



CENA GOURMET

Abre, descubre, elige
tu actividad...
¡y realiza tus sueños!

Pide
un deseo...



Érase una vez *un sueño...*

Un encuentro, un flechazo, una pasión compartida... Así empieza la historia (verdadera) de Bertile Burel y James Blouzard, trotamundos de corazón que, animados por su sed de descubrimiento de momentos únicos, inician esta aventura.

Después de una luna de miel viajando por el mundo, llena de experiencias y momentos inolvidables, deciden compartir su pasión y regalar momentos mágicos, primero a sus seres queridos y luego a todo el que lo desee.

Así es cómo la empresa Wonderbox nace.

¿La idea?

Dotar al día a día de momentos especiales, únicos, compartir ese amor por lo inédito y... realizar tus sueños.

¿Qué sueño quieres que hagamos *realidad*?

Después de 13 años y 9 millones de sueños realizados, la aventura continúa!

Nuestros cazadores de sueños han cogido el relevo, y recorren las carreteras de aquí y allá en búsqueda de experiencias inolvidables para regalarte momentos de felicidad.

¡Disfrútalo!

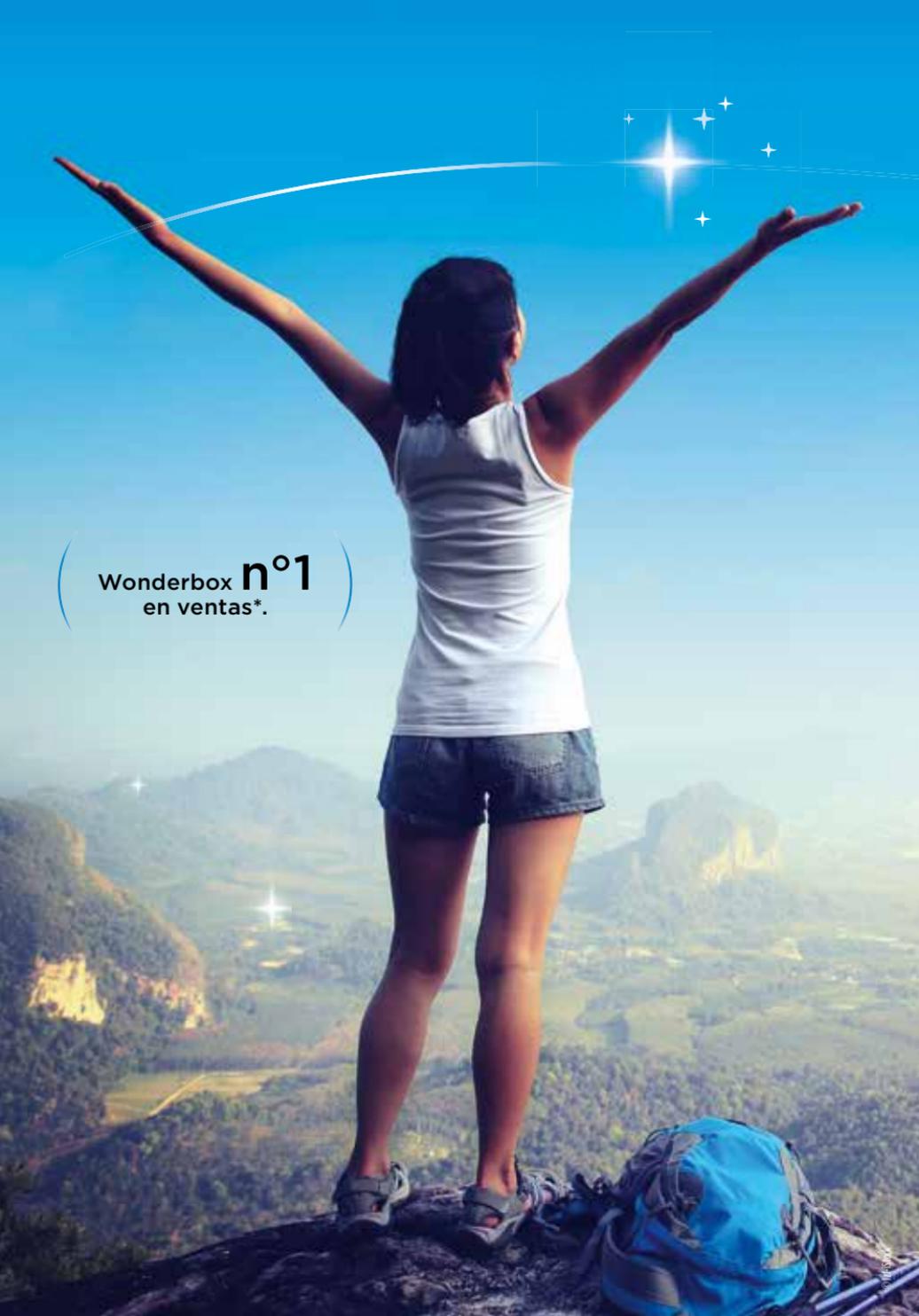
Hojea, navega y elige la experiencia que más te haga soñar. Disfruta de una actividad excepcional.



