

Escapada Gastronómica

+

ESCAPADA MÁGICA
AL PAÍS VASCO
MARZO 2016



PRIMER DIA
AKELARRE***



SEGUNDO DIA
VISITA A
ZUGARRAMURDI



TERCER DIA
ASADOR ILLARRA

LUJO + MAGIA



Una combinación explosiva

Te invitamos a que nos acompañes a un viaje explosivo para el paladar y fascinante para el espíritu. Será un viaje en el que integraremos preciosas excursiones, tertulias y paseos acompañados de exquisitos almuerzos para los paladares más exigentes. Este itinerario puede convertirse en un viaje sorprendente que nos llevará a conectar con lo mejor de nosotros mismos.

3 días mágicos donde descubriremos el placer de comer en uno de los mejores restaurantes del mundo, visitaremos las cuevas de Zugarramurdi y comeremos en un famoso Asador donde te invitan a tomar el aperitivo en el césped admirando la huerta que luego degustarás. También nos alojaremos en el Hotel Londres que tiene vistas a la playa de la Concha.

La terraza del Hotel Londres ofrece unas vistas únicas de la playa de la Concha en San Sebastián

PROGRAMA MARZO**Día 4**

- Llegada al Restaurante AKELARRE, tres estrellas Michelin para degustar sus exquisiteces del menú degustación. Pedro Subijana en persona nos hará el Menú "in situ".
- Alojamiento en el Hotel Londres de San Sebastián.
- Opcional cena **el Vía Crucis de Iñigo**, que es un recorrido por los mejores bares de la Parte Vieja degustando en cada uno de ellos los **Pintxos** más cualificados (y premiados).

Día 5 -

- Visita a Zugarramurdi. La historia de la cacería de brujas de Zugarramurdi, la grandiosidad de la Cueva y los aquelarres. Todo ello, nos augurará un día lleno de magia, sorpresa y misterio.
- Almorzaremos en la BENTA HALTY, en la bellísima localidad vascofrancesa de SARE, un delicioso menú con Foie, tortilla de Ceps, Chuletones a la parrilla o su variante, un delicioso cordero lechal de sus propios pastos, al horno. Sinfonía de postres caseros, le vin du patron, rosados de Navarra y café.
- Opcional cena **el Vía Crucis de Iñigo**, que es un recorrido por los mejores bares de la Parte Vieja degustando en cada uno de ellos los **Pintxos** más cualificados (y premiados).

Día 6 -

- Por la mañana libre. Se puede visitar la parte vieja donostiarra, el aquarium, el Paseo Nuevo o visitar el etnológico Museo de San Telmo.
- Almuerzo ASADOR ILLARRA, un caserío donde te invitan a tomar el aperitivo descalzo en el césped, admirando su huerta, y el Chef-propietario, Joxean Eizmendi te hablará de la *Alimentación viva*, de la *Raw Food*, pues cultiva todas las verduras y hierbas aromáticas que utilizan, y que luego degustarás. El Menú consta de aperitivos en el Jardín, y ya en Mesa un primer entrante de verduras (entre 10 y 14 variedades) de su propio huerto, al dente, hecha a la parrilla; le seguirá un Txipirón (Begi-Aundi) a la brasa; una Merluza en salsa verde y unos Txuletones a la parrilla, que van saliendo a la mesa a medida que el comensal va terminando los anteriores. Blanco de Rueda y Tinto Rioja Crianza (Azpilicueta). Postre sorpresa y café.
- Despedida y vuelta a casa.

Nuestros colaboradores



Iñigo Gortázar nos acompañará en la parte gastronómica. Más de 30 años en hostelería asesorando y dirigiendo empresas. Especializado en Cocina, Producto, Enología y Cata de Aceites.



Susana Teixidó Formada en con más de 900 horas en terapias grupales. Master en Pedagogía Sistémica y Co-Active Coaching nos acompañará en la organización para generar Conexión Grupal, confianza e interacción entre las personas.

Lo que incluye

- Dos noches en el Hotel Londres**** en Donostia en régimen de alojamiento y desayuno-AD.
- Almuerzo en el Restaurante MARTIN BERASATEGUI.
- Almuerzo en BENTA HALTY.
- Almuerzo en el ASADOR ILLARRA.
- Taller con Susana Teixidó y asesoramiento de Iñigo Gortázar

Precio: 768 €

Organización: Traveller44

Interesados ponerse en contacto con Susana Teixidó

info@traveller44.com

Tel. + 34 619 311 262

www.traveller44.com

* La organización se permite cambios en el programa sin que por ello se baje la calidad.

* Reservar antes del 10 de Enero para poder disponer de habitaciones con vistas al mar.