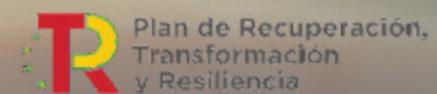
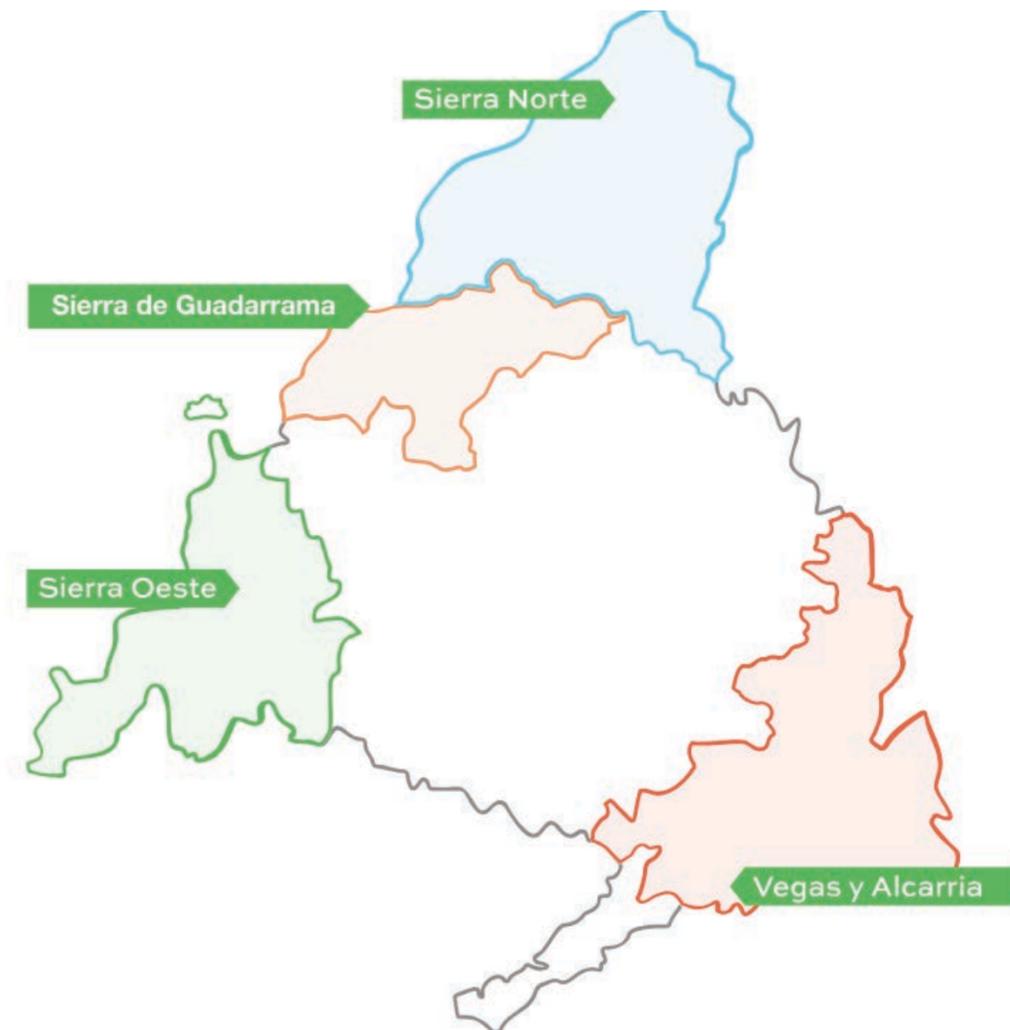


MAD ●
RURAL

Las Rutas “Que no te esperas”



MadRural es un proyecto que reúne la amplia oferta turística rural de cuatro territorios de la Comunidad de Madrid: Sierra Norte de Madrid, Sierra Oeste de Madrid, la Sierra de Guadarrama y Las Vegas & La Alcarria.



Sobre MadRural

Mail: info@madrural.com

Web: www.madrural.com

Las Rutas “Que no te esperas”



Los **lácteos** y **quesos** artesanales elaborados con leche de cabra y oveja reflejan el sabor de las montañas y la tradición ganadera del territorio.

Estos productos únicos no solo reflejan la riqueza de nuestros sabores, sino que también son el resultado de prácticas agrícolas sostenibles que apoyan la economía local y promueven un turismo responsable.



**RUTA
DE PASTORES**



Los **vinos con Denominación de Origen Protegida** que puedes encontrar maridan a la perfección con muchas de las propuestas de gastronomía de kilómetro 0 con las que disfrutar de productos únicos que definen la riqueza de nuestros sabores.

Además, podrás disfrutar de los **aceites** elaborados con las técnicas tradicionales de siglos atrás, **ginebra** y **cervezas artesanas**.



**RUTA
BRINDALIÑA**



Las **mermeladas** y **mieles** que puedes descubrir en nuestros territorios son el complemento ideal para una experiencia gastronómica auténtica y llena de sabor.

Además, podrás disfrutar de una gran variedad de **dulces artesanales**. Entre ellos puedes encontrar el chocolate natural San Lorenzo, las delicias carmelitas de Loeches o las palmeritas de Morata de Tajuña.



**RUTA
DULCE TENTACIÓN**



Los productos de **cosmética artesanal** que puedes descubrir en nuestros territorios se complementan a la perfección con una filosofía de cuidado personal que prioriza lo natural.

Podrás disfrutar de **jabones**, **cremas**, **bálsamos labiales** o **aceites**, entre otros, que no solo cuidan tu piel, sino que también respetan el medio ambiente.



**RUTA
MÍMATE**



Recomendaciones

- Contacta directamente con la empresa para **reservar** con antelación tu actividad e infórmate de las condiciones de reserva y cancelación.
- Verifica con la empresa los **horarios**, el **lugar de encuentro** y la **accesibilidad** de cada actividad, incluso si está indicado en la ficha informativa.
- Todas las actividades al aire libre dependen de las **condiciones meteorológicas**.
- Viste **ropa apropiada**, lleva gorra o sombrero, agua y protector solar, teniendo en cuenta la temporada y las previsiones meteorológicas.
- En el caso de elaboraciones, degustaciones gastronómicas o catas, consulta a la empresa sobre **posibles alérgenos**.
- **Respetar** el **patrimonio cultural** y **natural**. Infórmate de las restricciones en los Espacios Naturales.
- Conoce a nuestros técnicos de turismo. Una vez en el destino contamos con varias **oficinas de turismo** desde las que informarte de todo lo que puedes hacer.

Ruta de Pastores



Si eres fan del queso esta ruta es perfecta para ti. A través de los sabores de estos productos recorrerás la Sierra Norte de Madrid, las Vegas & Alcarria Madrileña, la Sierra Oeste de Madrid y la Sierra de Guadarrama; despertando tus sentidos y disfrutando de los mejores paisajes naturales.

La **Sierra Norte de Madrid** es hogar de una variedad de productos locales excepcionales. Entre ellos, destacan los quesos artesanales elaborados con leche de cabra y oveja, que reflejan el sabor de las montañas y la tradición ganadera de la región. Destacan la Quesería La Caperuza y la Quesería Jaramera.

En pueblos como Ciempozuelos, Chinchón, Fuentidueña de Tajo y Titulcia, en las **Vegas & Alcarria Madrileña**, puedes paladear quesos como Marqués de Mendiola.

Los quesos artesanales de la **Sierra Oeste**, elaborados con leche de cabra autóctona, son un reflejo de siglos de tradición quesera de la región. Se pueden degustar los quesos de la Quesería Vega del Alberche y de la Quesería la Cabezuela.

