

ENO GASTRONÓMICO



LA MANGA

Aromas y sabores de siempre



Desde 345€

INCLUIDO: tres días y dos noches de alojamiento en régimen de media pensión. Actividades indicadas en el programa. Seguro de asistencia en viaje.
NO INCLUIDO: traslados o comidas no indicadas.

GRUPO MÍNIMO: 4 personas
PROGRAMA: 3 días y 2 noches
PUNTO DE ENCUENTRO: tu alojamiento seleccionado.
AUTÉNTICO: Gastronomía de proximidad y el puerto de Cabo de Palos.

HANDMADE EXPERIENCES

Descripción

La Manga del Mar Menor es un lugar único, una oportunidad para descubrir los caprichos que nos regala la naturaleza y el mar en la Región de Murcia. La Manga es una extensión de tierra que se alarga 21 kilómetros desde Cabo de Palos hasta el final de La Manga, límites naturales de la laguna de agua salada más grande de Europa conocida como el Mar Menor. Atravesando La Manga encontramos múltiples canales naturales que conectan el Mar Menor con el Mar Mediterráneo.

Nuestra propuesta: un destino como La Manga es su gente, sus costumbres y tradiciones y, entre ellas, la gastronomía de proximidad con los aromas y sabores que recuerdan a nuestra niñez. Te espera una cocina de proximidad con productos de primera categoría, recién sacados de la huerta murciana y del mar. Una propuesta para tus sentidos.

Itinerario

Día 1. Te estaremos esperando en tu alojamiento con tiempo libre para acomodarte. Por la tarde, hemos previsto que Andrés os sorprenda con una cata de vinos y aceites de la Región de Murcia, son vinos jóvenes pero intensos destacando entre nuestras 3 DO: Bullas, Jumilla y Yecla.

Tras la degustación os recomendamos visitar el faro del Estacio para disfrutar de la puesta de sol, un espectáculo con pase diario que al igual que el vino, nos invita a descubrir sus distintos colores y sensaciones.

Día 2. Por la mañana, Miguel Ángel, nuestro anfitrión local os espera en el Faro de Cabo de Palos para subir y disfrutar de sus increíbles vistas. De regreso al puerto, tendréis la oportunidad de ver llegar algún barco pesquero, e incluso la descarga las capturas del día.

Para comer, os estará esperando vuestro chef con una degustación de comida marinera tradicional. El atardecer os sorprenderá con una puesta de sol icónica. Si aún tienes fuerzas, es el momento de disfrutar del ambiente local en el Puerto de Tomás Maestre

Día 3. Tras el desayuno y un relajado paseo con pies descalzos por la arena de la playa, nuestra amiga Pilar os espera en su espacio gastronómico para enseñaros a elaborar algunas de las recetas tradicionales de La Manga, como la del arroz Caldero, que podremos disfrutar juntos.

TURISMO VIVENCIAL, ¡tu próximo viaje empieza aquí!

reservas@turismovivencial.com | www.turismovivencial.com

Tel. +34 936571221 Ext. 5323

239013-25 C.I.A.N



Arroz caldero con los ingredientes de siempre



Capturas tradicionales con las encañizadas



Una cata de vinos de la tierra



El Faro de Cabo de Palos tiene historias que contarte