La calidad en Wonderbox, un proceso *riguroso*

Porque realizar sueños
no se toma a la ligera

- **Una selección estricta** de las direcciones y actividades propuestas
- **Colaboraciones con marcas de renombre**
- **Una declaración de calidad firmada** por todos nuestros colaboradores
- **Una evaluación continua** de nuestros colaboradores gracias a:
 - Opiniones de los clientes
 - Mystery Shopper
- Un sello **«Wonder Embajador»** que agrupa nuestros mejores colaboradores

A woman with her arms raised in triumph stands on a mountain peak, looking out over a vast, hazy landscape. She is wearing a white tank top and dark shorts. A blue backpack is visible on the ground next to her. The sky is a clear, vibrant blue, and the landscape below is a mix of green fields and brown hills, with some distant peaks visible. The overall mood is one of achievement and freedom.

Wonderbox **nº1**
en ventas*.





Disfruta de *nuestros servicios* en wonderbox.es

Registrando tu número de cheque-regalo en el apartado «tengo un regalo Wonderbox» puedes:



- **ACCEDER A LA LISTA DE COLABORADORES ACTUALIZADA Y DETALLADA**

Puedes encontrar todas las prestaciones actualizadas en tiempo real: nuevas actividades, datos completos, fotos y comentarios.

- **BENEFICIARTE DEL CAMBIO GRATUITO E ILIMITADO**

Tu cofre se puede cambiar y prolongar gratuitamente, las veces que lo desees, durante todo su periodo de validez.

- **ACTIVAR LA GARANTÍA DE PÉRDIDA Y ROBO**

- **CONSULTAR LA FECHA DE VALIDEZ DE TU COFRE**



¿Cómo funciona?

Realizar tus sueños
nunca ha sido tan fácil

1) **ELEGIR TU ACTIVIDAD**

- En la guía
- En wonderbox.es, en el apartado «tengo un regalo wonderbox», registrando tu número de cheque-regalo puedes acceder a la lista completa de los colaboradores actualizada y a sus datos completos.

2) **RESERVAR**

Llama directamente al colaborador indicándole tu número de cheque-regalo.

3) **DISFRUTAR DE TU ACTIVIDAD
pagando con tu cheque-regalo**

¿Nos cuentas?



Nuestros 3 *sabios* consejos

Para más tranquilidad, evita los periodos con demanda alta, como los puentes y las vacaciones escolares.

Si te lo puedes permitir, prioriza las estancias entre semana.
Recibirás un trato todavía mejor

¡Anticípate y reserva lo antes posible!
Tendrás más opciones de que nuestros colaboradores estén disponibles.



Delicioso. Los platos bien presentados
y el personal muy sonriente. Recomiendo
el tartar de salmón. Marta, Castellón

Una cena exquisita, bien presentada
y muy sabrosa. El personal
siempre disponible y de buen humor.
Volveremos, sin duda.
Óscar y Belén, Madrid



A cada uno su *sueño*
gourmet

Los platos eran deliciosos, bien presentados
y a base de productos frescos únicamente.
¡Qué bueno todo! Lidia, Barcelona



© D.R. Yves Roland - Fotofly. Fotos no contractuales.



SUMARIO

ZONA CENTRO

170 restaurantes | pág. 14 - 111
Comunidad de Madrid, Castilla-La Mancha, Castilla y León, Extremadura



ZONA NORESTE

142 restaurantes | pág. 112 - 195
Aragón, Cataluña, Islas Baleares



ZONA LEVANTE

63 restaurantes | pág. 196 - 231
Comunidad Valenciana, Murcia



ZONA NORTE

60 restaurantes | pág. 232 - 273
Asturias, Cantabria, Galicia, La Rioja, País Vasco