La gastronomía de la **Sierra de Guadarrama** destaca por los quesos elaborados con leche de cabra de la raza autóctona "Cabra del Guadarrama". En esta región hay que destacar los Quesos Peña Rubia.



Visita nuestra quesería artesana y haz queso con nosotras.

Conocerás a nuestras vacas, sus terneros, cabras y cabritos, caballos, gallinas, perros y gatos.

Aprenderás a ordeñar a mano a nuestras cabras y a pastorear, tras una demostración de trabajo con los perros carea.



Empresa: Quesería La Caperuza.



Dónde: C/ Hiruelo, s/n, Bustarviejo (Sierra Norte de Madrid).



Horario: de 10:30 a 12:15 (ganadería) y de 12:30 a 14:00 (quesería).



Contacto: 647 591 031 • queserialacaperuza@gmail.com
• www.lacaperuza.com

INCLUYE

En temporada, podrás recolectar frambuesas, tomatitos, y verdura del huerto para llevarte a casa.



PASTOR Y QUESERO POR UN DÍA



DESDE 22€
/ PERSONA

ACTIVIDADES 'A TRAVÉS DEL QUESO' PARA GRUPOS

Dos horas con dinámicas y divertidas experiencias en donde utilizando como fundamento el queso se buscará que cooperéis y compartáis si sois jóvenes, construyáis equipo si sois entidad o colectivo, o reforcéis lazos si sois familia o amigos.



Empresa: Quesería Jaramera.



Dónde: Quesería Jaramera, TorreArte, Torremocha de Jarama (Sierra Norte de Madrid).



Contacto: 644 732 161 • info@queseriajaramera.com

INCLUYE

Los alimentos y bebidas que acompañan se adaptan al tipo de grupo.



CONSULTAR
PRECIO

Daremos un paseo por la Huerta de Abril descubriendo sus secretos. Probaremos flores, oleremos plantas medicinales y aprenderemos curiosidades.

Y cómo el paseo abre el apetito... rodeados de montañas, probaremos las frutas y hortalizas de nuestra huerta, los quesos de la sierra, costilla de vaca de Bustarviejo, vino de la tierra, cerveza artesana y zumos e infusiones de las plantas medicinales de la huerta.



Empresa: La Huerta de Abril.



Dónde: C. de Maruste, 18, Bustarviejo (Sierra Norte de Madrid).



Contacto: 611 516 588 • info@lahuertadeabril.es • www.lahuertadeabril.es

DEGUSTACIÓN: HUERTA DE LOS 5 SENTIDOS



DESDE 70€
/ PERSONA



El binomio sabor y tradición son las señas de identidad de Peña Rubia, un queso que rezuma recuerdos de antaño y el buen hacer de generaciones anteriores.

Quesos Peña Rubia es una mini quesería artesanal en la que Alberto García, maestro quesero y alma de la empresa, mima todo el proceso productivo con esmero, desde la selección de la leche procedente de ovejas autóctonas hasta el riguroso control de calidad que nos da la seguridad de estar degustando un producto excelente.



Empresa: Quesos Peña Rubia.



Dónde: Guadalix de la Sierra (Sierra de Guadarrama).



Horario: atención telefónica para pedidos de lunes a sábados de 11:00h. a 14:00h.



Contacto: 686 946 584 • quesosalber@yahoo.es

INCLUYE

Visita bajo disponibilidad.



QUESOS PEÑA RUBIA



CONSULTAR
PRECIO

Pequeña empresa familiar dedicada a la ganadería y fabricación artesanal de quesos puros de oveja que se elaboran con la leche de sus propias ovejas de la raza Assaf.

Podrás degustar todas sus variedades: tiernos, semicurados, curados, añejos, en aceite virgen extra y quesos con romero, además de las variedades bio y sus quesos ecológicos.



Empresa: Quesos Marqués de Mendiola.



Dónde: Finca Rincón de Collado. Camino Hondo del Soto del Parral Km 2. Ciempozuelos. Madrid (Las Vegas & Alcarria).



Horario: Consultar.



Contacto: 617 067 177

INCLUYE

Talleres de elaboración de quesos, ordeño de ovejas y degustación de quesos.



APRENDE DE LAS OVEJAS ASSAF



CONSULTAR
PRECIO

Somos una cooperativa de familias ganaderas, unidas para conservar el sector ganadero de nuestra tierra.

Las vacas y su cuidado son nuestra razón de ser, y gracias a ellas podemos ofrecerte una leche rica y de gran calidad.

La leche más castiza.



Empresa: Leche Madriz.



Dónde: Villa del Prado (Sierra Oeste de Madrid).



Horario: Consultar.



Contacto: <https://lechেমadriz.es/>

INCLUYE

Comprometidos con el bienestar animal. Leche 100% madrileña.



En una pequeña quesería de Aldea del Fresno, se elabora el queso Vega Alberche al Vino con una cuidada mezcla de leche de oveja y cabra, pero este es un queso distinto. Tras tres meses y medio de curación, se lava el queso con vino de uva garnacha. El resultado es el perfecto maridaje en un solo bocado. Este queso ha recibido el premio al mejor queso de la Comunidad de Madrid en 2024 y medalla de plata en el World Cheese Awards en Portugal.



Empresa: Quesería Vega del Alberche.



Dónde: Cruce con la Ctra. de Picadas, 2, N 507, Aldea del Fresno (Sierra Oeste de Madrid).



Horario: Consultar.



Contacto: 696 093 545 • javiquesero@gmail.com • <http://granjavegaalberche.com/>

INCLUYE

Rebaños tratados con cariño y alimentados a base de forrajes, cereales y pastos naturales de los campos de la Sierra Oeste.



QUESERÍA VEGA DEL ALBERCHE



**CONSULTAR
PRECIO**

"La quesería La Cabezuela", posee la licencia de quesería de cabra más antigua de la Comunidad de Madrid. Desde sus orígenes trabaja con leche de cabra de la raza del Guadarrama. El queso "Tradicional La Cabezuela" ha sido reconocido por el Mº de Agricultura de España como Queso Tradicional de Fresnedillas de la Oliva. La receta original de este queso se remonta a las técnicas de elaboración tradicionales del Sistema Central y especialmente de la Sierra Oeste.



Empresa: Quesería la Cabezuela.



Dónde: Fresnedillas de la Oliva. Punto de venta propio en San Lorenzo de El Escorial (Sierra Oeste de Madrid).



Horario: Consultar.



Contacto: 649 458 805 •
jlroyuela@quesoslacabezuela.com

INCLUYE

Mozzarella de vaca con leche 100% de Villa del Prado.
Un total de 12 tipos de quesos de cabra.



QUESERÍA LA CABEZUELA



CONSULTAR
PRECIO

Ruta Brindaliña



Merece la pena hacer rutas por las bodegas, almazaras o restaurantes para probar una gastronomía típica que define el sabor de cada uno de los territorios que forman MadRural.

En la **Sierra Norte de Madrid**, destaca el aceite de oliva virgen extra, producido en pequeños olivares, con una calidad superior, mientras que los vinos con denominación de origen de la Sierra de Madrid ofrecen una excelente representación de los viñedos locales. Destacan el aceite Fanum, la Bodega Viña Bardela o las cervezas artesanas Bailandera y Vamos a Beer.

Para disfrutar de la gastronomía de las **Vegas & Alcarria Madrileña** te proponemos un viaje a través del enoturismo, con paradas en Chinchón, Belmonte de Tajo, Colmenar de Oreja, Nuevo Baztán, Morata de Tajuña, Titulcia, Valdelaguna, Villacanejos y Villarejo de Salvanes. Además disfrutarás de rutas guiadas por inmensos campos de olivos y por almazaras donde podrás saborear todas y cada una de las variedades de aceite.

