



info@eatandwalkabout.com | +34 644 675 350

Los Verdaderos Sabores y Belleza Natural de las Islas de Madeira



★★★★★
1 Reseña de usuario

🕒
7 Días / 6 Noches

📍
Funchal

€
Precio desde:
3750.00 euros

¿Por qué las Islas Madeira serán el mejor destino insular de Europa en 2024? ¡Únete a nosotros para descubrirlo en un viaje gastronómico, enológico y natural de la mejor isla de Europa!

Destacado

- Nuestros expertos han seleccionado **experiencias sostenibles de comida lenta**.
- **Aprende con chefs locales** sobre la cocina de Madeira
- **Jeep 4x4 Naturaleza** y región vinícola madeirense
- **Mirador Pico do Areeiro** sobre las nubes, ivistas de los Dioses!
- **Degustación de ron de Madeira**, el rey de las bebidas espirituosas en la isla
- **Acueductos de Levada** por los mágicos **senderos del bosque**

Vista general

Pais: Portugal
Region: Islas de Madeira
Ciudad: Funchal
Duración: 7 Días / 6 Noches

Tipo: Tours Multi-Días para Grupos Pequeños
Tema: Rutas Enogastronómicas
Tamaño del grupo: 16-18 Personas
Precio desde: 3750 €

Introducción

¿Por qué las Islas de Madeira serán el Mejor Destino Insular de Europa en 2024?

Una respuesta sencilla, es un **lugar mágico** esperando a ser descubierto. Cuando pones un pie en [las islas de Madeira](#), es difícil no quedar hipnotizado por la belleza de estas islas subtropicales situadas en el océano Atlántico. No importa cuántos días planees quedarte, nunca parece suficiente, ¡hay mucho que ver y saborear en este paraíso portugués! Madeira nos ha robado el corazón y el paladar, por lo que hemos decidido presentar este destino como nuestro primer [E&W Viaje de Sabor Verdadero!](#)



Durante nuestro viaje de 7 días, nuestros expertos **seleccionaron cuidadosamente** actividades en Madeira para representar lo mejor de la isla. Comenzando en **Funchal**, la capital de la Isla, una pequeña ciudad cosmopolita que mira al Atlántico y está en estrecho contacto con la naturaleza teniendo senderos de levadas, jardines tropicales, etc. todo al alcance desde el centro de la ciudad. Debe su nombre a una hierba silvestre de olor dulce, tradicionalmente conocida como **hinojo (Foeniculum Vulgare)**, que abundaba aquí cuando se creó el asentamiento. Posteriormente, varios excelentes productos regionales, como el **azúcar o el vino**, se convirtieron en la principal fuente de ingresos convirtiendo a Funchal en un importante puerto comercial en medio del Atlántico.



Nuestra bienvenida a la isla será en un **bar con terraza en la azotea con vistas a la ciudad** de Funchal justo antes del atardecer, ¿qué te parece? Por supuesto, brindaremos por el inicio de nuestro viaje gastronómico con una copa de vino de Madeira, por el que esta isla es famosa en el mundo del vino. Dado que nos alojamos en el centro de la ciudad, todo está a poca distancia para explorar el encanto de las calles del casco antiguo y familiarizarse con los numerosos cafés, bares, restaurantes, etc. El paseo marítimo es excelente para dar un paseo relajado al final de la tarde o temprano en la mañana. Admira las mejores vistas de la ciudad tomando el **teleférico** hasta la cima del Monte, luego deslízate por las calles en un **carro de cesto hecho a mano** con mimbre y madera por artesanos y carpinteros especializados. Los empujan dos conductores, llamados 'carreiros', que visten la típica vestimenta blanca y sombreros de paja. Con reconocida habilidad, utilizan sus botas con gruesas suelas de goma como frenos para controlar el carro de cesto durante el recorrido.

La mejor manera de describir nuestro viaje es a través de todas las diferentes experiencias...



Gastronomía, vinos y bebidas espirituosas de Madeira

La gastronomía, los vinos y los licores de Madeira están profundamente arraigados en la cultura, y para ser un pequeño archipiélago tiene un poco de todo! Las frutas y verduras son abundantes, en gran parte debido a la extraordinaria fertilidad de su suelo combinada con el clima subtropical de la isla. Los pescados capturados en las costas, como el pescado de aguas profundas, la **Espada (sable negro)** o el **Atum (atún)**, son dos pescados muy populares que se utilizan en muchas recetas madeirenses, siendo uno de los favoritos el **filete de sable negro con plátano**. Un manjar de mariscos de origen local que cabe mencionar son las **Lapas**, salteadas en ajo y mantequilla y luego con gotas de jugo de limón encima, ¡están para morirse! No puedes degustarlos sin el **Bolo de Caco** también con mantequilla y ajo, una combinación celestial. La **Espetada**, carne a la brasa en brochetas de rama de laurel para conseguir ese sabor a laurel en la carne perfectamente asada.