ZONA SUR

65 restaurantes | pág. 274 - 313
Andalucía, Islas Canarias



OTROS PAÍSES

4 restaurantes | pág. 314 - 319
Andorra, Portugal

OCEANO
ATLÁNTICO

FRANCIA

Bilbao

Vitoria

Pamplona

Ponferrada

89

90

León

88

84

85

86

87

Logroño

91

Palencia

75

81

Valladolid

99

100

Ávila

Zaragoza

Zona centro

Salamanca

92

95

Segovia

96

98

Ávila

72

74

Guadalajara

82

83

Ávila

Escorial

20

55

MADRID

70

Aranjuez

Cuenca

110

Plasencia

Talavera de la Reina

58

63

Talavera

Aranjuez

70

107

109

Viceres

56

68

Albacete

Badajoz

105

106

Mérida

Ciudad Real

66

67

Puertollano

Tomelloso

64

65

Valdepeñas

Córdoba

Sevilla

Granada

Murcia

© GEOATLAS.com

300 Las cifras corresponden al número de páginas



ZONA CENTRO

170 restaurantes

Comunidad de Madrid

Madrid

| | |
|-------------------------------------------|----|
| Restaurante Micota | 20 |
| Restaurante Casa Tía María | 21 |
| Oh Delice! Mercado de la Paz | 22 |
| Restaurante Friends Tavern | 23 |
| Mesón del Cid Madrid | 24 |
| Restaurante Green House | 25 |
| Sal de Hielo Barra y Mesas | 26 |
| Restaurante Samara | 27 |
| Restaurante O' Pulpo | 28 |
| Restaurante Amigos aquí me quedo yo | 30 |
| Tablao Flamenco Villa-Rosa | 31 |
| Restaurante Vegetariano Artemisa Gran Vía | 32 |
| La Venganza de Malinche | 33 |
| Restaurante Cornucopia | 34 |
| The Cask Radisson Blu | 35 |
| Restaurante Fusiones | 36 |
| Restaurante Vegetariano Artemisa Huertas | 37 |
| SushiOlé Galileo | 38 |
| Restaurante Cre-Cotté | 40 |
| The Clover House | 41 |
| Restaurante Green Tavern | 42 |
| Restaurante K-Thommas | 43 |
| Restaurante OM | 44 |
| El Manjar de Talamanca | 45 |
| Restaurante Abrasador Zeppelin Centro | 46 |
| Mesón El Cid | 47 |
| Restaurante Las Postas | 48 |
| Bodega Ecológica Luis Saavedra | 49 |
| Restaurante Abrasador Arco Iris | 50 |
| Restaurante Abrasador Casa Benito | 52 |
| Restaurante Abrasador Al Lío | 53 |
| Hotel Mirador | 54 |
| La Parrilla de Leganés | 55 |

Castilla-La Mancha

Toledo

| | |
|-----------------------------------------------|----|
| El Cenador del Doménico | 56 |
| Restaurante Abrasador Avenida Europa | 58 |
| Restaurante Abrasador Capri | 59 |
| La Bodeguita de Consuegra | 60 |
| Cofradía del Queso Manchego | 61 |
| Restaurante El Alfár | 62 |
| Restaurante Abrasador La Chimenea de Turleque | 63 |

Albacete

| | |
|-----------------------------------------|----|
| Restaurante Abrasador Los Batanes | 64 |
| Restaurante Hospedería Bodas de Camacho | 65 |

Ciudad Real

| | |
|--------------------------------------------|----|
| Restaurante Abrasador Almagro | 66 |
| Restaurante Abrasador La Alforja de Sancho | 67 |

Cuenca

| | |
|-----------------------|----|
| Señorío de Monterruiz | 68 |
|-----------------------|----|

Guadalajara

| | |
|------------------------------|----|
| Restaurante Casona de Torres | 70 |
| Restaurante La Sierra | 72 |
| Restaurante Salinas de Imón | 73 |
| Hotel Convento Santa Ana | 74 |

Castilla y León

Valladolid

| | |
|---------------------------------------------|----|
| Vinoteca Señorita Malauva Maridaje Boutique | 75 |
| Restaurante Le Bistró | 76 |
| Restaurante Aquarium | 77 |
| Restaurante Abrasador Camping El Astral | 78 |
| Restaurante Jardín de la Abadía | 79 |
| Restaurante Conde Lucanor | 80 |
| El Hilo de Ariadna | 81 |

ZONA CENTRO

Ávila

| | |
|-----------------------------|----|
| Hotel Restaurante El Rondón | 82 |
| Hotel El Carrascal | 83 |

Burgos

| | |
|--------------------------------------|----|
| Restaurante Museo Burgos | 84 |
| Hotel Rice Palacio de los Blasones | 85 |
| Hotel Restaurante Camino de Santiago | 86 |
| Restaurante Quinta de Cavia | 88 |

León

| | |
|-------------------------------------|----|
| Hotel Restaurante Puerta de Sahagún | 89 |
| La Casa del Filandón | 90 |

Palencia

| | |
|----------------------------|----|
| Restaurante Gloria Bendita | 91 |
|----------------------------|----|

Salamanca

| | |
|---------------------------------|----|
| Restaurante La Abbadía | 92 |
| Restaurante Abrasador Armando | 93 |
| Hotel La Fuente | 94 |
| Hotel Rural El Jardín del Conde | 95 |

Segovia

| | |
|---------------------------------|----|
| Restaurante Convento de Mínimos | 96 |
| La Brasería de Cuellar | 97 |
| Hotel Rural La Casa del Cubón | 98 |

Soria

| | |
|-------------------------|-----|
| Restaurante El Morendal | 99 |
| Casa Rural de la Abuela | 100 |

Zamora

| | |
|-------------------------------------|-----|
| Restaurante Marqués de la Liseda | 101 |
| Restaurante Los Arribes | 102 |
| Restaurante Mesón Sanabria | 103 |
| Posada Los Condestables Hotel & Spa | 104 |

Extremadura

Badajoz

| | |
|---------------------------------------------|-----|
| Complejo de Turismo Rural Charca de Zalamea | 105 |
| La Alacena del Castillo | 106 |

Cáceres

| | |
|---------------------------------|-----|
| Restaurante Abrasador Río Jerte | 107 |
| Asador Hotel ATH Cañada Real | 108 |
| Mesón Restaurante Casa Manadero | 109 |
| Restaurante Finca La Ramallosa | 110 |