Sierra Oeste de Madrid ofrece aceite de oliva virgen extra con Denominación de Origen "Aceite de Madrid", con baja acidez y aroma intenso. Junto a él, los vinos de la subzona de San Martín de Valdeiglesias, robustos y afrutados, son el acompañamiento perfecto para cualquier mesa.

Los vinos de la denominación de origen "Vinos de Madrid", en la **Sierra de Guadarrama**, son un gran maridaje. Además, encontraras la cerveza artesana y ecológica Gabarrera, la ginebra Gin Monti, con agua de la Sierra de Guadarrama, de tipo London Dry Gin y la cerveza artesana Maltacaballar.



Visita la fábrica de cerveza artesana Bailandera de la mano de las productoras, en el municipio de Bustarviejo, a las puertas del Parque Nacional.

Posteriormente descubre en una cata guiada hasta 5 estilos de cerveza en el bar Bailandera situado en la emblemática plaza del pueblo.



Empresa: Bailandera.



Dónde: Camino de Arenales 2F. Fábrica de Bailandera y Plaza de Bustarviejo, Bar de Bailandera. Bustarviejo (Sierra Norte de Madrid).



Contacto: 910 327 045 • cervezabailandera@gmail.com

CERVEZA ARTESANA BAILANDERA, VISITA Y CATA



DESDE 15€
/ PERSONA





Durante el curso elaborarás cerveza artesanal “todo grano” mientras catas ricas birras realizadas en otros cursos.

Aprenderás todo lo necesario para hacer tus propias cervezas eligiendo el grado alcohólico, color, amargor, tipos de maltas empleadas, tipo de fermentación y levaduras, adjuntos, turbidez... realizando tu cerveza con total maestría cervecera.



Empresa: Espacio Inquietudes.



Dónde: Local de Espacio Inquietudes: Plaza Marqués de Lozoya, 10 en Lozoya (Sierra Norte de Madrid).



Contacto: 688 972 555 • espacioinquietudes@gmail.com
• www.espacioinquietudes.com



CURSO DE CERVEZA ARTESANAL



DESDE 70€
/ PERSONA

Te proponemos realizar una visita a uno de nuestros viñedos, donde podrás experimentar una cata a pie de viña y conocer los secretos del cultivo de la vid, asomándote desde un balcón privilegiado a la Sierra Norte de Madrid y disfrutando de unas maravillosas vistas.

Posteriormente nos dirigimos a la bodega donde se degustaran 3 vinos con su maridaje.



Empresa: Bodega Viña Bardela.



Dónde: Venturada (Sierra Norte de Madrid).



Contacto: 619 023 451 • admon.vinabardela@gmail.com

VISITA A VIÑEDO Y CATA EN BODEGA



DESDE 20€
/ PERSONA



Una cata de aceite es una experiencia sensorial única diseñada para que los clientes descubran y disfruten de los matices y la calidad de los aceites de oliva virgen extra.

Ofrecemos una visita guiada donde los asistentes podrán:

- Conocer el proceso de producción y los factores que influyen en la calidad del aceite.
- Aprender a distinguir aceite según su variedad y calidad.

-  **Empresa:** Fanum Aceites.
-  **Dónde:** Torremocha del Jarama (Sierra Norte de Madrid).
-  **Contacto:** 676 997 902 / 918 746 024 •
info@oleofanum.com

CATA DE ACEITES FANUM



Ginebra elaborada mediante el proceso LONDON DRY GIN en pequeños lotes de 100 botellas.

Destilada en alambique de cobre tradicional, con 15 botánicos 100% naturales y agua de muy baja mineralización del Parque Nacional de la Sierra de Guadarrama (Madrid).

Gin Monti obtiene su personalidad única de nuestra tierra ya que algunos de sus botánicos, como el cantueso, las hojas de olivo, la naranja, el limón o el regaliz, son autóctonos de la cuenca mediterránea.



Empresa: Gin Monti.



Dónde: Los Molinos (Sierra de Guadarrama).



Contacto: 639710759 / 630941999 •
info@huertajalon.com

INCLUYE

- Charla en la sala de producción sobre el origen, los tipos y el proceso de elaboración de las ginebras.
- Cata del producto con aperitivos: ginebra sola, cóctel seco, cóctel dulce y gintonic.



VISITA+CATA EN DESTILERÍA



**18€ /
PERSONA**

Visita guiada con degustación de tres variedades de cerveza.

Visitaremos el interior de la Fábrica de Cerveza y descubrirás los procesos de elaboración de las diferentes variedades con denominación Ecológica.

Realizaremos una cata de las diferentes cervezas que se elaboran dentro de la Fábrica, acompañándolo con productos gastronómicos de la Sierra de Guadarrama.



Empresa: Cerveza Artesana y Eco Gabarrera.



Dónde: Avda. de José Antonio 87 A,
Becerril de la Sierra (Sierra de Guadarrama).



Horario: Sábados y domingos. Consultar horarios disponibles.



Contacto: 918 573 023 / 648 229 694 •
info@cervezasgabarrera.com

VISITAS GUIADAS AL OBRADOR, CATA Y MARIDAJE



CONSULTAR
PRECIO



Ofrecemos visitas guiadas para que puedas pasar un rato entretenido con amigos o con la familia. La experiencia se centra en enseñar el proceso de fabricación de nuestra cerveza artesana.

Queremos transmitir la pasión que sentimos por la elaboración de la cerveza. Podréis observar desde el proceso de molienda y cocinado, hasta saborear la cerveza de los fermentadores.



Empresa: Maltacaballar.



Dónde: Calle Puerta de Abajo, 8, Alpedrete (Sierra de Guadarrama).



Horario: sábados y domingos de 12:00 a 13:00



Contacto: 628 806 242 / +34 910 002 326 •
info@maltacaballar.com

CERVEZA ARTESANA MALTACABALLAR



15€ /
PERSONA



Disfruta de un día entre los viñedos de la primera bodega ecológica de Madrid.

Su bodega huele a las maderas antiguas de sus barriles que custodian estos caldos elaborados de forma totalmente ecológica.



Empresa: Bodega Ecológica Andrés Morate.



Dónde: Camino del Horcajuelo s/n. Belmonte de Tajo (Las Vegas & Alcarria).



Horario: sábados y domingos de 10 a 14 horas. Resto de días, consultar.



Contacto: 918 747 165 / 626 488 217 • bodegas@andresmorate.com • www.andresmorate.com.

INCLUYE

Visita a su bodega, al viñedo y una cata de vinos acompañada de tapas.



UNA TAPA Y UN BUEN VINO ECOLÓGICO



CONSULTAR
PRECIO

Bodega familiar como más de 150 años de historia.

Disfruta de un buen vino en su bodega centenaria de grandes tinajas de barro que guardan los secretos de sus caldos.



Empresa: Bodega del Nero.



Dónde: Calle de Don Ramiro Ortiz de Zárate 6. Chinchón (Las Vegas & Alcarria).



Horario: sábados, domingos y festivos a las 12:00 h, 13:00 h y 14:00 h. En días laborales se exige un grupo mínimo de 8 personas.



Contacto: 679 499 695 • reservas@bodegadelnero.com
• www.bodegadelnero.com

INCLUYE

Catas de vinos Neri Joven, Trapisondero y Valdeliceda, acompañados de quesos de Chinchón. Su visita Premium incluye un tour en el tren turístico de Chinchón.