Pasar tiempo con Chefs locales, la mejor manera de aprender sobre la comida de Madeira

No hay mejor manera de aprender sobre la gastronomía local que **pasar tiempo con un chef local**, por eso en nuestro viaje el **Chef Filipe** nos llevará a visitar el **Mercado de Agricultores (Mercado dos Lavradores)** en Funchal. El Chef Filipe y su familia nos abrirán las puertas de su finca en Madeira invitándonos a vivir una **experiencia gastronómica exclusiva**.





Las **experiencias sostenibles de gastronomía *slow food*** serán un gran foco en este viaje, ya que queremos que aprendas todo sobre la cocina de Madeira cocinada a fuego lento elaborada por los lugareños. La mejor persona para hablarnos de las recetas tradicionales es **Sandra**, una anfitriona apasionada que mantiene vivas recetas caseras de toda la isla. Sandra nos mostrará algunas de estas **recetas caseras tradicionales de Madeira**.



Bebidas únicas de las Islas de Madeira

Hay una **larga lista de bebidas únicas de las islas de Madeira**, ¡y en este viaje intentaremos probarlas todas! Los **vinos generosos de Madeira** atraen a conocedores de vino de todo el mundo. Los mejores vinos de Madeira han sido envejecidos utilizando el método tradicional Canteiro, almacenados en más de 650 barricas y tinas en la bodega de **Blandy's Wine Lodge**, una exitosa empresa vitivinícola familiar que elabora vino de Madeira durante 211 años y 7 generaciones. Tendremos una **visita y degustación Premium** con nuestro guía experto local. En Madeira no sólo se elaboran vinos generosos, de hecho, desde hace generaciones las familias elaboran vinos de mesa para el consumo familiar, ya que desempeñan un papel importante en la mesa de la **cocina madeirense**. A partir de 2008, la región vinícola de **Madeirense DOP** comenzó a comercializar vinos de mesa de Madeira en pequeñas cantidades. En la región se permite una amplia gama de variedades de uva, siendo la más popular la **uva blanca Verdelho**, que produce un excelente vino 100 % monovarietal. Degustaremos estos vinos jóvenes en varios escenarios, en **Quinta das Vinhas una propiedad del siglo XVII** rodeada de viñedos orgánicos mirando hacia el Océano Atlántico, en la costa norte de Madeira en **Seixal** admiraremos las vistas de los **viñedos que cuelgan en las terrazas de los acantilados de la montaña** del jardín de **Terras do Avo**, con una copa de vino espumoso en la mano. ¡Parece un sueño, pero se hará realidad en nuestro viaje!





Las uvas no son las únicas bebidas de frutas que se elaboran en la isla de Madeira, la sidra de manzana es muy popular en la isla. La región de sidra **IGP Sidra da Madeira** se creó hace muy poco tiempo, pero la historia de la elaboración de sidra en la isla se remonta a 600 años. Entre los primeros árboles frutales introducidos en la isla por los colonos portugueses, se encontraban algunas variedades de manzanas y peras, que encontraron buenas condiciones en la isla. Se cree que la producción de sidra en la isla de Madeira se inició tan pronto como los huertos comenzaron a producir cantidades suficientes de fruta, y otros registros históricos mencionan que era posible encontrar sidra, entonces llamada **“Vinho de Peros” (vino de manzana)**, entre los suministros que desde **mediados del siglo XV**, los navegantes portugueses llegaban a buscar desde la isla de Madeira. En el pueblo de Camacha donde cada año se celebra la fiesta de la sidra, tendremos la oportunidad de **visitar una bodega de sidra con degustación** seguida de una comida ligera tradicional. ¡Esta será nuestra última comida juntos, así que queremos que sea especial y esté **llena de verdaderos sabores locales!**