Más 83 experiencias disponibles en la web







MADRID

65 restaurantes

Madrid y alrededores

| | |
|-------------------------------------------|----|
| Restaurante Micota | 20 |
| Restaurante Casa Tía María | 21 |
| Oh Delice! Mercado de la Paz | 22 |
| Restaurante Friends Tavern | 23 |
| Mesón del Cid Madrid | 24 |
| Restaurante Green House | 25 |
| Sal de Hielo Barra y Mesas | 26 |
| Restaurante Samara | 27 |
| Restaurante O' Pulpo | 28 |
| Restaurante Amigos aquí me quedo yo | 30 |
| Tablao Flamenco Villa-Rosa | 31 |
| Restaurante Vegetariano Artemisa Gran Vía | 32 |
| La Venganza de Malinche | 33 |
| Restaurante Cornucopia | 34 |
| The Cask Radisson Blu | 35 |
| Restaurante Fusiones | 36 |
| Restaurante Vegetariano Artemisa Huertas | 37 |
| SushiOlé Galileo | 38 |
| Restaurante Cre-Cotté | 40 |
| The Clover House | 41 |
| Restaurante Green Tavern | 42 |
| Restaurante K-Thommas | 43 |
| Restaurante OM | 44 |
| El Manjar de Talamanca | 45 |
| Restaurante Abrasador Zeppelin Zentro | 46 |
| Mesón El Cid | 47 |
| Restaurante Las Postas | 48 |
| Bodega Ecológica Luis Saavedra | 49 |
| Restaurante Abrasador Arco Iris | 50 |
| Restaurante Abrasador Casa Benito | 52 |
| Restaurante Abrasador Al Lío | 53 |
| Hotel Mirador | 54 |
| La Parrilla de Leganés | 55 |

Más 31 experiencias disponibles en la web



© D.R. Unfile-Hansen-shutterstock - Fotos no contractuales

Restaurante Micota

MADRID

En pleno barrio de Salamanca se sitúa Micota, un local de vanguardia y diseño. Cocinan en parrilla de carbón de encino, tanto carnes como pescados, aves y verduras, para que puedas disfrutar de una comida o de una cena que no te dejará indiferente. Dispone de terraza y de salones con vistas a un bonito jardín interior. Carta de vinos, cervezas y cócteles componen su oferta, brindándote la oportunidad de un apropiado maridaje.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: mediterránea

Reserva previa

Establecimiento: salón privado, vinoteca, wifi, terraza y catering

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: cazuelitas variadas o un entrante de la carta por persona
- Segundo: parrillada de las mejores carnes selectas acompañado de ensalada, patatas fritas y verduras o pescado del día (dorada, lubina, bacalo)
- Degustación de postres caseros
- Vino de las Bodegas Don Pablo Morate D.O. cerveza o refresco

Tu privilegio

- Degustación de tequila de Agave o de Brut Francés
- Posibilidad de participar en sorteo de premios para volver a Micota en la Mico-Ruleta de la Suerte



Restaurante Casa Tía María

MADRID

En plena vorágine comercial de la calle Goya, la Casa Tía María podría pasar desapercibida, pero esto sería un tremendo error. Esta casa ha conseguido aunar en un mismo espacio a la gente del barrio de toda la vida con su chato de vino y a una multitud de jóvenes que se reúnen por las noches y en las horas del «afterwork».

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: tradicional española

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: salón privado, catering, servicio a domicilio y wifi

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Entrante: ensalada Tía María y croquetas de jamón o de queso
- Primero: a elegir entre albóndigas Tía María, huevos rotos con jamón o rabo de toro
- Segundo: dorada Tía María
- Postre de la casa
- Vino de la casa, cerveza, refresco o agua



Oh Delice! Mercado de la Paz

MADRID

Oh Delice! es un espacio dedicado a la degustación y compra de una gran selección de vinos y productos gastronómicos franceses. Franquicia pionera en España con el concepto de tienda de productos y vinos, su concepto no es simplemente vender productos, sino crear una experiencia a través de olores, sabores e historias para cada persona. Ubicado en el mercado de la Paz, en pleno barrio de Salamanca.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: francesa

Las tostas se pueden sustituir por pizarra de queso francés

Abierto: L-V (11h - 20h), S (10h - 15h)

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: catas de vinos, degustación de productos franceses, almuerzos y cenas

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- **Primero:** tosta a elegir entre bacalao, ibérica, anchoa con queso de cabra, pisto con huevos de codorniz, foie grass, rillettes o effiloche de pato
- **Segundo:** a elegir entre confit de pato, cassoulet, lentejas, mittone de pato, blanquette de pato, pintade, marmiton de pato, salmis de oca o ravioles
- **Botella de vino francés**



Restaurante Friends Tavern

MADRID

Una clásica taberna situada en el barrio de Chamartín con 15 años de antigüedad. Agrada su ambiente y la luz que entra por sus enormes cristaleras. Cada rincón de este emblemático restaurante te hará sentir especial, no sólo por sus platos elaborados con ingredientes naturales de calidad, sino también por la atención del personal. Desearás repetir por sus especiales cervezas de importación, cócteles y bebidas premium.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: mediterránea

Abierto: L-S (13h - 24h)

Establecimiento: terraza cubierta, ambientación temática, comedor privado, wifi gratis, parking público, reservas para grupos, servicio para llevar y privatizable

