

# EXPERIENCIAS CAMP DE TÚRIA

---



[www.turismocampdeturia.es](http://www.turismocampdeturia.es)

Título	<b>Descenso en kayak</b>
Empresa/empresas proveedoras	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valencia Adventure</li> </ul>
Datos para la reserva	<ul style="list-style-type: none"> <li>674 24 86 20</li> <li>reservas@valenciadventure.com</li> <li><a href="http://www.valenciadventure.com">www.valenciadventure.com</a></li> </ul>
Descripción de la experiencia	<p>Valencia Adventure ofrece la actividad de descenso en kayak por el río Turia, recorrido de 4km y con una duración entre 1-1,5h.</p> <p>Público al que va dirigido: a partir de 5 años.</p>
¿Qué incluye y qué necesitas?	<p>Incluye:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>El material necesario</li> <li>Guías titulados</li> <li>Fotografías gratuitas</li> <li>Seguro RC y ACC</li> </ul> <p>Necesitas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bañador</li> <li>Botellita de agua</li> <li>Zapatillas cerradas o escaarpines</li> <li>Toalla, ropa, muda y calzado de cambio</li> <li>Sujeción para las gafas si no te las puedes quitar</li> <li>Crema solar</li> </ul>
Condiciones de reserva	<p>Grupo mínimo de 4 participantes.</p> <p>Reserva con 36 horas de antelación. La fecha de la actividad puede verse modificada por motivos meteorológicos u otras causas ajenas a la empresa. En todo caso se elige una nueva fecha, no se devuelve el importe abonado.</p>
Periodo de consumo	Durante todo el año. Dos horarios: 10:00h y 16:00h.
Precio desde	35€ pax. Menores de 12 años 30€/pax.

Título	<b>Tubing por el río Turia</b>
Empresa/empresas proveedoras	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valencia Adventure</li> </ul>
Datos para la reserva	<ul style="list-style-type: none"> <li>674 24 86 20</li> <li>reservas@valenciadventure.com</li> <li><a href="http://www.valenciadventure.com">www.valenciadventure.com</a></li> </ul>
Descripción de la experiencia	<p>Valencia Adventure pone a vuestra disposición una experiencia de tubing por el río Turia. Desciende con sus flotadores hinchables y super resistentes.</p> <p>El río Turia es el río más cercano a Valencia, prácticamente no hay que desplazarse, con lo cual resulta ideal para pasar una agradable mañana o tarde navegando por sus aguas en familia o amigos.</p>
¿Qué incluye y qué necesitas?	<p>Incluye:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Alquiler de tubing</li> <li>Transporte hasta punto de inicio</li> <li>Casco y chaleco</li> <li>Neopreno en temporada de invierno</li> <li>Bote estanco (si lo quieren)</li> <li>Seguro RC y ACC</li> <li>Guías profesionales</li> </ul> <p>Necesitas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bañador</li> <li>Botellita de agua</li> <li>Zapatillas cerradas o escaarpines</li> <li>Toalla, ropa, muda y calzado de cambio</li> <li>Sujeción para las gafas si no te las puedes quitar</li> <li>Crema solar</li> </ul>
Condiciones de reserva	<p>Grupo mínimo de 2 participantes.</p> <p>Reserva con 36 horas de antelación. La fecha de la actividad puede verse modificada por motivos meteorológicos u otras causas ajenas a la empresa. En todo caso se elige una nueva fecha, no se devuelve el importe abonado.</p>
Periodo de consumo	Durante todo el año. Dos horarios: 10:00h y 16:00h.
Precio desde	25€ pax.

Título	<b>Aventura vertical</b>
Datos para la reserva	<p>Gorgo Aventuras</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 678422016</li> <li>• <a href="http://www.gorgoaventuras.com">www.gorgoaventuras.com</a></li> <li>• <a href="mailto:javier@gorgoaventuras.com">javier@gorgoaventuras.com</a></li> </ul>
Descripción de la experiencia	<p>Gorgo aventuras pone a disposición de los más valientes y aventureros una experiencia única de barranquismo en la Sierra Calderona. Saliendo a pie desde Gátova (Sierra Calderona) recorreremos la montaña más emblemática de la localidad. Disfrutaremos de la vista más espectacular y desconocida del pueblo, viendo antiguos vestigios de la Guerra Civil, escucharemos leyendas e historias de la expulsión de los moriscos y sus tesoros escondidos, hasta llegar a una consecución de pasamanos y rápeles de hasta 18 metros, que, tras un descenso vertiginoso, nos llevarán de vuelta al pueblo.</p> <p>Público al que va dirigido: parejas, amigos y familias con hijos mayores de 12 años</p>
¿Qué incluye?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Guía de montaña y barrancos local titulado (Socio AEGM Nº.1521)</li> <li>• Equipo específico de grupo e individual (arnés, casco, cuerdas, descensor, etc.)</li> <li>• Fotografías de recuerdo.</li> <li>• Seguro de accidentes.</li> </ul>
Condiciones de reserva	<p>Pago anticipado para poder reservar. Devolución 100% hasta 7 días antes, devolución 50% hasta 1 día antes.</p> <p>Con posibilidad de alojamiento alquilando la casa rural completa.</p>
Periodo de consumo	Fines de semana y festivos durante todo el año
Precio desde	<p>70€ para dos personas. Grupos de 2 a 8 personas.</p> <p>En caso de escoger alojamiento, alquilando la casa rural completa, desde 240€ 2 días para 4 personas.</p>

Título	<b>Iniciación a la escalada deportiva</b>
Datos para la reserva	<p>Valencia Adventure</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 674 24 86 20</li> <li>• <a href="http://www.valenciadventure.com">www.valenciadventure.com</a></li> <li>• <a href="mailto:reservas@valenciadventure.com">reservas@valenciadventure.com</a></li> </ul>
Descripción de la experiencia y público	<p>Aventúrate durante dos horas y media con esta actividad a la iniciación de la escalada deportiva. Se realiza en una cantera con diferentes niveles muy asequibles, lo que permite realizar la actividad a partir de 6 años. No es necesaria experiencia previa.</p>
¿Qué incluye?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Guía profesional</li> <li>• Casco y Arnés</li> <li>• Si no tienes pies de gato pregúntanos por si tenemos tu talla</li> <li>• Seguro de responsabilidad civil y de accidentes</li> </ul>
Condiciones de reserva	Reservar al menos con 48 horas de antelación.
Periodo de consumo	De septiembre a mayo, a las 9h, 9:30, 10h.
Precio desde	<p>2 pax: 50€/pax  3 pax: 40€  4 pax: 35€  5 a 8 pax: 30€</p>

<b>Título</b>	<b>Aventura ecuestre con sabor</b>
<b>Empresa/empresas proveedoras</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Restaurante El Vermut <ul style="list-style-type: none"> <li>• 605 77 75 84</li> <li>• info@restauranteelvermut.com</li> </ul> </li> <li>• Field &amp; Horse <ul style="list-style-type: none"> <li>• 610 22 65 55</li> <li>• fieldandhorse@gmail.com</li> </ul> </li> </ul>
<b>Datos para la reserva</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 610 22 65 55</li> <li>• www.fieldandhorse.com</li> <li>• fieldandhorse@gmail.com</li> </ul>
<b>Descripción de la experiencia</b>	<p>Field &amp; Horse junto con el restaurante El Vermut os ofrecen una experiencia perfecta para conocer el territorio de la Mancomunitat de Camp de Túrria y su gastronomía</p> <p>Conoceréis su territorio rural a caballo, os enseñaran las instalaciones donde viven los caballos y os explicaran cómo manejarlos y prepararlos para vivir la experiencia de viajar a lomos de uno. Pasearéis por los alrededores del centro entre pinos y caminos rurales. Tras esto podréis visitar el Museo de Recreaciones Históricas, con exposiciones de recursos y objetos que han sido utilizados en infinidad de películas. Por último, como colofón a esta divertida experiencia podréis escoger entre uno de los 4 menús del restaurante El Vermut, ubicado en una antigua alquería valenciana.</p> <p>Público al que va dirigido: todos los públicos.</p>
<b>¿Qué incluye?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Guía ecuestre.</li> <li>• Visita a las instalaciones.</li> <li>• Caballos para el paseo.</li> <li>• Posibilidad de realizar la experiencia con coche de caballos.</li> <li>• Comida Menú degustación “El Vermut.</li> </ul>
<b>Condiciones de reserva</b>	La reserva se hace en firme con pago por adelantado, política de cancelación gratis 72h antes.
<b>Periodo de consumo</b>	Durante todo el año. Grupos de 2 a 10 personas
<b>Precio desde</b>	110€ pax

<b>Título</b>	<b>Una experiencia de cultura y gastronomía visigoda en Riba-roja de Túria</b>
<b>Empresa/empresas proveedoras</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rebó restaurant             <ul style="list-style-type: none"> <li>• 601 98 87 71</li> <li>• linamarceladacalipa@gmail.com</li> </ul> </li> <li>• Arca Cultural             <ul style="list-style-type: none"> <li>• 601 05 75 23</li> <li>• Info@arcacultural.com</li> </ul> </li> </ul>
<b>Datos para la reserva</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 601 05 75 23</li> <li>• www.arcacultural.com</li> <li>• info@arcacultural.com</li> </ul>
<b>Descripción de la experiencia</b>	<p>En esta experiencia Arca Cultural os invita a una visita teatralizada en uno de los yacimientos más importantes de toda Europa de época visigoda, así como a explorar el Museo Visigodo del Pla de Nadal y el Yacimiento Pla de Nadal.</p> <p>Tras una mañana de descubrimiento y aprendizaje, de mano del restaurante Rebó podréis disfrutar de una comida visigoda con productos de proximidad, y culminarlo con el “Beso Visigodo”, un dulce elaborado por los artesanos de Riba-roja de Túria.</p> <p>Una oportunidad perfecta para descubrir la cultura y gastronomía de Riba-roja de Túria.</p> <p>Público al que va dirigido: parejas, familias, grupos</p>
<b>¿Qué incluye?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Visita con guía al museo y al yacimiento</li> <li>• Comida en el restaurante Rebó que incluye tosta o bocadillo, dulce a compartir, café y primera bebida.</li> </ul>
<b>Condiciones de reserva</b>	No incluye transporte, se necesita vehículo propio para desplazarse al yacimiento. Punto de encuentro en el Castillo de Riba-roja de Túria. Reserva hasta 24h antes de la actividad. Pago previo del 25 % reembolsable si se cancela por nuestra parte. Precios negociables por grupo mayor de 12 personas.
<b>Periodo de consumo</b>	Sábados y domingos. De lunes a viernes consultar disponibilidad.
<b>Precio desde</b>	50€ pax. Grupos de 12 a 55 personas.

<b>Título</b>	<b>Disfruta a Través de los Sentidos - Un Viaje Sensorial Único</b>
<b>Datos para la reserva</b>	<p>Herbes Alicia</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 639 930 028 / 96 165 22 15</li> <li>• <a href="http://www.herbesalicia.com">www.herbesalicia.com</a></li> <li>• <a href="mailto:herbesalicia@gmail.com">herbesalicia@gmail.com</a></li> </ul>
<b>Descripción de la experiencia</b>	<p>Déjate llevar por una experiencia que despertará todos tus sentidos. Comenzaremos con una infusión especial de especias, como el té aromático chai, con pimienta de Jamaica, clavo, jengibre, cardamomo, etc. que nos invitará a relajarnos y preparar nuestros sentidos para el viaje que está por comenzar.</p> <p>A continuación, te sumergirás en un mundo de aromas, texturas y sabores. Mientras te relajas, haremos una breve introducción sobre los productos que vamos a degustar, para que conozcas sus orígenes y características. Cada uno de ellos ha sido cuidadosamente seleccionado para ofrecerte una experiencia multisensorial.</p> <p>A través del gusto, tacto y olfato, descubrirás combinaciones únicas de sabores, mientras los aromas te transportarán a lugares desconocidos. Sentirás la temperatura y textura de cada producto, conectando con su esencia y permitiendo que cada detalle te lleve a una nueva sensación.</p> <p>Una experiencia perfecta para quienes buscan disfrutar de la vida a través de los pequeños placeres sensoriales.</p> <p>¡Ven y descubre cómo cada sentido te invita a explorar y disfrutar de lo mejor!</p>
<b>¿Qué incluye?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Degustación infusiones</li> <li>• Experiencia sensorial y olfativa con aplicación de cremas y aceites esenciales</li> </ul> <p>Duración de la experiencia: 1h. Apto para mayores de 18 años.</p>
<b>Condiciones de reserva</b>	<p>Reserva 20% sobre PVP</p> <p>Las reservas se realizan por teléfono o WhatsApp y se formalizarán una vez efectuado el pago, que puede realizarse en el local o mediante Bizum.</p> <p>Las cancelaciones pueden efectuarse hasta 48 horas antes de la actividad, con opción de reembolso completo o cambio de fecha.</p> <p>En caso de que la empresa deba cancelar la actividad por causas de fuerza mayor, se ofrecerá al cliente la posibilidad de reprogramar la experiencia en una nueva fecha o recibir el reembolso completo del importe pagado.</p> <p>Para condiciones específicas, consultar directamente con la empresa.</p>
<b>Periodo de consumo</b>	Lunes a sábado: 9h30-14h, 16h-20h. Domingo: 9h30-14h. Experiencia no disponible en festivos y sujeta a disponibilidad.
<b>Precio desde</b>	24€ pax. Grupos de 1 a 7 personas.