El jugo de caña de azúcar ha sido el **rey de las bebidas espirituosas** durante siglos en la isla. El **Ron de Madeira** o "brandy de Madeira", como comúnmente se le llama, es uno de los productos tradicionales más apreciados de este **archipiélago atlántico**. Su calidad galardonada es el resultado de un proceso de refinamiento que dura siglos. Durante el siglo XX, el cierre de algunas unidades industriales muy importantes provocó una disminución de la producción. Sin embargo, con el cambio de siglo se produjo un aumento sustancial de la demanda de este producto único. Como resultado, el ron histórico de Madeira se ha vuelto cada vez más conocido y buscado en todo

el mundo. Existe una importante bebida elaborada con el aguardiente del ron "Aguardente de Caña" llamada **Poncha**, creada por los pescadores de Cámara de Lobos que buscaban algo para entrar en calor en las noches frías. Los ingredientes principales son aguardiente de caña de azúcar, jugo de limón y azúcar. Tendremos algunas oportunidades de probar esta bebida especial en varios lugares, de hecho, la prepararemos durante nuestra clase práctica de cocina y veremos cómo se elabora el ron de Madeira en una destilería con una **degustación especial de ron!** Otras bebidas de Madeira en nuestra lista de degustación son la famosa **Nikita**, el **licor de plátano** e incluso la **cerveza de plátano Coral!**



¡Vistas de los Dioses y una naturaleza Incomparable en la que sumergirse!

Aventúrate por los caminos montañosos hasta el tercer pico más alto de la isla, el **Pico do Areeiro**, que se eleva a 1.818 metros sobre las nubes y ofrece vistas espectaculares. La isla cuenta con numerosos miradores como, **Miradouro da Eira da Achada**, acantilados de la costa norte, **Mirador Cabo Girao**, el promontorio más alto de Europa y el **Mirador de los Balcões** sobre el valle de Ribeira da Metade.



¡Bosque antiguo en el que perderse y levadas que guiarán tu camino!

En las montañas, nos detendremos para explorar el **bosque natural de Fanal**, con árboles que datan de una época anterior al descubrimiento del archipiélago. Forman parte del bosque autóctono de Laurisilva, que se expresa en un impresionante estado de conservación dada su vitalidad. Los **Acueductos de Levada** que siguen los **senderos del bosque** nos guían a través de bosques mágicos **con vistas impresionantes en cada rincón**.



Un Viaje Liderado por El Fundador Creado con Cuidado

Nuestros **Viajes de verdadero Sabor** son una colección de viajes especiales para grupos reducidos que el equipo de marido y mujer, [Sean y Angie O'Rourke](#), dirigen personalmente. Después de más de 25 años diseñando tours boutique de gastronomía, vino y senderismo en **España y Portugal**, hemos decidido crear una colección de tours visitando destinos que nos han robado el corazón y el paladar. ¡Las islas de Madeira, Portugal, serán el primero de **muchos viajes gastronómicos!**

Al final de nuestro **E&W Viaje de Verdadero Sabor**, verá cómo las Islas Madeira te llamarán por más, ¡lo que demuestra que es **el Mejor Destino Insular de Europa!**

Itinerario día a día

DIA 1: VIE., NOV 08

AEROPUERTO DE FUNCHAL - FUNCHAL

- A tu llegada al aeropuerto de Funchal, serás recibido por un conductor privado.
- Traslado privado a nuestro hotel en el centro de la ciudad de Funchal.
- Check-in independiente al llegar al hotel (***NOTA:** El check-in puede ser en cualquier momento después de las 15:00hrs, si llegas antes puedes dejar el equipaje en la recepción del hotel y hacer el check-in más tarde).
- Tiempo a solas hasta nuestra reunión vespertina...
- **Bebida de Bienvenida en Madeira con Vistas a Funchal**
- **17:30hrs:** Reunión del grupo en la terraza del bar de la azotea del hotel.
- Tendremos un brindis de bienvenida con vino de Madeira y charlaremos sobre nuestro E&W True Flavor Journey of Madeira.
- Ahora es el momento de nuestra primera de muchas comidas juntos...
- **Bienvenida Especial en Madeira con Cena Gourmet**
- Disfrutaremos de un menú de degustación especial de cocina gourmet de Madeira, una excelente manera de familiarizar nuestro paladar con la gastronomía de Madeira.
- Noche en Funchal.

D

DIA 2: SAB., NOV 09

FUNCHAL - CAMARA DE LOBOS - FUNCHAL

- Desayuno

- **Visita al Mercado de Agricultores de Funchal (Mercado dos Lavradores) con el Chef Filipe y Gastro Masterclass Madeirense**