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: buñuelos de queso de cabra con coulis de frutos rojos o empanadillas caseras de carne
- Segundo a elegir: solomillo de ternera con salsa de oporto y foie o atún en tataki con miel y soja con aceituna negra
- Postre: soufflé de chocolate o tarta de queso
- Copa de vino, cerveza, refrescos o agua mineral



Mesón del Cid Madrid

MADRID

Situado entre las calles de José Abascal, Paseo de la Castellana y Ríos Rosas. Se encuentra el restaurante familiar sucursal del Mesón del Cid ubicado frente a la Catedral de Burgos. Excelentes productos bien elaborados y servidos con un trato familiar en un entorno tradicional.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Cerrado: agosto

Abierto: L-S (13h - 16h y 20h - 23h)

Tu experiencia Wonder ⁺₊

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: ensalada de tomate con ventresca o revuelto de morcilla con pimientos y patatas paja o salmorejo con huevo duro y jamón
- Segundo: arroz marinero meloso o carrillera de ternera al vino con patatas fritas
- Postre: leche frita con helado de vainilla
- Copa de vino, caña de cerveza, refresco o agua mineral
- Café

Restaurante Green House

MADRID

El Restaurante Green House cuenta con un local amplio y luminoso, con terraza y unas vistas magníficas sobre la Plaza de la Villa de París, en Colón. Podréis disfrutar de un menú elaborado y de un servicio impecable en pleno corazón de Madrid.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: mediterránea

Reserva previa

Espectáculo de magia o humor en vivo, con suplemento de 10€ por persona los sábados por la noche

Cerrado: agosto

Abierto: L-V para almuerzos; V-S para cenas

Establecimiento: salón privado, vinoteca, guardarropa y wifi

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Entrantes: salmorejo cordobés, bocaditos de boletus y setas, crujientes de queso sobre cebolla caramelizada y ensaladilla Green House
- Segundo: a elegir entre bacalao confitado pomodoro, lomo de atún con salsa teriyaki, secreto ibérico a la plancha, jamón de jabalí al estilo chef, hamburguesa gourmet de venado al plato o entrecot a la parrilla
- Postres: a elegir entre brownie con helado, filloa de dulce de leche/manzana confitada, sopa de cheesecake con frutos rojos, arroz con leche o carpaccio de piña
- Bebidas incluidas

Tu privilegio

- Descuento del 10% en la segunda visita
- Descuento del 10% en coctelería



Sal de Hielo Barra y Mesas

MADRID

Local moderno y luminoso con grandes ventanales y espacios diferenciados: barra, mesas y una bonita terraza en la que recibimos a tu mascota. Un nuevo concepto gastronómico: una cocina tradicional con toques de autor para tus veladas sin tener que salir del barrio. Espacios amplios para celebraciones. Menús especiales de trabajo y fiesta. Actividades lúdicas: música en vivo, fiestas temáticas, etc.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: tradicional de autor

Abierto: M-S (13h - 16h y 20h - 23h), D (13h - 16h)

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Entrante: carpaccio de lomo de orza casero con mermelada de tomate
- Primero: manchego escabechado con uvas
- Segundo: bacalao «dourado» o jarrete de ternera a la cerveza
- Postre: tarta tatin con helado de ciruela o sorbete de mojito
- Botella de tinto Martínez Lacuesta Joven D.O. Rioja



Restaurante Samara

MADRID

En el Restaurante Samara podrás encontrar los platos más típicos de la gastronomía egipcia. La carta es sencilla pero bien cuidada y ofrece una buena relación calidad y precio. Situado en el centro de Madrid, dispone de salones privados para celebraciones, característica que hace de Samara un restaurante recomendable para comidas o cenas de negocios.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: egipcia

Necesaria reserva previa

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: bar, cafetería, wifi, realizan eventos para empresas y grupos

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: kebab y shawarma
- Segundo: cuscús
- Vino, cerveza, refresco o agua mineral





Restaurante O' Pulpo

MADRID

El Restaurante O' Pulpo fue fundado en el año 1987 por D. Pablo Gómez Martín, un abulense de nacimiento y gallego de corazón que, acompañado de su mujer e hijos, montó uno de sus sueños. Como cocinero estuvo en las mejores cocinas, por ejemplo en la del Gran Hotel de la Toja. Como empresario estuvo en el Centro Gallego de Madrid durante 18 años, de ahí su buen hacer en cocina gallega.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: tradicional gallega

Reserva previa

Cerrado: festivos por la noche

Abierto: L-S (13h30 - 16h30 y 20h30 - 23h)

Establecimiento: salón privado, vinoteca, bar, catering y wifi

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Degustación: pulpo a la gallega y pimientos de padrón
- Segundo plato: lubina a la espalda o entrecot de buey
- Postre: helado de aceite de oliva con tierras de almendra
- Botella de Albariño casero y agua mineral



Restaurante Amigos aquí me quedo yo

MADRID

A veces puede ser agotador pasear por Madrid intentando buscar un restaurante o bar donde comer bien. En una esquina de la calle Espoz y Mina encontramos «Amigos, Aquí Me Quedo Yo», con comida tradicional que llama la atención por su presentación, ya que es una gastronomía vanguardista presentada de forma muy elegante.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: mediterránea con presentación vanguardista

