otras actividades como escalada en roca, espeleología deportiva...



YOGA

Creamos planes y experiencias de bienestar para tus trabajadores. Donde hay personas felices y saludables, ¡hay empresas imparables!

Las técnicas de **yoga** para empresas son una excelente forma de prevenir el estrés y sus síntomas en el ámbito laboral.

- Nota: Experiencia válida para grupos mínimos de 15 personas Para grupos superiores, consultar tarifas.



EXPERIENCIA WELLNESS

Disponemos de distintos masajes y tratamientos para los empleados de su empresa, destinados sobre todo a la relajación, que harán que los trabajadores puedan quitarse estrés.

Además, también pueden solicitar el pase a nuestro circuito spa. Una mezcla de sensaciones que os ayudarán a desconectar y relajaros durante 90 minutos en exclusiva.



* Nota: grupos de mínimo 8 personas circuito Spa.



PROTOCOLO

A la confirmación de la reserva se procederá al pago del importe del 25% del total presupuestado inicial, en concepto de depósito mediante transferencia bancaria, o tarjeta de crédito.

- Con una antelación de 7 días se informará de la rooming list correspondiente a todos los asistentes para la debida asignación de las habitaciones
- El pago del importe restante se realizará como tarde 7 días después de la salida del grupo.

POLITICA DE CANCELACIONES.

- Cancelación total o parcial (50%) del grupo con menos de 30 días de antelación a la llegada, supondrá la pérdida del importe del depósito.
- Cancelación o anulación de habitaciones con menos de 15 días de antelación a la llegada, se facturará el 100% del importe de la habitación cancelada.
- Cancelación o modificación posible de nº de asistentes y por consecuencia de servicios/dietas pre-contratados sólo se aceptará con al menos 48 horas de preaviso, salvo por causa de fuerza mayor.



BODEGA - RESTAURANTE - HOTEL - SPA VINOTERAPIA

Teléfono de reservas: 678602978 – Carretera Nacional 400, km 103 – Tarancón (Cuenca)

www.fincalaestacada.com