info@eatandwalkabout.com | +34 644 675 350

Show cooking en la Granja de Faba Ecológica y Subasta de Pescado de Luarca



☆ ☆ ☆ ☆ ☆
0 Reseñas de usuarios

10hrs aprox.

Oviedo

Precio desde: 180.00 euros

Descubre la esencia de Asturias a través de sus coloridos pueblos marineros, su fértil tierra y sus legendarias fabas, donde el mar Cantábrico, los verdes paisajes y la tradición gastronómica hacen un día inolvidable.

Destacado

• Explora los coloridos pueblos pesqueros de **Cudillero** y **Luarca**.
• Visita una **finca de habas ecológicas**.
• Demostración de cocina y **almuerzo tradicional asturiano**.
• **Subasta de pescado** de Luarca y a un **pintoresco paseo costero**.

Vista general

Pais: España
Region: Asturias
Ciudad: Oviedo
Duración: 10hrs aprox.

Tipo: Tours Privados de Día Completo
Tema: Rutas Enogastronómicas
Tamaño del grupo: 2 - 12+ Personas
Precio desde: 180 €

Introducción



Pueblos Pesqueros Asturianos: la Vida a Orillas del mar Cantábrico

El día comienza en la espectacular costa asturiana con visitas a Cudillero y Luarca, dos tradicionales pueblos pesqueros con una fuerte conexión al mar. Las coloridas casas de Cudillero descienden por la ladera hacia su puerto, donde sus estrechas calles y miradores reflejan generaciones de vida marinera. Luarca ofrece un carácter costero diferente, elegante y a la vez auténtico, centrado en su puerto natural y su famosa subasta de pescado, un recordatorio de la profunda tradición pesquera de la región.



La Tierra de las Fabas: Corazón Culinario de Asturias

En los exuberantes terrenos verdes, exploramos la faceta agrícola de Asturias en una finca ecológica dedicada a las fabes, el ingrediente más emblemático de la región. Estas preciadas alubias blancas son la base de la gastronomía asturiana y un símbolo de la riqueza de la tierra. Pasear por los campos y aprender sobre el cultivo tradicional revela por qué la gastronomía asturiana está tan estrechamente ligada a su entorno, donde los ingredientes de calidad son protagonistas.



De la Granja a la Mesa: Auténticos Sabores Asturianos

La experiencia se complementa con una demostración práctica de cocina y un almuerzo tradicional con recetas locales y productos de temporada. Preparaciones sencillas, ingredientes frescos y técnicas tradicionales resaltan la esencia de la gastronomía asturiana: honesta, sabrosa y profundamente conectada con el mar y el campo.

Itinerario día a día

DIA 1:
OVIEDO - CUDILLERO - LUARCA - OVIEDO

- **Pueblos pesqueros costeros asturianos de Cudillero y Luarca y la tierra de las famosas habas (Duración: 10hrs aprox.)**
- **09:00hrs:** Conoce a nuestro guía local en la recepción del hotel.
- Nuestro conductor nos dejará en el puerto de Cudillero.
- Tendremos tiempo libre para pasear por el puerto y las tradicionales calles del barrio marinero.
- Nos reuniremos nuevamente para caminar de regreso al punto de recogida.
- Luego nos dirigimos a la cercana granja de habas orgánicas.

- La propietaria nos llevará a un recorrido a pie por la finca e incluso recogerá algunas fabes, arándanos, aguacate, etc... en su finca orgánica en el campo.
- Incluso tendremos un show cooking con la chef. Ella preparará una ensalada de habas en el huerto de la finca.
- Luego iremos a tomar un almuerzo tradicional cerca de la finca.
- Por la tarde, ruta panorámica por la costa asturiana con parada en Luarca.
- Subasta de pescado y marisco en la lonja del puerto. Luego tendremos tiempo para pasear por las calles de Luarca, otro hermoso pueblo pesquero de la costa asturiana.
- Regreso por carretera a Oviedo.
- **19:00hrs aprox.:** Regreso al hotel.

L

Incluido

- Guía experto en gastronomía y vino.
- Transporte en vehículo totalmente equipado con conductor.
- Showcooking de Fabas en una finca ecológica.
- Visita a una finca ecológica en Cudillero.
- (**L**): Menu de 3 platos en una finca asturiana de habas ecológicas.
- Impuestos locales.

Excluido

- Comidas y bebidas no especificadas en el apartado Incluido.
- Gastos personales.
- Propinas para el guía y el conductor.

Recogida

- Recogida en el hotel de Oviedo.

***NOTA:** Otros puntos de recogida disponibles bajo petición y con coste adicional.

Dejar

- Dejada en el hotel de Oviedo.

***NOTA:** Hay otros puntos de dejada disponibles con previa solicitud y con coste adicional.

Política de cancelación

- Las cancelaciones por escrito realizadas con más de 72 horas de antelación a la hora de inicio recibirán un reembolso completo. Las cancelaciones con 72 horas o menos de antelación no son reembolsables.
- En caso de que los bares o restaurantes mencionados cierren por imprevistos, los cambiaremos a un bar o restaurante similar. Si no podemos ofrecer tres paradas por falta de

disponibilidad, las sustituiremos con más comida y bebida en dos paradas. Normalmente se ofrecen tres paradas, pero nos reservamos el derecho de ofrecer la misma cantidad de comida y bebida en dos restaurantes o bares.

Transporte

- **Mercedes Benz Clase E Sedán**
- **Mercedes Benz Clase V Minivan**

NOTA: O vehículos similares que varían según el tamaño del grupo.

Mapa