Abierto: L-D (12h - 2h30)

Establecimiento: ambiente tematizado

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Menú Premium los amigos
- Bebidas incluidas



Tablao Flamenco Villa-Rosa

MADRID

Tablao Flamenco Villa-Rosa es el tablao más antiguo de la ciudad desde 1911 y considerado el Templo del Flamenco por haber pasado los artistas de mayor prestigio y actualmente se presentan a los artistas más importantes del panorama actual con una programación variada y dinámica. Debido a la belleza de su arquitectura andalusí ha sido escenario de numerosas películas entre las que destacan Tacones lejanos o Ocho apellidos catalanes.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Certificado de excelencia de Tripadvisor y Galardón Luxury Travel Winner

Cerrado: el 24/12 y 31/12

Abierto: L-D (19h30 - 01h)

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: parking público y restaurante

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Espectáculo flamenco
- Copa de vino



Restaurante Vegetariano Artemisa Gran Vía

MADRID

El Restaurante vegetariano Artemisa es el restaurante vegetariano más longevo en Madrid. Ofrece una cocina sana, con una elaboración esmerada, que los diferencia del resto. Mantienen ese equilibrio entre el placer de comer y la necesidad de cuidar nuestra salud.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: vegetariana

Restaurante 100% libre de gluten

Reserva previa

Establecimiento: wifi y servicio a domicilio

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Una cena

Ejemplo de menú

- Platos y bebidas a la carta por valor del cheque-regalo

Tu privilegio

- Descuento del 10% en cenas de domingo a jueves



La Venganza de Malinche

MADRID

A tan sólo unos metros de la madrileña Plaza de España se encuentra situado este restaurante especialista en comida mexicana. Te permitirá transportarte a México con su excelente comida, sin necesidad de moverte del centro de Madrid.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: mexicana

Abierto: M-D (13h - 16 y 20h - 24h)

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: nachos, quesadillas, tamal
- Segundo: burritos y centro
- Postre: pecado mexicano, crepa o flan y dos tequilas
- Dos jarras de litro de cerveza o sangría

Tu privilegio

- Posibilidad de pedir extra de salsa o tortilla



Restaurante Cornucopia

MADRID

En pleno centro de Madrid está situado el Restaurante Cornucopia, inaugurado en 1992, y regentado por la televisiva Kim Manning, Fernando Bazán y Bernardo Martínez. En este sofisticado local, podréis degustar una amplia carta de platos en tres salones decorados con exposiciones de arte cualquier día de la semana.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: tradicional fusión

Cerrado: Navidad y Año Nuevo

Abierto: L-D (13h - 16h30 y 19h30 - 24h)

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: bar, terraza y wifi

Tu experiencia Wonder ⁺₊

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- **Entrante:** salmorejo con jamón de pato y sal de trufa con chips de verduras, espárragos trigueros a la parrilla con vinagreta ahumada de Pedro Ximénez, láminas crujientes de queso manchego o croquetas de boletus con queso parmesano, pan casero y aceite de oliva virgen extra
- **Segundo:** atún a la parrilla marinado en salsa de soja, aceite de sésamo y jengibre, acompañado de cous cous y ensalada de cítricos o solomillo de cerdo relleno de queso brie, orejones de albaricoque y compota de manzana o risotto con espárragos trigueros, setas y queso parmesano (por persona)
- Una copa de vino por persona

The Cask Radisson Blu

MADRID

En pleno centro de Madrid, apartado de estrés y atascos, podemos encontrar el Restaurante «The Cask», un oasis de sofisticación y de buen gusto. Es un restaurante moderno de cocina internacional.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: internacional

Necesaria reserva previa

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: vistas excepcionales, bar, bodega, patio, realizan eventos para empresas, para grupos y familias

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: verduras al horno con provolone o ensalada templada de bacalao y cítricos
- Segundo: salmón con salteado de verduras o solomillo ibérico con puré trufado
- Postre: tarta de manzana con helado de vainilla o brownie con helado de fresa
- Dos copas de vino



Restaurante Fusiones

MADRID

Restaurante situado en el centro de Madrid, donde podrás degustar una exquisita comida de autor en un ambiente moderno y selecto.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: de autor

Necesaria reserva previa

Abierto: J-D (13h - 16h y 20h - 24h)

Establecimiento: vinoteca y catering

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Menú degustación según temporada
- Copa de vino o refresco



Restaurante Vegetariano Artemisa Huertas

MADRID

Los restaurantes vegetarianos Artemisa son unos de los restaurantes vegetarianos más longevos de Madrid. Destacan por la elaboración esmerada. Mantienen ese equilibrio entre el placer de comer y la necesidad de cuidar la salud.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: vegetariana

Restaurante 100% libre de gluten

Reservas exclusivamente por teléfono

Abierto: L-D (13h30 - 16h y 21h - 24h)

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Platos y bebida a la carta por valor del cheque-regalo





SushiOlé Galileo

MADRID

SushiOlé es un nuevo concepto de bar restaurante japonés en Madrid, de ambiente y diseño moderno, que brinda a los amantes de la comida nipona una variedad de platos típicos de este interesante país. Inspirado en el dinámico y vanguardista ritmo de vida nipón y acondicionado al moderno estilo de España, SushiOlé combina una fusión de ambientes cosmopolitas. ¡Descúbrelo!

