

Zafra

Gastronomía, dehesas y jamón ibérico

2 noches

Grupo
6 - 16



Patrimonio



Vinos



Gastronomía



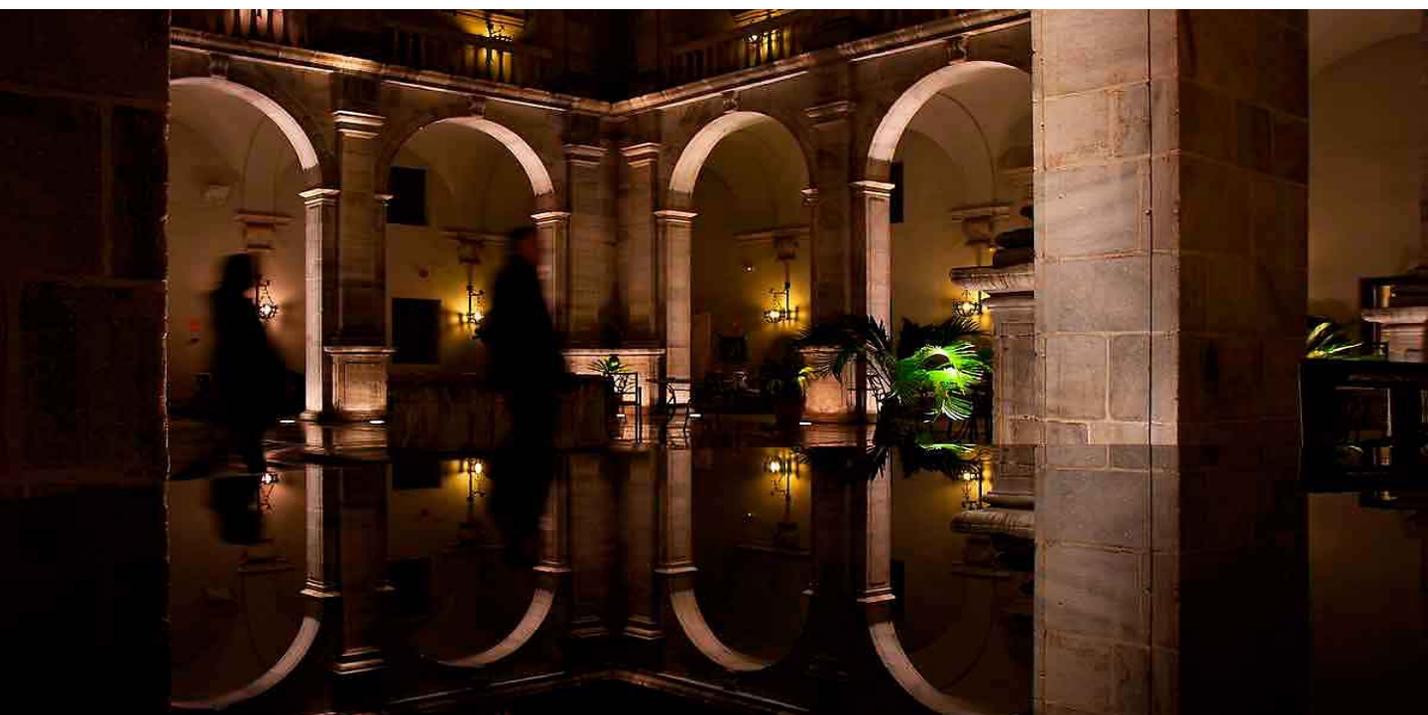
Naturaleza



Alojamiento
singular

Una propuesta para conocer en un fin de semana el patrimonio arquitectónico, gastronómico y cultural de Zafra, las dehesas y el jamón ibérico.

Rodeada de encinares, olivares y viñedos, Zafra, también llamada, "Sevilla la Chica", alberga un importante legado árabe y barroco. Desde la Edad Media es sede de la Feria Internacional de Ganado, lo que facilitó que un nutrido grupo de comerciantes se asentara en la ciudad ya en el siglo XIV convirtiéndola en una próspera ciudad.



PARADOR DE TURISMO DE ZAFRA

2 noches en régimen de alojamiento y desayuno (buffet)

El Parador de Turismo se ubica en el Palacio de los Duques de Feria. El palacio es un edificio con personalidad: si su exterior parece una fortaleza, su interior sorprende por el refinamiento palaciego de sus dependencias. La extraordinaria superposición de estilos es consecuencia de una larga y rica historia. Su ubicación es perfecta para visitar el centro histórico incluso por la noche.



LOS CAPRICHOS DE MATANEGRA

Cena ligera de bienvenida con tabla de quesos y cata de vinos

A pocos minutos del Parador, en la Bodeguita del Medio, Ara Barra, Vitivinicultora, licenciada en Historia del Arte e inquieta emprendedora os dará la bienvenida a Zafra con una cata comentada y un paseo por las plazas de Zafra. Una bienvenida que no os dejará indiferente.



SAFARI DEL JAMÓN

Experiencia integral en torno al cerdo ibérico

Guiados por el afamado cortador de jamón Pepe Alba se visitará la comarca hasta llegar a una dehesa en la que se verán cerdos ibéricos en libertad y se profundizará en las peculiaridades de este ecosistema único.

Posteriormente se visitará un secadero de chacina ibérica y se culminará la actividad con el corte y degustación de una pieza de cerdo ibérico.



RESTAURANTE LA REBOTICA

Cena con menú diseñado especialmente para los clientes de ExtremaSensación.

Ubicado en una antigua casa sefardí junto a la Casa del Aljemez, una de las joyas de la localidad. Su cuidada decoración nos muestra restos de bóvedas y arcos mudéjares.

Su cocinero y propietario, José Luis del Barco ha trabajado con Pedro Larumbe y Jesús Almagro, entre otros y define su cocina como *“una cocina tradicional con toques originales y vanguardistas”*. José Luis es celiaco, por lo que en este restaurante encontrarás una especial sensibilidad hacia las intolerancias alimentarias.



VINO Y PATRIMONIO

Visita guiada y cata de vinos

Visita guiada por los principales monumentos y plazas de la ciudad.

La visita finaliza en Bodegas Medina, una sorprendente bodega de crianza construida en un convento del siglo XVI situada en el centro de la ciudad.

Dispone de cava de barricas, sala de exposiciones, museo etnográfico y una recoleta placita de toros construida en ladrillo situada en su parte alta. Al final de la visita se ofrecerá una cata comentada de sus principales vinos.



extremasensación
www.extremasensacion.com

EL VIAJE INCLUYE POR PERSONA (grupos de 6 a 18):

- 2 Noches en régimen de alojamiento y desayuno en el Parador de Zafra.
- 1 Cena de bienvenida con cata comentada.
- 1 Experiencia "Safari del jamón" con traslado incluido.
- 1 Visita guiada a Zafra y degustación de vinos en Bodegas Medina
- 1 cena en el restaurante La Rebotica
- 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, más comidas o cenas, estaremos encantados de personalizar el viaje para ti.

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

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.