- Por la mañana nos reunimos todos en la recepción del hotel.
- Traslado al Mercado de Agricultores (Mercado dos Lavradores) de Funchal.
- Presentación del **Chef Filipe**, quien nos llevará en un **tour por el mercado** para mostrar las carnes, pescados, mariscos, frutas, verduras y más locales.
- El chef Filipe y su familia nos abren las puertas de su finca en Madeira invitándonos a vivir una **experiencia gastronómica exclusiva**.
- Disfrutaremos de una masterclass de cocina madeirense con algunas partes prácticas y de demostración. Aprende a elaborar la poncha en la fabulosa terraza del jardín, hornea el bolo do cacao (pan plano), prepara el Atum em Filete de Escabeche (filete de atún marinado), espetada (carne en brocheta) en la barbacoa, postre con frutas de su huerto iy más!
- La comida se basará en lo que hayamos preparado con el Chef Filipe acompañado de vinos de Madeira.
- Traslado de regreso al hotel.
- Tendrás la tarde para relajarte en la piscina de la azotea, el spa o dar un paseo por las calles de Funchal y el paseo marítimo de la hermosa ciudad costera.
- **Pueblo Pesquero de Câmara de Lobos Paseo al Atardecer y Cena**
- Por la tarde nos reuniremos en el lobby para un traslado a Câmara de Lobos.
- Caminaremos por uno de los puertos pesqueros más emblemáticos de Madeira y con mucha historia, de hecho aquí es donde **Winston Churchill**, en enero de 1950, sentado en el **Mirador de Espírito Santo**, frente al mar, instaló su caballete y pintó un cuadro que él nunca lo olvidaría.
- Desde el mirador admiraremos unas vistas espectaculares de los acantilados de la costa y del mar Atlántico, todo un lugar para contemplar una puesta de sol.
- En este pueblo, Se inventó en 1985 una bebida única por un hombre llamado Marcelino, quien emigró a Brasil, donde encontró inspiración para crear una **maravillosa bebida tropical**. Según la historia, el origen del nombre de esta bebida "**Nikita**" proviene de una canción creada por Elton John en 1985, canción que a Marcelino le encantaba, y esto inspiró el nombre de esta bebida, como la canción. Otra bebida popular que proviene de Câmara de Lobos, es la **famosa "Poncha"**, creada por los pescadores que buscaban algo para entrar en calor en las noches frías. Los únicos ingredientes son aguardiente de caña de azúcar, jugo de limón y azúcar.
- Cena en un restaurante local que ofrece pescado y marisco fresco en las branquias por las que este pueblo es famoso.
- Traslado de regreso a nuestro hotel en Funchal.
- Noche en Funchal.

B, L, D

DIA 3: DOM., NOV 10

FUNCHAL - PICO AREEIRO - RIBEIRO FRIO - SANTANA - PORTO DA CRUZ - FUNCHAL

- Desayuno
- **Mirador Sobre las Nubes en Pico do Areeiro y Paseo por la Naturaleza en la Levada Ribeiro Frio**
- Nos reuniremos con nuestro guía local en la recepción del hotel esta mañana.
- En minibús subiremos por las pintorescas carreteras montañosas hasta Pico do Areeiro.
- El mirador del Pico do Areeiro a 1.818 metros es el **tercer pico más alto de Madeira** y

ofrece impresionantes vistas sobre las nubes y a lo lejos se puede ver (en un día despejado) el pico más alto, el Pico Ruivo a 1.862 metros.

- Ahora haremos un trayecto corto por otra carretera pintoresca hasta llegar a **Ribeiro Frio**.
- En Ribeiro Frio realizaremos una caminata de 3 km, el **sendero Vereda dos Balcões Levada**, que es un hermoso sendero boscoso que finaliza en un **mirador panorámico** sobre las montañas.
- Continuamos por los caminos locales hasta Santana.
- **Demostración de *show cooking* de Recetas Tradicionales de Madeira a cargo de Sandra en Santana**
- Presentación de Sandra, una anfitriona apasionada que mantiene vivas las recetas caseras de toda la isla. Sandra nos mostrará algunas de estas recetas caseras tradicionales de Madeira, todas elaboradas en un entorno que te llevará atrás en el tiempo! En el parque temático, tienen casas históricas triangulares de Santana y una que tiene una **cocina madeirense con cocina de leña para cocinar a fuego lento**. Sandra nos explicará las recetas mientras cocina y luego nos sentaremos y disfrutaremos de una auténtica comida tradicional casera de Madeira!
- Traslado por las carreteras costeras hasta Porto da Cruz.
- **Visita y degustación a la Destilería de Ron Porto da Cruz**
- En Porto da Cruz haremos una parada para visitar la fábrica de caña de azúcar y aprender cómo se elabora el ron, por supuesto con una degustación de ron y poncha.
- Regreso a Funchal.
- Llegada de regreso a nuestro hotel.
- Noche y cena por cuenta propia. Hay muchas opciones para cenar cerca de nuestro hotel.
- Noche en Funchal.

