



Программа гастрономического путешествия в Страну Басков

Компания JSP Business Travel рада предложить Вашему вниманию новейшую и уникальную в своем роде программу гастрономического путешествия в Страну Басков. Соавтором тура выступил кулинарный эксперт, знаток испанской, итальянской и французской гастрономии, шеф-повар, владелец и генеральный директор элегантного винно-гастрономического проекта «Дегустация» Виталий Цяун. Руководствуясь уникальными знаниями, рекомендациями и опытом мастера, был разработан маршрут эксклюзивной гастрономической поездки.

Участников тура, решивших отправиться в заманчивое путешествие в сопровождении Виталия и в составе небольшой группы (2-3 семьи), ждут уникальные местечки на карте Испании и Португалии: самые «вкусные» достопримечательности, которые не встретишь в туристических путеводителях, плодородные виноградники, частные фермы, не известные широкой публике рестораны Michelin, отдых в колоритных парадорах и незабываемые впечатления.

День 1. Ондарибия (Сан-Себастьян). Paradore Hondarribia. Мясные деликатесы

В зависимости от времени прибытия, обед или ужин в ресторане Arzak или в рекомендуемом ресторане Berasategui 3*Michelin.

День 2. Ондарибия, страна Басков, Бильбао. Paradore Hondarribia. Анчоусы и осьминоги.

После завтрака отъезд в Сантону. Обед в ресторане и экскурсия по городу. Возвращение в парадор. Обед в Бильбао. Ужин в типичной баскской сидрерии.

День 3. Аро, провинция Риоха. Parador de Calahorra. Фаугра, блюда наваррской кухни.

После завтрака отъезд в направлении Калаорра. Обед в Памплоне. Ужин в Туделе. Ночь в парадоре. И ужин в знаменитом ресторане в городке Ezcaray.

День 4. Бургос. Parador de Lerma. Местные вина, барашки.

Отъезд в Бургос. Посещение двух виноделен и обед в ресторане Michelin. Ужин в Бургосе и прогулка по городу. Прибытие в парадор.

День 5. Леон, Хихон. Parador de Gijón. Молочный ягненок.

Отъезд из Бургос. Обед в Леоне. Прибытие в Хихон. Размещение в парадоре. Ужин в парадоре или местном ресторане на выбор.

День 6. Овьедо или Санто-Эстево-де-Рибас-де-Силь. Parador de San Estevo. Галийская гастрономия - морепродукты, осьминоги, моллюски, морские трюфели, устрицы.

Отъезд в Овьедо. Экскурсия по городу и обед в Понфerraда или поездка по побережью Атлантики, обед в прибрежном городке. Прибытие и ужин в парадоре.

День 7. Луго. Parador de San Estevo. Телятина, галийское мясо, пинчос

Отъезд в Луго. Обед в одном из ресторанов города и экскурсия по Старому городу. Переезд в Сантьяго. Размещение в парадоре. Ужин и пончос-тур в ресторане Casco Viejo.

День 8. Сантьяго, Порту. Parador de Santiagode Compostela. Водоросли, мидии, моллюски, устрицы.

Экскурсия по Сантьяго. Обед в Камбадос в ресторане морской кухни Michelin. Вечером отъезд в Порту. Размещение в знаменитом парадоре 5*, ужин в местном ресторане Michelin.

День 9. Порту, Португалия. Pousada do Porto - Freixo Palace Hotel 5*. Вина, франсезинья, морепродукты.

Экскурсия по Порту. Посещение одной из виноделен. Обед в ресторане Michelin.

День 10. Порту, Санкт-Петербург.

Трансфер в аэропорт. Окончание путешествия.

Стоимость участия – от 2650 Евро на 1 человека*

* Зависит от сезона, количества участников, дополнений и корректировок

В стоимость включено:

- проживание в двухместных номерах
- завтраки в парадорах
- трансферы по программе

Дополнительно оплачивается:

- авиаперелеты рейсами авиакомпании Iberia: СПб - Барселона, Барселона- Сан-Себастьян, Порту-Барселона, Барселона-СПб. Стоимость от 36300 рублей (эконом-класс на 1 человека)

JSP

BUSINESS TRAVEL COMPANY

TM

*Элемент успеха
Вашего отдыха*

- виза (при необходимости)
- страховка
- обеды, ужины, дегустации

Программа может быть скорректирована и дополнена по желанию участников тура.

**Пожалуйста, обращайтесь в отдел индивидуального обслуживания
к Альбине Хайровой:**

(812) 335-10-03, +7 (931) 338-10-07

albina@jsptour.ru