

Astorga sabor a Chocolate



Astorga, sabor a Chocolate

FINES DE SEMANA DEL MES DE FEBRERO. PROGRAMA.

Durante los fines de semana del mes de Febrero, Astorga te invita a un recorrido por su historia, pasado y presente del maravilloso mundo del chocolate. Podrá disfrutar y conocer la elaboración tradicional del chocolate, un viaje sensorial a través de la vista, el tacto y el olfato, participando en las siguientes actividades:

SÁBADOS

11.00 -12.00 h Sábados. **VISITA GUIADA AL MUSEO DEL CHOCOLATE.** Reservas en el Museo del Chocolate. Entrada 2,50 ¢

12.00 – 13.30 h. Demostración y elaboración en directo de diversos productos de chocolate y bombonería, catas maridaje chocolate-vino.

14.00 - 16.00 h. Podrá degustar en los Bares y Restaurantes adheridos a la Ruta Sabor a Chocolate, tapas y menús basados en el cacao.

17.00 – 18.00 h. **VISITA AL CENTRO DE INTERPRETACIÓN DEL CACAO.** La visita incluye desplazamiento en minibús hasta el centro de interpretación, entrada al mismo y visita al obrador de un artesano chocolatero. Aforo máximo 30 personas, precio 5¢.

DOMINGOS

11.30 h. **VISITA GUIADA A LA FÁBRICA ARTESANAL DE CHOCOLATE “LA MARAGATINA”,** un viaje al pasado... Lugar de encuentro para iniciar la visita: Jardín del Museo del Chocolate.

14.00 - 16.00 h. Podrá degustar en los Bares y Restaurantes adheridos a la Ruta Sabor a Chocolate, tapas y menús basados en el cacao.

Además para que su estancia en Astorga sea inolvidable, podrá disfrutar previa reserva:

TRATAMIENTOS DE SALUD Y BELLEZA, basados en la chocolaterapia y otras técnicas, en los Hoteles Spa adheridos a la Ruta. (Consultar ofertas)

MENÚS TEMÁTICOS con diversos maridajes de cacao y chocolate en los restaurantes de la ciudad adheridos.

CHOCOLATE A LA TAZA, en las pastelerías y chocolaterías y puntos de venta de los fabricantes de chocolate situados en el centro histórico, podrá degustar el chocolate a la taza paseando por las calles de la ciudad monumental.

Lugares donde adquirir chocolate y en algunos degustar un chocolate a la taza, y llevárselo para disfrutar de un paseo por la ciudad.

Confitería la Mallorquina
C/ Lorenzo Segura, 5
Tel. 987 615 272
www.dulma.es

Confitería Velasco
Calle Santiago Crespo, 11
Tel. 987 615 935
www.mantecadasvelasco.com

Hojaldres Alonso
Calle los Sitios 1
Tel. 987 602 672
www.hojaldresalonso.com

El Arriero Maragato
Pl. España, 8,
Tel. 987 602 354
www.elarrieromaragato.com

Confitería Peñín
Pl. Obispo Alcolea, 3
Tel. 987 615 691
www.peninseleccion.com

Chocolatería La Ergástula Romana
C/Padres Redentoristas,16
Tel. 987 61 55 93
www.chocodulcecabezas.com

CHOCOLATERAPIA

Hotel Vía de la Plata Spa
C/ Padres Redentoristas,5
www.hoteliadelaplata.es

RESTAURANTES

Aizkorri
Plaza España, 5
Tel. 987 618 611
astorga@aizkorri.es

El Capricho
C/ Postas, 9
Tels. 655483319 / 987603175
elcapricho.astorga@abrasador.com

El Chalet de Josele
C/ Los Sitios 7
Tel. 987 60 30 01
www.hotelciudaddeastorga.com

Entrecepas Vinoteca Restaurante
Plaza de España s/n
Tels. 987 617 665 / 618 740 732
www.entrecepas.es

Restaurante Vinoteca Blas
C/ San José de Mayo, 5 Bj, Izq
Tel. 987 618 652
www.restaurantebblas.es

Restaurante Serrano
Cl Portería, 2.
Tel. 987 617 866
www.restauranteserrano.es

Información y consultas

Ruta Oficina de Turismo de Astorga.
Telf. 987 618 222 / 630 231 218
turismo@ayuntamientodeastorga.com



Información y reservas
Oficina Municipal
de Turismo de Astorga
Plaza Eduardo de Castro, 5
Tel. 987 618 222
turismo@ayuntamientodeastorga.com



Museo del Chocolate
Avenida de la Estación, 16
Tel. 987 616 220
museochocolate@ayuntamientodeastorga.com