B, L

DIA 4: LUN., NOV 11

FUNCHAL

- Desayuno
- **Experiencia Premium en Funchal: Paseo en Teleférico y Descenso en Carros de Cestos Camacha + Visita a los Jardines Tropicales + Tour Gastronómico por la Ciudad y Cata de Vinos de Madeira**
- Nos reuniremos con nuestro guía local en la recepción del hotel esta mañana.
- Traslado al teleférico en Funchal.
- Paseo en teleférico hasta Monte donde visitaremos los jardines tropicales y la iglesia.
- Luego, baja por las calles en los **tradicionales Carros de Cestos Camacha**, ¡una experiencia única e imprescindible en Funchal!
- Después nuestro guía nos llevará a un **tour gastronómico por Funchal para comer**, comenzando con una degustación de frutas tropicales en el mercado local, caminando por las calles del casco antiguo, parando en la Fábrica Santo António (una fábrica de galletas y pasteles de miel), Mercearia Bento y bodegas de vino **Blandy Madeira**. Durante nuestro tour gastronómico, degustaremos snacks tradicionales de Madeira, una cerveza de coral regional, zumo o agua, un sándwich de cerdo marinado en vino y ajo, un sándwich de pescado sable o un sándwich de tortilla con bolo do caco (pan plano). Degustación de frutas tropicales de temporada, Tarta de miel y galletas tradicionales, degustación de Poncha. Cata de vinos de Madeira (2 copas de diferentes variedades de vino de Madeira) en Blandy's Wine Lodge.
- Finalizando nuestro **sabroso tour** de regreso a nuestro hotel.

- Tarde libre para explorar la ciudad.
- Por la noche disfruta de una fiesta local gastronómica y religiosa especial...
- Una noche especial de degustación de nuevos vinos jóvenes y bacalao a la parrilla: **Festa do Sao Martinho (Fiesta de San Martín)**
- Nos reunimos en la recepción del hotel.
- Traslado en minibús a la **Iglesia de San Martinho** donde se celebra la fiesta.
- Hay puestos por toda la iglesia con diferentes comidas, bebidas, etc.
- También hay una puerta lateral de la iglesia en la que se encuentra la **Adega (Bodega)** donde se pueden probar los nuevos vinos jóvenes del año.
- Dependiendo de la hora de la procesión de la estatua de San Martín, la veremos antes o después de nuestra cena.
- Nuestra cena se basará en una especialidad de este día: **Bacalao Sao Martinho**, el bacalao curado y seco se rocía con aceite de oliva, aceitunas y otras especias y se pone a la parrilla. En este día tan especial de San Martinho, maridan el bacalao con los vinos jóvenes del nuevo año, ¡y también con castañas asadas!
- Traslado de regreso al hotel.
- Noche en Funchal.

B, L, D

DIA 5: MAR., NOV 12

FUNCHAL - PONTA DO SOL - MAGADALENA DO MAR - FANAL - RIBEIRA DE JANELA - PORTO MONIZ

- Desayuno
- Check-out del hotel
- **Camina por la Ruta del Plátano y Visita el Museo BAM con Degustación de Plátanos**
- Salida del hotel en nuestro minibús.
- Viaje a lo largo de la costa hasta Ponta do Sol, haremos una parada para visitar el Museo BAM con una **degustación de plátano**, licor de plátano y cerveza Coral de plátano.
- Luego paramos en Madalena do Mar para recorrer la ruta del Plátano y ver las vistas de las plantaciones de plátanos.
- **Comida en Quinta das Vinhas: un Viñedo Orgánico en una Propiedad del siglo XVII con Increíbles Vistas a la Costa**
- Cerca comeremos en Quinta das Vinhas rodeado de viñas y frente al mar.
- El viñedo fue plantado como viñedo experimental por el Instituto del Vino de Madeira en los años 70. Tiene más de 70 variedades de uva diferentes y es una auténtica biblioteca viviente. En mayo de 2023, en colaboración con Justino's Winehouse, lanzaron el **primer vino de mesa ecológico producido en Madeira**, Fanal, tomando el nombre del bosque que visitaremos por la tarde. Una producción muy pequeña (Menos de 2000 botellas) elaborada **100% con uva Verdelho** que se servirá en nuestra comida, ¡qué delicia!
- Por la tarde viajamos hacia las montañas...
- **Visita al Mágico Bosque del Fanal y el Espectacular Mirador Costero en Ribeira de Janela**
- Con nuestro guía, caminaremos por el mágico y antiguo bosque de Laurisilva, tendrás excelentes oportunidades para tomar fotografías.
- ¡Un lugar que es popular en un día con niebla, pero realmente hermoso en cualquier condición climática!
- Continúa hasta Ribeira de Janela y disfruta de una espectacular vista costera desde el Miradouro da Eira da Achada.

