

Viaje a *La Rioja*

17, 18 y 19 de marzo de 2023



17 marzo 2023

MADRID.

Salida de la Plaza de Colón a las 15:30 hrs. con destino:

LOGROÑO

Llegada y distribución de habitaciones en el HOTEL CARLTON (4 estrellas)

Cena libre para tapear por la calle Laurel o San Juan.

18 marzo 2023

LOGROÑO

Desayuno buffet en el hotel.

Salida a las 09:30 hrs. hacia:

CASALARREINA

A la llegada nos recibirá el alcalde de Casalarreina, D. Félix Caperos.

Tras la salutación, haremos una visita guiada al Monasterio de Ntra. Sra. de la Piedad. Convento Dominicano de estilo Reyes Católicos y plateresco.

Después de esta interesante visita continuaremos a:

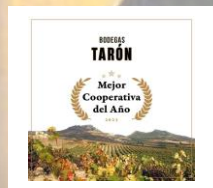
CUZCURRITA DEL RÍO TIRÓN

Recepción en el Ayto. de Cuzcurrita por su alcalde D. Roman Urrecho, y concejales.

Breve recorrido por el municipio.

TIRGO

Visita de las Bodegas Tarón.



El afamado prescriptor británico Tim Atkin, ha elegido a BODEGAS TARÓN como: "mejor cooperativa del año", en su Rioja Report

Haremos un recorrido por la bodega, donde nos explicarán el proceso de elaboración del vino.

Después de la visita disfrutaremos de una cata de 3 vinos acompañados por embutidos típicos riojanos.

14:30 hrs. comida en el restaurante-mesón LUPE.

Menestra de verduras

Cordero asado al horno de leña con ensalada

Postre

Café

Vino bodegas Tarón

CELLORIGO

Breve parada. Visitaremos el "Pulpito de La Rioja", desde donde se divisa una vista increíble.

SAJAZARRA

Visita a este maravilloso pueblo que está acreditado como uno de los pueblos más bonitos de España.

LOGROÑO

Cena libre

19 marzo 2023

LOGROÑO

Desayuno buffet en el hotel.

09:30 hrs. salida hacia:

CALAHORRA

Visita guiada, recorriendo la Catedral de Santa María (incluyendo su interior), el Palacio Episcopal, la Iglesia de Santiago, Judería, Palacio Episcopal, y el Paseo Mercadal.

Al finalizar la visita, continuaremos hacia:

PIPAONA DE OCÓN (Valle del Ocón), Reserva Mundial de la Biosfera por la UNESCO.

Comida en el Restaurante La Alameda

Aperitivo de cortesía (paté ecológico + pingada de AOVE de Galilea)

Entrantes al centro (verduras asadas, hojaldre de setas y champiñones)

Cochinillo lechal asado, acompañado de ensalada de escarola.

Postre casero

Vino

Café y chupito

Una vez finalizada la comida regreso a Madrid.

Precio socios hab. doble 255 €

Precio socios hab. individual 305 €

Precio no socios hab. doble 265 €

Precio no socios hab. individual 315 €

Gastos de cancelación 20 €