



Experiencias Gourmet "Esencias culinarias del Norte de España"

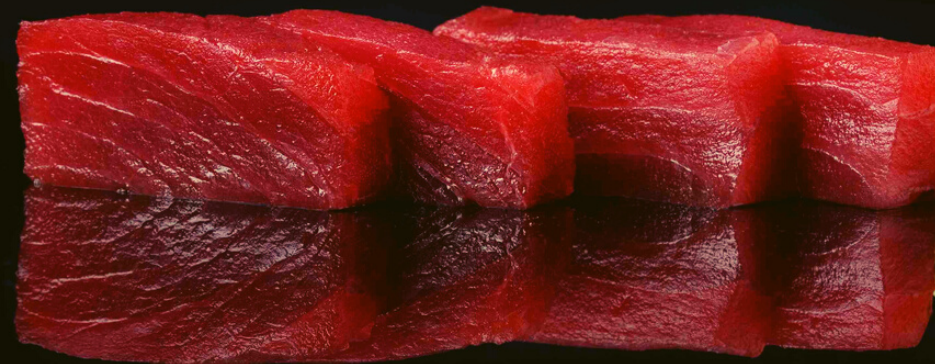
País Vasco y Navarra

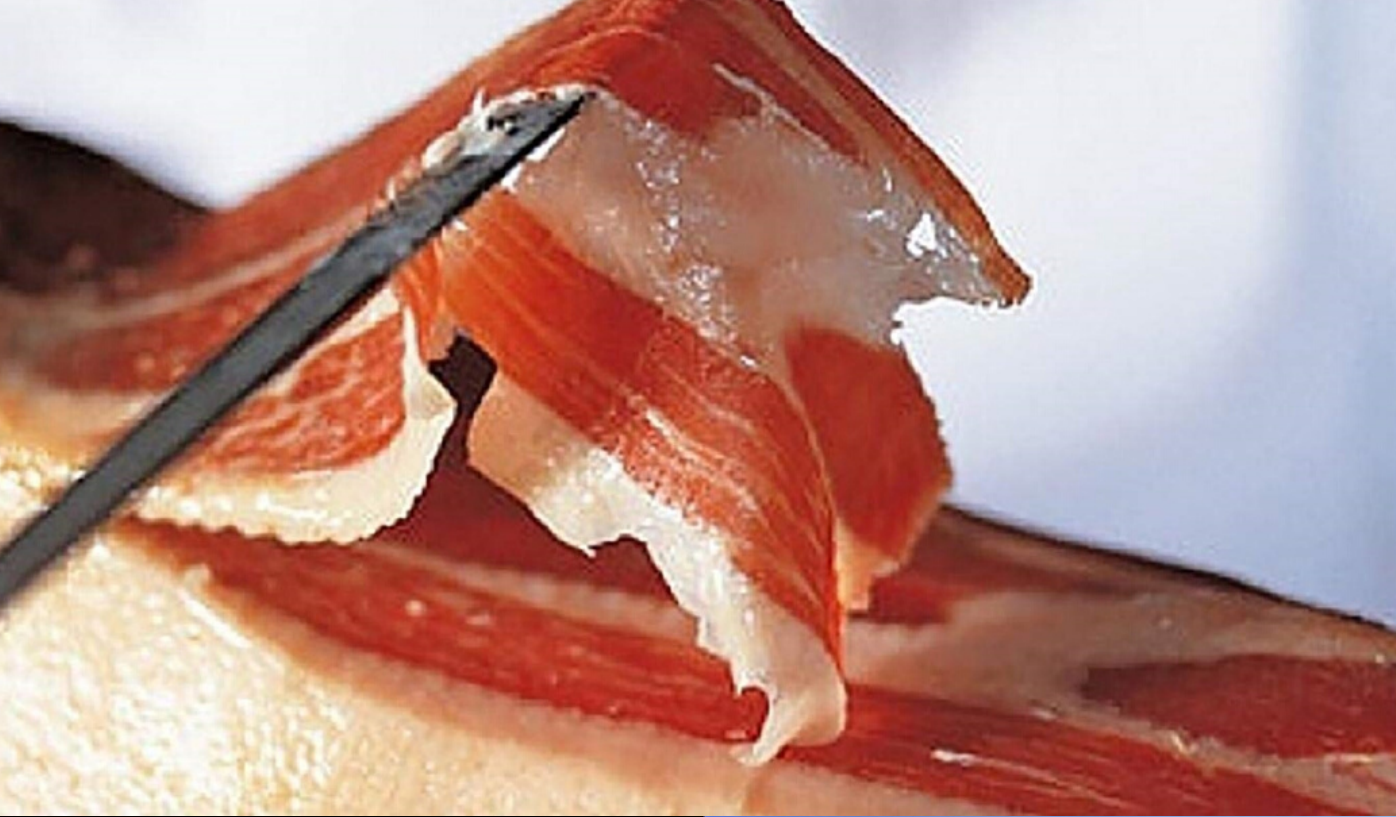
Déjate seducir por los
secretos del mar,
Estrellas Michelin y
la mejor gastronomía
tradicional cocinada
a fuego y leña



