



info@eatandwalkabout.com | +34 644 675 350

Visita al Mercado dos Lavradores de Funchal y Masterclass Madeiran Gastro con el Chef Filipe



2 Reseñas de usuarios



5hrs. aprox.



Funchal



Solicite la mejor tarifa

No hay mejor manera de aprender sobre la gastronomía local que pasar tiempo con un experto de la gastronomía local, por eso, en este tour, nuestro guía gastronómico nos llevará a visitar el Mercado dos Lavradores en Funchal. Después el Chef Filipe y su familia nos abren las puertas de su finca para vivir una experiencia gastronómica exclusiva.

Destacado

- La gastronomía Madeirense es una **vibrante Fusión de Sabores y Tradiciones**.
- Visita al Mercado dos Lavradores **con un guía gastronómico local**
- Aprende a hacer Poncha en la **fabulosa terraza del jardín**.

Vista general

Pais: Portugal

Region: Islas de Madeira

Ciudad: Funchal

Duración: 5hrs. aprox.

Tipo: Tours Privados de Día Completo

Tema: Vacaciones Culinarias y Talleres de Cocina

Tamaño del grupo: 2 a 10 Personas

Precio desde: €

Introducción

Visita el Mercado de Funchal con un Experto Gastronómico Local, la Mejor Manera de Aprender Sobre la Cocina Madeirense

No hay mejor manera de aprender sobre la gastronomía local que **pasando el tiempo con expertos en gastronomía local**, por eso, en este tour, **nuestro guía gastronómico** nos llevará a visitar el **Mercado dos Lavradores** en Funchal. El mercado tiene una amplia selección de frutas tropicales, verduras, pescado, mariscos, etc., todo de origen local.



Clase Práctica de Cocina con el Chef Filipe en una Finca Madeirense en Funchal

Luego, el chef Filipe y su familia nos abren las puertas de su finca de Madeira y nos invitan a vivir una **experiencia gastronómica exclusiva**. Una masterclass de cocina de Madeira con algunas partes prácticas y una demostración. Aprende a hacer poncha en la **fabulosa terraza del jardín**, a hornear **bolo do caco (pan plano)**, a hacer Atum em Filete de Escabeche (filete de atún marinado), Espetada (carne en brocheta) en la barbacoa, postre con frutas de su jardín y mucho más.



Únete a nuestra clase de cocina de Madeira: Libera al chef que llevas dentro y explora las ricas tradiciones culinarias de la isla!

Itinerario día a día

DÍA 1:

FUNCHAL

- Visita al Mercado de Agricultores de Funchal (Mercado dos Lavradores) y Masterclass de Madeiran Gastro a cargo del Chef Filipe
- **09.30aprox.:** Nuestro guía gastronómico te recibirá en tu crucero u hotel en el centro de la ciudad de Funchal.
- Traslado al Mercado de Agricultores (Mercado dos Lavradores) de Funchal.
- Disfruta de un **tour gastronómico por el mercado** para ver las carnes, pescados, mariscos, frutas, verduras y más de la zona.
- **10.30:** Luego, el Chef Filipe y su familia nos abran las puertas de su finca de Madeira invitándonos a una **experiencia gastronómica exclusiva**.
- Disfrutaremos de una masterclass de cocina madeirense con algunas partes prácticas y una demostración. ¡Aprende a elaborar poncha en la fabulosa terraza del jardín, a hornear el bolo do caco (pan plano), a preparar el Atum em Filete de Escabeche (filete de atún marinado), a hacer espetada (carne en brocheta) en la barbacoa, postre con frutas de su jardín y mucho más!

- El almuerzo será en base de lo que hemos preparado con el Chef Filipe acompañado de vinos de Madeira.
- **02:00PM:** Traslado de regreso a tu crucero u hotel.
- **02:30PM:** Regreso y despedida final por parte de tu guía gastronómico.
- Noche en Funchal.

