

## PAQUETE TUDANCA FIN DE SEMANA

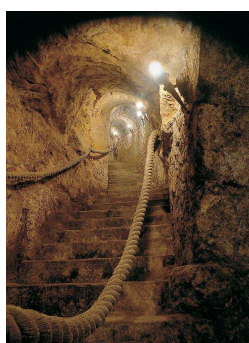
11:00.- Visita a la Bodega de elaboración de El Lagar de Isilla situada en *La Vid*.



Degustación de:

- Vino tinto El Lagar de Isilla Joven
- Vino tinto El Lagar de Isilla Roble 5 meses en barrica
- Vino tinto El Lagar de Isilla Crianza

Acompañado con aperitivo de queso y salchichón ibérico



13:30.-Llegada al Mesón-Restaurante-Asador El Lagar de Isilla en Aranda de Duero. Visita a la bodega histórica.

14:30.-Almuerzo Castellano:

*Sopa Castellana o Pastel de la Huerta*  
*Pincho de Chorizo y Morcilla a la brasa*  
*Ensalada de Pimientos Asados con Anchoas y Bonito*  
*Cordero Lechal Asado en Horno de Leña*  
*Ensalada Verde*  
*Tarta de Hojaldre con Crema y Nata*  
*Café y Chupito de Licor*  
*Vino de la Ribera del Duero, Agua y Pan*



Cena en Restaurante Tudanca:



*Al centro:*  
*Arroz con verduras Y Ensalada de escabechados*  
*Entrecot a la plancha ó Merluza*  
*Postre casero*  
*Café y Chupito de Licor*  
*Vino de la Ribera del Duero, Agua y Pan*

Alojamiento en habitación doble en Hotel Tudanca 4\*

[www.tudanca-aranda.com](http://www.tudanca-aranda.com)

El Hotel Tudanca Aranda de 4 \*, temático del vino y rodeado de viñedos, se encuentra situado en la localidad de Fuentespina, a la entrada de Aranda de Duero. Ubicado en pleno corazón de la zona vinícola de Ribera del Duero, el Hotel Tudanca Aranda, es un lugar pensado para que el placer de descansar en un entorno clásico se combine con los servicios más actuales.



## **DOMINGO**

9:30.- Desayuno buffet y check out de habitaciones

***Precio: 115,70 € por persona(IVA incluido)***

**Incluye:**

- *Regalo de una botella de Vino D.O Ribera del Duero*
- *Visita guiada a Bodega El Lagar de Isilla con degustación*
- *Comida Castellana en el Restaurante El Lagar de Isilla*
- *Visita a Bodega Histórica SXV de El Lagar de Isilla*
- *Cena en Restaurante Tudanca*
- *Una noche en habitación doble en Hotel de 4\**
- *Desayuno buffet*

\* Precios por persona del paquete en Hotel de 2\*: 102,00 €

\* Los traslados son por cuenta del cliente

\* Consulte precios para cenas, otras visitas y noches adicionales.

**Reservas en:**

**Bodega Tel:** 947 530 434/679 491 746      **E-mail:** [enoturismo@lagarisilla.es](mailto:enoturismo@lagarisilla.es)

**Hotel Tel:** 947 506 011      **E-mail:** [reservasaranda@hotelestudanca.com](mailto:reservasaranda@hotelestudanca.com)