



Experiencias Gourmet "Cataluña Inédita"

Cataluña

Lugar de nacimiento de la cocina de vanguardia, de genios como Dalí, Gaudí y Ferrán Adriá. Descubre el Mediterráneo, sus viñas y paisajes desbordantes



Highlights



- **Degustar un menú único, elaborado en el restaurante Disfrutar premiado con 2 Estrellas Michelin, donde sus tres chefs nos mostrarán su espacio de I+D y nos explicarán las técnicas utilizadas que inventó Ferrán Adriá en el Bulli**
- **Disfrutar de una experiencia culinaria en el Restaurante ABaC premiado con 3 Estrellas Michelin dirigido por el chef Jordi Cruz**
- **Comida privada en casa modernista de Barcelona elaborada por un prestigioso chef catalán, donde podremos degustar un menú exclusivo con productos locales**
- **Paladear la mejor gamba roja del Mediterráneo en un menú diseñado para vivir uno de los productos más fabulosos de la cocina catalana, maridado con los famosos cavas catalanes**



COMIENZA TU EXPERIENCIA GOURMET

Cena y degustación de vinos
catalanes cerca del modernista
Paseo de Gracia

Hotel Casa Fuster 5 * GL
Barcelona

CENA

BARCELONA DÍA 1

Gastronomía innovadora con
historia, edificios modernistas y
una ciudad abierta al mundo





BARCELONA DÍA 2

Mañana. Visita guiada al centro histórico de la ciudad

Tarde libre para disfrutar de la ciudad condal

Noche. Hotel Casa Fuster 5 * GL
Barcelona

GASTRONOMÍA

Comida. Menú de vanguardia con productos de temporada catalanes realizado en una casa modernista de Barcelona

Selección de exclusivos vinos del Priorat y Montsant

DESAYUNO Y COMIDA





EL EMPORDÀ DÍA 3

Mañana. Ruta de Gaudí por el centro de Barcelona

Tarde. Recorrido por los pueblos medievales de Pals y Peratallada

Noche. Masía S. XVI Mas Rabiol en Peratallada cerrado para la experiencia

GASTRONOMÍA

Comida. Menú único elaborado en el restaurante Disfrutar, donde sus tres chefs nos mostrarán su espacio de I+D y nos explicarán las técnicas utilizadas que inventó Ferrán Adrià en el Bulli (2 Estrellas Michelin)

Selección de vinos D.O. de Cataluña

DESAYUNO Y COMIDA



COSTA BRAVA

DÍA 4

Mañana. Visita y cata a fábrica artesanal de anchoas en La Escala

Atardecer. Cata privada de vinos de El Empordà con su enólogo

Noche. Masía S. XVI Mas Rabiol en Peratallada cerrado para la experiencia

GASTRONOMÍA

Menú confeccionado a medida a base de Gamba Roja del Mediterráneo

Cena. Degustación de quesos y embutidos artesanales de la zona del Bajo Empordà y la Garrotxa

Selección de vinos D.O. Terra Alta

DESAYUNO, COMIDA Y CENA





CADAQUÉS DÍA 5

Mañana. Visita guiada al Parque Natural del Cap de Creus

Tarde. Visita al pueblo marinero de Cadaqués, casa de Salvador Dalí

Noche. Hotel Wine & Golf Perelada 5* Perelada

GASTRONOMÍA

Comida Restaurante gourmet a base de los mejores productos del Alto Empordà

Noche. Menú degustación en restaurante con una Estrella Michelin

Vinos D.O. Empordà

DESAYUNO, COMIDA Y CENA



PENEDÉS DÍA 6

Mañana. Visita a la
región del Penedés

Cata y visita en una de las más
prestigiosas cavas

Tarde. Visita guiada a la villa
costera de Sitges

Noche. Hotel Casa Fuster 5 * GL
Barcelona



GASTRONOMÍA

Comida en asador donde su chef
nos deleitará con los exclusivos
productos del Penedés. Capital del
vino catalán