- Al llegar a **Porto Moniz**, haremos check in en nuestro hotel en el que nos alojaremos durante los próximos días para explorar el **norte de la isla de Madeira**.
- Tiempo libre para relajarse hasta la cena.
- Cena en el restaurante del hotel con ingredientes locales frescos de la isla.
- Noche en Porto Moniz.

B, L, D

DIA 6: MIE., NOV 13

PORTO MONIZ - SAO VICENTE - SEIXAL - PORTO MONIZ

- Desayuno
- **Jeep 4x4 Naturaleza y Región Vinícola Madeirense DOP que incluye una Comida Especial en la Terraza del Jardín con un Enólogo Familiar en Seixal**
- Recogida en nuestro hotel por nuestros guías locales en Jeep 4X4.
- Comenzaremos con un tour en jeep 4x4 por la naturaleza para conocer la costa norte: São Vicente, Boaventura, Arco de São Jorge, todoterreno hasta el mirador de boca das voltas y regreso a São Vicente.
- Haremos una parada para dar un paseo por los **viñedos y degustar 6 vinos en Quinta do Barbusano** con vistas al valle de los viñedos.
- La próxima parada será en Seixal, en **Terras do Avo**, para conocer a Sofía, proveniente de una familia de enólogos que elabora vinos muy selectivos, incluso algunos espumosos.
- Aquí probaremos dos de sus vinos de mesa y un vino espumoso con comida en la terraza del jardín y una **vista asombrosa del mar y los acantilados**.
- Después de comer, bajaremos a la playa de arena negra volcánica de Seixal, y veremos cómo se cultivan los viñedos en las terrazas de los acantilados que cuelgan sobre el mar, **¡un destino vitivinícola único!** Incluso tendrás la oportunidad de sumergir los pies en el agua y dar un paseo por la playa de arena negra.
- Regreso a Porto Moniz y regreso a nuestro hotel.
- Tiempo libre hasta la cena. Es el momento de las piscinas naturales, etc.
- Nuestra cena de esta noche será en el restaurante junto a las piscinas naturales con las olas rompiendo contra los escarpados acantilados, ¡todo un telón de fondo!
- Noche en Porto Moniz.

B, L, D

DIA 7: JUE., NOV 14

PORTO MONIZ - CABO GIRAO - CAMACHA - AEROPUERTO DE FUNCHAL - FUNCHAL

- Desayuno
- Check-out del hotel
- **Vistas de Despedida de las Islas Madeira desde el mirador Cabo Girão, el Promontorio más alto de Europa**
- Nos recogerán en nuestro hotel.
- Traslado por carretera a través de los túneles montañosos con parada en el Mirador de Cabo Girão.
- El mirador de Cabo Girão, con su famosa plataforma de cristal suspendida, llamada skywalk,

es actualmente una de las atracciones turísticas más visitadas (y seguramente más fotografiadas) del archipiélago. El mirador ofrece una perspectiva única sobre las ciudades de Câmara de Lobos y Funchal: un paisaje urbano enmarcado por un anfiteatro natural orientado al sur.

- ¡Este será el último mirador de nuestro viaje en Madeira, por lo que podrías llamarlo una vista de despedida (o hasta pronto)!
- **Camacha, una Tierra de Manzanas: Visita y Degustación de una Bodega de Sidra con Comida de Despedida Madeirense**
- Visita a una bodega de sidra local en Camacha para conocer la historia de la sidra de Madeira y degustarla, seguido de una comida ligera tradicional. ¡Esta será nuestra última comida juntos, así que queremos que sea especial y esté **llena de verdaderos sabores locales!**
- Después de comer, traslado al aeropuerto de Funchal para dejarlo alrededor de las **15.00hrs aprox.**, luego el segundo regreso al centro de la ciudad de Funchal a las **15.30hrs aprox.** (***NOTA:** Si deseas reservar alojamiento antes o después del tour, [ponte en contacto con nosotros para solicitar un presupuesto](#). También podemos ofrecerte un [viaje a medida](#) si planeas **prolongar tu estancia en las Islas Madeira**, por ejemplo, visitando incluso la **isla vecina de Porto Santo**. Si deseas continuar tus vacaciones en el continente de Portugal, ¡háznoslo saber!)
- **Despedida** de parte de los líderes del grupo E&W (Sean y Angie).