L

FIN DE LA CLASE DE COCINA MADEIRENSE DE E&W

Incluido

- Traslado de ida y vuelta en minivan o minibús desde el puerto de cruceros o el hotel.
- **(L): Almuerzo**, pasa el tiempo con un chef durante nuestra clase de cocina y disfruta lo que se ha preparado, de cerca y en persona con nuestro chef local! Saldrás degustando una variedad de cocina de Madeira! El vino y otras bebidas se incluirán en la comida seleccionada para maridar con la comida.
- **1 Visita al mercado de agricultores con un guía gastronómico local experto** en Funchal para ver todo el pescado fresco, mariscos, frutas, verduras, etc.
- **1 Clase de Cocina:** en Funchal, una **masterclass práctica** con 3 platos de cocina tradicional de Madeira, ¡Incluso aprenderás a elaborar Poncha!
- **1 Delantal de regalo de E&W** con un PDF de recetas preparadas.
- Impuestos locales

Excluido

- Transporte no especificado.
- Comidas no especificadas.
- Propinas y gratificaciones al conductor (no obligatorias, pero se agradecen si se disfruta de los servicios)
- Cualquier otro elemento no especificado en lo que está incluido.

Recogida

- Recogida en hoteles o apartamentos del centro de la ciudad de Funchal
- Recogida en el puerto de cruceros de Funchal directamente en tu crucero
- Otros lugares de recogida disponibles bajo a petición en las ciudades proximas de Funchal

Dejar

- Traslados a hoteles o apartamentos del centro de la ciudad de Funchal
- Traslados al puerto de cruceros de Funchal directamente a tu crucero
- Otros lugares para transfer disponibles bajo a petición desde ciudades proximas de Funchal