Selección exclusiva de
cavas y vinos

DESAYUNO Y COMIDA



GASTRONOMÍA

Brunch en Barrio Gótico

Cena. Menú degustación en el restaurante ABaC de Jordi Cruz premiado con 3 Estrellas Michelin

Selección de vinos D.O. Costers del Segre

BRUNCH Y CENA

BARCELONA DÍA 7

Mañana. Visita a mercados locales y degustación de vermut

Tarde libre para disfrutar de la ciudad

Noche. Hotel Casa Fuster 5 * GL
Barcelona





BARCELONA DÍA 8

**FIN DE LA
EXPERIENCIA GOURMET**

Desayuno en hotel y traslado al
aeropuerto de Barcelona

DESAYUNO

QUÉ INCLUYE LA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA

A background image featuring a branch of an olive tree with several green olives and a small glass bowl filled with golden olive oil. The scene is set against a light, neutral background, emphasizing the natural and gourmet theme of the text.

COMIDAS

- 1 MENÚ CONFECCIONADO A MEDIDA EN RESTAURANTE DISFRUTAR BARCELONA CON 2 ESTRELLAS MICHELIN
- 1 MENÚ DEGUSTACIÓN CON LA MEJOR GAMBA ROJA DEL MEDITERRÁNEO COMO SU ELEMENTO PRINCIPAL
- 1 MENÚ DE VANGUARDIA ELABORADO CON DELICATESSEN DE LA COSTA BRAVA
- 1 COMIDA EN CASA MODERNISTA DE BARCELONA ELABORADA CON PRODUCTOS LOCALES
- 1 COMIDA EN ASADOR A BASE DE CARNES Y VEGETALES A LA BRASA

CENAS

- 1 MENÚ DEGUSTACIÓN EN RESTAURANTE 3 ESTRELLAS MICHELIN, ABAC
- 1 CENA EN RESTAURANTE CON ESTRELLA MICHELIN RODEADO DE VIÑEDOS
- 1 SHOWCOOKING PRIVADO DE COMIDA CATALANA EN MASÍA HISTÓRICA DEL SIGLO XVI
- 1 CENA DE BIENVENIDA CON PRODUCTOS ARTESANALES

SELECCIÓN DE VINOS DE DISTINTAS DENOMINACIONES Y BEBIDAS EN COMIDAS Y CENAS DE LA RUTA

DESAYUNOS

- 3 DESAYUNOS TRADICIONALES CATALANES
- 1 BRUNCH EN LA CIUDAD DE BARCELONA
- 3 DESAYUNOS GOURMET

QUÉ INCLUYE LA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA

EVENTOS

- 1 DEGUSTACIÓN DE CAVA EN UNA DE LAS MÁS RECONOCIDAS DEL PENEDÉS
- 1 CATA PRIVADA DE VINOS CON EL ENÓLOGO DE UNA DE LAS BODEGAS MÁS PRESTIGIOSAS DE ESPAÑA
- 1 VISITA Y DEGUSTACIÓN DE ANCHOAS ARTESANALES EN SU BODEGA DE LA ESCALA
- 1 RECORRIDO POR UNA DE LAS LONJAS DE PESCADO MÁS ANTIGUAS DE CATALUÑA
- 1 VISITA GUIADA SAGRADA FAMILIA
- 4 VISITAS GUIADAS EN BARCELONA Y VILLAS MEDIEVALES DE CATALUÑA

ALOJAMIENTO (HABITACIÓN DOBLE)

- 4 NOCHES EN HOTEL 5 ESTRELLAS GRAN LUJO CASA FUSTER DE BARCELONA
- 1 NOCHE EN HOTEL 5 ESTRELLAS EN LA COSTA BRAVA
- 2 NOCHES EN MASÍA CATALANA DEL SIGLO XVI CERRADO PARA LA EXPERIENCIA WORLD TRAVEL GOURMET

OTROS

- GUÍA BILINGÜE EXPERTO EN GASTRONOMÍA
- TRANSPORTE PRIVADO DE LUJO
- CONCIERGE 24 HORAS
- TRASLADOS AL AEROPUERTO O PUERTO DE BARCELONA