



OBRAS MAESTRAS CULINARIAS

Un viaje a las estrellas Michelin de Alemania

ESTE PROGRAMA INCLUYE

Transporte de lujo en vehículo premium, chofer-guía de habla hispana alojamiento en hoteles de 5 estrellas con desayuno diario, todas las visitas y servicios descritos en el itinerario y cinco exquisitas cenas en restaurantes con estrella Michelin, que ofrecen las mejores experiencias culinarias a lo largo de su viaje.

DÍA 1 Múnich Bienvenido a Múnich, la elegante capital de Baviera. Por la noche, disfrute de un exclusivo menú de nueve platos en el aclamado restaurante Les Deux, galardonado con una estrella Michelin. Bajo la dirección de Johannes Strate, la cocina francesa se fusiona con toques contemporáneos, creando una experiencia gastronómica de sabores excepcionales y maridajes cuidadosamente seleccionados. Un comienzo verdaderamente inolvidable para su viaje culinario.

DÍA 2 Múnich Saboree lo más destacado de la gastronomía muniqueña en una visita guiada al famoso Viktualienmarkt. Pruebe una variedad de delicias locales y sumérjase en la vibrante atmósfera de uno de los mercados de alimentos más emblemáticos de Múnich.

DÍA 3 Múnich – Constanza Viaje de Múnich a Constanza, una pintoresca ciudad a orillas del lago Constanza, conocida por sus impresionantes vistas del lago y su ambiente encantador. Las serenas aguas y las colinas circundantes crean un apacible refugio. Alójese en el Hotel Riva, galardonado con una estrella Michelin, donde el diseño contemporáneo se une al lujo. Con su ubicación junto al lago, su impecable servicio y sus impresionantes vistas, ofrece una combinación perfecta de elegancia y confort.

DÍA 4 Constanza Disfrute de un día de total relajación junto al Lago de Constanza, paseando por su orilla o explorando Zúrich y las majestuosas Cataratas del Rin con su chofer-guía. Por la noche, deleite su paladar con un menú exclusivo de 10 platos, diseñado por el renombrado Chef Stephan Kipper en el Restaurante Ophelia**

DÍA 5 Constanza – Donaueschingen Viaje de Constanza a Donaueschingen, situada en la Selva Negra y famosa por sus especialidades regionales como el jamón de la Selva Negra y los vinos locales. En el Hotel Öschberghof, disfrute de un menú de 7 platos en el Restaurante Ösch Noir**, preparado por el Chef Nils Henkel, famoso por su enfoque innovador de la cocina alemana moderna.

DÍA 6 Donaueschingen Excursión de un día a Baiersbronn y visita al famoso Traube Tonbach. Disfrute de una comida de cinco platos en el restaurante 1789*, dirigido por el chef Frank Buchholz, quien fusiona tradición e innovación en cada plato. A lo largo del trayecto, descubra las delicias de la Selva Negra, como la emblemática tarta Selva Negra, quesos locales y cervezas artesanales, que completarán su inmersión en la auténtica gastronomía regional.

DÍA 7 Donaueschingen (Selva Negra) – Stuttgart – Donaueschingen Hoy, viaje a Stuttgart. Deleítese con la innovadora cocina del chef Vincent Klink, galardonado con una estrella Michelin por su creativa fusión entre las tradiciones francesa y suaba. Culmine esta experiencia con un exclusivo menú de 6 platos en el restaurante Wiedlandshöhe, también premiado con una estrella Michelin. A lo largo del trayecto, explore pintorescos pueblos y disfrute de las especialidades regionales, como los vinos locales y los tradicionales brezel suaves.

DÍA 8 Donaueschingen – Stuttgart Hoy, traslado al aeropuerto de Stuttgart. Durante el trayecto, disfrute del pintoresco paisaje de la región mientras revive la increíble experiencia vivida.

PERSONALICE SU VIAJE CON ESTAS EXPERIENCIAS EXCLUSIVAS

Taller de Schwarzwälder Kirschtorte

Descubra los secretos del pastel original de la Selva Negra. Aprenda la receta tradicional y disfrute de una demostración detallada. Finalice la experiencia disfrutando de un café y de una porción de torta.

Sabores de la Selva Negra: Visita a Granjas

Descubra las encantadoras granjas familiares del Hochschwarzwald, donde podrá disfrutar de las exquisitas delicias locales, como el jamón de la Selva Negra, y otras especialidades regionales, directamente de sus productores.

Masterclass de Elaboración de Brezels en Múnich

Viva una experiencia exclusiva de horneado de brezels, donde podrá preparar, moldear y hornear sus propios brezels. Culmine la actividad con una degustación tradicional bávara que incluye brezels, salchichas blancas y cerveza de trigo, como los locales disfrutaban antes del mediodía.



HOTELES EXCLUSIVOS

Rosewood, Múnich
RIVA, Constanza
Der Öschberghof, Donaueschingen (Selva Negra)

PRECIOS

Temporada: 01.01.2026 – 31.03.2027
Salidas: a diario

¡Precios por persona en € sujetos a disponibilidad según la fecha de viaje!

Viaje Privado (con guía)	
No. de participantes	
2	13.949,-
4	11.065,-
6	9.979,-

Selfdrive (sin guía)	
No. de participantes	
2	8.679,-
4	8.305,-
6	8.055,-

Salidas Garantizadas	Viajes en Tren	Escapadas	Experiencias Únicas	Viajes Privados	Viajes Culturales	Fuera de los Caminos Trillados	Viajes Culinarios	Viajes en Familia	Tourismo Accesible	Viajes Luna de Miel	Viajes de Lujo
----------------------	----------------	-----------	---------------------	-----------------	-------------------	--------------------------------	-------------------	-------------------	--------------------	---------------------	----------------