Título	<b>Conoce el cultivo de la espirulina</b>
Datos para la reserva	<p>Ecospirulina</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="http://www.ecospirulina.com">www.ecospirulina.com</a></li> <li>• <a href="mailto:info@ecospirulina.com">info@ecospirulina.com</a></li> <li>• 69 91 95 75 / 606 67 95 79</li> </ul>
Descripción de la experiencia	<p>Ven a visitar las instalaciones de Ecospirulina donde se cultiva la microalga espirulina, un microorganismo con 3.500 millones de años de historia.</p> <p>A lo largo de la visita aprenderéis sobre su cultivo, cosecha, usos y propiedades, para finalizar la visita se realizará una cata de espirulina artesanal y diferentes productos elaborados con ella.</p> <p>Público al que va dirigido: todos los públicos</p>
¿Qué incluye?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Visita guiada por el centro de cultivo.</li> <li>• Cata de productos elaborados con espirulina.</li> <li>• Guías expertos.</li> </ul>
Condiciones de reserva	Reserva previa a confirmar por email o por teléfono.
Periodo de consumo	Reserva previa a confirmar por email o por teléfono.
Precio desde	5€ pax. Grupos de 4 a 30 personas.

Título	<b>Conoce el poder de las plantas</b>
Datos para la reserva	<p>Ecospirulina</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="http://www.ecospirulina.com">www.ecospirulina.com</a></li> <li>• <a href="mailto:info@ecospirulina.com">info@ecospirulina.com</a></li> <li>• 69 91 95 75 / 606 67 95 79</li> </ul>
Descripción de la experiencia	<p>Las plantas de la Sierra Calderona tienen multitud de propiedades que las hacen muy interesantes: medicinales, aromáticas y culinarias, sin embargo, muchas de ellas son desconocidas para la mayoría de las personas.</p> <p>Mediante esta ruta interpretativa aprenderéis que estas plantas ofrecen muchas posibilidades para la cocina, el cuerpo y la mente. Tras la ruta podréis visitar las instalaciones de Ecospirulina y conocer su proceso de elaboración</p> <p>Público al que va dirigido: parejas, grupos de amigos interesados en la naturaleza</p>
¿Qué incluye?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ruta interpretativa “El poder de las plantas” por el municipio de Serra. Horario: 9:00 h Duración: 3 h.</li> <li>• 1 guía intérprete y seguro de responsabilidad civil</li> <li>• Visita a las instalaciones de Ecospirulina Horario: 12:00h. Duración: 45 min.</li> </ul>
Condiciones de reserva	<p>Comisión sobre PVP 15 %. Condiciones de reserva: la reserva se realiza mediante correo electrónico, WhatsApp o llamada telefónica. El pago se debe realizar al hacer la reserva mediante transferencia bancaria. La actividad se puede anular por razones meteorológicas o por falta de personas inscritas. Si se anula se devolverá el dinero o se trasladará la actividad a otra fecha previo acuerdo entre las partes.</p>
Periodo de consumo	<p>Todo el año.</p>
Precio desde	<p>15€ pax. Grupos de 10 a 30 personas.</p>

Título	<b>Historia, teatro y gastronomía en Serra</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calderona Viva <ul style="list-style-type: none"> <li>• 626 67 95 79</li> <li>• info@calderonaviva.com</li> </ul> </li> <li>• El Descanso de Serra <ul style="list-style-type: none"> <li>• 961 68 82 74</li> <li>• info@descansoserra.com</li> </ul> </li> </ul>
Datos para la reserva	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 626 67 95 79</li> <li>• www.calderonaviva.com</li> <li>• info@calderonaviva.com</li> </ul>
Descripción de la experiencia	<p>El núcleo urbano de Serra cuenta con varias esculturas de hierro que representan personajes de su historia y tradiciones. A través de una visita teatralizada, conoceréis la leyenda de “La Calderona”, el oficio de aguador o la vida de los cartujos de Portacoeli, entre otras aventuras.</p> <p>Al finalizar, los visitantes podréis degustar la paella artesanal preparada a leña elaborada por el restaurante El Descanso.</p>
¿Qué incluye?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Visita teatralizada con 2 guías-actores</li> <li>• Duración 1’30h</li> <li>• Menú en El Descanso de Serra</li> <li>• Postre elaboración propia</li> <li>• Seguro de responsabilidad civil</li> </ul>
Condiciones de reserva	<p>Comisión sobre PVP 15 %. La reserva se realiza mediante correo electrónico, WhatsApp o llamada telefónica. El pago se debe realizar al hacer la reserva mediante transferencia bancaria. La actividad se puede anular por razones meteorológicas o por falta de personas inscritas. Si se anula se devolverá el dinero o se trasladará la actividad a otra fecha previo acuerdo entre las partes.</p>
Periodo de consumo	Bajo disponibilidad. Sábados y domingos durante todo el año.
Precio desde	40€ pax. Grupos de 10 a 30 personas.

<p>Título</p>	<p><b>Una experiencia de cultura y gastronomía en Benissanó</b> <b>Menú Castillo de Benissanó</b></p>
<p>Empresa/empresas proveedoras</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Restaurante Levante.             <ul style="list-style-type: none"> <li>• 962 78 07 21.</li> <li>• benisano@restaurantelevante.com.</li> </ul> </li> <li>• Castillo de Benissanó.             <ul style="list-style-type: none"> <li>• 654 60 31 63.</li> <li>• info@castelldebenissano.es.</li> </ul> </li> </ul>
<p>Datos para la reserva</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Teléfono: 962780721 - WhatsApp: 650193279</li> <li>• <a href="http://www.restaurantelevante.com">www.restaurantelevante.com</a></li> <li>• <a href="mailto:benisano@restaurantelevante.com">benisano@restaurantelevante.com</a></li> </ul>
<p>Descripción de la experiencia</p>	<p>En esta experiencia os invitamos a pasar un día en Benissanó combinando la mejor gastronomía valenciana con una visita guiada al emblemático castillo del municipio.</p> <p>Durante la mañana podréis pasear y descubrir los secretos del Castillo de Benissanó, a solo 2 minutos del restaurante. Tras esto, disfrutaréis de un menú degustación con 2 entrantes y un plato de paella valenciana cocinada a leña, al estilo tradicional valenciano.</p> <p>Una experiencia perfecta para disfrutar en familia o con amigos.</p>
<p>¿Qué incluye?</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Visita al Castillo de Benissanó.</li> <li>• Comida en el Restaurante Levante de Benissanó. (menú degustación con 2 entrantes, Paella Valenciana a leña, postre/café, agua, + 1 bebida/persona)</li> </ul>
<p>Condiciones de reserva</p>	<p>Sujeta a disponibilidad. La reserva se deberá realizar y confirmar con el restaurante para asegurar la disponibilidad.</p>
<p>Periodo de consumo</p>	<p>Horario: Sábados (con visita al castillo por la tarde 17:00) y domingos (con visita al castillo por la mañana 12:00), previa consulta de disponibilidad</p>
<p>Precio desde</p>	<p>35€por persona. 20€ por niño 5 a 10 años. (entrada al castillo + menú infantil (entrante+ ½ ración de paella + helado + Agua)</p>

Título	<b>Una Masterclass con historia</b>
Empresa/empresas proveedoras	<ul style="list-style-type: none"> <li>Restaurante Levante. <ul style="list-style-type: none"> <li>962 78 07 21.</li> <li>benisano@restaurantelevante.com.</li> </ul> </li> <li>Castillo de Benissanó. <ul style="list-style-type: none"> <li>654 60 31 63.</li> <li>info@castelldebenissano.es.</li> </ul> </li> </ul>
Datos para la reserva	<ul style="list-style-type: none"> <li>Teléfono: 962780721 - WhatsApp: 650193279</li> <li>www.restaurantelevante.com</li> <li>benisano@restaurantelevante.com</li> </ul>
Descripción de la experiencia	<p>En esta experiencia combinada os ofrecemos un día de aprendizaje gastronómico y cultural de la mano del restaurante Levante y el Castillo de Benissanó.</p> <p>En la masterclass aprenderéis todos los secretos para elaborar una auténtica paella valenciana de la mano de una familia de chefs valencianos con varias generaciones de experiencia. Además, recibiréis un diploma que os certificará como auténticos maestros paelleros. Tras la comida, podréis pasear hasta el castillo, a tan solo 2 minutos del restaurante, donde, a través de una visita guiada, os contarán todos sus secretos, tales como que en él mantuvieron preso al Rey Francisco I de Francia.</p> <p>Una oportunidad ideal para disfrutar de Benissanó con familia y amigos.</p>
¿Qué incluye?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Masterclass de Paella Valenciana realizada en el Restaurante Levante de Benissanó (incluye la comida completa). Parte teórica: explicación de la receta, diferentes tipos de paellas (recipientes). Parte práctica: cocinado a leña de una paella de 4 raciones (os la podréis llevar a casa). 2 bebidas incluidas durante el cocinado.</li> <li>Delantal personalizado, Diploma, Carné, Bolsa Obsequio.</li> <li>Visita al Castillo de Benissanó.</li> </ul>
Condiciones de reserva	<p>El número de plazas confirmadas en el momento del abono no podrán anularse por motivos de organización. En el caso de alguna hipotética baja, podrán asistir terceras personas con sus propias personalizaciones, siempre que conozcamos las ausencias con la suficiente antelación. Y conllevaran solamente el coste de +20€ para la personalización del material. En el caso de cancelar la actividad, o modificar la fecha por motivos ajenos al restaurante, los costes de cancelación ascenderán a 100€. En ningún caso quedarán a cuenta de futuras fechas. La devolución se realizará durante los 15-20 días siguientes a la cancelación del evento.</p>
Periodo de consumo	<p>PREVIA RESERVA Sábados a las 12:00 comienza la Masterclass de Paella Valenciana en el Restaurante Levante Benissanó, incluyendo la comida completa, bebidas incluidas*. No queremos contar nada más para no hacer Spoiler. Pero ya garantizamos que los asistentes no quedarán defraudados. Casi 6500 asistentes realizados así lo confirman. A las 16:30 finaliza la Masterclass con la entrega de Diplomas.</p> <p>A las 16:30, un paseo por las calles del municipio les permitirá observar los diferentes portales amurallados del pueblo. Y será una buena antesala de lo que encontrarán en las entrañas del famoso Castillo de Benissanó, donde con una visita guiada, les explicarán entre otras cosas, que estuvo prisionero el Rey Francisco I de Francia, finalizando una jornada fantástica a las 18:00 (Hora aproximada).</p>
Precio desde	85€ por adulto, 20€ por niño (entre 2 y 12 años). Grupos mínimo 6 personas

<b>Título</b>	<b>Petit Masterclass Exclusive</b>
<b>Empresa/empresas proveedoras</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Restaurante Levante. <ul style="list-style-type: none"> <li>962 78 07 21.</li> <li>benisano@restaurantelevante.com.</li> </ul> </li> <li>Castillo de Benissanó. <ul style="list-style-type: none"> <li>654 60 31 63.</li> <li>info@castelldebenissano.es.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Datos para la reserva</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Teléfono: 962780721 - WhatsApp: 650193279</li> <li>www.restaurantelevante.com</li> <li>benisano@restaurantelevante.com</li> </ul>
<b>Descripción de la experiencia</b>	<p>En esta única experiencia os invitamos a disfrutar de una exclusiva velada en pareja en que la que podréis aprender los secretos de la paella tradicional valenciana y pasear, en una visita privada, por todos los rincones del Castillo de Benissanó.</p> <p>Una experiencia ideal para todas aquellas parejas que buscan disfrutar de un tiempo de calidad con su ser querido.</p>
<b>¿Qué incluye?</b>	<p>Para 2 personas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Parte teórica. Explicación de la receta, diferentes tipos de paellas (recipientes).</li> <li>Parte práctica. Cocinado a leña de una paella de 4 raciones (que luego se llevan a casa).</li> <li>2 bebidas incluidas durante el cocinado.</li> <li>Delantal personalizado, Diploma, Carné, Bolsa Obsequio.</li> <li>Visita privada por el Castillo de Benissanó</li> </ul>
<b>Condiciones de reserva</b>	<p>El número de plazas confirmadas en el momento del abono no podrán anularse por motivos de organización. En el caso de alguna hipotética baja, podrán asistir terceras personas con sus propias personalizaciones, siempre que conozcamos las ausencias con la suficiente antelación. Y conllevaran solamente el coste de +20€ para la personalización del material. En el caso de cancelar la actividad, o modificar la fecha por motivos ajenos al restaurante, los costes de cancelación ascenderán a 100€. En ningún caso quedarán a cuenta de futuras fechas. La devolución se realizará durante los 15-20 días siguientes a la cancelación del evento.</p>
<b>Periodo de consumo</b>	<p>De Lunes a Viernes no Festivos. 11:00 a 16:00. A las 11:00 visita privada al Castillo de Benissanó con Guía. De 12:00 a 16:00 Masterclass de Paella Valenciana Petit Comité (Ver <a href="https://www.restaurantelevante.com/petit-comite.pdf">https://www.restaurantelevante.com/petit-comite.pdf</a>)</p>
<b>Precio desde</b>	<p>235€ 1 pax      Grupos de 1 a 4 personas  350€ 2 pax  445€ 3 pax  540€ 4 pax</p>

Título	<b>En caballo a la luz de la Luna</b>
Datos para la reserva	<p>Field &amp; Horse</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 610 22 65 55</li> <li>• <a href="http://www.fieldandhorse.com">www.fieldandhorse.com</a></li> <li>• <a href="mailto:fieldandhorse@gmail.com">fieldandhorse@gmail.com</a></li> </ul>
Descripción de la experiencia	<p>Field&amp;Horse os ofrece una experiencia para el recuerdo recorriendo los caminos que llevan al Paraje Natural de la Sierra Calderona entre pinos y terrenos agrícolas donde se cultivan naranjos, olivos y algarrobos. Este paseo lo realizaréis a la luz de la Luna, hasta llegar a un mirador donde tomaréis un refrigerio, y disfrutaréis de las vistas, dando descanso a los caballos y disfrutando de la noche en plena naturaleza.</p> <p>Público al que va dirigido: todos los públicos. Nivel de equitación medio-bajo.</p>
¿Qué incluye?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Guía ecuestre</li> <li>• Caballos para el paseo</li> <li>• Posibilidad de realizarla con coche de caballos bajo consulta</li> <li>• Duración 1,5-2h</li> </ul>
Condiciones de reserva	Consultar disponibilidad con 72h de antelación.
Periodo de consumo	Días de Luna Llena. Preferible meses de primavera y verano.
Precio desde	63€ pax. Grupos de 2 a 10 personas.