CATAS DE VINOS CENTENARIOS



**DESDE 12€
/ PERSONA**

La Wine Tour 360° es mucho más que una cata, es una experiencia completa.

Disfrutarás de su bonita finca y vivirás en primera persona todo el periplo de la uva hasta convertirse en vino.



Empresa: Señorío de Val Azul Wine & Venue.



Dónde: Urbanización Val Grande 37. Chinchón (Las Vegas & Alcarria).



Horario: Personalizados bajo reserva previa.



Contacto: 616 005 565 • comercial@valazul.com • www.valazul.com

INCLUYE

Sus diversas experiencias ofrecen una cata al borde de su lago, una comida maridaje en Chinchón, o, pasar una noche alojados entre viñedos. Ofrece visitas en inglés.



ENOTURISMO 360°



DESDE 30€
/ PERSONA

Conoce su centenaria bodega rodeada de majestuosas tinajas que conservan todo el sabor y el encanto de antaño.

Visita su sala de barricas y de durmientes botellas, donde los mejores caldos evolucionan y reposan en absoluta tranquilidad.



Empresa: Bodegas & Viñedos Pedro García.



Dónde: Calle Soledad 10, Colmenar de Oreja (Las Vegas & Alcarria).



Horario: De lunes a viernes: 09:00 – 14:00 h y 16:30 – 19:30 h. Sábados y Domingos: 09:00 – 14:00 h.



Contacto: 918 943 962 • Reservas por la web: www.bodegasjesusdiazehijos.com

INCLUYE

Todas sus catas se realizan en su espectacular cueva-bodega de grandes tinajas, donde se saborean varios tipos de vinos acompañados de aperitivos.



CATAS EN CUEVAS- BODEGA



**DESDE 10€
/ PERSONA**

Sumérgete en una de las bodegas más impresionantes de la Comunidad de Madrid.

Unas cuevas de grandes tinajas de barro y barriles de madera, donde el tiempo transcurre con los aromas de sus vinos.

Excavada por monjes franciscanos, que alcanza una profundidad de más de 12 metros y mantiene una temperatura constante durante todo el año.



Empresa: Bodega Jesús Díaz e Hijos.



Dónde: Calle del Convento 38. Colmenar de Oreja (Las Vegas & Alcarria).



Horario: Fines de semana a las 12 horas.



Contacto: 918 943 962 • Reservas por la web: www.bodegasjesusdiazehijos.com

INCLUYE

La visita a su cueva subterránea.
Ofrece visitas en inglés.



ENOTURISMO EN CUEVAS CENTENARIAS

DESDE 20€
/ PERSONA

Colmenar de Oreja guarda en sus entrañas el misterio de las cuevas de Bodegas Peral, donde se elaboran una variedad de vinos de gran calidad.



Empresa: Bodegas Peral.



Dónde: Bajada de las Monjas 4. Colmenar de Oreja (Las Vegas & Alcarria).



Horario: De lunes a domingo a las 12:00 horas.



Contacto: 918 943 237 • info@bodegasperal.es • www.bodegasperal.es

INCLUYE

Entre sus diversas experiencias el “Pack Pueblo” incluye una visita guiada a la bonita Villa de Colmenar de Oreja. También da la posibilidad de visitar la bodega por libre.



CATAS EN EL CORAZÓN DE LA TIERRA



**DESDE 9€
/ PERSONA**

Aprende todos los secretos sobre la elaboración y crianza de sus vinos, pasando un día en sus viñedos, sintiéndote como un auténtico viticultor.



Empresa: Bodegas Figueroa Carrero.



Dónde: Calle Convento 19. Colmenar de Oreja (Las Vegas & Alcarria).



Horario: sábados y domingos a las 10.30. Las rutas de senderismo se organizan en abril-mayo.



Contacto: 918 944 859 / 608 046 227 •
info@bodegasfigueroa.com • www.bodegasfigueroa.com

INCLUYE

Diversas experiencias enoturísticas: visita tradicional, picnic entre viñedos, vivencias de vendimia y rutas de senderismo. Todas incluyen cata de sus vinos acompañados de tapas.



VITICULTOR POR UN DÍA

DESDE 10€
/ PERSONA

Su viñedo es un cultivo ecológico donde no se utilizan tratamientos químicos, ni herbicidas. En su doble mesa de selección se desechan los racimos o bayas que no cumplan al 100x100% sus altos parámetros de calidad.

Visita a sus viñedos y la experiencia Coupage, que permite a los participantes crear su propio coupage utilizando las cuatro variedades de uva cultivadas por Licinia Wines.



Empresa: Licinia Wines.



Dónde: Calle de la Soledad 11. Morata de Tajuña (Las Vegas & Alcarria).



Horario: De 12 a 14 horas, de lunes a domingo previa consulta. Se requiere coche propio para desplazarse a sus viñedos.



Contacto: 918 763 715 • reservas@liciniawines.com •
Reservas por la web: www.liciniawines.com

INCLUYE

Todas sus catas incluyen varios vinos acompañados de surtidos ibéricos.



EXPERIENCIA “COUPAGE”

DESDE 25€
/ PERSONA

En sus centenarias bodegas te explicarán el proceso de la viña a la botella, narrándote las historias y leyendas que encierran sus muros de la histórica Villa de Nuevo Baztán.



Empresa: Bodega Cuarto Lote.



Dónde: Travesía José de Churriguera 1. Nuevo Baztán (Las Vegas & Alcarria).



Horario: De lunes a domingo, generalmente a las 11:30 horas.



Contacto: 916 492 088 • info@bodegacuartolote.com • www.bodegacuartolote.com

INCLUYE

Sus catas incluyen sus excelentes vinos, sus mejores aceites de oliva y ... la Leyenda del Arrabal del Conjuero.



UN BUEN VINO Y UNA LEYENDA



CUARTO ~ LO

DESDE 18€
/ PERSONA

Sumérgete en la elaboración tradicional de vinos "sobremadre" y la cultura del vino, en sus didácticas experiencias enoturísticas donde podrás profundizar tus conocimientos vinícolas.



Empresa: Bodega Viña Bayona.



Dónde: Calle Grande 28. Titulcia (Las Vegas & Alcarria).



Horario: De lunes a domingo de 09:30 – 14:30 horas para realizar reservas de grupos de 10 personas mínimo.



Contacto: 918 010 445 • info@vinabayona.com • www.bodegavinabayona.com

INCLUYE

Cursos de cata dirigidos por sus enólogos y otros catadores de reconocido prestigio.



VINOS TRADICIONALES "SOBREMADRE"



CONSULTAR
PRECIO

Su centenaria historia que se remonta a 1873 se plasma en la luz y los olores de su bodega-cueva llena de barriles de nobles maderas.

Cuenta con el único Museo del Vino de la Comarca de las Vegas & Alcarria madrileña, en un histórico edificio del siglo XV, cuyo origen está lleno de misterios.



Empresa: Bodega Pablo Morate & Museo del Vino.



Dónde: Avda. Generalísimo 34. Valdelaguna (Las Vegas & Alcarria).



Horario: Todos los días de 13:00 a 14:30 h y de 16:00 a 18:30 h.



Contacto: 918 010 445 • info@vinabayona.com • www.bodegavinabayona.com

INCLUYE

Pasar un fin de semana en un bonito hotel rural de Chinchón, visitando sus bodegas, su museo y finalizando con una cata de sus excelentes vinos acompañados de aperitivos.



UN VINO Y UN MUSEO



DESDE 20€
/ PERSONA

Bodega-Almazara donde conocerás una elaboración de vinos y aceites que fusiona la tradición con la modernidad.