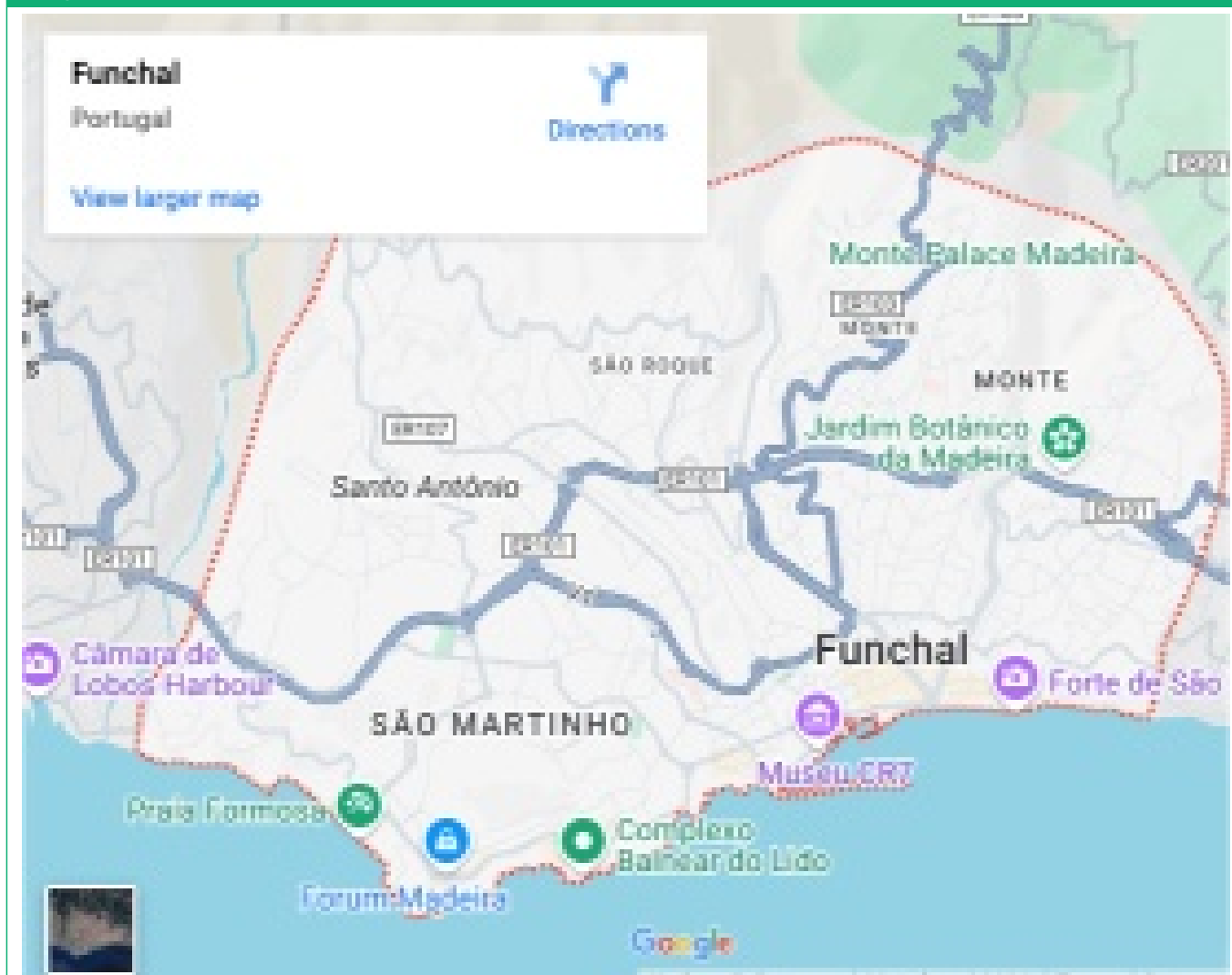
Política de cancelación

- Las cancelaciones que se realicen por escrito con más de 72 horas de antelación a la hora de inicio se reembolsarán en su totalidad.
- Las cancelaciones con 72 horas o menos de antelación no son reembolsables en absoluto.

Transporte

- Mercedes Benz Clase V
- Minibús para grupos de más de 8 personas

Mapa



Valoraciones

★★★★★ Marc P. (8 Noviembre 2025)

Un Maravilloso Recorrido Culinario por Madeira

Nuestro tour en Madeira con Eat & Walkabout fue absolutamente fantástico y uno de los momentos más destacados de nuestro viaje de 13 días. Sean organizó un itinerario maravilloso que incluyó un conductor privado, un guía turístico privado, un recorrido informativo y sorprendente por el mercado local, una degustación privada de lo más fresco y delicioso que jamás hayamos probado,

y lo mejor de todo: ¡una clase de cocina en la que interactuamos con un chef reconocido por Michelin y disfrutamos de una de las mejores comidas de nuestras vidas! Mientras lo pasábamos genial, aprendimos todo sobre Madeira, su historia, cultura y gastronomía. Todos los participantes (el conductor, el guía turístico, el chef e incluso su encantadora familia) nos brindaron el mejor servicio y la mejor experiencia que podríamos haber pedido.

Este es el segundo tour que hacemos con Eat & Walkabout, y ambos han sido de las mejores experiencias de viaje que hemos tenido. Anteriormente hicimos el tour culinario de Vigo, y fue tan fantástico como nuestro tour de Madeira. Sean tiene un don para organizar actividades con un ritmo adecuado que se complementan a la perfección para crear una experiencia excepcional de la más alta calidad. Es cálido, acogedor y se preocupa de verdad por sus huéspedes. Ambos tours aumentaron nuestro disfrute de los lugares que visitamos y nos dejaron recuerdos inolvidables que no habríamos tenido sin ellos. ¡Eat & Walkabout es el primer lugar donde buscaremos tours cada vez que viajemos a su zona!

★ ★ ★ ★ ★ Shari Pflueger (12 Marzo 2025)

Nuestra familia de 7 personas hizo el tour por el mercado de Funchal, seguido de una fabulosa clase de cocina privada. Todos coincidimos en que esta tarde fue lo mejor del viaje. ¡Una experiencia maravillosa! ¡Me alegro mucho de haberlos encontrado!