Título	<b>Iniciación al mundo del caballo</b>
Datos para la reserva	<p>Field &amp; Horse</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 610 22 65 55</li> <li>• <a href="http://www.fieldandhorse.com">www.fieldandhorse.com</a></li> <li>• <a href="mailto:fieldandhorse@gmail.com">fieldandhorse@gmail.com</a></li> </ul>
Descripción de la experiencia	<p>En esta experiencia Field&amp;Horse os invita a disfrutar de unas 2 horas en el Centro Hípico Hermanos Esteban, donde os enseñarán las instalaciones donde viven los caballos, os explicarán cómo manejarlos y prepararlos para vivir la experiencia de viajar a lomos de uno.</p> <p>Pasearéis durante 1 hora por los alrededores del centro entre pinos y caminos rurales. Visitaréis el museo de recreaciones históricas donde sus objetos expuestos han participado en infinidad de películas.</p> <p>Público al que va dirigido: todos los públicos.</p>
¿Qué incluye?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Guía ecuestre</li> <li>• Visita a las instalaciones</li> <li>• Caballos para el paseo</li> <li>• Posibilidad de realizar la experiencia con coche de caballos bajo consulta</li> </ul>
Condiciones de reserva	Consultar disponibilidad con 72h de antelación.
Periodo de consumo	Durante todo el año.
Precio desde	55€ pax. Grupos de 2 a 10 personas



Título	<b>Birdwatching en Riba-roja de Túria</b>
Datos para la reserva	<p>Visit Natura.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 635 78 40 31</li> <li>• <a href="http://www.visitnatura.com">www.visitnatura.com</a></li> <li>• <a href="mailto:info@visitnatura.com">info@visitnatura.com</a></li> </ul>
Descripción de la experiencia	<p>Descubre y disfruta de las aves presentes en el ambiente de ribera del Parque Natural del Túria, contrastando con las aves de roquedo que habitan la zona de interior, proporcionando una gran diversidad de especies. Algunas de las aves de mayor interés a esperar son el roquero solitario, collalba negra, abejaruco, oropéndola, abubilla, alcaudón meridional, ruiseñor entre muchas otras que con los equipos de óptica se podrán identificar e incluso fotografiar.</p> <p>Visit Natura, de la mano de ornitólogos expertos, os ofrece esta experiencia para conocer y avistar las diferentes aves que habitan en la Mancomunitat.</p> <p>Público al que va dirigido: parejas, familias y grupos de amigos.</p>
¿Qué incluye?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Servicio de guía oficial especializado en turismo ornitológico</li> <li>• Prismáticos y telescopio con adaptador</li> <li>• Seguro de responsabilidad civil</li> <li>• Idiomas disponibles: español e inglés</li> </ul>
Condiciones de reserva	Reserva anticipada del 25%. Cancelación coste del 50%. Punto de inicio: Puente Viejo de Riba-roja de Túria – Consultar opción de transporte privado desde Valencia. Duración: 4hs.
Periodo de consumo	Todo el año.
Precio desde	28€ pax. Grupos de 2 a 10 personas.

Título	<b>Experimenta la Marcha Nórdica</b>
Datos para la reserva	<p>Tierra de Sendas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 600413242</li> <li>• <a href="http://www.Turamiza.es">www.Turamiza.es</a></li> <li>• <a href="mailto:Fjavier29@gmail.com">Fjavier29@gmail.com</a></li> </ul>
Descripción de la experiencia	<p>En esta experiencia, Tierra de Sendas ofrece la oportunidad tanto a familias, grupos de amigos como a empresas de realizar una primera aproximación a la marcha nórdica en un entorno natural, cuidado y tranquilo.</p> <p>La ruta discurrirá a lo largo del Parque Natural del Túria, una localización perfecta para hacer deporte y conocer el mágico paisaje que compone la Mancomunitat de Camp de Túria.</p> <p>Público al que va dirigido: empresas, grupos y familias.</p>
¿Qué incluye?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Iniciación y descubrimiento de la marcha nórdica con profesional acreditado.</li> <li>• Equipo para la marcha (bastones)</li> <li>• Seguro de accidentes</li> </ul>
Condiciones de reserva	<p>Actividad para grupos de un mínimo de 15 personas para la realización de la actividad de marcha nórdica. PVP: 20€ por persona. Para realizar la reserva para la actividad Marcha Nórdica hay que avisar mínimo con 72 h</p>
Periodo de consumo	<p>Durante todo el año.</p>
Precio desde	<p>20€ pax. Grupos máximo 15 personas.</p>

Título	<b>Baño de bosque accesible con viaje sonoro</b>
Datos para la reserva	<p>Turismo AdaptadoV3</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 686 46 64 13</li> <li>• <a href="http://www.turismoadaptadov3.com">www.turismoadaptadov3.com</a></li> <li>• <a href="mailto:info@turismoadaptadov3.com">info@turismoadaptadov3.com</a></li> </ul>
Descripción de la experiencia	<p>Turismo Adaptado V3 os ofrece una experiencia para conectar con la naturaleza y renovar vuestra paz interior.</p> <p>Durante esta actividad, os perderéis en el corazón de la Sierra de Calderona para abrazar la tranquilidad del bosque. Caminareis juntos adentrándonos en las montañas sin un rumbo fijo, con el único objetivo de sentir y observar la vida de los ecosistemas que nos rodean.</p> <p>Descubriréis plantas y animales a través del juego con nuestros sentidos, oliendo, tocando, incluso probando, siendo conscientes del momento presente y alejándoos del ruido mental.</p> <p>En mitad de vuestro paseo, gozareis de una demostración de sonido con Hang Drum.</p> <p>Este baño de bosque es un viaje de sanación para el cuerpo y el alma.</p> <p>Público al que va dirigido: empresas, grupos y familias.</p>
¿Qué incluye?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alquiler de silla de ruedas todoterreno.</li> <li>• Guía y asistente personal.</li> <li>• Viaje sonoro Hang Drum.</li> </ul>
Condiciones de reserva	Reservas mínimo 72 horas antes. Pago por adelantado (Bizum o transferencia).
Periodo de consumo	Durante todo el año, de martes a domingo
Precio desde	335€ x grupo. Grupos máximo 15 personas

Título	<b>Autocuidado Consciente Belleza Natural y Bienestar Holístico</b>
Datos para la reserva	<p>Herbes Alicia</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 639 930 028 / 96 165 22 15</li> <li>• www.herbesalicia.com</li> <li>• herbesalicia@gmail.com</li> </ul>
Descripción de la experiencia	<p>Sumérgete en una experiencia de autocuidado donde la belleza natural y la conciencia medioambiental se entrelazan en perfecta armonía. Comenzaremos con una breve pero clara explicación de los ingredientes naturales que se utilizarán durante la sesión, para que puedas comprender el valor y los beneficios de cada uno.</p> <p>A medida que los aromas envolventes te inviten a relajarte, disfrutarás de un masaje de belleza en rostro, cuello y manos, diseñado para ofrecerte un momento de profunda calma y bienestar, mientras estás tumbado en la camilla. Este tratamiento incluye musicoterapia, aromaterapia y un relajante baño de Gong, creando un ambiente perfecto para desconectar y reconectar contigo mismo.</p> <p>Lo más especial de esta experiencia es que los productos utilizados son naturales, orgánicos, veganos, biodegradables y ecológicos, alineándose con los principios de sostenibilidad. Cada toque resalta no solo tu belleza, sino también el compromiso con el cuidado del medio ambiente.</p> <p>Relájate, disfruta y siente la belleza consciente que respeta tanto tu bienestar como el de nuestro planeta. ¡Un momento para ti, en armonía con la naturaleza!</p>
¿Qué incluye?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Masaje facial, cuello y manos con cremas naturales en camilla</li> <li>• Aromaterapia</li> <li>• Musicoterapia</li> <li>• Baño de Gong</li> </ul> <p>Duración de la experiencia: 60-75min</p>
Condiciones de reserva	<p>Reserva 20% sobre PVP.</p> <p>Las reservas se realizan por teléfono o WhatsApp y se formalizarán una vez efectuado el pago, que puede realizarse en el local o mediante Bizum.</p> <p>Las cancelaciones pueden efectuarse hasta 48 horas antes de la actividad, con opción de cambio de fecha. No reembolsable.</p> <p>En caso de que la empresa deba cancelar la actividad por causas de fuerza mayor, se ofrecerá al cliente la posibilidad de reprogramar la experiencia en una nueva fecha o recibir el reembolso completo del importe pagado.</p> <p>Para condiciones específicas, consultar directamente con la empresa.</p>
Periodo de consumo	Lunes a viernes: 15h-17h. Sábado y domingo: 9h30-14h. Experiencia no disponible en festivos y sujeta a disponibilidad.
Precio desde	36€ pax. Experiencia disponible para 1 persona.

Título	<b>Noche de estrellas - Un viaje a través del firmamento</b>
Datos para la reserva	<p>Nébula Astrolúdico</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 600 65 67 87</li> <li>• <a href="http://www.nebulaastroludico.es">www.nebulaastroludico.es</a></li> <li>• <a href="mailto:info@nebula-astroludico.es">info@nebula-astroludico.es</a></li> </ul>
Descripción de la experiencia	<p>Prepárate para una noche mágica bajo las estrellas, comenzaremos con una introducción que te sumergirá en el fascinante mundo de la astronomía. Guiados por un experto, recorreremos el firmamento con ayuda de un láser que perfila las constelaciones mientras escuchamos las apasionantes historias y mitologías que esconde.</p> <p>La experiencia culmina con la observación del cielo a través de telescopios avanzados, mostrando imágenes en color de objetos distantes.</p> <p>¡Una experiencia inolvidable para conectar con el universo y conocer sus misterios!</p>
¿Qué incluye?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Charla introductoria</li> <li>• Recorrido por el cielo guiado con láser</li> <li>• Instalación de los telescopios.</li> <li>• Observación astronómica con telescopios avanzados.</li> <li>• Seguro de responsabilidad civil</li> <li>• Regalo de hoja informativa del cielo del mes</li> </ul> <p>-4 horas de duración la actividad completa. -Entrada gratuita a niños menores de 5 años -El desplazamiento a un lugar adecuado con mínima contaminación lumínica correrá por cuenta de los asistentes. El punto de encuentro se informará 48h antes de la salida.</p>
Condiciones de reserva	<p>Forma de pago mediante sistemas on-line de ticketing y venta de entradas (entradium...). Posibilidad de reservar hasta completar aforo. Para condiciones específicas (retrasos, contingencias...), consultar directamente con la empresa. Desde Nébula Astrolúdico entendemos que nuestras actividades de observación astronómica están estrechamente supeditadas a la variabilidad meteorológica. 24 horas antes del comienzo oficial de la actividad se decidirá el TRASLADO a otra fecha o la CANCELACIÓN de la misma anunciándolo por los mismos medios utilizados por el público para inscribirse en el evento en cuestión.</p> <p>La cancelación por fuerza mayor u otras causas ajenas a Nébula Astrolúdico S.L. el mismo día del evento no conllevará ningún reembolso.</p> <p>Para más información, consultar el siguiente enlace: <a href="https://acortar.link/e6X5uF">https://acortar.link/e6X5uF</a></p>
Periodo de consumo	Todo el año.
Precio desde	15€ / pax. Grupos de 35 a 100 personas.

Título	<b>Explora la ciencia con talleres interactivos y show láser</b>
Datos para la reserva	<p>Nébula Astrolúdico</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 600 65 67 87</li> <li>• <a href="http://www.nebulaastroludico.es">www.nebulaastroludico.es</a></li> <li>• <a href="mailto:info@nebula-astroludico.es">info@nebula-astroludico.es</a></li> </ul>
Descripción de la experiencia	<p>Prepárate para una noche mágica bajo las estrellas, comenzaremos con una introducción que te sumergirá en el fascinante mundo de la astronomía. Guiados por un experto, recorreremos el firmamento con ayuda de un láser que perfila las constelaciones mientras escuchamos las apasionantes historias y mitologías que esconde.</p> <p>La experiencia culmina con la observación del cielo a través de telescopios avanzados, mostrando imágenes en color de objetos distantes.</p> <p>¡Una experiencia inolvidable para conectar con el universo y conocer sus misterios!</p>
¿Qué incluye?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Actividades didácticas de biología, física, química o geología (dependiendo del público y el grupo, se elegirán unos talleres u otros).</li> <li>• Explicaciones accesibles para todo tipo de público.</li> <li>• Demostraciones interactivas</li> <li>• Experiencias prácticas</li> <li>• Espectáculo láser</li> <li>• Seguro de responsabilidad civil</li> </ul> <p>-Duración de 2 horas aproximadamente. -Entrada gratuita a niños menores de 5 años</p>
Condiciones de reserva	<p>Una vez realizada la reserva, no se podrá anular. Actividad independiente de las condiciones meteorológicas.</p> <p>Forma de pago mediante sistemas on-line de ticketing y venta de entradas (entradium...). Posibilidad de reservar hasta completar aforo.</p> <p>Para condiciones específicas (retrasos, contingencias...), consultar directamente con la empresa.</p> <p>Se acordará con la entidad organizadora el lugar donde celebrar el evento, que será un lugar diáfano y preferentemente cerrado (laboratorio, aula, comedor...)</p>
Periodo de consumo	Todo el año.
Precio desde	15€ / pax. Grupos de 35 a 100 personas.

