

**NAVARRA
GOURMET**



Disfruta de las mejores
verduras de España, alta
cocina, vinos de autor y
siente el ambiente festivo
en las sociedades
gastronómicas

Highlights

- **Degustar un menú único elaborado por David Yárnoz para World Travel Gourmet en su restaurante galardonado con 2 Estrellas Michelin. El Molino de Urdániz**
- **Saborear uno de los más prestigiosos aceites de oliva del mundo acompañado de una comida exclusiva en la almazara Hacienda Queiles**
- **Recorrer las huertas navarras en compañía de un chef local para seleccionar las verduras que degustaremos en nuestra comida gourmet**
- **Catar uno de los más prestigiosos vinos de España en uno de los grandes pagos de Navarra y disfrutar una ruta de pintxos con su enólogo**





TUDELA VIERNES

Mañana. Selección de productos de la huerta con chef local y degustación de uno de los mejores aceites de oliva del mundo

Comida. Showcooking privado a base de verduras de la huerta navarra en almazara Hacienda Queiles

Tarde. Visita al centro histórico de Tudela

Cena. Ruta de pintxos con enólogo profesional por las sociedades gastronómicas

Selección de Vinos D.O. Navarra

Noche. Hotel Histórico 4*
AC Ciudad de Tudela

COMIDA Y CENA

PAMPLONA SÁBADO

Mañana. Visita y cata privada de vinos en reconocida bodega D.O. Navarra

Comida. Menú único elaborado por David Yárnoz para World Travel Gourmet en su restaurante galardonado con 2 Estrellas Michelin. El Molino de Urdániz

Selección de vinos D.O. Navarra



Tarde. Visita a la Foz de Lumbier, patrimonio natural de Navarra

Atardecer. Disfrutar de los eventos y conciertos de las Jornadas de la Exaltación de la Verdura de Tudela

Noche. Hotel histórico 4*
AC Ciudad de Tudela

DESAYUNO Y COMIDA

TUDELA DOMINGO

Desayuno típico navarro en
ubicación especial

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

Comida. Menú degustación a base
de productos locales en
restaurante gourmet

Selección de vinos Grandes Pagos

DESAYUNO Y COMIDA



QUÉ INCLUYE LA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA

COMIDAS

- 1 MENÚ CONFECCIONADO A MEDIDA POR EL COCINERO 2 ESTRELLAS MICHELIN, DAVID YÁRNOZ
- 1 SHOWCOOKING PRIVADO EN HACIENDA QUEILES, UNO DE LOS MEJORES ACEITES DE OLIVA DEL MUNDO
- 1 MENÚ DEGUSTACIÓN CON PRODUCTOS LOCALES EN RESTAURANTE GOURMET
- 1 RUTA DE PINTXOS CON ENÓLOGO PROFESIONAL POR LAS SOCIEDADES GASTRONÓMICAS
- 2 DESAYUNOS GOURMET
- SELECCIÓN DE VINOS ESPAÑOLES Y BEBIDAS EN COMIDAS Y CENAS DE LA RUTA

EVENTOS

- 1 CATA DE ACEITE DE OLIVA ABBAE DE QUEILES, ACEITE PREMIADO INTERNACIONALMENTE
- 1 VISITA Y CATA DE VINO EN UNA DE LAS BODEGAS MÁS PRESTIGIOSAS DE ESPAÑA
- 1 SELECCIÓN DE VERDURAS EN LAS HUERTAS JUNTO A CHEF LOCAL
- 1 VISITA EN 4X4 POR EL DESIERTO DE LAS BARDENAS REALES RESERVA DE LA BIOSFERA POR UNESCO

ALOJAMIENTO (HABITACIÓN DOBLE)

- 2 NOCHES EN HOTEL HISTÓRICO 4 ESTRELLAS.AC CIUDAD DE TUDELA

OTROS

- GUÍA BILINGÜE EXPERTO EN GASTRONOMÍA
- TRANSPORTE PRIVADO EN MINIVAN DE LUJO
- CONCIERGE 24 HORAS