



GRUPO GARAY

COA viajes. 
¿Te vienes?

GRUPO GARAY

BURGO DE OSMA (SORIA) – “42ª Jornadas Ritogastronómicas de la Matanza del cerdo”

Del 4 al 6 de marzo de 2016

VIERNES 4 MARZO: Cuenca – Burgo de Osma (Soria)

16.30 h: Reunión de los asistentes al viaje en la Estación de autobuses de Cuenca, para iniciar nuestro viaje con destino Burgo de Osma (Soria). Pertinentes paradas en camino para descanso del chófer.

21.00 h aprox.: Llegada a el Burgo de Osma (Soria); acceso a nuestro hotel: CASTILLA TERMAL BURGO DE OSMA 4* Sup. Distribución de habitaciones.

21.30 h aprox.: Cena en el restaurante del hotel. Tras la misma, alojamiento de nuestros señores clientes.



SÁBADO 5 MARZO: Burgo de Osma (Soria) – 42ª Jornadas Ritogastronómicas de la Matanza, declarada Fiesta de Interés Turístico

09.00 h aprox.: Desayuno en los salones del hotel.

10:30 – 11:30 h.: Charla informativa sobre Herbicidas de cereal y abonos foliares.

Nota importante: Los/las acompañantes, durante esta charla, tendrán el acceso al Claustro Termal del hotel, que incluye piscina activa con burbujas, línea de serie de chorros relajantes, cortinas y cañones de agua, y amplias zonas de reposo para el descanso y disfrute de cuerpo y mente. ¡No olvides tu bañador!

12.30 h.: Ceremonia del ‘Rito de la Matanza’. A continuación, tiempo libre hasta el almuerzo.

14:00 h.: Almuerzo de 22 platos encuadrado dentro de las 42ª Jornadas Ritogastronómicas de la Matanza del cerdo, declarada Fiesta de Interés Turístico especial por la Junta de Comunidades de Castilla y León.

Pol. Ind. Sepes – Ctra. De Motilla. C/ Pasillos, 161
16004 Cuenca
969 210189 E-mail: info@coaviajes.com



GRUPO GARAY

COAviajes. 

¿Te vienes?

Composición del Menú de los 22 platos – Tradicional de Matanza

ENTRANTES

- 1.-Jamón Ibérico.
- 2.-Lomo Ibérico.
- 3.-Chorizo frito de matanza.
- 4.-Torreznos del alma de Soria.
- 5.-Costillas en aceite.
- 6.-Morcilla de arroz.
- 7.-Pastel de hongos y verduras.
- 8.-Revuelto mixto.
- 9.-Rabos estofados.
- 10.-Ensalada de oreja y endivias.
- 11.-Mollejas con setas.
- 12.-Manitas guisadas.
- 13.-Albóndigas de la abuela.

ENTONANTES A ELEGIR

- 14.-Alubias pintas del Burgo o Caldo de parturienta.

DIGESTIVOS

- 15.-Sorbete de limón al Cava.

TERCEROS

- 16.-Cochinillo Asado.
- 17.-Jamón asado.
- 18.-Jarrete de Verduras.
- 19.-Lomo escabechado.

POSTRES

- 20.-Dulces Tradicionales.
- 21.-Helado especial.
- 22.-Postre de Manzana Soriana "Livinda".

BEBIDAS

- Vino tinto Ribera del Duero.
Agua mineral.
Cerveza.

¡Y repite todo lo que quieras!

21.30 h. aprox.: Cena en el restaurante del hotel. Descanso.

Pol. Ind. Sepes – Ctra. De Motilla. C/ Pasillos, 161
16004 Cuenca
969 210189 E-mail: info@coaviajes.com



GRUPO GARAY

COAviajes. 
¿Te vienes?

DOMINGO 6 MARZO: Burgo de Osma – Cañón Río Lobos - Cuenca

09:00 h.: Desayuno en el hotel.

10.30 h: Visita a la Catedral del Burgo de Osma (Soria), con guía local incluido.

11.45 h: Salida del autobús hacia el Parque Natural "Cañón del Río Lobos", donde disfrutaremos de un agradable paseo por la naturaleza en uno de los lugares naturales más representativos de la provincia de Soria. FOTO DE GRUPO.

13.30 h: Reparador **almuerzo** en el restaurante 'El balcón del Cañón' (Ucero – Soria).



16:00 h.: Salida en autocar desde Ucero con dirección Cuenca. Pertinentes paradas en camino para descanso del conductor.

Llegada a Cuenca. Fin del viaje y de nuestros servicios.