Durante la visita, se explican los detalles de la elaboración de sus productos y se realizan catas de vinos blancos, rosados y tintos.



Empresa: Cooperativa Vinos y Aceites Laguna.



Dónde: Calle Illescas 5. Villaconejos (Las Vegas & Alcarria).



Horario: viernes y sábados entre las 10:00 y las 11:00 horas. Las visitas de los viernes son para un grupo mínimo de 6 personas.



Contacto: 918 938 196 • info@lagunamadrid.com • www.lagunamadrid.com.

INCLUYE

Se finaliza con un aperitivo y una degustación de su Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico de cosecha temprana.



VINOS DE TRADICIÓN Y MODERNIDAD



DESDE 15€
/ PERSONA

Tres generaciones de viticultores te explicarán de primera mano su extensa historia, con sus diversas experiencias enoturísticas que incluyen maridajes con productos Km 0.



Empresa: Vinos Jeromín.



Dónde: Avda. Juan Carlos I Rey de España 4. Villarejo de Salvanés (Las Vegas & Alcarria).



Horario: De martes a domingo de 9:00 a 14:00 horas.



Contacto: 918 742 030 • Reservas por la web: www.vinosjeromin.com

INCLUYE

Entre sus experiencias incluyen Menús Gastroculturales en los mejores restaurantes de la Villa de Villarejo de Salvanés y fines de semana con alojamiento en hoteles históricos.



VINOS DE TRES GENERACIONES



**DESDE 25€
/ PERSONA**

Disfrutarás de un tour por las instalaciones de su almazara tradicional, conociendo su historia y cómo elaboran su aceite de oliva ecológico. Porque disfrutaremos de una cata profesional de AOVEs.

En ella descubriremos el análisis organoléptico del aceite de oliva: las fases, las reglas de cata, y todos los conceptos y requisitos para saber diferenciar los aceites de oliva.



Empresa: La Aceitera de la Abuela.



Dónde: Calle Aranjuez 6. Titulcia (Las Vegas & Alcarria).



Horario: viernes 16:00 horas. Sábado: 10:00 - 12:00 - 16:00. Lunes: 10:00 horas.



Contacto: 918 010 007 / 629 276 344 •
www.laaceiteradelaabuela.com

INCLUYE

Una cata profesional de AOVEs.



UNA CATA PROFESIONAL DE AOVE



DESDE 12€
/ PERSONA

Elaboran unos aceites exquisitos con una presentación de vanguardia. Su Aceite de Oliva Virgen Extra captura la esencia de la tradición y la calidad.

Proveniente de los campos más selectos, se elabora con aceitunas cuidadosamente seleccionadas y con la primera extracción en frío, conservando así su frescura y sabor incomparable.



Empresa: Oleum Laguna.



Dónde: Calle Vicente Martínez Torres s/n. Villaconejos (Las Vegas & Alcarria).



Horario: A petición por su página web.



Contacto: 917 654 103 • www.oleumlaguna.com

INCLUYE

Su experiencia de Oleoturismo te llevará a sus campos y almazara, concluyendo con una cata/curso, donde aprender a valorar y disfrutar de un buen aceite.



ACEITES DE DISEÑO



**DESDE 15€
/ PERSONA**

Visitar la destilería de Anís Chinchón es entrar en 100 años de historia y tradición. Este producto está acogido a la Denominación Geográfica Chinchón. Se elabora siguiendo el método tradicional de destilación de Chinchón y empleando exclusivamente ingredientes naturales, obteniendo un producto de muy alta calidad.



Empresa: Destilería González Byass. Anís de Chinchón.



Dónde: M – 311, Km 10.5. Chinchón (Las Vegas & Alcarria).



Horario: Consultar en Oficina de Turismo de Chinchón.



Contacto: 918 935 323 • informacion.turistica@ciudadchinchon.com • chinchon.com

INCLUYE

Visita que se inicia en los almacenes de intenso aroma, pasa por los alambiques que muestran el proceso de destilación y finaliza con una deliciosa degustación de los diferentes tipos de anís.



AROMAS CON MÁS DE 100 DE TRADICIÓN



DESDE 7€
/ PERSONA

En cada botella, en cada experiencia, te llevamos a un viaje a través del arte de nuestros vinos seleccionados con esmero y dedicación.

Desde la cosecha hasta tu copa, nuestro compromiso es brindarte calidad y pasión en cada paso del camino.



Empresa: Bodega San Esteban.



Dónde: Avenida Claudio Sánchez Albornoz nº 6, Cenicientos (Sierra Oeste de Madrid).



Horario: Consultar.



Contacto: Pedidos: info@bodegacenicientos.com • 918 642 487 / 689 184 802
Rutas y catas: rutascentos@gmail.com • 646 000 579

INCLUYE

Además, conocerás la misteriosa historia de la zona y de su famoso monumento Piedra Escrita.



BODEGA SAN ESTEBAN



CONSULTAR
PRECIO

La historia de Cadalso con los vinos se remonta cientos de años. Almacenados primero en cavas y cuevas, y después en las actuales bodegas – de las cuales, la del Cristo del Humilladero fue la primera en fundarse en el año 1956 y la más grande en la actualidad – el vino de Cadalso de los Vidrios soporta fresco, saludable y robusto el paso del tiempo.

También ofrece varias alternativas para visitar la bodega y realizar catas, combinadas con rutas a caballo o con alojamiento.



Empresa: Bodega Cristo del Humilladero.



Dónde: Av. De la Constitución s/n, Cadalso de los Vidrios (Sierra Oeste de Madrid).



Horario: Consultar.



Contacto: 91-8640063 • info@vinosdecadalsoygreños.com

INCLUYE

‘EntreTinajas’ es el servicio de restauración de la Bodega Cristo del Humilladero. / Bodega es accesible a usuarios con movilidad reducida y a usuarios con sillas de ruedas.



BODEGA CRISTO DEL HUMILLADERO



**CONSULTAR
PRECIO**

La almazara Santiago Apóstol, se encuentra en Villa del Prado. Este municipio es conocido como la Huerta de Madrid. Sus características climáticas son perfectas para la producción de Aceites Oro Madrid, aceite de oliva de gran calidad.

La aceituna predominante es la variedad cornicabra. Se trata de un aceite muy aromático y de excelente paladar.



Empresa: Almazara Santiago Apóstol.



Dónde: Calle Métrida 18, Villa del Prado (Sierra Oeste de Madrid).



Horario: Consultar.



Contacto: 618 540 100 • info@aceitesoromadrid.com / almazarasantiagoapostol@gmail.com • <http://www.aceitesoromadrid.com>

INCLUYE

Varios formatos.



ALMAZARA SANTIAGO APÓSTOL



CONSULTAR
PRECIO

Vive una experiencia única a solo una hora de Madrid, donde la historia y la tradición se unen a la calidad de nuestros vinos. En ValleYglesias, cada visita te invita a sumergirte en el encanto de nuestra bodega familiar, descubrir el proceso artesanal de elaboración y degustar vinos artesanales que capturan la esencia de San Martín de Valdeiglesias.

Disfruta de un entorno natural privilegiado, entre las sierras de Madrid y Gredos, mientras compartimos contigo la pasión que nos inspira a crear vinos auténticos y originales.



Empresa: Bodegas Valleyglesias.



Dónde: San Martín de Valdeiglesias (Sierra Oeste de Madrid).



Horario: Consultar.



Contacto: 606 842 636 • enoturismo@valleyglesias.com
• <https://valleyglesias.com/>

INCLUYE

Consulta las posibilidades de nuestras experiencias.
Siempre con reserva previa.