Highlights

- **Degustar un menú único elaborado por David Yárnoz, con los productos que tú selecciones, en su restaurante galardonado con 2 Estrellas Michelin. El Molino de Urdániz**
- **Disfrutar de una experiencia en uno de los más lujosos hoteles gastronómicos del mundo. Akelarre**
- **Vivir la experiencia y paladear los mejores cortes de atún rojo en un atunero en la Bahía de Bermeo. Tuna World Capital**
- **Saborear uno de los más prestigiosos aceites de oliva del mundo, acompañado de una comida exclusiva en la Almazara Hacienda Queiles**





COMIENZA TU EXPERIENCIA GOURMET

Cena de bienvenida con
degustación de vinos y el
mejor jamón ibérico

Hotel Carlton 5 * Bilbao

CENA

BILBAO DÍA 1

Una escena gastronómica
inigualable, arquitectura
asombrosa y paisajes
impresionantes a las afueras
de la ciudad: Bilbao es uno de
los grandes tesoros del País
Vasco





GASTRONOMÍA

Aurreku y comida en caserío tradicional, donde un chef local nos deleitará con los exclusivos productos del norte

Vinos de la Rioja Alavesa y txakoli de Guipúzcoa

DESAYUNO Y COMIDA

BILBAO DÍA 2

Mañana. Visita guiada al mercado más grande de Europa y selección de productos culinarios

Tarde. Visita al Museo Guggenheim y centro histórico

Hotel Carlton 5 * Bilbao





COSTA VASCA DÍA 3

Mañana. Ruta en atunero
por la Bahía de Bermeo

Tarde. Visita a San Juan de
Gatzelugatze y Reserva de
la Biosfera de Urdaibai

Hotel Carlton 5 * Bilbao

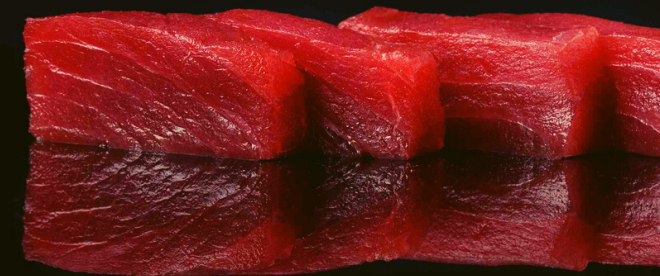
GASTRONOMÍA

Degustación de los cortes de
atún rojo más exquisitos y otros
productos locales en Bermeo.

Tuna World Capital

Selección de vinos de Euskadi

DESAYUNO Y COMIDA





SAN SEBASTIÁN DÍA 4

Mañana. Visita al mercado de la Bretxa y centro histórico de la ciudad

Tarde. Paseo por la Concha

Hotel 5 * Akelarre San Sebastián

GASTRONOMÍA

Desayuno tradicional vasco en ubicación especial

Cena de gala en restaurante Arzak premiado con 3 Estrellas Michelin maridado con vinos de España

DESAYUNO Y CENA



HONDARRIBIA DÍA 5

Mañana. Visita al Basque
Culinary Center

Tarde. Paseo por la villa marinera
de Hondarribia

Palacete del S. XVIII Hotel
Palacio Guindulain Pamplona

GASTRONOMÍA

Comida en asador tradicional
guipuzcoano a base de pescados a
la brasa y otras delicias locales