Título	<b>Secretos del Sol - Observa y conoce nuestro Astro Rey</b>
Datos para la reserva	<p>Nébula Astrolúdico</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 600 65 67 87</li> <li>• <a href="http://www.nebulaastroludico.es">www.nebulaastroludico.es</a></li> <li>• <a href="mailto:info@nebula-astroludico.es">info@nebula-astroludico.es</a></li> </ul>
Descripción de la experiencia	<p>Vive una experiencia única y segura de explorar el Sol como nunca antes lo habías imaginado. A través de un telescopio solar H-alfa, podrás observar la fascinante cromosfera del Sol, y el monitor experto te explicará de forma didáctica las diferentes características del Sol (las protuberancias, manchas y fáculas).</p> <p>La aventura continúa con demostraciones interactivas que te permitirán experimentar con un motor solar, con un prisma descompondremos la luz del Sol en los colores del Arco-Iris), descubriremos los secretos del espectro de luz con un espectroscopio y nos divertiremos con el disco de Newton (disco en el que están todos los colores y al girar se vuelve de color blanco).</p> <p>¡Una oportunidad idónea para acertarte a la ciencia solar de manera práctica y única!</p>
¿Qué incluye?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Instalación del telescopio solar.</li> <li>• Visualización del Sol a través de un telescopio especial.</li> <li>• Explicación de los diferentes aspectos de la estructura del Sol.</li> <li>• Experiencias prácticas para facilitar la comprensión de conceptos científicos relacionados con el Sol.</li> <li>• Seguro de responsabilidad civil</li> </ul> <p>-Duración: 2 horas aproximadamente. -Actividad dirigida a todos los públicos a partir de los 5 años.</p>
Condiciones de reserva	<p>Forma de pago mediante sistemas on-line de ticketing y venta de entradas (entradium...). Posibilidad de reservar hasta completar aforo. Para condiciones específicas (retrasos, contingencias...), consultar directamente con la empresa. Desde Nébula Astrolúdico entendemos que nuestras actividades de observación astronómica están estrechamente supeditadas a la variabilidad meteorológica. 24 horas antes del comienzo oficial de la actividad se decidirá el TRASLADO a otra fecha o la CANCELACIÓN de la misma anunciándolo por los mismos medios utilizados por el público para inscribirse en el evento en cuestión.</p> <p>La cancelación por fuerza mayor u otras causas ajenas a Nébula Astrolúdico S.L. el mismo día del evento no conllevará ningún reembolso.</p> <p>Para más información, consultar el siguiente enlace: <a href="https://acortar.link/e6X5uF">https://acortar.link/e6X5uF</a></p>
Periodo de consumo	Todo el año.
Precio desde	15€ / pax. Grupos de 25 a 100 personas.

Título	<b>Viaje por el Cosmos - Explorando los misterios del Universo</b>
Datos para la reserva	<p>Nébulas Astrolúdico</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 600 65 67 87</li> <li>• <a href="http://www.nebulaastroludico.es">www.nebulaastroludico.es</a></li> <li>• <a href="mailto:info@nebula-astroludico.es">info@nebula-astroludico.es</a></li> </ul>
Descripción de la experiencia	<p>¿Te imaginas explorar el firmamento sin salir de Camp de Túria? Sumérgete en una experiencia única y apasionante para todos los públicos bajo las estrellas con nuestro planetario portátil inflable, donde podrás observar el cielo nocturno y los fenómenos astronómicos como nunca antes lo has vivido.</p> <p>En un entorno estimulante y cautivador donde el público y el monitor interactúan, viajarás por las constelaciones y vivirás eventos astronómicos únicos.</p> <p>¡Ven y déjate sorprender por el cielo de la mano de nuestros astrónomos expertos!</p>
¿Qué incluye?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Instalación del planetario portátil en un lugar que reúna las condiciones adecuadas.</li> <li>• Sesión de planetario (45 minutos de duración) adaptada al público existente.</li> <li>• Desmontaje del planetario</li> <li>• Seguro de responsabilidad civil</li> </ul> <p>-Actividad dirigida a todos los públicos. Menores de 5 años no pagan. Los menores entre 5 y 12 años deben ir acompañados de al menos un adulto (todos ellos pagan).</p>
Condiciones de reserva	<p>El precio total de la experiencia son 500€. Esta experiencia está conceptualizada para un grupo de 25 pax, por lo que el precio es de 20€/pax. Posibilidad de realizar la actividad para grupos menores de 25, siempre y cuando se cubra el precio base de 500€.</p> <p>Una vez realizada la reserva, no se podrá anular. Actividad independiente de las condiciones meteorológicas.</p> <p>Se acordará con la entidad organizadora el lugar donde celebrar el evento, que será un lugar diáfano, cerrado, de al menos 6 metros entre paredes o pilares y 3,6 m de alto.</p> <p>Forma de pago mediante sistemas on-line de ticketing y venta de entradas (entradium...). Posibilidad de reservar hasta completar aforo.</p> <p>Para condiciones específicas (retrasos, contingencias...), consultar directamente con la empresa. Para más información, consultar el siguiente enlace: <a href="https://acortar.link/e6X5uF">https://acortar.link/e6X5uF</a></p>
Periodo de consumo	Todo el año.
Precio desde	20 € / pax. Grupos de 25 a 100 personas (o más).



Título	<b>Captura la Magia Lunar</b> <b>Fotografía la Luna con tu móvil y llévatela de recuerdo</b>
Datos para la reserva	Nébula Astrolúdico <ul style="list-style-type: none"> <li>• 600 65 67 87</li> <li>• <a href="http://www.nebulaastroludico.es">www.nebulaastroludico.es</a></li> <li>• <a href="mailto:info@nebula-astroludico.es">info@nebula-astroludico.es</a></li> </ul>
Descripción de la experiencia	<p>Te invitamos a descubrir y observar la Luna en todo su esplendor. En este taller práctico podrás capturar la belleza de nuestro satélite natural con tu teléfono móvil. Aprenderás la técnica para obtener una impresionante fotografía que podrás llevarte como recuerdo de esta experiencia única.</p> <p>No importa si eres un experto o un principiante, con nuestra ayuda todos podréis obtener una impresionante foto de la Luna con solo un click de vuestro smartphone.</p> <p>Ven y descubre los secretos de nuestro satélite natural mientras disfrutas de una velada astronómica llena de asombro y creatividad. ¡No te lo pierdas!</p>
¿Qué incluye?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Charla introductoria</li> <li>• Instalación de los telescopios.</li> <li>• Observación astronómica de la Luna y fotografía de la misma con los teléfonos móviles de los asistentes.</li> <li>• Seguro de responsabilidad civil</li> </ul> <p>-3 horas de duración la actividad completa incluyendo la charla. -Entrada gratuita a niños menores de 5 años -Actividad dirigida a todos los públicos desde los 5 años.</p>
Condiciones de reserva	<p>Forma de pago mediante sistemas on-line de ticketing y venta de entradas (entradium...). Posibilidad de reservar hasta completar aforo. Para condiciones específicas (retrasos, contingencias...), consultar directamente con la empresa. Desde Nébula Astrolúdico entendemos que nuestras actividades de observación astronómica están estrechamente supeditadas a la variabilidad meteorológica. 24 horas antes del comienzo oficial de la actividad se decidirá el TRASLADO a otra fecha o la CANCELACIÓN de la misma anunciándolo por los mismos medios utilizados por el público para inscribirse en el evento en cuestión.</p> <p>La cancelación por fuerza mayor u otras causas ajenas a Nébula Astrolúdico S.L. el mismo día del evento no conllevará ningún reembolso.</p> <p>Para más información, consultar el siguiente enlace: <a href="https://acortar.link/e6X5uF">https://acortar.link/e6X5uF</a></p>
Periodo de consumo	Todo el año (siempre que haya Luna)
Precio desde	15 € / pax. Grupos de 35 a 100 personas.

Título	<b>Diversión en grupo</b>
Datos para la reserva	<p>Urban Adventure</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 633 30 03 44</li> <li>• <a href="http://www.urbanadventure.es">www.urbanadventure.es</a></li> <li>• <a href="mailto:info@urbanadventure.es">info@urbanadventure.es</a></li> </ul>
Descripción de la experiencia	<p>En Urban Aventure Valencia somos especialistas en actividades para grupos de todo tipo, por lo que queremos ofrecerte nuestro Pack Grupos.</p> <p>Elige dos de nuestras actividades (a elegir de 4) y disfruta de un plan divertido y emocionante.</p> <p>Experiencias adaptadas para todos los públicos.</p>
¿Qué incluye?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Paintball con 200 bolas.</li> <li>• Circuito de humor amarillo (4 juegos).</li> <li>• Sesión de 60 minutos de bubbles.</li> <li>• Sesión de archery.</li> </ul>
Condiciones de reserva	<p>Es necesario reserva previa. Se requiere el pago de una señal de 50€ para la reserva que se descontará el día de los juegos. En caso de cancelación es necesario avisar con 48 h. de antelación, en caso contrario no se devolverá dicho deposito. Actividades sujetas a condiciones climatológicas.</p>
Periodo de consumo	<p>Desde el 15 de septiembre hasta el 8 de junio.</p>
Precio desde	<p>35€ pax. Grupos mínimo 8 personas.</p>

Título	<b>Oasis Cultural - Una Aventura en Familia</b>
Datos para la reserva	<p>Oasis Family Hub</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 660 82 80 27 / 609 10 40 24</li> <li>• Instagram Oasis_familyhub</li> <li>• Oasisfamilyhub@gmail.com</li> </ul>
Descripción de la experiencia	<p>¡Ven y sumérgete en la ruta cultural de Vilamarxant!</p> <p>Esta aventura te llevará a conocer los tesoros arquitectónicos del municipio, nos deleitaremos con una exquisita comida en un restaurante local y para cerrar con broche de oro, ¡un bingo en Oasis Family Hub! ¡Diversión garantizada!</p> <p>Desde el momento en que pongas un pie en Vilamarxant, serás recibido con la calidez de su gente y la riqueza de su patrimonio cultural. La ruta comienza en la imponente iglesia parroquial y recoge los principales elementos arquitectónicos del municipio como los restos del castillo islámico, el edificio cultural de la Cisterna, la casa señorial de la calle Mayor y el lavadero.</p> <p>A medida que avanzas, descubrirás encantadoras callejuelas que cuentan historias de siglos pasados. Después de nutrir el alma con tanta belleza, nada mejor que deleitarse con la gastronomía local con los ingredientes más frescos del día, convirtiéndose en una experiencia culinaria inigualable. La jornada continua con una dosis de diversión en Oasis Family hub, donde las risas están aseguradas. Un bingo especial que despierta la emoción y el espíritu competitivo y los niños pueden disfrutar de su sesión de juego libre. No importa si vienes solo o en familia, al final del día, te llevarás recuerdos inolvidables y quizás algún premio. Así que, vente a disfrutar de Vilamarxant, un lugar donde la cultura, la gastronomía y la diversión se entrelazan para ofrecerte una experiencia que querrás repetir. ¡Te esperamos!</p>
¿Qué incluye?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Visita Guiada (Inglés - Español) Duración 1 hora.</li> <li>• Comida en Restaurante a elegir con café, postre y bebida incluida.</li> <li>• Sesión de bingo de 60 minutos y juego libre para toda la familia en las instalaciones de Oasis Family Hub.</li> <li>• Seguro de responsabilidad Civil.</li> </ul>
Condiciones de reserva	Es necesario reserva previa y un mínimo de 8 personas. Se requiere el pago de una señal de 50 Euros. En caso de cancelación, es necesario avisar con 48 horas de antelación. Actividades sujetas a condiciones climatológicas.
Periodo de consumo	Bajo demanda.
Precio desde	25 € pax. Grupos de 8 a 20 personas.

Título	<b>Realidad Virtual Free-Room</b>
Datos para la reserva	<p>3D Virtual Gaming SL</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 692 35 43 34</li> <li>• <a href="http://www.zerolatencyvr.com/locations/leliana">www.zerolatencyvr.com/locations/leliana</a></li> <li>• <a href="http://www.zerolatencyvr.com">www.zerolatencyvr.com</a></li> <li>• <a href="mailto:Info_leliana@zerolatencyvr.es">Info_leliana@zerolatencyvr.es</a></li> </ul>
Descripción de la experiencia	<p>Adéntrate junto a tus compañeros en experiencias inimaginables. Nuestra combinación única de software y tecnología te traslada al interior del juego, donde tu cuerpo es el controlador y tu mente cree que es real. Escapa de la rutina y da rienda suelta a tu imaginación con nuestros 7 juegos disponibles para elegir. Espaciosa área diseñada para 8 jugadores simultáneamente. Podrás moverte libremente sin tener que preocuparte de dónde están las paredes. Nuestros mundos están permanentemente en expansión para garantizarte que cada visita sea una experiencia irrepetible llena de adrenalina.</p>
¿Qué incluye?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sesión de 30 minutos de juego en nuestra sala</li> <li>• Gafas de VR y controlador con forma de arma</li> <li>• Packs de catering opcionales (a consultar)</li> </ul>
Condiciones de reserva	<p>La reserva se realiza online a través de la página web o in situ. Forma de pago por web, TPV o efectivo.</p> <p>En caso de cancelación, es necesario avisar con 72 h de antelación. Se devolverá en crédito de Zero Latency.</p> <p>Es posible cambio de fecha si solicita con 48h de antelación.</p>
Periodo de consumo	<p>Anual. De martes a domingo incluido festivos. Por la mañana solo para eventos de empresa.</p> <p>Horario de martes a jueves, de 16h a 22h. Viernes, de 16h a 23h. Sábado de 11h a 23h. Domingo de 11h a 22h.</p>
Precio desde	MA, MI y JU 24,95€/pax. VI, SÁB y DOM 29,95€. Grupos de 1 a 8 personas.

