

# Badajoz

Pan, vino, jamón y queso

2 noches

Grupo  
6 - 14



**Una escapada de 2 noches para conocer Badajoz y sus productos más emblemáticos.**

Explora las claves del vino, el pan, el jamón y el queso al tiempo que descubres el patrimonio histórico de Badajoz.



## **HOTEL NH GRAN CASINO EXTREMADURA**

Moderno hotel de cinco estrellas construido junto al río Guadiana, desde donde pueden disfrutarse unas magníficas vistas de buena parte de la ciudad y especialmente de la Alcazaba árabe.





## Vinspiración en PanContigo: Cena informal y armonías de quesos y vinos.

PanContigo es una panadería especializada en panes artesanos de masa madre. Pero PanContigo es también un espacio donde tienen cabida todo tipo de acontecimientos gastronómicos y culturales. Degustarás distintos tipos de panes y, de la mano de Vinspiración, disfrutarás de una experiencia de armonías entre quesos y vinos seguida de una cena informal con cocina en vivo.





### **Visita a Bodegas Coloma**

A pocos kilómetros de Badajoz, rodeada de sus propios viñedos, al estilo de los chateaux franceses, se alza Torre Bermeja, el bello edificio de Bodegas Coloma. Mientras degustáis algunos de los interesantes vinos de la bodega, mantendréis una ilustrativa y distendida charla con sus responsables, herederas de la tradición vitivinícola de la familia Coloma, que os desvelarán los secretos de su elaboración. La expresión de sus vinos y la hospitalidad de la familia no os dejarán indiferentes.





## Masterclass de jamón ibérico de bellota y degustación de productos ibéricos con el cortador de jamón Pepe Alba.

Un extenso currículum avala el saber hacer de este cortador de jamón, que con profesionalidad y cercanía consigue que aprendamos todo lo relacionado con el cerdo ibérico, desde su nacimiento y cría en la dehesa hasta su sacrificio y curación. En su centro escuela, único en su especialidad, conocerás todas las curiosidades del cerdo ibérico y los secretos del corte de jamón.



## BADAJOZ

Conoce su patrimonio histórico y sus museos

Ciudad fundada en s. IX conserva un importante legado árabe. Con una de las alcazabas mayores de Europa y un sistema de baluartes, en parte, bien conservado. Badajoz se muestra al viajero con toda su personalidad de una ciudad de frontera.

Recorrer la Plaza Alta y otras recoletas plazuelas o pasear al atardecer por el adarve de la alcazaba son algunas de las experiencias que no debes perderte.

El Museo de Bellas Artes, el Iberoamericano de Arte Contemporáneo, el de la Ciudad o el Arqueológico bien merecen una visita.



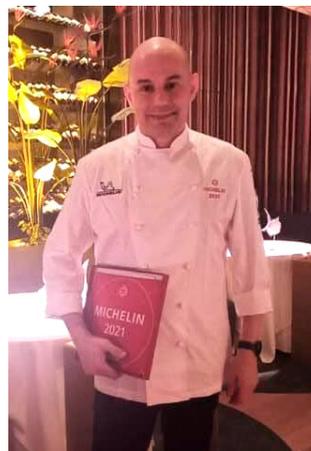


### **El Mirador del Guadiana**

Ubicado en la planta superior del hotel NH Gran Casino, El Mirador del Guadiana ha renovado hace poco su carta guiado por Nazario Cano, chef de Odiseo, con una estrella Michelin. Cocina de vanguardia con una clara intención de poner de relieve el producto autóctono y los aromas de la dehesa. La excelencia de sus preparaciones se acompaña con un exquisito servicio de sala y unas incomparables vistas del río y la ciudad.



*“Todos los platos, principales y entrantes, mantenían un diálogo con aromas y recuerdos de la bellota, del ibérico, del campo extremeño. Las espumas, guarniciones, acompañamientos y especias aparecían con la intensidad y sutileza precisos para no restar protagonismo a las excelentes materias primas. Aportando los matices de un lienzo que en cada una de sus pinceladas quiere hablar del campo extremeño, en voz queda, sin estridencia y con elegancia. Es la nueva propuesta gastronómica de El Mirador del Guadiana que nos presentaron Nazario Cano, asesor jefe de cocina del grupo Orenes, que ya cuenta en su haber con una estrella Michelin en Odiseo (Murcia) y Francisco Gil, jefe de cocina de El Mirador del Guadiana.” (Blog El Cocidito de Siempre)*





#### EL VIAJE INCLUYE POR PERSONA:

- 2 Noches en régimen de alojamiento y desayuno en el Hotel NH Gran Casino \*\*\*\*\*
- 1 cena informal de bienvenida en Pancontigo con experiencia de armonías de quesos y vinos y degustación de panes artesanos
- 1 Visita guiada a Badajoz.
- Gestión de entradas a los museos que desees visitar.
- 1 menú degustación en el restaurante El Mirador del Guadiana (en la opción 2 noches).
- 1 Masterclass de corte de paleta ibérica y degustación de productos ibéricos
- 1 Visita a Bodegas Coloma
- Seguro de viaje.

Unos días antes del viaje, enviaremos el programa completo, con ubicaciones e información útil.

Nuestros viajes son propuestas abiertas: si deseas añadir, modificar o eliminar alguna actividad, así como incluir medios de transporte, estaremos encantados de personalizar el viaje para ti.

La seguridad de nuestros clientes es nuestra prioridad. Todos nuestros viajes se irán adaptando a las posibles restricciones y recomendaciones en materia de COVID-19. Ofreceremos alternativas a las actividades que pudiesen verse afectadas