Cena. Ruta de Pintxos y cocina en
miniatura en Pamplona

Selección de vinos D.O. Ribera de
Duero

DESAYUNO, COMIDA Y CENA



PAMPLONA

DÍA 6

Mañana. Desayuno tradicional y visita al centro histórico de Pamplona

Tarde. Visita a la Foz de Lumbier

Atardecer. Cata privada con Vinos de Autor y su enólogo

Hotel Boutique Rural Heredad Beragu. Cerrado para la experiencia

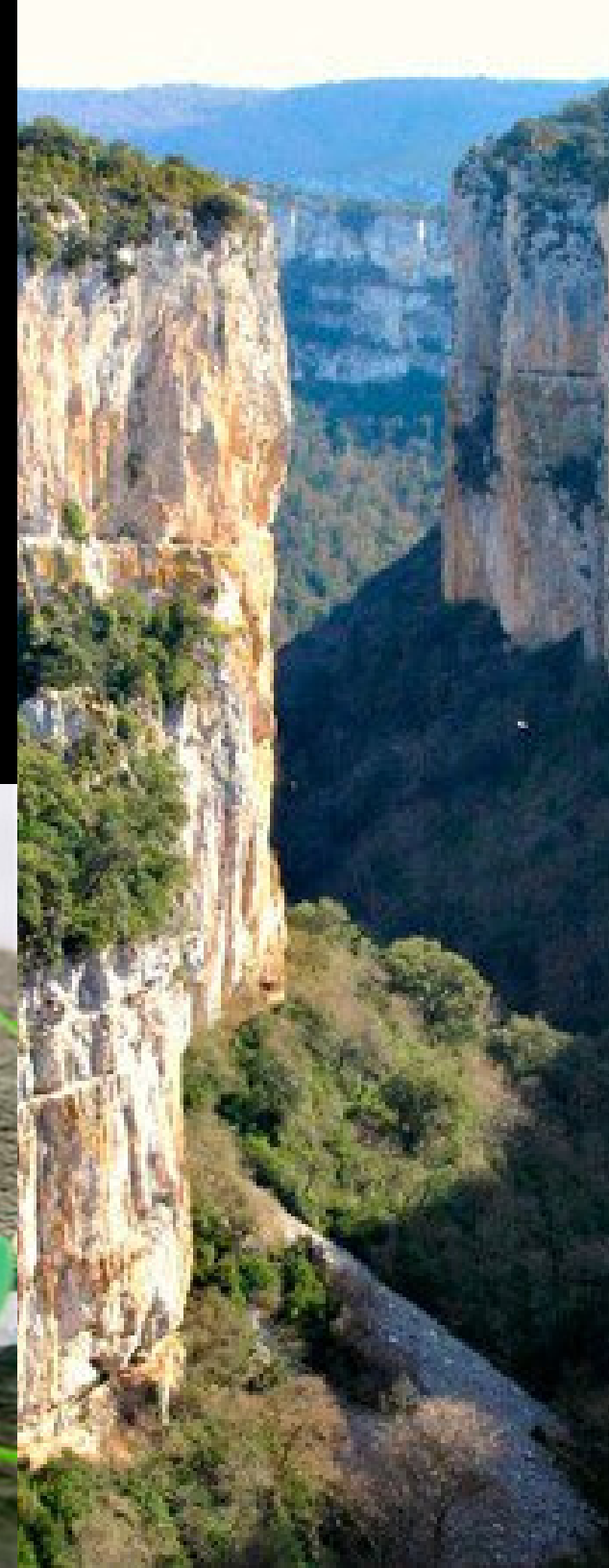
GASTRONOMÍA

Menú único elaborado por David Yárnoz, con los productos que tú selecciones, en su restaurante galardonado con 2 Estrellas Michelin. Molino de Urdániz

Cena exclusiva con productos navarros gourmet y música en directo

Selección de vinos navarros

DESAYUNO, COMIDA Y CENA





TUDELA DÍA 7

Mañana. Ruta *all road* en el desierto de las Bardenas Reales. Reserva de la biosfera por la UNESCO

Cata de uno de los mejores aceites de oliva del mundo en Almazara Hacienda Queiles