Título	<b>Diversión para los peques de la casa</b>
Datos para la reserva	<p>Urban Adventure</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 633 30 03 44</li> <li>• <a href="http://www.urbanadventure.es">www.urbanadventure.es</a></li> <li>• <a href="mailto:info@urbanadventure.es">info@urbanadventure.es</a></li> </ul>
Descripción de la experiencia	<p>Si estás pensando en organizar una fiesta de cumpleaños diferente o una actividad para los más pequeños de la casa en un sitio seguro y sorprender a sus amigos, este es tu sitio.</p> <p>Urban Adventure pone a vuestra disposición una emocionante partida de paintball, una divertida sesión de bubbles o de humor amarillo. Vosotros elegís.</p> <p>Experiencias adaptadas para todos los públicos.</p>
¿Qué incluye?	<p>Una actividad a elegir entre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Paintball infantil con 50 o 100 bolas</li> <li>• Circuito de humor amarillo (incluye 3 juegos)</li> <li>• Sesión de 60 minutos de Bubbles</li> </ul> <p>Uso gratuito de la zona de picnic para poder traer tu merienda de casa, previa reserva.</p> <p>Posibilidad de solicitar merienda de Burger King por 3,49€/niño.</p>
Condiciones de reserva	Se requiere pago señal para reservar. En caso de anulación se devolverá siempre y cuando se avise con 72 horas para su devolución.
Periodo de consumo	Todo el año.
Precio desde	15€ pax. Grupos mínimo 8 personas.

Título	<b>Descubre la planta mágica de Sángana</b>
Datos para la reserva	<p>Calderona Viva</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 626 67 95 79</li> <li>• <a href="http://www.calderonaviva.com">www.calderonaviva.com</a></li> <li>• <a href="mailto:info@calderonaviva.com">info@calderonaviva.com</a></li> </ul>
Descripción de la experiencia	<p>En esta experiencia familiar os invitamos, de la mano de Calderona Viva, a participar en una visita teatralizada a lo largo del pueblo de Serra y la Sierra Calderona en la que ayudaréis a Alberto, un vecino del Pueblo, y a Sángana, extraterrestre, a encontrar una preciada planta.</p> <p>Alberto es vecino de Serra y le encanta la montaña. El otro día encontró unas huellas diferentes, no eran de un animal, eran de una extraterrestre a la que llamó Sángana. Ha venido a la Tierra a cumplir una misión: encontrar una planta mágica. Pero no se acuerda cómo es. Así que Alberto y todo aquel que quiera acompañarlo podrán ayudar a Sángana a encontrar su planta.</p>
¿Qué incluye?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seguro de responsabilidad civil.</li> <li>• 2 guías – actores</li> <li>• Juegos</li> <li>• Horario: 11:00</li> <li>• Duración 2 horas.</li> </ul>
Condiciones de reserva	Es necesario reserva previa y se un grupo mínimo de 8 personas. Se requiere el pago de una señal de 50€ para la reserva que se descontará el día de los juegos. En caso de cancelación es necesario avisar con 48 horas de antelación, en caso contrario no se devolverá dicho deposito. Actividades sujetas a condiciones climatológicas.
Periodo de consumo	Bajo disponibilidad. Sábados y domingos durante todo el año.
Precio desde	12€ pax. Grupos de 10 a 30 personas.

Título	<b>¿Sabes cómo hacer un aeropuerto para abejas?</b>
Datos para la reserva	<p>Calderona Viva</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 626 67 95 79</li> <li>• <a href="http://www.calderonaviva.com">www.calderonaviva.com</a></li> <li>• <a href="mailto:info@calderonaviva.com">info@calderonaviva.com</a></li> </ul>
Descripción de la experiencia	<p>Calderona Viva, expertos en realizar visitas teatralizadas y actividades para familias os invita a participar en esta aventura en la que tendréis que convencer a Benito Milhomes de no construir un helipuerto en la Sierra Calderona y proteger a la fauna y flora que ahí vive.</p> <p>Benito Milhomes quiere construir un helipuerto en el bosque, pero Amaya, la reina de las abejas, no se lo va a permitir. A lo largo del recorrido, intentaremos convencer a Benito que debe dejar la montaña tal y como está y proteger a plantas y animales: Crispín, Urti, Orejitas, el palmito y las escobas, el esparto y las alpargatas, el lentisco y los chicles. ¿Convenceremos a Benito y desistirá de su propósito?</p>
¿Qué incluye?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seguro de responsabilidad civil.</li> <li>• 2 guías – actores.</li> <li>• Juegos.</li> <li>• Cata de mieles.</li> </ul>
Condiciones de reserva	<p>Es necesario reserva previa y se un grupo mínimo de 8 personas. Se requiere el pago de una señal de 50€ para la reserva que se descontará el día de los juegos. En caso de cancelación es necesario avisar con 48 horas de antelación, en caso contrario no se devolverá dicho deposito. Actividades sujetas a condiciones climatológicas</p>
Periodo de consumo	<p>Bajo disponibilidad. Sábados y domingos durante todo el año.</p>
Precio desde	<p>15€ pax. Grupos de 10 a 30 personas.</p>

Título	<b>Descubre las mariposas de Camp de Túria</b>
Datos para la reserva	<p>Nébula Astrolúdico</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 600 65 67 87</li> <li>• <a href="http://www.nebulaastroludico.es">www.nebulaastroludico.es</a></li> <li>• <a href="mailto:info@nebula-astroludico.es">info@nebula-astroludico.es</a></li> </ul>
Descripción de la experiencia	<p>Embárcate en una aventura única entre mariposas, dónde un experto capturará las mariposas y las podrás observar de cerca, además de fotografiarlas sin causarle ningún daño. Con un recorrido guiado de 1.000 metros, aprenderás a identificar estas maravillosas criaturas con ayuda de guías de campo, y quién sabe, incluso tenéis la posibilidad de cazar otros insectos...</p> <p>Terminaremos con la liberación de las mariposas a su entorno natural y los datos los registraremos en una aplicación de ciencia ciudadana de la mano de nuestros expertos.</p> <p>¡Una experiencia educativa divertida y respetuosa con el medio ambiente que te conectará con el mundo de las mariposas de una manera que nunca habías imaginado!</p>
¿Qué incluye?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Charla introductoria a la actividad</li> <li>• Instrumental (profesional)</li> <li>• Observación en un recipiente transparente</li> <li>• Identificación de las especies utilizando guías de campo</li> <li>• Liberación de los ejemplares con cazamariposas</li> <li>• Registro de los datos en una aplicación de ciencia ciudadana.</li> <li>• Recorrido fácil de 1km aproximadamente.</li> <li>• Seguro de responsabilidad civil</li> </ul> <p>-Duración de la actividad: 3 horas aprox.</p> <p>-Para la actividad recomendamos calzado cómodo, repelente antimosquitos, agua, etc</p> <p>-Actividad dirigida a todos los públicos especialmente familias con niños.</p>
Condiciones de reserva	<p>Forma de pago mediante sistemas on-line de ticketing y venta de entradas (entradium...). Posibilidad de reservar hasta completar aforo. Para condiciones específicas (retrasos, contingencias...), consultar directamente con la empresa. Desde Nébula Astrolúdico entendemos que nuestras actividades al aire libre están estrechamente supeditadas a la variabilidad meteorológica. 24 horas antes del comienzo oficial de la actividad se decidirá el TRASLADO a otra fecha o la CANCELACIÓN de la misma anunciándolo por los mismos medios utilizados por el público para inscribirse en el evento en cuestión.</p> <p>La cancelación por fuerza mayor u otras causas ajenas a Nébula Astrolúdico S.L. el mismo día del evento no conllevará ningún reembolso.</p> <p>Para más información, consultar el siguiente enlace: <a href="https://acortar.link/e6X5uF">https://acortar.link/e6X5uF</a></p>
Periodo de consumo	Desde marzo hasta julio, por las mañanas de lunes a domingo
Precio desde	15€ / pax. Grupos de 10 a 20 personas.



Título	<p align="center"><b>Cata Sensorial</b></p> <p align="center"><b>La Magia de la Cerveza Artesanal y el Maridaje Gourmet</b></p>
Empresa/empresas proveedoras	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rebó Restaurant <ul style="list-style-type: none"> <li>• 960 81 29 48 / 601 98 87 71</li> <li>• Reservarebo.restaurant@gmail.com</li> </ul> </li> <li>• Lúpula Beer <ul style="list-style-type: none"> <li>• 617 34 59 27</li> <li>• Lupulabeer@gmail.com</li> </ul> </li> </ul>
Datos para la reserva	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 960 81 29 48 / 601 98 87 71</li> <li>• Reservarebo.restaurant@gmail.com</li> <li>• Instagram @Rebò_Restaurant</li> </ul>
Descripción de la experiencia	<p>¡Disfruta de una experiencia única de cata con <i>Lúpula Beer</i> y <i>Rebò Restaurant</i>! Descubre los secretos de la cerveza artesanal con una introducción a sus procesos y materias primas. Aprenderás a servir y degustar correctamente, disfrutando de tres de sus cervezas más destacadas, cada una maridada con tapas gourmet diseñadas por <i>Rebò</i>.</p> <p>¡Vive el arte de la cerveza y la gastronomía en una experiencia sensorial completa!</p> <p>Público al que va dirigido: Personas a partir de 18 años que tengan cierto gusto por la cerveza y que quieran aprender más sobre su origen, historia, procesos y vivir una experiencia alrededor del tema</p>
¿Qué incluye?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Introducción a la cerveza artesanal</li> <li>• Taller de servicio y degustación</li> <li>• Cata de 3 cervezas artesanales</li> <li>• Degustación 3 tapas</li> </ul>
Condiciones de reserva	Reservas por teléfono. Se pagará un porcentaje por adelantado en el momento de la reserva. Cancelación gratuita 48h antes de la experiencia.
Periodo de consumo	Bajo demanda, de martes a sábado
Precio desde	25 € pax. Grupos de 15 a 25 personas.

Título	<b>Masterclass de paella valenciana</b>
Datos para la reserva	<p>Castillo de Benissanó</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Teléfono: 962780721 - WhatsApp: 650193279</li> <li>• <a href="http://www.restaurantelevante.com">www.restaurantelevante.com</a></li> <li>• <a href="mailto:benisano@restaurantelevante.com">benisano@restaurantelevante.com</a></li> </ul>
Descripción de la experiencia	<p>Si siempre habéis querido aprender a cocinar una paella tradicional pero no habéis encontrado el momento, esta experiencia es una manera de salir a comer o a cenar diferente, donde aprenderéis todos los secretos de cocinar una paella valenciana tradicional a leña, en un ambiente distendido pero profesional.</p> <p>Público al que va dirigido: Empresas, familias y grupos de amigos</p>
¿Qué incluye?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Explicación teórica y entrega del estudio científico realizado por la Universidad Católica de Valencia, de la receta básica de la auténtica Paella Valenciana Tradicional.</li> <li>• Cocinado y explicación práctica de nuestra Paella Valenciana junto al Sr. Vidal.</li> <li>• Secret de Levante de 2 raciones de Paella Valenciana Tradicional (ver <a href="http://www.secretdelevante.com">www.secretdelevante.com</a>)</li> <li>• Paella esmaltada (recipiente) de 34cm para el cocinado del Secret de Levante.</li> <li>• Nota: Para 4 personas se entregarán 2 Secrets de 2 raciones y 2 paellas esmaltadas.</li> <li>• Delantal (Puede personalizarse con el nombre si conocemos su reserva con un mínimo de 8-10 días hábiles de antelación)</li> <li>• Diploma acreditativo de la realización de la Masterclass</li> <li>• Carné de Maestro Paellero</li> <li>• Bolsa-Obsequio de Botella de Vino de Bodegas Vegamar, Arroz Molino Roca, Cuchara de madera, receta de la Paella...</li> <li>• Menú Degustación bebida incluida* (Vino de Bodegas Vegamar, cerveza, refrescos y agua).</li> </ul>
Condiciones de reserva	<p>El número de plazas confirmadas en el momento del abono no podrán anularse por motivos de organización. En el caso de alguna hipotética baja, podrán asistir terceras personas con sus propias personalizaciones, siempre que conozcamos las ausencias con la suficiente antelación. Y conllevaran solamente el coste de +20€ para la personalización del material. En el caso de cancelar la actividad, o modificar la fecha por motivos ajenos al restaurante, los costes de cancelación ascenderán a 100€. En ningún caso quedarán a cuenta de futuras fechas. La devolución se realizará durante los 15-20 días siguientes a la cancelación del evento.</p>
Periodo de consumo	<p>Mínima previsión de reserva con 7 días de antelación para la personalización del material. De lunes a viernes (no festivos) de 16:00 a 18:00 (posibilidad de flexibilidad en el horario pudiendo iniciar a las 13:00 para poder comer en el mismo restaurante por un suplemento de 50€ (consultar condiciones). Previa reserva sujeta a disponibilidad, consultad con el equipo.</p>
Precio desde	72€ pax. Grupos mínimo 6 personas

Título	<b>Masterclass de paella valenciana en “Petit Comité”</b>
Datos para la reserva	<p>Restaurante Levante.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Teléfono: 962780721 - WhatsApp: 650193279</li> <li>• <a href="http://www.restaurantelevante.com">www.restaurantelevante.com</a></li> <li>• <a href="mailto:benisano@restaurantelevante.com">benisano@restaurantelevante.com</a></li> </ul>
Descripción de la experiencia	Vive la experiencia de cocinar tu propia Paella Valenciana tradicional a leña en el Restaurante Levante de Benissanó. Podrás aprender junto a tu pareja o acompañante los secretos de la Paella Valenciana con el asesoramiento de tres generaciones dedicadas a este emblemático plato.
¿Qué incluye?	<p>Para 2 personas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Parte teórica. Explicación de la receta, diferentes tipos de paellas (recipientes)</li> <li>• Parte práctica. Cocinado a leña de una paella de 4 raciones (que luego se llevan a casa)</li> <li>• 2 bebidas incluidas durante el cocinado</li> <li>• Delantal personalizado, Diploma, Carné, Bolsa Obsequio</li> </ul> <p>Pack secret Levante</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Paella (recipiente) de 34 cm. (para 2 raciones) (este pack puede ampliarse para 3 o 4 personas con el correspondiente incremento en el precio)</li> <li>• Posibilidad de flexibilidad en el horario para poder comer en el mismo restaurante</li> </ul>
Condiciones de reserva	El número de plazas confirmadas en el momento del abono no podrán anularse por motivos de organización. En el caso de alguna hipotética baja, podrán asistir terceras personas con sus propias personalizaciones, siempre que conozcamos las ausencias con la suficiente antelación. Y conllevaran solamente el coste de +20€ para la personalización del material. En el caso de cancelar la actividad, o modificar la fecha por motivos ajenos al restaurante, los costes de cancelación ascenderán a 100€. En ningún caso quedarán a cuenta de futuras fechas. La devolución se realizará durante los 15-20 días siguientes a la cancelación del evento.
Periodo de consumo	Mínima previsión de reserva con 7 días de antelación para la personalización del material. De lunes a viernes (no festivos) de 16:00 a 18:00 (posibilidad de flexibilidad en el horario pudiendo iniciar a las 13:00 para poder comer en el mismo restaurante por un suplemento de 50€ (consultar condiciones). Previa reserva sujeta a disponibilidad, consultad con el equipo.
Precio desde	200€ pax. Grupos de 2 a 4 personas