BODEGAS VALLEYGLESIAS



CONSULTAR
PRECIO

BODEGA AUMESQUET GARRIDO

Situada en el municipio de Cadalso de los Vidrios, esta es una pequeña bodega con encanto que sorprende por la calidad de sus vinos. Las cepas viejas de ganacha producen unos vinos difíciles de equiparar, son simplemente únicos. Esta bodega ofrece experiencias enoturísticas muy cercanas y con amplias explicaciones profesionales. Al finalizar, se pueden catar los vinos acompañados de un aperitivo. Si te gusta el buen vino, la tranquilidad y los paisajes, has acertado.



Empresa: Bodega Aumesquet Garrido.



Dónde: Cadalso de los Vidrios (Sierra Oeste de Madrid).



Horario: Consultar.



Contacto: 605 593 994 • info@fincamariscalas.com • <http://www.fincamariscalas.com/>

INCLUYE

Esta bodega también produce aceite de oliva.



CONSULTAR
PRECIO

BODEGAS LA CASA DE MONROY

Bodegas la Casa de Monroy representa la continuación de un legado familiar de más de cuatro generaciones. Somos viticultores y elaboradores de vino desde 1886. Organizamos visitas amenas, diferentes y divertidas que, además incluyen la cata dirigida de nuestros vinos.

El objetivo, pasar un buen rato, vivir momentos para recordar y poder conocer desde dentro el fascinante mundo del vino y de la viticultura.



Empresa: Bodegas la Casa de Monroy.



Dónde: Villamanta (Sierra Oeste de Madrid).



Horario: Consultar.



Contacto: 699 124 752 • <https://bodegasmonroy.es/>

INCLUYE

La jornada puede complementarse con rutas a pie o rutas en bicicleta.



CONSULTAR
PRECIO

En la bodega Tierra de Calma te ofrecemos una experiencia única que comienza en la bodega donde descubrirás nuestra filosofía y proceso de elaboración y crianza de nuestros vinos naturales. Posteriormente nos adentraremos en el paraje de singular belleza, La Nava, donde se encuentran nuestras viñas centenarias de agricultura ecológica, y descubrirás lo que para nosotros es el alma de la tierra. En el mismo viñedo, tendremos la oportunidad de degustar los diferentes vinos y variedades de Garnacha y Albillo Real.



Empresa: Bodega Tierra Calma.



Dónde: San Marín de Valdeiglesias (Sierra Oeste de Madrid).



Horario: Consultar



Contacto: 609 099 024 • contacto@tierracalma.com • <https://tierracalma.com/>

INCLUYE

Experiencias de enoturismo: Experiencia standard / Experiencia Premium / Experiencia Gastronómica / Experiencias para empresas. Imprescindible reservar.



BODEGA TIERRA CALMA



**CONSULTAR
PRECIO**

Bodega Valdenoches nace con un firme compromiso por el cuidado del entorno y la recuperación de viñas viejas en San Martín de Valdeiglesias, una de las zonas vitivinícolas más antiguas de España. Nuestros vinos son reflejo de nuestra pasión y el testimonio de nuestro compromiso con la calidad y la autenticidad.

En nuestras catas no solo se trata de probar vinos, sino de comprender todo el proceso que hay detrás de cada botella, desde la selección de la garnacha hasta la cosecha, pasando por las técnicas de cultivo.



Empresa: Bodegas Valdenoches.



Dónde: Pelayos de la Presa (Sierra Oeste de Madrid).



Horario: Consultar.



Contacto: bodegavaldenoches@gmail.com

INCLUYE

Apúntate a la experiencia y disfruta de una cata entre cepas inolvidable. Necesaria cita previa. Grupos reducidos.



BODEGAS VALDENOCHES



**CONSULTAR
PRECIO**

BODEGAS JULIANA DE LA ROSA

Esta bodega es una empresa familiar que está dedicando mucho esfuerzo a cultivar viñedos propios que produzcan vinos de alta gama, originales y con D. O. Madrid.

Buscan continuamente la satisfacción de sus clientes, por eso nos ofrecen disfrutar de un jornada inolvidable en el municipio de Villa del Prado de la mano de Ana Martín en su precioso viñedo de Merlot tinta.



Empresa: Bodegas Juliana de La Rosa.



Dónde: Villa del Prado (Sierra Oeste de Madrid).



Horario: Consultar.



Contacto: 600 430 343 • info@vinosjuliana.com • <https://www.vinosjuliana.com/vinosjuliana>

INCLUYE

Disfruta de una cata de los vinos de la finca "Juliana y Leonor de la Rosa" (crianzas) mientras saboreas unas deliciosas chuletas al sarmiento en el propio viñedo.



CONSULTAR
PRECIO

Bodega familiar cuyo amor por la tierra y por la comarca los llevó a emprender un maravilloso proyecto. También se realizan visitas organizadas atendiendo a los gustos y necesidades del visitante. En las visitas se reciben explicaciones detalladas sobre la geografía y las características especiales de la zona, el cultivo y la elaboración los vinos. Una vez en la sala de catas, el visitante tendrá la oportunidad de probar 3 vinos y un vermú acompañados de un aperitivo.



Empresa: Bodega Siguín.



Dónde: C. Hilero, 7, Pelayos de la Presa (Sierra Oeste de Madrid).



Horario: Consultar.



Contacto: 629 816 225 • <https://www.bodegasiguin.com/>

INCLUYE

Visitas pequeños grupos (consultar)./ Visitas en inglés.
/Actividades para niños.



BODEGA SIGUÍN



**CONSULTAR
PRECIO**

Nuestro vino es tierra. Nuestro vino es historia y, sobre todo, nuestro vino es esencia de las garnachas centenarias que se cultivan desde el siglo XII en el municipio de San Martín de Valdeiglesias (Madrid), y de la albillo real, variedad autóctona que seguimos recuperando. Vinos veganos que trasladan a su origen, al pago y al entorno natural, sin maquillajes externos que desvirtúan la realidad y que nos permiten elaborar vinos ecológicos.



Empresa: Bodega las Moradas.



Dónde: Pago de Los Castillejos, Ctra. M-541 Km 4,7. San Martín de Valdeiglesias (Sierra Oeste de Madrid).



Horario: Consultar.



Contacto: 617 007 577 •
bodega.lasmoradas@grupoenate.es

INCLUYE

Visita a bodega con cata y aperitivo, Visita a bodega y Monasterio de Pelayos de la Presa, Talleres, Cata bajo las estrellas o Trekking entre viñedos.



BODEGA LAS MORADAS



**CONSULTAR
PRECIO**

Ruta Dulce Tentación



A los más golosos les encantará esta propuesta de ruta por los rincones más dulces y rurales de la Comunidad de Madrid.

En la **Sierra Norte de Madrid**, la miel de flores silvestres es otro de los productos más apreciados, con un sabor único que captura la esencia de la flora local. Entre los productos que puedes disfrutar encontrarás la miel de May, El Jabardo, El Bardal o Entreabejas. Tampoco podemos olvidarnos del sabor del dulce del chocolate natural San Lázaro, elaborado en Rascafría.

En la Feria de la Palmerita de Chocolate, el dulce se convierte en fiesta en las **Vegas & Alcarria Madrileña**. Hojaldre crujiente, besos de cacao y caricias de azúcar que despiertan sonrisas. Este territorio también destaca por sus mermeladas, su miel de Estremera y sus delicias carmelitas de Loeches.

En la **Sierra Oeste**, la miel de romero y brezo ofrece un dulce sabor a naturaleza. Entre los productos que puedes degustar encontraras los dulces de La Tahona de Cadalso, los Chocolates Valdeisabella y la miel de la marca Cazador de Miel.