B, L

FIN DEL VIAJE E&W DEL VERDADERO SABOR DE LA ISLA DE MADEIRA

Incluido

- **6 Noches de alojamiento** en ocupación Doble o Single en base a **Hoteles Boutique 4*** según se especifica en la sección **Alojamiento**.
- **7 (B): Desayunos** diarios excepto el día de llegada.
- **7 (L): Comidas y 6 (D): Cenas** se especificaron por itinerario con menús fijos (**3 platos o más! con bebidas**) basados en una mezcla de cocina tradicional, petiscos ligeros informales y relajados y cocina innovadora a cargo de chefs expertos. Muchas de nuestras comidas se realizarán en lugares especiales que hemos seleccionado como; bodegas/viñedos, jardines en terrazas, edificios históricos tradicionales, restaurantes con vistas panorámicas al mar, elegantes comedores de hoteles, etc... Incluso pasaremos tiempo con los chefs durante nuestras clases de cocina y demostraciones degustarás lo que se ha preparado, de cerca y en persona. ¡Nuestros chefs locales! ¡Saldrás probando una variedad de cocina local de Madeira! Se incluirá vino y otras bebidas en todas las comidas seleccionadas para acompañar cada comida.
- **1 bebida de bienvenida con vino de Madeira en la terraza** del hotel la noche de tu llegada a Madeira.
- Todo el Transporte y traslados según lo especificado por itinerario en vehículos totalmente equipados según lo especificado en la sección **Transporte**.
- 2 líderes del **grupo fundadores de E&W** con más de **25+ años de experiencia en tours gastronómicos y enológicos** por el **norte de España y Portugal** (***NOTA:** Nuestro fundador Sean O`Rourke y su esposa Angie O`Rourke liderarán este viaje especial).
- **¡Guías locales expertos** en Madeira con un conocimiento amplio de la gastronomía local, la naturaleza, la cultura, la historia y más! (***NOTA:** Los días 3, 4, 5 y 6.)
- Todas las entradas con guías locales están incluidas en el costo.

- **1 visita al mercado de agricultores con un chef local experto** en Funchal para ver todo el pescado, marisco, frutas, verduras, etc.
- **2 clases de cocina/demostraciones:** en Funchal, una **clase práctica masterclass** con 3 platos de cocina tradicional de Madeira, incluso aprenderás a hacer Poncha! En Santana, tendrás una **demostración de cocina de recetas caseras tradicionales cocinadas a fuego lento** sobre una leña abierta y fritas en una cocina histórica de Madeira en una casa de piedra.
- **1 Delantal de Regalo E&W** con PDF de recetas preparadas.
- **3 senderos naturales y paseos por el bosque**, hemos seleccionado 1 sendero de montaña Levada (Vereda dos Balcões) con un mirador increíble al final, tiene aproximadamente 3 km. La otra ruta (Rota da Banana) es a través de las plantaciones de plátanos, una caminata corta pero divertida de aproximadamente 1,2 km. En el bosque de Fanal caminaremos entre árboles centenarios, será una caminata muy relajada con paradas para tomar fotografías, no una caminata por senderos. Todos los paseos se consideran fáciles y llanos. Durante nuestras visitas a viñedos, granjas, miradores, pueblos antiguos, etc., tendremos que caminar un poco para quemar algunas calorías después de todo el tour gastronómico!
- **1 Bolsa Regalo E&W** para llevar tus cosas en nuestros paseos, etc...
- **1 Tour en Jeep 4x4 en la Naturaleza** para ver la costa norte de la isla de Madeira.
- **1 Tour gastronómico** a pie en Funchal degustando frutas en el mercado y otras delicias con un guía gastronómico local experto.
- **Varios miradores** para admirar las espectaculares vistas de la isla de Madeira. Subiremos (en autobús) al tercer pico más alto de Madeira, el Pico do Areeiro, de 1818 metros, y a otros puntos panorámicos populares como el mirador Cabo Girao Skywalk.
- **1 Paseo en teleférico y carro de cesto** en Funchal.
- **4 Catas y Visitas de Vino en entornos únicos**, visitaremos a 3 productores de vino que elaboran vinos de mesa en la **DOP Madeirense**, caminando por un **Viñedo Orgánico** y degustando diversas variedades de uvas de vino tinto y blanco siendo la más popular la uva blanca Verdelho. En Funchal, **cata de vinos Premium de Madeira en Blandy's Wine Lodge**.
- **1 Degustación de Nikkita o Poncha** en Camara de Lobos donde nacieron estas **bebidas madeirenses!**
- **1 Visita y degustación a la destilería de ron de caña de azúcar** en Porto da Cruz.
- **1 Visita y Degustación de Sidrería** en Camacha.
- **1 Visita al Museo/Granja del Plátano con degustación** de plátano, cerveza de plátano y licor de plátano en Ponta do Sol.
- **1 Fiesta Local**, Festa do Sao Martinho para probar los vinos jóvenes y el Bacalao a la Plancha.
- **1 visita al Jardín Tropical** de Funchal.
- Impuestos locales

