



Actividades Gastroexperimenta Experiences

Turismo: Día de campo con show cooking de paella

Disfrute de un magnífico día de campo y con show cooking de paella en directo, con un menú en el cual disfrutarán de la gastronomía con Sabor a Málaga, en un marco incomparable de la Costa del Sol interior. Si quieren disfrutar de un día en plena naturaleza, ponemos a su disposición nuestras instalaciones para que pueden realizar diferentes actividades, juegos, disfrutando del buen clima de Málaga. Además les invitamos a disfrutar de un paseo por nuestro espacio Guadalhorce Arboretum, conocer nuestro olivar y los cítricos más comunes de la comarca con degustaciones de los mismos.

Valor añadido: Si lo desea después de la comida le podemos ofrecer servicio de DJ con música al aire libre.



*Actividad combinable con la visita al Caminito del Rey [Ver en la web](#)



Ver online

Ficha reserva de experiencia:

Fecha de visita:

Agencia:

Persona de contacto:

Teléfono de contacto:

Referencia:

Precio: 30€ / Mínimo 40pax

[VER VÍDEO "Día de campo con Show cooking de Paella"](#)



GASTROEXPERIMENTA
GASTROEXPERIMENTA
GASTROEXPERIMENTA



Show cooking de paella

Aperitivo para degustar durante la realización de la paella

- Aceitunas aloreñas aliñadas
- Surtidos de 4 variedades de quesos de Álora
- Jamón bodega curado
- Cucharitas de porra antequerana
- Ensaladilla Malagueña

Los aperitivos se servirán mientras se elabora la paella, para que los asistentes puedan ver la elaboración en directo. Una vez realizada la paella pasarán a la mesa para continuar con el menú.

Incluye 1 bebida por persona durante la elaboración de la paella

Los asistentes pueden pedir más abonando las consumiciones extras.

Menú

(Sentados en mesa)

Durante la comida están todas las bebidas incluidas sin límite

Vino blanco de Málaga - vino tinto de Málaga – cervezas - refrescos

Aperitivo surtido individual

- Tosta de lomo de orza en pan cateto
- Pincho de tortilla de la huerta
- Croquetas de Sopas Perotas (Típico de Álora)

Plato principal

Paella a la leña realizada al aire "Show cooking"

Postre

Puding de manzana

PLANO DE ORIENTACIÓN



- 1 PALMERA DATILERA
- 2 MORAL LLORON
- 3 ACEBUCHÉ
- 4 CHUMBA SIN ESPINAS
- 5 PERAL
- 6 LIMA
- 7 NARANJO AGRIO
- 8 LANE LATE
- 9 NAVELINA
- 10 CAQUI
- 11 HÍBRIDO...LIMON + CLEMENTINO
- 12 MORAL
- 13 WACHINTONIA
- 14 NISPERO
- 15 SALUSTIANA
- 16 VALENCIA LATE
- 17 PLATANERA
- 18 HIGUERA BREVAL
- 19 VARIETADES DE OLIVARES
- 20 VARIETADES DE INJERTOS
- 21 LIMON LUNERO
- 22 POMELO ROSA

- 23 POMELO AMARILLO
- 24 NARANJO DE SANGRE
- 25 NARANJO DULCE
- 26 MANDARINO
- 27 GRANADO
- 28 VIÑA
- 29 OLIVO MANZANILLO
- 30 MANZANO
- 31 CIRUELO BLANCO
- 32 CIRUELO ROJO
- 33 ALBARICOQUE
- 34 ALMENDRO BRAVÍO
- 35 ALMENDROS GUARA
- 36 MEMBRILLO
- 37 CHUMBERA
- 38 ALGARROBO
- 39 OLIVAR OJIBLANCO
- 40 OLIVO HOJIBLANCO
- 41 LIMON BERNA
- 42 CEREZO
- 43 MELOCOTÓN
- 44 AGUACATE
- 45 OLIVO PICUAL
- 46 JARDIN DE CACTUS
- 47 PARRA "SULTANINA"
- 48 PARRA MOSCATEL ROMANA
- 49 CASTAÑO
- 50 MEMBRILLO BRAVÍO "Raíz del Nispero"

- 51 MANZANILLA
- 52 AUCITA REAL
- 53 POLEO
- 54 HIERVA LUISA
- 55 TOMILLO
- 56 ALOE VERA
- 57 DAMA DE NOCHE
- 58 GERANIO LIMÓN
- 59 ALBAHACA
- 60 LANTISCOS
- 61 LAUREL
- 62 CITRONELA
- 63 JAZMÍN
- 64 HORÉGANO
- 65 ROMERO
- 66 ROMERO RASTRERO
- 67 LAVANDA
- 68 CHILINDRO



Fusionamos el medio ambiente con la gastronomía saludable. Infórmese sobre nuestras actividades para grupos turísticos o lúdicas para colegios