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: japonesa

Necesaria reserva previa

Las reservas se gestionan a través del correo electrónico

Cerrado: el 24/12 y 31/12 por la noche

Abierto: D-J (13h30 - 16h30 y 20h30 - 23h30),

V-S (13h30 - 16h30 y 20h30 - 24h)

Establecimiento: terraza y wifi

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Platos y bebidas a la carta por valor del cheque-regalo



Restaurante Cre-Cotté

MADRID

Cre-Cotté uno de los primeros restaurantes madrileños en importar los crepes franceses. Situado a pocos metros de la Castellana y cerca del Santiago Bernabéu, uno de los puntos de ocio al norte de Madrid. Con ambiente informal y agradable, podréis disfrutar de una buena comida.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: francesa

Necesaria reserva previa

Abierto: D-X (12h30 - 16h30), J-S (12h30 - 16h30 y 20h - 24h)

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: terraza

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: a elegir langostinos con salsa de erizo o ensalada
- Segundo: a elegir crepes salados
- Postre: tarta abuela o crêpe dulce
- Sangría, cerveza o refresco



The Clover House

MADRID

Taberna restaurante con un ambiente acogedor, donde podréis degustar los mejores platos de la carta, elaborados por su equipo de cocina. Además del producto, prevalece el servicio y atención al cliente, que os hará disfrutar de un buen momento de ocio en pareja, familia o amigos.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: mediterránea

Ciencios los viernes por la noche

Abierto: L - V (13h - 24h), S y D (18h - 24h)

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: ambientación temática, wifi, servicio para llevar, reservas para grupos y terraza cubierta

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: nachos con queso cheddar y guacamole o croquetas de jamón ibérico
- Segundo: secreto ibérico o fajitas de pollo
- Postre: cookie casera con chocolate caliente y helado de vainilla
- Bebidas incluidas

Tu privilegio

- Se ofrece café irlandés



Restaurante Green Tavern

MADRID

Bonita taberna inglesa ideal para ir con amigos, pareja o en familia. Su carta de cocina mediterránea elaborada, acompañada por una buena cerveza de importación, no os dejará indiferentes y harán de vuestra estancia un momento inolvidable. Sus productos satisfacen a los paladares más exigentes.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: mediterránea

Abierto: L-V (8h - 12h), S (19h - 2h30)

Establecimiento: wifi gratuito y cocina con servicio para llevar

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- **Primero:** quesadillas de pollo y queso con verduritas o croquetas de jamón ibérico
- **Segundo:** dados de solomillo con chimichurri y risotto de setas y chipirones
- **Postre:** suflé de chocolate
- **Bebidas incluidas**

Tu privilegio

- Invitación a café



Restaurante K-Thommas

MADRID

Ofrece el mejor Steak tartar de Madrid. Podrás ver el cálido tono y el aspecto jugoso de su carne. K-Thommas es un restaurante con una cocina dirigida por manos expertas, que se centra en la creatividad y la calidad para ofrecerte su carta. Se caracteriza por un ambiente agradable, una decoración muy moderna y una ubicación ventajosa.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: tradicional

Abierto: M - S (13h30 - 16h y 21h - 23h), D en horario de comidas

Accesible para personas con movilidad reducida

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Entrante: a elegir entre ensalada de jamón de pato con rulo de queso de cabra, pimientos rellenos o espárragos en tempura con ibérico
- Principal: a elegir entre bacalao mostaza dulce tostada, merluza a la sidra con setas, solomillo a la brasa o chuletillas empanadas con ajo y perejil
- Postre: a elegir entre cheesecake de mango, helado de dulce de leche o mollete relleno de crema de cacao y avellanas
- Copa de vino, refresco, cerveza o agua



Restaurante OM

MADRID

El Restaurante OM propone una mezcla de cocina creativa con lo tradicional de la cocina mediterránea, basada en la cocina de mercado. Situado dentro del Hotel AH, su diseño moderno y funcional te resultará de lo más cómodo. Además, contarás con la oportunidad de disfrutar de sus tres terrazas, de las cuales dos son de invierno y una de verano.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: mediterránea creativa

Abierto: L-D (7h - 01h)

Establecimiento: wifi

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: ensalada tibia de canónigos con gulas flambeadas y croquetas de jamón
- Segundo: solomillo argentino a la parrilla o emperador a la vasca
- Postre o café
- Copa de vino, 1/2 pinta de Heineken, refresco o agua



© D.R. Luzphoto - Shutterstock, Español.com/actualidad

El Manjar de Tamanca

TALAMANCA DEL JARAMA

Porque si quieres trasladarte a la época medieval sin moverte de Madrid al tiempo que degustas sabrosas carnes y otras especialidades, este restaurante ubicado en Talamanca de Jarama es la opción perfecta. Porque visitar «El Manjar de Talamanca» equivale a viajar hasta la Edad Media.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: tradicional

