

Badajoz

Sabores de tradición y vanguardia

2 / 3 noches

Grupo
6 - 12



Patrimonio

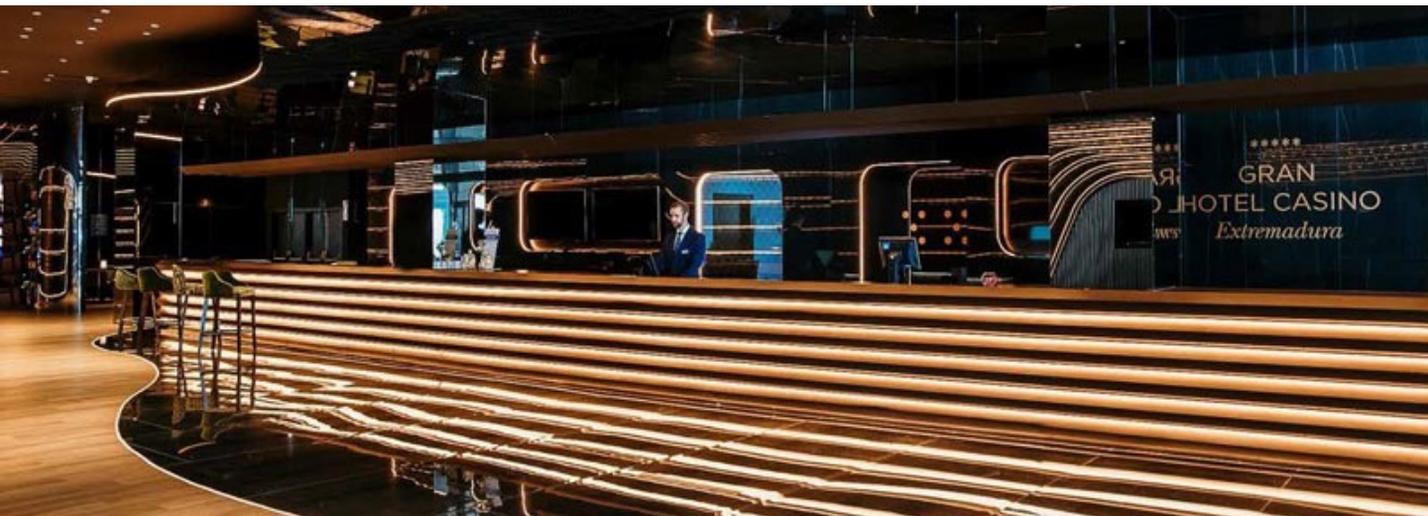


Gastronomía

Los sabores de la alta cocina pacense.

Os proponemos un recorrido por tres de los más emblemáticos restaurantes de Badajoz. Descubriréis una cocina actual basada en el producto autóctono y en la tradición interpretada por tres grandes chefs. También incluimos la opción de una inmersión en el mundo del cerdo ibérico.

Una visita al patrimonio artístico y arquitectónico de Badajoz completarán un viaje lleno de historia y sabor.



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.



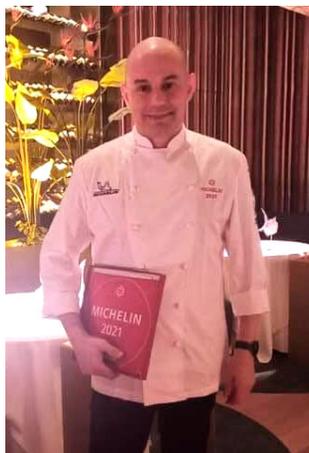


El Mirador del Guadiana

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. En el Bar Rojo, situado en el mismo hotel, junto al casino ofrece una interesante y desenfadada propuesta de cocina *Nikkei* de extraordinaria calidad.



“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)





Restaurante Lugaris

Con algo más de quince años de andadura, Lugaris se ha convertido en un referente de la cocina de Badajoz. Recomendado por las guías Repsol y Michelin, ésta última le ha otorgado durante varios años el distintivo *Bib Gourmand*. En un coqueto y apacible chalet, su chef Javier García nos ofrece una cocina plena de sabor, generosa, con recuerdos de tradición y un producto de calidad. Javier, galardonado con numerosos premios, ha recibido recientemente el premio Extremadura de Gastronomía 2020 y es autor de varios libros de cocina extremeña.

Al frente de la sala y de la bodega, Ángel Pereita ofrece un servicio esmerado y afable que completa la grata experiencia de Lugaris.

“El cocinero Javier García es todo un referente en la gastronomía extremeña. Un lugar tranquilo, con mesas para comer con absoluta discreción y platos siempre bien ejecutados.” (Guía Repsol).

