

Patagonia Gourmet: Entre Sabores y Paisajes

El Bolsón, al igual que el resto de la Comarca Andina, es reconocido por su particular geografía, la cual le confiere un microclima especial que lo hace propicio para la producción de todo tipo de alimentos y bebidas. Además, al estar rodeado de un entorno prístino, hacen de éste el lugar ideal para desconectarse y disfrutar a pleno tanto sus sabores como la naturaleza. La gastronomía es un despertar para los sentidos y qué mejor que experimentarla con productos locales típicos patagónicos, combinándola con unos paisajes asombrosos.

SALIDAS: Diarias

INCLUYE

Traslados desde y hacia el aeropuerto de Bariloche*.
5 noches de alojamiento con desayuno en el Hotel Cordillera.
5 cenas en restaurantes (sin bebida).
4 almuerzos (3 en productores con bebida y 1 en restaurante sin bebida).
Visitas a distintos productores, según itinerario.
Guía nativa durante todo el viaje.
Atención personalizada en destino.

* Al reservar los aéreos hay que tener en cuenta que tanto el traslado IN como el OUT tienen horario fijo, por ende si no coinciden, deberán agregar una noche adicional en Bariloche a la ida y/o a la vuelta y los iremos a buscar y llevar al alojamiento (céntrico). El mismo tiene una duración de 2:30 horas aprox.

IN: 16:00 (desde Bariloche) OUT: 10:00 (desde El Bolsón)

Contemplando el tiempo que se requiere de anticipación en el aeropuerto a la vuelta, los vuelos deberían ser a partir de las 14:30.

Tarifas por pasajero

Base single: \$ 2.805.000

Base doble: \$ 1.870.000

Base triple: \$ 1.758.000

HASTA EL 28/2/25

Tarifas por persona, expresadas en pesos argentinos. Adicionar 2,5% gast adm.

Para bloquear el lugar se debe abonar una señal del 50% a la semana de ser confirmada la reserva.

ITINERARIO

DÍA 1:

Traslado desde el aeropuerto de Bariloche al alojamiento. Cena.

DÍA 2:

Desayuno. Visita a un tambo bovino, que produce tanto leche como sus derivados: yogur y quesos, a una destilería de gin, que además cultiva y exporta enebro, que es lo que se utiliza para su elaboración y a una plantación trufera, en donde se hará una búsqueda de trufas para luego degustarlas junto a un tapeo. Por la tarde, visita a un criadero de truchas. Cena.

DÍA 3:

Desayuno. Visita a una fábrica artesanal de helados y chocolates icónica de la región, a una dulcería muy reconocida por la excelencia de sus productos y a una bodega, en donde se almorzará utilizando uno de sus vinos en la cocción del plato. Por la tarde, visita a una destilería de whisky premiada internacionalmente, nada menos que en Escocia, con degustación, al Laberinto Patagonia, el más grande de Sudamérica y a La Sidrería, también con degustación. Cena.

DÍA 4:

Desayuno. Navegación en Lago Puelo. Visita a otra bodega, la primera que se estableció en estos lugares, siendo en su momento la más austral, en donde se realizará un evento participativo relativo a la vendimia, que incluye además una picada con productos delicatessen de la zona. Por la tarde, visita a una huerta de hortalizas y verduras, donde se hará la cosecha para luego utilizar esos productos en una clase de cocina a cargo de unos de los chefs más prestigiosos de El Bolsón. Cena.

DÍA 5:

Desayuno. Visita al museo de la cerveza y a una cervecería artesanal. Charla sobre hongos, brindada por un micólogo reconocido, con un doctorado en ciencias biológicas. Almuerzo. Por la tarde, visita a Puerto Bonito en el Lago Epuyén y a un emprendimiento de chacinados. Cena.

DÍA 6:

Desayuno. Traslado al aeropuerto de Bariloche.

El orden de las excursiones podrá ser modificado, como así también, las mismas podrán ser reemplazadas por otras, según nuestro criterio en base a condiciones climáticas adversas u otra eventualidad.