Título	<b>Descubriendo la gastronomía de la Ruta de la Seda</b>
Datos para la reserva	<p>Restaurante El Vermut</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 605777584</li> <li>• <a href="http://www.restauranteelvermut.com">www.restauranteelvermut.com</a></li> <li>• <a href="mailto:info@restauranteelvermut.com">info@restauranteelvermut.com</a></li> </ul>
Descripción de la experiencia	<p>Ven al restaurante El Vermut y disfruta de una experiencia gastronómica en una antigua alquería valenciana restaurada y transformada en un restaurante de cocina tradicional.</p> <p>Disfruta degustando platos típicos de nuestra gastronomía en un recorrido por los lugares más representativos que conformaron la Ruta de la Seda. La experiencia se compone de un menú de 8 pases con productos de temporada, con un maridaje de vinos valencianos, utilizando como hilo conductor las especias propias de cada zona de la Ruta de la Seda desde su inicio en Asia hasta su llegada a València.</p> <p>Público al que va dirigido parejas y grupos de amigos</p>
¿Qué incluye?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menú de 8 pases con productos de temporada.</li> <li>• Maridaje de vinos valencianos.</li> <li>• Cata guiada por expertos del sector.</li> </ul>
Condiciones de reserva	La reserva se efectuará con un mínimo de 48 horas de antelación y se cobrará un 20 % del menú al hacer la reserva, que no será retornable en caso de anulación de la misma 1 día antes, pero sí que se descontará del total a pagar.
Periodo de consumo	De enero a julio.
Precio desde	60€ pax. Grupos mínimo 2 personas

Título	<b>“El Giramon” degusta platos y bebidas de todo el Mundo</b>
Datos para la reserva	<p>Restaurante El Vermut</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 605777584</li> <li>• <a href="http://www.restauranteelvermut.com">www.restauranteelvermut.com</a></li> <li>• <a href="mailto:info@restauranteelvermut.com">info@restauranteelvermut.com</a></li> </ul>
Descripción de la experiencia	<p>De la mano del restaurante El Vermut, os traemos una experiencia enogastronómica única y exclusiva en una antigua alquería valenciana transformada en un restaurante de cocina tradicional.</p> <p>Con la carta de vinos de El Vermut podréis dar la vuelta al mundo en una copa de vino de la mano de la sumiller Carmen Ramos, degustando un vino de cada uno de los continentes. Una manera única de apreciar el vino y descubrirlo en un entorno inolvidable.</p> <p>Público al que va dirigido parejas y grupos de amigos</p>
¿Qué incluye?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cata de 5 vinos (uno de cada continente).</li> <li>• Explicación guiada por una sumiller experta.</li> <li>• 5 platos de acompañamiento (uno con cada vino)</li> </ul>
Condiciones de reserva	La reserva se efectuará con un mínimo de 48 horas de antelación y se cobrará un 20 % del menú al hacer la reserva, que no será retornable en caso de anulación de la misma 1 día antes, pero sí que se descontará del total a pagar.
Periodo de consumo	De septiembre a julio.
Precio desde	70€ pax. Grupos mínimo 2 personas.

Título	<b>Sabor a tradición</b> <b>Embutido de la "Jarreta" con Cerveza de la "Terreta"</b>
Datos para la reserva	Xarcuteria Ca El Guito • 663 91 79 96
Descripción de la experiencia	Sumérgete en una auténtica experiencia gastronómica de Llíria. con una degustación que celebra lo mejor de la tradición local. Disfruta de embutidos tradicionales elaborados por carniceros artesanos del pueblo. Podremos elegir entre un delicioso bocadito de longaniza o una sabrosa morcilla de cebolla al estilo "Jarreta", cada uno repleto de los sabores de antaño. Para acompañar esta delicia, te ofrecemos una refrescante cerveza artesana de La Terrissa. Una combinación irresistible que mezcla lo mejor de nuestra zona.
¿Qué incluye?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 mini bocadillo con pan de horno tradicional de Llíria (Forn Nou), con "llonganissa o botifarra de la jarreta", elaborados también por una carnicería tradicional de nuestro pueblo (Ca el Blanco).</li> <li>• 1 cerveza artesana de La Terrissa, elaboradas en la localidad vecina de La Pobla de Vallbona.</li> </ul> <p>-La degustación se realizará en nuestra tienda, en la zona de vinos, sobre unas antiguas barricas de madera. -La experiencia tendrá una duración aproximada de 60 minutos.</p>
Condiciones de reserva	Reservar mínimo con 1 semana de antelación. La forma de pago será a través de tarjeta bancaria o en efectivo en la tienda, justo antes de empezar la experiencia. La cancelación de la experiencia será como máximo hasta 24 horas antes. Pasado este tiempo, se deberá abonar el importe total de la reserva. (5€ por el nº de personas reservadas).
Periodo de consumo	A partir de Enero de 2025. Los Viernes tarde de 18.00 a 20.00 y los Sábados de 10.00 a 13.00. Para realizar la experiencia fuera de este horario, o para exponer condiciones específicas, pónganse en contacto con nosotros, e intentaremos concretar un horario conveniente para ambas partes, y o solucionar cualquier inconveniente que pueda surgir.
Precio desde	5 € pax. Grupos de 2 a 8 personas.

Título	<b>Cata sensorial de AOVE “LIRIAS” Un viaje del campo a la botella</b>
Datos para la reserva	Xarcuteria Ca El Guito • 663 91 79 96
Descripción de la experiencia	Disfrutaremos de una cata/degustación en nuestra tienda, del Aceite Oliva Virgen extra LIRIAS. Donde conoceremos el proceso de elaboración del aceite gráficamente desde la recogida de la aceituna en el campo hasta la botella de AOVE como producto final. Degustaremos el aceite a través de una cata sensorial, con interacción de los asistentes, y comprobaremos si nuestra percepción se acerca a la valoración final del producto. Como obsequio nos llevaremos una botella de AOVE LIRIAS.
¿Qué incluye?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuenco con AOVE de la Cooperativa Vinícola de Llíria, acompañado de unas rebanadas de pan de horno tradicional de Llíria (Forn Nou).</li> <li>• Obsequio y recuerdo de la cata: una botella de AOVE de la Coop. Vinícola de Llíria.</li> </ul> <p>-La degustación se realizará en nuestra tienda, en la zona de vinos, sobre unas antiguas barricas de madera. -La experiencia tendrá una duración aproximada de 60 minutos.</p>
Condiciones de reserva	Reservar mínimo con 1 semana de antelación. La forma de pago será a través de tarjeta bancaria o en efectivo en la tienda, justo antes de empezar la experiencia. La cancelación de la experiencia será como máximo hasta 24 horas antes. Pasado este tiempo, se deberá abonar el importe total de la reserva. (12€ por el nº de personas reservadas).
Periodo de consumo	A partir de Marzo de 2025. Los Viernes tarde de 18.00 a 20.00 y los Sábados de 10.00 a 13.00. Para realizar la experiencia fuera de este horario, o para exponer condiciones específicas, pónganse en contacto con nosotros, e intentaremos concretar un horario conveniente para ambas partes, y o solucionar cualquier inconveniente que pueda surgir.
Precio desde	12 € pax. Grupos de 2 a 8 personas.

Título	<b>Descubre el Secreto Visigodo</b>
Datos para la reserva	<p>Arca Cultural</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 601 05 75 23</li> <li>• <a href="http://www.arcacultural.com">www.arcacultural.com</a></li> <li>• <a href="mailto:info@arcacultural.com">info@arcacultural.com</a></li> </ul>
Descripción de la experiencia	<p>Arca Cultural os ofrece la oportunidad de disfrutar en familia de una visita teatralizada, con diferentes actores, a través de las diferentes localizaciones visigodas de Riba-roja de Túria y descubrir todos los secretos que guardan estos históricos lugares. A lo largo de la visita descubriréis el Pla de Nadal y el Museo Visigodo localizado en el Castillo MUPLA.</p> <p>Una experiencia ideal para conocer toda la historia del municipio a través de estos espacios restaurados.</p> <p>Público al que va dirigido: parejas, familias, grupos</p>
¿Qué incluye?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Visita con guía al yacimiento y al museo</li> <li>• 2/3 Figurantes.</li> <li>• Entradas a las diferentes localizaciones.</li> </ul>
Condiciones de reserva	<p>No incluye transporte, se necesita vehículo propio para desplazarse al yacimiento. Punto de encuentro en el Castillo de Riba-roja de Túria. Reserva hasta 24h antes de la actividad. Pago previo del 25 % reembolsable si se cancela por nuestra parte. Precios negociables por grupo mayor de 12 personas.</p>
Periodo de consumo	<p>1er domingo de mes de febrero a junio y de septiembre a noviembre.</p>
Precio desde	<p>40€ pax. Grupos de 12 a 55 personas.</p>



Título	<b>Nits de música al castell</b>
Datos para la reserva	<p>Castillo de Benissanó.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 654 60 31 63.</li> <li>• castelldebenissano.es</li> <li>• info@castelldebenissano.es - reservavisitas@didacultural.com</li> </ul>
Descripción de la experiencia	<p>El Castillo de Benissanó es el edificio histórico más emblemático del municipio, el cual ha sido testigo silencioso de toda la evolución del territorio.</p> <p>En esta experiencia os proponemos un plan nocturno en el que podréis, a través de una visita guiada, descubrir y aprender sobre las distintas etapas históricas y secretos del edificio. Toda la visita estará amenizada por un cuarteto musical de vientos o cuerdas que harán de la visita una experiencia totalmente inmersiva.</p> <p>Público al que va dirigido: empresas, parejas y grupos de amigos</p>
¿Qué incluye?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entrada.</li> <li>• Visita guiada por un guía profesional.</li> <li>• Cuarteto musical durante la visita.</li> </ul>
Condiciones de reserva	Las reservas se formalizarán a través de la web, llamando al 654 60 31 63 o enviando un correo a reservavisitas@didacultural.com
Periodo de consumo	Horario: Todos los sábados de Junio y Julio a partir de las 22:00.
Precio desde	40€ pax. Grupos mínimo 10 personas

Título	Rimes i llegendes
Datos para la reserva	<p>Castillo de Benissanó.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 654 60 31 63.</li> <li>• castelldebenissano.es</li> <li>• info@castelldebenissano.es - reservavisitas@didacultural.com</li> </ul>
Descripción de la experiencia	<p>El emblemático Castillo de Benissanó, además de haber sido sede de diferentes acontecimientos históricos del territorio, guarda un gran número de leyendas y poemas escritos en torno a él.</p> <p>En esta experiencia, ofrecida por Didac Cultural, podréis visitar el Castillo a través de una visita guiada y teatralizada con actores reales. Los cuales os desvelarán, con un tono lúdico y divertido, toda la cultura popular que se ha creado en torno al castillo.</p> <p>Una experiencia ideal para familias que busquen pasar un día de aprendizaje y diversión con sus seres queridos.</p>
¿Qué incluye?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entrada.</li> <li>• Visita guiada.</li> <li>• Actuaciones y explicaciones teatralizadas.</li> </ul>
Condiciones de reserva	<p>Las reservas se formalizarán a través de la web, llamando al 654 60 31 63 o enviando un correo a reservavisitas@didacultural.com.</p>
Periodo de consumo	<p>Horario: Todos los viernes de Junio y Julio a partir de las 22:00.</p>
Precio desde	<p>30€ pax. Grupos mínimo 10 personas</p>

# EXPERIENCIAS CAMP DE TÚRIA con alojamiento

---



[www.turismocampdeturia.es](http://www.turismocampdeturia.es)

## EXPERIENCIAS – COMBINADA CAMP D’AVENTURES I DE SABORS



Título	<b>Descubriendo la gastronomía de Camp de Túria a caballo</b>
Empresas / entidades proveedoras	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hotel Sleep Turia music@art</li> <li>• Field &amp; Horse</li> <li>• Restaurante El Vermut</li> </ul>
Municipios	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lliria</li> <li>• La Pobla de Vallbona</li> <li>• Varios – en función de la ruta a caballo</li> </ul>
Descripción de la experiencia	<p>Field &amp; Horse junto con el restaurante El Vermut os ofrecen una experiencia perfecta para conocer el territorio de Camp de Túria y su gastronomía. Conoceréis su territorio rural a caballo, os enseñarán las instalaciones donde viven los caballos y os explicarán cómo manejarlos y prepararlos para vivir la experiencia de viajar a lomos de uno. Pasearéis por los alrededores del centro entre pinos y caminos rurales. Tras esto podréis visitar el Museo de Recreaciones Históricas, con exposiciones de recursos y objetos que han sido utilizados en infinidad de películas. Por último, como colofón a esta divertida experiencia, podréis escoger entre uno de los 4 menús del restaurante El Vermut, ubicado en una antigua alquería valenciana.</p>
¿Qué incluye?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 noche de alojamiento en el hotel Sleep Turia music@art</li> <li>• Guía ecuestre</li> <li>• Visita a las instalaciones de Field &amp; Horse.</li> <li>• Paseo a caballo guiado.</li> <li>• Posibilidad de realizar la experiencia con coche de caballos</li> <li>• Comida Menú degustación “El Vermut”</li> </ul>
Condiciones de reserva	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contactad para reservar con cada una de las empresas, hasta que agencias de viaje comercialicen el paquete.</li> <li>• La práctica de las actividades estará sujeta a las condiciones meteorológicas.</li> <li>• Las visitas guiadas estarán sujetas al tamaño del grupo.</li> </ul>
Periodo de consumo	Durante todo el año.
Precio desde	147€ (precio considerado para una escapada de 2 pax)
Público objetivo	Parejas (principalmente) – apto para todo tipo de públicos.