Excluido

- Los vuelos no están incluidos.
- Transporte no especificado
- Comidas no especificadas.
- Portaequipaje.
- Cualquier tarifa de entrada cuando no estés con un guía o líderes del grupo.
- Propinas para el líder del tour, el conductor y los guías locales (no son obligatorios, pero se otorgan si disfruta de los servicios)

- Cancelación de Viaje y Seguro Médico (***NOTA:** Es obligatorio enviar su póliza de seguro al momento del pago final, no podemos aceptar a nadie en el tour que no tenga una póliza de seguro médico y de cancelación válida durante la duración del viaje.)
- Cualquier otro artículo no especificado en lo incluido.
- *Alojamiento y gastos previos y posteriores al tour. (***NOTA:** Si deseas reservar alojamiento antes o después del tour, **por favor pónete en contacto con nosotros para solicitar un presupuesto.** También podemos ofrecerte [un viaje a medida](#) si planeas prolongar tu estancia en las Islas Madeira, por ejemplo, visitando incluso la isla vecina de Porto Santo. Si deseas continuar tus vacaciones en el continente de Portugal, ¡háganoslo saber!)

Recogida

- Aeropuerto en Funchal (Aeropuerto Madeira Cristiano Ronaldo)

Dejar

- Aeropuerto en Funchal (Aeropuerto Madeira Cristiano Ronaldo)
- Centro de Funchal

Política de cancelación

CONDICIONES DE PAGO Y CANCELACIÓN.

Calendario de pago:

- Al momento de reservar se requiere un **depósito del 30%**.
- **90 días** antes de la salida se debe pagar el **saldo final**.
- Si reserva dentro de los 90 días posteriores a la fecha de su tour, el monto total deberá pagarse al momento de la reserva.

Política de Cancelación:

Tipo de tour: Tour de varios días en grupos reducidos

- Todas las cancelaciones deben realizarse por escrito, firmadas a mano por la persona que realizó el pago y enviadas por correo electrónico a **info@eatandwalkabout.com**
- La fecha de Cancelación se basará en el día en que E&W reciba su escrito.
- Se aplicará el siguiente % del costo total de penalización a partir de la fecha de recepción del aviso de cancelación:
 - **+90 días** antes de la fecha de salida: **30% del coste total por persona no es reembolsable.**
 - **90 a 61 días** antes de la fecha de salida: **50% del coste total por persona no es reembolsable.**
 - **60 a 31 días** antes de la fecha de salida: **75% del coste total por persona no es reembolsable.**
 - **30 días o menos** antes de la salida: el **100% del coste total por persona no es reembolsable.**

- Los reembolsos se realizarán de la misma forma en que se realizó el pago, en el caso de transferencia bancaria los costos de transacción deben ser cubiertos por el destinatario.
- Consulta nuestros **Términos y Condiciones Generales** para obtener más información sobre **tarifas de cambio, requisitos de seguro**, etc.

Requisitos del seguro de viaje:

La protección de viaje no está incluida en el tour. Para participar en E&W True Flavor Journeys, es obligatorio tener un nivel mínimo de seguro de viaje médico y de emergencia. Debe enviar una copia de su póliza de seguro de viaje a info@eatandwalkabout.com en el momento del pago final. Si no lo recibimos no podrás unirte al grupo. El seguro de viaje es para ayudar a proteger su inversión de viaje, sus pertenencias y, lo más importante, a usted mismo, de aquellas circunstancias imprevistas que puedan surgir antes o durante su viaje.

Términos y condiciones generales y aviso de renuncia:

- Cuando reservas unas vacaciones con nosotros, aceptas todos los términos, así como todo lo especificado en nuestro [Aviso de renuncia](#).
- Aquí puedes ver listados en nuestro sitio web los [Términos y condiciones generales de vacaciones](#) completos.

Alojamiento

- **4 Noches (Funchal):** Castanheiro Boutique Hotel 4*
- **2 Noches (Porto Moniz):** Aqua Natura Bay 4*

Transporte

- **Mercedes Benz Clase E Sedán o Minivan Clase V** para todos los traslados desde el aeropuerto al hotel a tu llegada dependiendo de cuantas personas lleguen en los diferentes horarios.
- **Minibús totalmente equipado** para todos los transportes y tours según itinerario.
- **Jeeps 4x4 (8 plazas por jeep)** el día 6 en el norte de la isla de Madeira.

Valoraciones

★ ★ ★ ★ ★ Sean & Angie (28 Marzo 2024)

Madeira es un lugar mágico. Esta es la segunda vez que visitamos y amamos la gastronomía y la naturaleza.