“Acogedor y bien llevado por dos socios, Javier García al frente de los fogones y Ángel Pereita pendiente tanto de la bodega como de la sala. El chef, que siempre ha defendido la conservación de la cultura culinaria extremeña, los sabores de la dehesa y su fusión con las técnicas más innovadoras, propone una cocina tradicional sincera, comprometida y bien actualizada. La casa se presenta con una terraza-jardín a la entrada, dos salas de línea actual y una carta, con un menú degustación, que suelen cambiar tres veces al año. ¡Aquí los carpaccios, que tienen un toque especial, nunca defraudan!” (Guía Michelin)





Restaurante Dromo

Dromo, según su propia definición nos ofrece *"alta cocina informal, el objetivo es alejarse del discurso clásico y conseguir un formato desenfadado evitando protocolos y centrándose exclusivamente en el disfrute de los comensales."*

Su joven chef, Juan Manuel Salgado, ha trabajado en las mejores cocinas del país, Aldebarán (1* Michelin), Calima (2*), Martín Berasategui (3*), Quique Dacosta (3*), Dos Cielos (2*) y Dani García (3*) en donde trabaja durante 3 años. De Marbella se traslada a Barcelona donde ejerce como jefe de cocina en el Hotel Olha (5*) durante dos años. En 2017 Caelis (1*) traslada su cocina al hotel y JuanMa se convierte en su jefe de cocina, junto a Romain Fornell. Entre otros muchos logros de su palmarés, destacan Ganador del Bocuse D'or España en 2015 y 2017, representante de España en el Bocuse D'or Europa, Ganador del campeonato de cocina de Extremadura en 2017 y 2019 y Finalista y mejor plato de pescado en concurso Cocinero del año en 2016. Para completar la experiencia, merece la pena dejarse aconsejar por su excelente sumiller Rubén Rodríguez, que no nos dejará indiferentes con sus elecciones. Dromo en su corta andadura ha obtenido el distintivo Bib Gourmand de la Guía Michelin y un Sol Repsol.

"...en Dromo (Badajoz) lo que verdaderamente importa es la cocina. También el resto de detalles que completan la oferta gastronómica: el pan (comprado en el obrador Pan contigo), el café, el aceite (elaborado para ellos), la selección de vinos, el cuidado en el servicio... Por su pretendida informalidad, Dromo (Badajoz) podría ser un bistró, pero no lo es. Su hechuras son de restaurante ¡Y vaya restaurante!

*...
Los aperitivos son un homenaje a las especialidades extremeñas pero pasadas por el filtro de la creatividad La finura de la cocina, su sutileza y el grado de complejidad y detalle que tienen las elaboraciones. Hay cocina, hay reflexión, hay ideas." (Julia Pérez Lozano. Gastroactitud.com)*





SAFARI DEL JAMÓN (opcional *)

Una inmersión en los paisajes y sabores del jamón ibérico

Acompañados por el cortador de jamón y conferenciante del cerdo ibérico Pepe Alba, realizaréis un recorrido paisajístico por las comarcas del suroeste extremeño visitando dehesas con cerdos ibéricos y un secadero de jamones.

La jornada concluye con una degustación in situ de productos ibéricos.





BADAJOS

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.





Información y reservas: info@extremasensacion.com Tlf.:606620749



EL VIAJE INCLUYE POR PERSONA:

Te proponemos dos opciones para este viaje de sabor: dos o tres noches. Además, como en todos nuestros viajes, te ofrecemos una total flexibilidad para programar el viaje, que ajustaremos contigo hasta lograr un viaje totalmente adaptado a vuestros gustos (y a vuestros estómagos, claro)

- 2 o 3 Noches en régimen de alojamiento y desayuno en el Hotel NH Gran Casino *****
- 1 Visita guiada a Badajoz.
- Gestión de entradas a los museos que desees visitar.
- 1 menú (cena) degustación en el restaurante El Mirador del Guadiana (en la opción 2 noches).
- 1 cena nikkei en el bar Rojo del casino (en el propio hotel) (en la opción 3 noches).
- 1 menú (almuerzo) degustación en el restaurante El Mirador del Guadiana. (en la opción 3 noches)
- 1 menú (almuerzo) degustación en el restaurante Lugaris.
- 1 menú (almuerzo) degustación en el restaurante Dromo.
- 1 degustación de vinos en la enoteca la Bodega de Santa Marina.
- Seguro de viaje.

* **Opción SAFARI DEL JAMÓN:** podemos incluir esta experiencia sustituyendo a alguna comida o pasándola a cena, según las preferencias del grupo.

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