La gastronomía más dulce de la **Sierra de Guadarrama** destaca por su miel. Ubicada en este territorio, El Aula Apícola Sierra de Hoyo, es un centro pionero en su género en la Comunidad de Madrid. Se trata de un centro concebido para ofrecer a los visitantes actividades que tienen a la abeja melífera como tema central.





En el curso se prepara mermelada, conservas de verduras, chutney, encurtidos, salsas, aceites aromatizados, fermentados...

Es de día completo y muy práctico, aprendiendo aspectos teóricos a través de la práctica.



Empresa: Espacio Inquietudes.



Dónde: Local de Espacio Inquietudes: Plaza Marqués de Lozoya, 10 en Lozoya (Sierra Norte de Madrid).



Contacto: 688 972 555 • espacioinquietudes@gmail.com
• www.espacioinquietudes.com

INCLUYE

El curso incluye los ingredientes y tarros para que realices las conservas y un manual con recetas y teoría.



CURSO DE CONSERVAS ARTESANALES



DESDE 70€
/ PERSONA

Espacio Inquietudes

Ven a disfrutar de una jornada apícola en Robledillo de la Jara.

Vas a ser apicultor por un día.



Empresa: Sat El Jabardo Miel.



Dónde: Robledillo de la Jara (Sierra Norte de Madrid).



Horario: De 10.00h. a 14.00h (Fines de semana).



Contacto: 610 555 151 / 676 053 423 •
sateljabardo@gmail.com

INCLUYE

- Taller.
- Traje de apicultor.
- Tarrito de 250gr de miel.



APICULTOR POR UN DÍA



DESDE 10€
/ PERSONA

Disfruta en familia y en plena naturaleza en una finca de producción 100% ecológica y sé agricult@r por un día, donde el respeto a los ciclos naturales y la sostenibilidad es lo principal.

En pleno valle del Lozoya, rodeados de montañas, cultivamos gran variedad de frutos rojos: fresas, frambuesas, arándanos, grosellas, uva espinas, moras, tayberrys y huerta biodiversa.

También realizamos talleres de plantas silvestres comestibles y etnobotánica. Reserva previa.



Empresa: Ecos del Lozoya.



Dónde: Lozoya (Sierra Norte de Madrid).



Horario: De mayo a noviembre.



Contacto: 605 095 662 • jorge@ecosdellozoya.com • www.ecosdellozoya.com

COSECHA TUS PROPIOS FRUTOS DEL BOSQUE



DESDE 15€
/ PERSONA





Descubre el apasionante mundo de la apicultura de la mano de técnicos apícolas titulados y con 34 años de experiencia en formación, apiturismo, y asesoramiento apícola en la Sierra Norte.

Impartimos cursos (presenciales y online) y realizamos actividades de apiturismo y catas de miel.



Empresa: Apitenic.



Dónde: C/ Maruste, 18. Bustarviejo (Sierra Norte de Madrid).



Contacto: 660 840 662 • acastros52@gmail.com • www.apitecnic.com

CURSOS DE APICULTURA Y APITURISMO



DESDE 25€
/ PERSONA



Comienza con un recorrido por la Senda Temática. Durante este paseo nuestro guía introducirá a los visitantes en el fascinante mundo de las abejas. Desde su biología y estructura social hasta la forma en la que se comunican estos insectos.

A la vuelta de la senda nuestros visitantes podrán reponer fuerzas con un pequeño almuerzo, en el que podrán degustar la miel de nuestras colmenas.

Una vez repuestas fuerzas, se pasa al Colmenar Didáctico. En él, los visitantes pueden tener la inusual y siempre excitante experiencia de ver el interior de una colmena.



Empresa: Aula Apícola Sierra del Hoyo.



Dónde: Hoyo de Manzanares (Sierra de Guadarrama).



Contacto: 681 185 389 • aulaapicolahoyo@gmail.com

INCLUYE

La visita estándar incluye recorrido de la Senda Temática, visita al Colmenar Didáctico y visita al Museo de Apicultura.



VISITA APÍCOLA: «LA FÁBRICA DE MIEL»



CONSULTAR
PRECIO

Las palmeritas de chocolate de Morata de Tajuña han adquirido tal fama que tienen hasta su propia Feria.

Su secreto radica en su masa elaborada con mucho almíbar. Las hay de chocolate negro y blanco y de otros múltiples sabores como pistacho, turrón, etc.



Empresas: Pastelería Real, Pastelería de la Torre, La Dulcería Morata, Paco-Pan, El Conejo, Panificadora Morateña, Obrador El Carmen.



Dónde: Morata de Tajuña (Las Vegas & Alcarria).



Horario: Mediados de diciembre.



Contacto: Ayuntamiento de Morata de Tajuña.

INCLUYE

Degustación de palmeritas de chocolate, música y espectáculos varios.



FERIA DE LAS PALMERITAS DE CHOCOLATE



GRATIS

Es una pastelería y panadería donde los dulces saben como los de antes. Todos los productos son frescos y están elaborados con ingredientes de primerísima calidad. Cadalso es un municipio con gran tradición pastelera ligada a sus festividades y costumbres, por ello, la oferta de esta tahona incluye una amplia variedad de productos. Desde los típicos mantecados de aceite de oliva, hasta los mazapanes moldeados en forma de "Gallito" en época navideña, pasando por madalenas, rosquillas, pastas o tartas.



Empresa: La Tahona de Cadalso.



Dónde: C. Real, 19, Cadalso de los Vidrios (Sierra Oeste de Madrid).



Horario: Consultar.



Contacto: 667 756 549 •

<https://www.facebook.com/la.tahona.de.cadalso/>

INCLUYE

Ingredientes km 0, calidad y tradición.

LA TAHONA DE CADALSO



CONSULTAR
PRECIO



Descubre el deleite artesanal en el corazón de la Sierra Oeste. Con acreditada experiencia en el mundo del chocolate y el helado en Madrid, fusionamos la tradición belga con la calidez rural.

Con más de 75 variedades de productos de chocolate, esta tienda se convierte en la más dulce de las tentaciones.



Empresa: Chocolates Valdeisabella.



Dónde: Calle Dr. Mampaso, 2, San Martín de Valdeiglesias (Sierra Oeste de Madrid).



Horario: Consultar.



Contacto: 667 756 549 / 918 613 054 •
chocolateriavaldeisabella@gmail.com

INCLUYE

Productos sin azúcar, Ingredientes BIO, Productos sin azúcar.



CHOCOLATES VALDEISABELLA



CONSULTAR
PRECIO

Una familia que empezó en la apicultura por afición y lo ha convertido en su forma de vida. Las colmenas se encuentran rodeadas de un sinfín de especies vegetales, pero sobre todo aromáticas.

Las abejas se encargan de sintetizar todos los matices en una gran variedad de mieles. Tras una cuidadosa extracción, se obtienen unas mieles ecológicas 100% de gran calidad y, si lo deseas, disponen de polen fresco, panales, propóleo y cera fresca.



Empresa: Cazador de miel.



Dónde: Carr. de Madrid, 35, 28620, Aldea del Fresno (Sierra Oeste de Madrid).



Horario: Consultar.



Contacto: 605 976 350 • cazadordemiel@gmail.com

INCLUYE

Premios Mieladictos : 2019 Miel de Zarzamora - 2020 Miel Encina. Realizan reparto (Consultar).



CAZADOR DE MIEL



CONSULTAR
PRECIO

Ruta Mímate



Para aquellos a los que les gusta mimarse proponemos esta ruta donde podrás adquirir, elaborar y aprender las propiedades de la cosmética natural.