## EXPERIENCIAS – COMBINADA CAMP D’AVENTURES I DE SABORS



Título	Ruta por les Rodanes con Menú Visigodo
Empresas / entidades proveedoras	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hotel SleepTuria music&amp;art</li> <li>• Tierra de Sendas</li> <li>• Rebò Restaurant</li> </ul>
Municipios	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lliria</li> <li>• Riba-roja de Túrria</li> </ul>
Descripción de la experiencia	<p>¿Quieres viajar en el tiempo y después de una ruta, probar lo que comían los visigodos? En Riba-roja de Túrria, existe uno de los yacimientos visigodos más importantes de Europa, una magnífica villa palaciega donde habitó el Duque Tebdemir allá por el siglo VII. A través de estudios e investigaciones arqueológicas, se ha recuperado la cocina visigoda.</p> <p>Te proponemos esta experiencia, donde después de una ruta de senderismo, entre el Valle de Porxinos y les Rodanes, puedes terminar con una cerveza visigoda o un refresco para continuar con una comida al más puro estilo visigótico.</p>
¿Qué incluye?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 noche de alojamiento en habitación doble.</li> <li>• Ruta guiada por Técnico Deportivo / Guía Senderismo y Marcha Nórdica titulado.</li> <li>• Material: Préstamo de bastones de montaña/nordic si lo desea.</li> <li>• Guiado de la ruta con Interpretación del medio.</li> <li>• Comida en el Rebó Restaurant.</li> <li>• Seguro de R.C. y Accidentes.</li> <li>• Distancia de la ruta: 11,2 km.</li> <li>• Tiempo: 3 horas.</li> <li>• Dificultad: baja - media.</li> </ul>
Condiciones de reserva	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se formalizará la reserva de la actividad a través del siguiente formulario: <a href="https://forms.gle/e79JFSNC4c78DMcS7TE">https://forms.gle/e79JFSNC4c78DMcS7TE</a></li> <li>• Se deberá reservar el alojamiento a parte.</li> </ul>
Periodo de consumo	Fechas cerradas a consultar con la empresa.
Precio desde	79€ pax – Precio considerado para un paquete de 2 personas. (35€ ruta adultos, 20€ ruta niños hasta 12 años.)
Público objetivo	Parejas, familias y grupos de amigos.

Título	<b>Barranquismo y birdwatching aprendiendo sobre la fauna y flora de Camp de Túria</b>
Empresas / entidades proveedoras	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gorgo Aventuras</li> <li>• Casa rural el Gorgo</li> <li>• Visit Natura</li> </ul>
Municipios	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gátova</li> <li>• Riba-roja de Túria</li> </ul>
Descripción de la experiencia	<p>De la mano de Gorgo Aventuras y Visit Natura os traemos una experiencia perfecta para los amantes de la naturaleza y las aves. Una escapada en la que podréis realizar una visita guiada por la Calderona, realizar una ruta de barranquismo y posteriormente disfrutar de una ruta interpretativa dirigida a los amantes del birding en la zona de trincheras de Riba-roja de Túria.</p> <p>Una escapada ideal para parejas y/o grupos de amigos amantes de la flora y la fauna.</p>
¿Qué incluye?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 noches de alojamiento en la casa rural El Gorgo.</li> <li>• Actividad 1: Ruta Senderista (sábado).</li> <li>• Actividad 2: Aventura vertical (domingo).</li> <li>• Guía de montaña y barrancos local titulado (Socio AEGM Nº. 1521).</li> <li>• Equipo específico de grupo o individual (arnés, casco, cuerdas, descensor, etc.)</li> <li>• Fotografías de recuerdo.</li> <li>• Seguro de accidentes.</li> </ul>
Condiciones de reserva	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Por el momento se realizará la reserva contactando con cada una de las empresas. Más adelante, también agencias de viaje comercializarán el paquete.</li> <li>• La práctica de las actividades estará sujeta a las condiciones meteorológicas.</li> <li>• Las visitas guiadas estarán sujetas al tamaño del grupo.</li> </ul>
Periodo de consumo	Durante todo el año.
Precio desde	208€ pax (precio considerado para una experiencia de 2 pax)
Público objetivo	Familias, grupos de amigos, parejas, etc.

Título	Descubre la naturaleza de Camp de Túria
Empresas / entidades proveedoras	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gorgo Aventuras</li> <li>• Casa rural el Gorgo</li> <li>• Tierra de Sendas</li> </ul>
Municipios	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gátova</li> <li>• Riba-roja de Túria</li> </ul>
Descripción de la experiencia	<p>Descubre Camp de Túria en pareja con una experiencia de turismo activo, ideal para quienes buscan aventura en paisajes naturales únicos. Vive 3 días inolvidables con alojamiento de dos noches en la acogedora casa rural El Gorgo, un rincón perfecto para desconectar y compartir momentos de tranquilidad en Gátova.</p> <p>Durante vuestra estancia realizaréis un gran número de actividades, entre las que destacan, una ruta senderista interpretativa por la Calderona, una ruta de barranquismo con descensos y rápeles, y, por último, de una clase introductoria para presentaros el nordic walking en un entorno único como son el Valle de Porxinos y les Rodanes.</p> <p>En esta escapada podréis conocer alguno de los espacios naturales más emblemáticos de Camp de Túria. Una oportunidad perfecta para los amantes del deporte y la naturaleza.</p>
¿Qué incluye?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 noches de alojamiento en la casa rural El Gorgo para 2 personas (posibilidad de ampliar el número de personas).</li> <li>• Actividad 1: Ruta Senderista.</li> <li>• Actividad 2: Aventura vertical.</li> <li>• Actividad 3: Introducción al nordic walking.</li> <li>• Guía de montaña y barrancos local titulado (Socio AEGM Nº. 1521)</li> <li>• Técnico Deportivo/Guía de Senderismo y Marcha Nórdica titulado.</li> <li>• Equipo específico de grupo o individual (arnés, casco, cuerdas, descensor, etc.)</li> <li>• Fotografías de recuerdo</li> <li>• Seguro de accidentes</li> </ul>
Condiciones de reserva	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Por el momento se realizará la reserva contactando con cada una de las empresas. Más adelante, también agencias de viaje comercializarán el paquete.</li> <li>• La práctica de las actividades estará sujeta a las condiciones meteorológicas.</li> </ul>
Periodo de consumo	Durante todo el año.
Precio desde	200€ pax (precio considerado para una experiencia de 2 personas)
Público objetivo	Grupos de amigos/as, parejas, familias y colectivos.

<b>Título</b>	<b>La Serra Calderona de punta a punta – una escapada familiar</b>
<b>Empresas / entidades proveedoras</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gorgo Aventuras</li> <li>• Casa rural el Gorgo</li> <li>• Calderona Viva</li> <li>• Ecospirulina</li> </ul>
<b>Municipios</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gátova</li> <li>• Serra</li> </ul>
<b>Descripción de la experiencia</b>	<p>Con la colaboración de Gorgo Aventuras, Calderona Viva y Ecospirulina, os traemos una experiencia perfecta para familias en la que podréis descubrir todos los rincones de la Calderona.</p> <p>Os alojaréis en una preciosa casa rural en Gátova, desde donde realizaréis la ruta senderista interpretativa guiada. En esta ruta conoceréis todos los secretos de este Parque Natural, a la par que disfrutáis de un tiempo de calidad con vuestros seres queridos. Tras la ruta, podréis descansar y recuperar fuerzas para ir a Serra y realizar una visita interpretativa guiada por el municipio y el entorno natural que lo rodea. Por último, podréis realizar una visita a las instalaciones de Ecospirulina y aprender los secretos de la elaboración de la espirulina y sus magníficas propiedades.</p> <p>Esta es una experiencia perfecta para todas aquellas familias que quieran conocer el entorno natural de la Serra Calderona.</p>
<b>¿Qué incluye?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 noches de alojamiento en la casa rural El Gorgo para 3 personas (posibilidad de ampliar el número de personas).</li> <li>• Ruta senderista guiada (adaptable a las necesidades y condiciones físicas de los clientes)</li> <li>• Ruta interpretativa “El poder de las plantas” por el municipio de Serra. Horario: 9.00 h. Duración: 3 h</li> <li>• 1 guía intérprete y seguro de responsabilidad civil.</li> <li>• Visita a las instalaciones de Ecospirulina. Horario 12:00 h. Duración 45 min.</li> </ul>
<b>Condiciones de reserva</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Por el momento se realizará la reserva contactando con cada una de las empresas. Más adelante, también agencias de viaje comercializarán el paquete.</li> <li>• La práctica de las actividades estará sujeta a las condiciones meteorológicas. Las visitas guiadas estarán sujetas al tamaño del grupo.</li> </ul>
<b>Periodo de consumo</b>	Durante todo el año.
<b>Precio desde</b>	125€ pax (precio variable y considerado para una experiencia de 3 pax)
<b>Público objetivo</b>	Familias (principal) – apto para grupos de amigos y parejas.



Título	<b>Aventura vertical</b>
Datos para la reserva	<p>Gorgo Aventuras</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 678422016</li> <li>• <a href="http://www.gorgoaventuras.com">www.gorgoaventuras.com</a></li> <li>• <a href="mailto:javier@gorgoaventuras.com">javier@gorgoaventuras.com</a></li> </ul>
Descripción de la experiencia	<p>Gorgo aventuras pone a disposición de los más valientes y aventureros una experiencia única de barranquismo en la Sierra Calderona. Saliendo a pie desde Gátova (Sierra Calderona) recorreremos la montaña más emblemática de la localidad. Disfrutaremos de la vista más espectacular y desconocida del pueblo, viendo antiguos vestigios de la Guerra Civil, escucharemos leyendas e historias de la expulsión de los moriscos y sus tesoros escondidos, hasta llegar a una consecución de pasamanos y rápeles de hasta 18 metros, que, tras un descenso vertiginoso, nos llevarán de vuelta al pueblo.</p> <p>Público al que va dirigido: parejas, amigos y familias con hijos mayores de 12 años</p>
¿Qué incluye?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Guía de montaña y barrancos local titulado (Socio AEGM Nº.1521)</li> <li>• Equipo específico de grupo e individual (arnés, casco, cuerdas, descensor, etc.)</li> <li>• Fotografías de recuerdo.</li> <li>• Seguro de accidentes.</li> </ul>
Condiciones de reserva	<p>Pago anticipado para poder reservar. Devolución 100% hasta 7 días antes, devolución 50% hasta 1 día antes.</p> <p>Con posibilidad de alojamiento alquilando la casa rural completa.</p>
Periodo de consumo	Fines de semana y festivos durante todo el año
Precio desde	<p>70€ para dos personas. Grupos de 2 a 8 personas.</p> <p>En caso de escoger alojamiento, alquilando la casa rural completa, desde 240€ 2 días para 4 personas.</p>

Título	<b>Escapada aventura rural</b>
Empresa/empresas proveedoras	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gorgo Aventuras <ul style="list-style-type: none"> <li>678 42 20 16</li> <li>javier@gorgoaventuras.com</li> </ul> </li> <li>Casa Rural El Gorgo <ul style="list-style-type: none"> <li>678 42 20 16</li> <li>javier@gorgoaventuras.com</li> </ul> </li> </ul>
Datos para la reserva	<ul style="list-style-type: none"> <li>678 42 20 16</li> <li>www.gorgoaventuras.com</li> <li>javier@gorgoaventuras.com</li> </ul>
Descripción de la experiencia	<p>Desde Gorgo aventuras ofrecemos un fin de semana en la casa rural El Gorgo con una aventura de rápel.</p> <p>Sábado de senderismo para reconocer la zona donde nos ubicamos, con increíbles vistas y domingo de canyoning, rápeles, destrepes y mucha aventura. Saliendo a pie desde Gátova (Sierra Calderona), recorreremos la montaña más emblemática de la localidad, disfrutaremos de la vista más espectacular y desconocida del pueblo, viendo antiguos vestigios de la Guerra Civil y escuchando leyendas e historias del territorio.</p> <p>Público al que va dirigido: parejas, amigos y familias con hijos mayores de 12 años</p>
¿Qué incluye?	<ul style="list-style-type: none"> <li>2 noches de alojamiento en casa rural El Gorgo.</li> <li>Actividad 1: Ruta senderista (sábado).</li> <li>Actividad 2: Aventura vertical (domingo)</li> <li>Guía de montaña y barrancos local titulado (Socio AEGM Nº.1521)</li> <li>Equipo específico de grupo e individual (arnés, casco, cuerdas, descensor, etc.)</li> <li>Fotografías de recuerdo.</li> <li>Seguro de accidentes.</li> </ul>
Condiciones de reserva	Pago anticipado para poder reservar. Devolución 100% hasta 7 días antes, devolución 50% hasta 1 día antes.
Periodo de consumo	Fines de semana y festivos durante todo el año
Precio desde	360€ para dos personas. Grupos de 2 a 6 personas.