Hotel 5 * Carlton Bilbao

GASTRONOMÍA

Showcooking privado a base de Verduras de la huerta Navarra en Almazara Hacienda Queiles

Selección de vinos Grandes Pagos

Cena de despedida en restaurante típico

DESAYUNO, COMIDA Y CENA



BILBAO DÍA 8

FIN DE LA EXPERIENCIA GOURMET

Desayuno en hotel y traslado al
aeropuerto de Bilbao

DESAYUNO



QUÉ INCLUYE LA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA

COMIDAS

- 1 MENÚ CONFECCIONADO A MEDIDA POR EL COCINERO 2 ESTRELLAS MICHELIN, DAVID YÁRNOZ
- 1 MENÚ DEGUSTACIÓN CON LOS MEJORES CORTES DE ATÚN ROJO EN SU CAPITAL MUNDIAL, BERMEO
- 1 SHOWCOOKING PRIVADO EN HACIENDA QUEILES, UNO DE LOS MEJORES ACEITES DE OLIVA DEL MUNDO
- 1 COMIDA GOURMET EN CASERÍO TRADICIONAL VASCO
- 1 COMIDA EN ASADOR GUIPUZCOANO A BASE DE PRODUCTOS A LA BRASA

CENAS

- 1 MENÚ DEGUSTACIÓN EN RESTAURANTE ARZAK 3 ESTRELLAS MICHELÍN
- 1 CENA CON PRODUCTOS DELICATESSEN NAVARROS EN ENCLAVE ÚNICO
- 1 RUTA DE ALTA GASTRONOMÍA EN MINIATURA "PINTXOS" EN EL CENTRO DE PAMPLONA
- 1 CENA DE BIENVENIDA CON EL MEJOR JAMÓN IBÉRICO
- 1 CENA EN RESTAURANTE TÍPICO BILBAÍNO

SELECCIÓN DE VINOS DE DISTINTAS D.O. ESPAÑOLAS Y BEBIDAS EN COMIDAS Y CENAS DE LA RUTA

DESAYUNOS

- 2 DESAYUNOS TRADICIONALES VASCOS-NAVARROS
- 5 DESAYUNOS GOURMET

QUÉ INCLUYE LA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA

EVENTOS

- 1 CATA DE ACEITE DE OLIVA ABBAE DE QUEILES, ACEITE PREMIADO INTERNACIONALMENTE
- 1 NAVEGACIÓN EN ATUNERO TRADICIONAL EN LA RESERVA DE LA BIOSFERA DE URDAIBAI
- 1 CATA PRIVADA DE VINOS CON EL ENÓLOGO DE UNA DE LAS BODEGAS MÁS PRESTIGIOSAS DE ESPAÑA
- 1 VISITA AL BASQUE CULINARY CENTER. UNIVERSIDAD GASTRONÓMICA
- 1 RUTA ALL ROAD POR EL DESIERTO DE LAS BARDENAS REALES. RESERVA DE LA BIOSFERA POR LA UNESCO
- 1 VISITA GUIADA MUSEO GUGGENHEIM
- 3 VISITAS GUIADAS A LOS PRINCIPALES CENTROS HISTÓRICOS DE PAÍS VASCO Y NAVARRA

ALOJAMIENTO (HABITACIÓN DOBLE)

- 1 NOCHE EN UNO DE LOS MÁS LUJOSOS HOTELES GASTRONÓMICOS DEL MUNDO. AKELARRE
- 4 NOCHES EN HOTEL DE 5 ESTRELLAS CARLTON BILBAO SITUADO EN EL CENTRO DE LA CIUDAD
- 1 NOCHE EN PALACETE DEL SIGLO XVIII EN EL CENTRO DE PAMPLONA. PALACIO GUINDULAIN
- 1 NOCHE EN HOTEL BOUTIQUE RURAL EN ENCLAVE ÚNICO. HEREDAD BERAGU

OTROS

- GUÍA BILINGÜE EXPERTO EN GASTRONOMÍA
- TRANSPORTE PRIVADO DE LUJO EN LA EXPERIENCIA
- CONCIERGE 24 HORAS
- TRASLADOS AL AEROPUERTO DE BILBAO