Si lo que te interesa es el conocimiento de las plantas y sus propiedades medicinales, la **Sierra Norte de Madrid** es el lugar idóneo para aprender y elaborar tus propios jabones, aceites, pomadas, desodorante, tónicos...

Los campos se tiñen de morado bajo el sol estival en las **Vegas & Alcarria Madrileña**, ofreciendo paisajes de ensueño. Aquí, puedes pasear entre fragantes flores, aprender a hacer cosméticos tradicionales y disfrutar de talleres sensoriales. En el Festival de la Lavanda de Pezuela de las Torres, los sentidos cobran vida. Participa en talleres de perfumes, donde aprenderás a crear fragancias únicas, y disfruta de paseos ilustrados entre campos morados.

La **Sierra Oeste** destaca por su “dieta mediterránea para la piel” ya que aquí podrás encontrar un jabón elaborado 100% con aceite de oliva, el Jabón de Castilla.

En la **Sierra de Guadarrama** se encuentra Ecolactis, pioneros en España en el ordeño de yeguas y especializados en la producción de leche y calostro de yegua ecológicos, con los que fabrican alimentos, complementos alimenticios, jabones artesanos y cosméticos naturales.





A través del curso de plantas medicinales (fitoterapia) aprenderás a crear y usar tus propios remedios para dolencias y urgencias leves adentrándonos en el uso terapéutico de las plantas medicinales.

En el curso elaboréis vuestros propios aceites, tisanas, tinturas, ungüentos, pomadas, jarabes, etc. que os podréis llevar a casa.



Empresa: Espacio Inquietudes.



Dónde: Local de Espacio Inquietudes: Plaza Marqués de Lozoya, 10 en Lozoya (Sierra Norte de Madrid).



Contacto: 688 972 555 • espacioinquietudes@gmail.com
• www.espacioinquietudes.com



CURSO DE PLANTAS MEDICINALES (FITOTERAPIA)



DESDE 70€
/ PERSONA

“El Rincón Silvestre” nace en 2011 como proyecto de Escuela Herbolaria tras una larga experiencia en el conocimiento y usos de las Plantas Medicinales.

Basándonos en el eje común de las Plantas Medicinales, se ha diseñado un proyecto educativo para satisfacer los distintos niveles de formación.



Empresa: Rincón Silvestre.



Dónde: C/ Carbón 76, Prádena del Rincón (Sierra Norte de Madrid).



Contacto: 678 424 305 • escuela@rinconsilvestre.net • www.rinconsilvestre.net

INCLUYE

Talleres y cursos: Botánica medicinal, fitoterapia, galénica, cultivo, recolección y procesado de plantas medicinales cosmética natural, destilación de plantas aromáticas, aromaterapia, jardinería con plantas medicinales.



ESCUELA DE PLANTAS MEDICINALES



**DESDE 15€
/ PERSONA**



En el curso aprenderás a elaborar tus propios productos de cosmética natural obteniendo unos productos de calidad, económicos y naturales.

Realizarás y te podrás llevar a casa tu propio bálsamo de labios, crema hidratante, tónico facial, pasta de dientes, desodorante, jabón, exfoliante corporal y champú.



Empresa: Espacio Inquietudes.



Dónde: Local de Espacio Inquietudes: Plaza Marqués de Lozoya, 10 en Lozoya (Sierra Norte de Madrid).



Contacto: 688 972 555 • espacioinquietudes@gmail.com
• www.espacioinquietudes.com

CURSO DE COSMÉTICA NATURAL



DESDE 70€
/ PERSONA





A lo largo del día elaborarás numerosos jabones utilizando distintas técnicas y materias primas, con el objetivo de aprender a formular jabones a medida.

En función de los aceites, ingredientes y aditivos empleados, las propiedades del jabón cambian.



Empresa: Espacio Inquietudes.



Dónde: Local de Espacio Inquietudes: Plaza Marqués de Lozoya, 10 en Lozoya (Sierra Norte de Madrid).



Contacto: 688 972 555 • espacioinquietudes@gmail.com
• www.espacioinquietudes.com

INCLUYE

Un manual y los jabones que realices durante el curso.



CURSO DE JABONES ARTESANALES



DESDE 70€
/ PERSONA

La leche de yegua está reconocida por la Comunidad Científica, como la leche animal más parecida a la materna humana y como remedio natural con propiedades nutricionales y cosméticas.

EcoLactis® leche de yegua 100% liofilizada, es un complemento alimenticio natural multifuncional rico en Inmunoglobulinas, Vitaminas, Minerales y Omega 3 y 6. Estas características nutricionales nos fortalecen y ayudan a mejorar la salud.



Empresa: EcoLactis.



Dónde: Av. Valladolid, 8, Soto del Real (Sierra de Guadarrama).



Contacto: 913 32 30 25 • ecolactis@ecolactis.es

INCLUYE

Visita bajo disponibilidad.



EcoLactis



CONSULTAR
PRECIO

AROMAS A LAVANDA

El taller consta de una parte teórica y otra práctica en las que aprenderás a elaborar un perfume que sirve también como bruma de almohada. Está basado en la formulación de perfumes naturales con propiedades aromaterapéuticas para ayudarnos a relajarnos en los momentos de estrés y a conciliar un sueño profundo y más reparador.

Los protagonistas de esta divertida actividad son el hidrolato (agua floral) y el aceite esencial de lavandín de Pezuela, sobre los que conocerás sus orígenes, propiedades y usos cosméticos.



Empresa: Kun*tu.



Dónde: Pezuela de las Torres (Las Vegas & Alcarria).



Horario: Consultar.



Contacto: 640 017 596 • aloha@kun-tu.com

INCLUYE

28 € adultos. 14 € niños/as de 8 a 14 años.



DESDE 14€
/ PERSONA

Todos los meses de junio, Pezuela de las Torres se tiñe del malva de sus campos de la lavanda. Este acontecimiento se celebra con el Festival de la Lavanda. Te explicarán los orígenes y variedades de la lavanda y podrás disfrutar de música en directo, limonada y hacerte fotos vestido de blanco en medio de un campo de lavanda.

Tras la visita, los asistentes se llevarán una muestra de regalo de aceite esencial y agua floral de lavandín de Pezuela de las Torres.



Empresa: Kun*tu.



Dónde: Pezuela de las Torres (Las Vegas & Alcarria).



Horario: Mediados de junio durante el Festival de la Lavanda de Pezuela de las Torres. Confirmar fecha.



Contacto: 640 017 596 • aloha@kun-tu.com

INCLUYE

22 € adultos. 12 € niños/as de 8 a 14 años.



PAISAJES DE LAVANDA



DESDE 12€
/ PERSONA

Se llama Jabón de Castilla al jabón elaborado 100% con aceite de oliva, un jabón que, pese a su historia de siglos, por ser menos espumoso, requerir un procesado en frío más laborioso y un curado más largo, ha caído en el olvido frente a otros jabones más populares. De este modo, el producto que utilizas sobre tu piel, cuando tiene todos sus poros abiertos por el vapor de la ducha, es el más natural y saludable que puedo ofrecerte, y además de mimar tu dermis, mima también nuestro planeta.



Empresa: Jabones Ana de Castilla.



Dónde: Aldea del Fresno (Sierra Oeste de Madrid).



Horario: Consultar.



Contacto: 691 737 570 • @jabonesanadecastilla

INCLUYE

Elaborado sólo con ceite de oliva virgen extra ecológico de Km 0, mejorado don proteínas de seda y miel.



JABONES ANA DE CASTILLA



CONSULTAR
PRECIO

El Madrid que no te esperas