INCLUYE:

- Transporte en moderno autocar por las rutas indicadas en destino
- Estancia en el Hotel Castilla Termal Burgo de Osma 4**** Sup. (acceso a Claustro Termal incluido)
- Habitaciones Dobles
- Régimen de PENSIÓN COMPLETA, según se indica en el itinerario.
- Bebidas y café incluidos en todas las comidas
- Visitas a Catedral del Burgo de Osma y Parque Natural del "Cañón del Río Lobos", con guías Oficiales de Turismo incluidos para ambas visitas.
- Almuerzo en restaurante 'El Balcón del Cañón' (Ucero).
- Acompañante de 'COA Viajes' durante todo el circuito
- Seguro turístico de viaje
- I.V.A.

NO INCLUYE:

- Extras en el hotel y Restaurantes (resto bebidas, tfno., etc...)
- Cualquier servicio no indicado en el apartado anterior.

Pol. Ind. Sepes – Ctra. De Motilla. C/ Pasillos, 161
16004 Cuenca
969 210189 E-mail: info@coaviajes.com



GRUPO GARAY



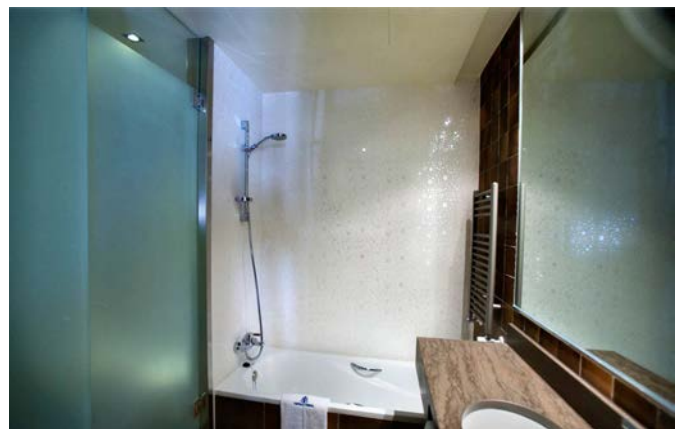
HOTEL CASTILLA TERMAL 4**** Sup.

Situado en un emblemático edificio del S. XVI, antigua Universidad de Santa Catalina, Castilla Termal Burgo de Osma es la primera Hostería Real de 4 estrellas de Castilla y León.

El edificio sigue manteniendo su majestuosidad contando con su original fachada plateresca y su patio renacentista, cerrado por una gran cúpula acristalada como epicentro del edificio, hoy en día acoge el punto de encuentro social del hotel.

El establecimiento dispone de 70 habitaciones, 4 de ellas suites, 9 dobles superior y dos adaptadas para los usuarios con movilidad reducida. El hotel completa sus instalaciones con una amplia oferta en su servicio de restauración, donde se puede disfrutar de la cocina tradicional soriana elaborada con los productos de la tierra, cafetería, sala infantil, zona de Internet, salas de reuniones y salón de banquetes, así como piscina exterior.

La zona termal, bajo el patio renacentista y su gran cúpula acristalada acoge la piscina termal, el circuito de contrastes y el resto de tratamientos termales.



Pol. Ind. Sepes – Ctra. De Motilla. C/ Pasillos, 161
16004 Cuenca
969 210189 E-mail: info@coaviajes.com



GRUPO GARAY



RESTAURANTE Hotel Castilla Termal (cena 19/02)

Entrante-Primero

Marmita de arroz caldoso de pescados y marisco

Segundo

Lomo de ternera de la región a la parrilla, sal de escamas y melodía de setas silvestres

Postre

Tarta melosa de chocolate con helado de plátano

BODEGA

Agua Mineral
Vino Blanco D.O. Rueda
Vino Tinto D.O. Ribera del Duero 'Roble'
Cafés, tés e infusiones varias



GRUPO GARAY



RESTAURANTE Hotel Castilla Termal (cena 20/02)

Entrante-Primero

Ensalada de bonito fresco escabechado, con yemas de puerro a la mostaza antigua

Segundo

Medallones de merluza rellenos de royal de gambas con crema de berberechos

Postre

Torrija de leche con pera caramelizada

BODEGA

Agua Mineral
Vino Blanco D.O. Rueda
Vino Tinto D.O. Ribera del Duero 'Roble'
Cafés, tés e infusiones varias



GRUPO GARAY

COAviajes. 

¿Te vienes?

RESTAURANTE 'El Balcón del Cañón' – Ucero (almuerzo 21/02)

Entrantes

Mojama
Pulpo a la brasa
Revuelto de hongos
Patatas de la casa
Ensalada

Segundo: Chuletón o Bacalao (a elegir)

Postres de la casa

Bodega
Bebida: vino Ribera del Duero, gaseosa y agua
Café

Chupito



Pol. Ind. Sepes – Ctra. De Motilla. C/ Pasillos, 161
16004 Cuenca
969 210189 E-mail: info@coaviajes.com