Título	Conociendo a los productores de Camp de Túria
Empresas / entidades proveedoras	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Restaurante El Vermut</li> <li>• Ecospirulina</li> <li>• SleepTuria Apartamentos – Lliria</li> <li>• Rebò Restaurant.</li> <li>• Lúpula Beer</li> <li>• Herbes Alicia</li> </ul>
Municipios	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La Pobla de Vallbona</li> <li>• Serra</li> <li>• Lliria</li> <li>• Riba-roja de Túria</li> </ul>
Descripción de la experiencia	<p>Camp de Túria es una comarca con un gran número de productores, los cuales, adheridos al Club y buscando ofrecer sus productos de mayor calidad al visitante, han organizado esta experiencia combinada para que podáis degustar todo lo que el territorio puede ofrecer.</p> <p>En esta escapada, perfecta para parejas amantes de la gastronomía, os alojaréis en un apartamento turístico en Lliria, y desde el cual os podréis mover rápidamente al resto de municipios para probar sus productos.</p> <p>La aventura comenzará en Serra, donde podréis visitar Ecospirulina y sus espacios de producción de espirulina. Tras esta visita os desplazareis a Riba-roja de Túria, donde podréis probar un menú visigodo, junto con una cata de cervezas producidas por Lúpula Beer.</p> <p>Tras la comida visigoda, disfrutaréis de una experiencia sensorial en la que degustaréis diferentes infusiones en una cata guiada de la mano de Herbes Alicia.</p> <p>Por último, para cerrar una escapada gastronómica perfecta, comeréis en el restaurante El Vermut, un espacio construido sobre una antigua alquería valenciana, y donde disfrutaréis de un pase de 8 platos con una cata guiada de vinos de todo el mundo.</p>
¿Qué incluye?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 noche de alojamiento en SleepTuria – apartamentos.</li> <li>• Visita guiada por el centro de cultivo.</li> <li>• Cata de productos elaborados con espirulina.</li> <li>• Menú de 8 pases con productos de temporada.</li> <li>• Maridaje de vinos valencianos.</li> <li>• Cata guiada por expertos del sector.</li> <li>• Comida Visigoda.</li> <li>• Cata guiada de cerveza de Lúpula Beer.</li> <li>• Degustación infusiones</li> <li>• Experiencia sensorial y olfativa con aplicación de cremas y aceites esenciales</li> </ul>
Condiciones de reserva	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Por el momento se realizará la reserva contactando con cada una de las empresas. Más adelante, también agencias de viaje comercializarán el paquete.</li> <li>• Las catas guiadas estarán sujetas al tamaño del grupo.</li> </ul>
Periodo de consumo	Durante todo el año
Precio desde	128€ (precio considerado para una experiencia de 2 personas)
Público objetivo	Parejas y grupos de amigos

Título	Los sabores de Camp de Túria
Empresas / entidades proveedoras	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hotel Puerta de la Serranía</li> <li>• Restaurante El Vermut</li> <li>• Restaurante Levante</li> </ul>
Municipios	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lliria</li> <li>• La Pobla de Vallbona</li> <li>• Benissanó</li> </ul>
Descripción de la experiencia	<p>Desde Camp de Túria te invitamos a pasar un fin de semana en pareja, en familia o con amigos en el que descubrir, de una manera directa y divertida, toda la oferta gastronómica que ofrece este destino. Durante dos días os alojaréis en un encantador hotel en el corazón de la comarca, desde el que os desplazareis a los diferentes destinos para realizar catas de productos, disfrutar de menús degustación y, en definitiva, para pasar un tiempo de calidad con vuestros seres queridos.</p>
¿Qué incluye?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 noches de alojamiento con desayuno en Lliria.</li> <li>• Comida y cata de vinos en la Pobla de Vallbona.</li> <li>• Masterclass de paella en Benissanó.</li> </ul>
Condiciones de reserva	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Por el momento se realizará la reserva contactando con cada una de las empresas. Más adelante, también agencias de viaje comercializarán el paquete.</li> <li>• Experiencia para, mínimo, 2 personas.</li> </ul>
Periodo de consumo	Durante todo el año
Precio desde	337€ pax
Público objetivo	Grupos de amigos, parejas, familias (+ 18), MICE, etc.

Título	Descubriendo la historia de Camp de Túria
Empresas / entidades proveedoras	<ul style="list-style-type: none"> <li>• SleepTuria Apartamentos</li> <li>• Castillo de Benissanó (Exdukere)</li> <li>• Puntal dels Llops</li> </ul>
Municipios	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lliria</li> <li>• Benissanó</li> <li>• Olocau</li> </ul>
Descripción de la experiencia	<p>Camp de Túria es un destino que cuenta con un gran legado histórico, siendo prueba de ello los diferentes yacimientos arqueológicos, museos y espacios visitables que se encuentran repartidos por los municipios de la comarca.</p> <p>En esta experiencia queremos ofreceros la oportunidad de visitar el destino y descubrir su historia a través de diferentes visitas guiadas teatralizadas en el Castillo de Benissanó, construcción del siglo XV, en la que estuvo prisionero Francisco I Rey de Francia y en el Puntal dels Llops en Olocau.</p> <p>Una escapada perfecta para los amantes de la historia que busquen desconectar en un destino con un amplio abanico de recursos culturales y próximo a la ciudad de Valencia.</p>
¿Qué incluye?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 noche de alojamiento en apartamento turístico (opción de ampliar la estancia y el número de personas en el apartamento).</li> <li>• Visita teatralizada en el Castillo de Benissanó.</li> <li>• Visita guiada al Puntal dels Llops.</li> </ul>
Condiciones de reserva	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Por el momento se realizará la reserva contactando con cada una de las empresas. Más adelante, también agencias de viaje comercializarán el paquete.</li> <li>• Para condiciones de reserva específicas consultar directamente con las empresas y entidades proveedoras.</li> <li>• La realización de las actividades dependerá de la organización de un grupo cerrado.</li> </ul>
Periodo de consumo	Durante todo el año.
Precio desde	159€ pax (Exp. para 2 pax)
Público objetivo	Parejas, familias y grupos de amigos.

Título	<b>Camp de Túria en familia – naturaleza e historia</b>
Empresas / entidades proveedoras	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calderona Viva</li> <li>• Restaurante el Descanso</li> <li>• Castillo de Benissanó (Exdukere)</li> <li>• Hotel SleepTuria music&amp;art</li> </ul>
Municipios	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Serra</li> <li>• Benissanó</li> <li>• Lliria</li> </ul>
Descripción de la experiencia	<p>¡Camp de Túria te espera para una experiencia familiar llena de historia, diversión y deliciosos sabores! Prepárate para iniciar en Serra con una visita teatralizada, ideal para grandes y pequeños. Dos guías os llevarán a través de un recorrido sorprendente, donde con juegos y actuaciones interactivas, los niños y adultos se sumergirán en la historia local de forma entretenida y emocionante. Después de la aventura teatral, disfrutaréis en familia de un delicioso menú en El Descanso de Serra, donde los postres caseros deleitarán a los paladares de todas las edades. La siguiente parada es el imponente Castillo de Benissanó. La entrada incluye una visita guiada especial con un guía profesional, que convertirá cada rincón del castillo en una puerta al pasado. Además, un cuarteto musical nos acompañará durante el recorrido, creando un ambiente mágico y único que encantará a toda la familia.</p>
¿Qué incluye?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 noche de alojamiento en habitación triple en el hotel SleepTuria music&amp;art.</li> <li>• Visita teatralizada por Serra con 2 guías-actores. Duración 1’30 h.</li> <li>• Menú en El Descanso de Serra (postres caseros).</li> <li>• Seguro de responsabilidad civil.</li> <li>• Entrada al Castillo de Benissanó.</li> <li>• Visita guiada por un guía profesional.</li> <li>• Cuarteto musical durante la visita.</li> </ul>
Condiciones de reserva	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Por el momento se realizará la reserva contactando con cada una de las empresas. Más adelante, también agencias de viaje comercializarán el paquete.</li> <li>• Las condiciones de reserva estarán sujetas a los criterios establecidos por cada empresa y al cierre de los grupos mínimos en cada caso.</li> </ul>
Periodo de consumo	Durante todo el año, acorde a las fechas habilitadas por cada empresa.
Precio desde	113€ pax (precio considerado para 3 pax)
Público objetivo	Familias (principal) – apto para grupos de amigos y parejas.



# Club de Producto Camp de Túria

---

[www.turismocampdeturia.es](http://www.turismocampdeturia.es)





## Alojamiento

Valencia Camper Park, Bétera: 609 65 87 48, valcampark@gmail.com

SleepTuria apartamentos, Casinos: 96 279 13 78, 628 58 90 04, 669 030 336, corero@puertadelaserrania.com, reservas@puertadelaserrania.com

Casa rural El Gorgo, Gátova: 678 42 20 16, Javier@gorgoaventuras.com

Hotel Puerta de la Serranía, Lliria: 96 279 13 78, 628 58 90 04, 669 03 03 36, corero@puertadelaserrania.com, reservas@puertadelaserrania.com

SleepTuria Hotel music@art, Lliria: 96 279 13 78, 628 58 90 04, 669 03 03 36, corero@puertadelaserrania.com, reservas@puertadelaserrania.com

SleepTuria apartamentos, Lliria: 96 279 13 78, 628 58 90 04, 669 03 03 36, corero@puertadelaserrania.com, reservas@puertadelaserrania.com

1respiro, Serra: 601 92 21 68, info@1respiro.com

[www.turismocampdeturia.es](http://www.turismocampdeturia.es)







## Restaurantes

Restaurante Levante, Benissanó: 96 278 07 21, 650 19 32 79,  
benisano@restaurantelevante.com

Restaurante la Volteta, Bétera: 611 65 27 65,  
lavoltetarestaurant@gmail.com

Restaurante El Vermut, La Pobla de Vallbona: 605 77 75 84,  
paco@restauranteelvermut.com

Restaurante La Vigueta - La Pobla de Vallbona: 611 65 27 65,  
laviguetarestaurant@gmail.com

Restaurante La Taula, Lliria: 96 278 00 91, lataula@latauladelliria.es

Restaurante Puerta de la Serranía, Lliria: 96 279 13 78, 628 58 90 04,  
669 03 03 36, corero@puertadelaserrania.com,  
reservas@puertadelaserrania.com

Restaurante A Mos Redó, Náquera: 618 09 38 90,  
cataribes@gmail.com

Rebó Restaurante, Riba-roja de Túria: 601 98 87 71,  
linamarceladacalipa@gmail.com

Restaurante Descanso, Serra: 96 168 82 74, 630 72 44 80,  
info@descansoserra.com

[www.turismocampdeturia.es](http://www.turismocampdeturia.es)





## **Empresas de actividades, guías y agencias**

Exdukere Difusión Cultural, Castillo de Benissanó: 654 60 31 63,  
[info@castelldebenissano.es](mailto:info@castelldebenissano.es)

Producciones Valencia, eventos, Benissanó: 647 72 08 09,  
[gerencia@produccionesvalencia.es](mailto:gerencia@produccionesvalencia.es)

Mati Tours, agencia de viajes y alquiler de Camper, Casinos: 654 56 80 48,  
[hola@matitours.es](mailto:hola@matitours.es)

Gorgo Aventuras, Gátova: 678 42 20 16, [javier@gorgoaventuras.com](mailto:javier@gorgoaventuras.com)

Complejo deportivo Masblock, la Pobla de Vallbona: 627 63 79 62,  
[masiatousclimbing@outlook.com](mailto:masiatousclimbing@outlook.com)

3D Virtual Gaming, L'Elia: 689 03 72 33, [3dvirtualgaming@gmail.com](mailto:3dvirtualgaming@gmail.com)

Nébula Astrolúdico, L'Elia: 657 19 09 66, [info@nebula-astroludico.es](mailto:info@nebula-astroludico.es)

Fieldandhorse, Lliria: 610 22 65 55, [fieldandhorse@gmail.com](mailto:fieldandhorse@gmail.com)

Turismo Adaptado V3, Olocau: 686 46 64 13, [info@turismoadaptado.com](mailto:info@turismoadaptado.com)

Atelier del Huerto, Olocau: 679 14 41 49, [talleres.creatividad@gmail.com](mailto:talleres.creatividad@gmail.com)

[www.turismocampdeturia.es](http://www.turismocampdeturia.es)





Asociación Colectiva les Macollades, Olocau: 608 34 10 06,  
colectivamacollades@gmail.com

Tierra de Sendas, Riba-roja de Túria: 600 41 32 42,  
fjavier29@gmail.com

Valencia Adventure, Riba-roja de Túria: 674 24 86 20,  
reservas@valenciadventure.com

Visit Natura, Riba-roja de Túria: 635 78 40 31,  
info@visitnatura.com

Arca Cultural-Yacimiento Pla de Nadal y Museo visigodo, Riba-roja de Túria: 601 25 75 23, info@arcacultural.com

Agencia de Viajes Monanem, Riba-roja de Túria: 96 104 71 30,  
647 97 01 87, viajes@monamem.es

Urban Adventure, San Antonio de Benagéber: 633 30 03 44,  
info@urbanadventure.es

Calderona Viva, Serra: 633 19 81 84, info@calderonaviva.com

Oasis Family Hub, Vilamarxant: 660 82 80 27,  
estelapsico@hotmail.com

Asociación Cupilo, Vilamarxant: 695 56 87 58,  
dirección@asociacioncupilo.org

[www.turismocampdeturia.es](http://www.turismocampdeturia.es)





## Productores y Comercios

FlorsMaría, L'Eliana: 615 99 46 90,  
ampa.siguenza2008@gmail.com

Charcutería Ca El Guito, Llíria: 663 91 79 96,  
xarcuteriacaelguito@gmail.com

Lúpula Beer, Llíria: 617 34 59 27, lupulabeer@gmail.com

Cerveza La Terrissa, La Pobla de Vallbona: 637 50 80 89,  
info@cervezatercertiempo.es,3ertiempocervezas@gmail.com,te  
rcertiempo@cervezatercertiempo.es

Zoitas O.E. Groguetes, Olocau: 624 29 62 57, 651 81 83 55,  
hola@groguetes.es

Herbes Alicia, Riba-roja de Túria: 639 93 00 28,  
herbesalicia@gmail.com

Ecospirulina, Serra: 669 91 95 75, info@ecospirulina.com

[www.turismocampdeturia.es](http://www.turismocampdeturia.es)