Abierto: S-D

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: parking privado gratis, wifi y se realizan espectáculos

Tu experiencia Wonder⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: ensalada especial
- Segundo: villagodio de buey
- Postre: crujiente de manzana con azúcar glas, sorbete y licores
- Jarra de vino de la casa



Restaurante Abrasador Zeppelin Zentro

TORRELODONES

Restaurante Abrasador Zeppelin Zentro, está ubicado en pleno centro de Torrelotones, en la Plaza de la Constitución. Dispone de una bonita terraza exterior y una interior, una amplia barra para desayunos y tapeo y el salón comedor. También dispone de otro salón privado en el interior.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: a la brasa

Abierto: L - D (7h - 23h)

Establecimiento: terraza exterior y salón comedor

Tu experiencia Wonder ⁺₊

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: plato de jamón ibérico y ensalada de queso fresco
- Segundo: chuletón de paleta ibérica y medallón de cadera de ternera amielada y curry
- Postre: vasito de tarta de queso
- Botella de vino



Mesón El Cid

MORATA DE TAJUÑA

Situado en la Vega del Tajuña, tiene cincuenta años de experiencia en reconocimientos gastronómicos y periodísticos. Da la posibilidad de visitar dos museos únicos: la Batalla del Jarama y Etnográfico, y su museo etnológico y de la Guerra Civil. La cocina es fundamentalmente tradicional con detalles de nueva creación.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: tradicional castellana

Utiliza productos de Comercio Justo y dispone de menús para vegetarianos y celíacos. Necesaria reserva previa.

Abierto: L-D (10h - 24h)

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: catering, terraza climatizada, vinoteca, parking y wifi

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Platos y bebidas a la carta por valor del cheque-regalo



Restaurante Las Postas

NAVACERRADA

Situado a cinco minutos del Puerto de Navacerrada, te ofrece alternativas de ocio y diversión. En su restaurante podrás disfrutar de la cocina tradicional castellana y de mercado, contemplando la Sierra del Guadarrama desde el gran ventanal panorámico. De noche podrás cenar en el cálido salón con chimenea a la luz de las velas.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: castellana de mercado

Necesaria reserva previa

Abierto: L-S (13h30 - 16h30 y 20h30 - 23h), D (13h30 - 16h30)

Establecimiento: alojamiento, salón privado, guardarropa, aparcacoches y wifi

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- **Primero:** croquetas de ibérico y queso de cabra a la parrilla con tomate confitado
- **Segundo:** pescado del día o entrecot de la sierra
- **Postre:** tarta de tiramisú
- **Bebidas incluidas**

Bodega Ecológica Luis Saavedra

CENICIENTOS

Los vinos de Cenicientos ya eran famosos en la época de Carlos I. La familia Saavedra elabora vinos desde el siglo XIX, pero fue la última generación la que decidió seguir la normativa de la agricultura ecológica, fundando la Bodega Ecológica Luis Saavedra en 1998. Aprenderéis qué diferencia a estos caldos de los no ecológicos y probaréis qué los hace especiales.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Enoturismo, sala de cata

Realizan eventos para empresas, grupos, familias y buffets

Capacidad: 45 personas

Necesaria reserva previa

Especialidad de la bodega: vino ecológico

Cerrado: el 15/08, 25/12 y 01/01

Abierto: L-D (11h30 - 14h)

Establecimiento: bodega y parking

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena
- Visita a la Bodega Ecológica Luis Saavedra con explicación de la enología básica
- Cata de 4 vinos de crianza
- Aperitivos ibéricos con queso de oveja y pan artesano

Ejemplo de menú

- Primero: plato a elegir entre 5
- Segundo: plato a elegir entre 5
- Postre de la casa
- Copa de vino o agua

Tu privilegio

- Descuento del 10% en la compra de botella de vino





Restaurante Abrasador Arco Iris

VILLAVICIOSA DE ODÓN

Ubicado en el camping que le da su nombre, está situado a tan sólo 15 minutos en coche de La Plaza de España en Madrid. Cerca de la Urbanización El Bosque y Las Lomas, Monte Príncipe, Monte Alina, de Boadilla y Villaviciosa de Odon. Tener ganadería propia permite a Abrasador intervenir en todas las fases por las que pasa la carne. También hay ensaladas, verduras, platos típicos de la zona y pescados del día.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: a la brasa

Abierto: L-D (8h - 23h)

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: plato de jamón ibérico y ensalada de queso fresco
- Segundo: chuletón de paleta ibérica y medallón de cadera de ternera amielada y curry
- Postre: vasito de tarta de queso
- Botella de vino



Restaurante Abrasador Casa Benito

ALCALÁ DE HENARES

Restaurante asociado a la marca Abrasador, se sirven carnes de ternera e ibérico procedentes de la ganadería del grupo familiar en Menasalbas (Toledo) desde hace más de 30 años. Tener ganadería propia permite a Abrasador intervenir en cada una de las fases por las que pasa la carne. También hay ensaladas, verduras, platos típicos de la zona y pescados del día.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: a la brasa

Especialidad de la casa: carnes e ibéricos de crianza propia

Necesaria reserva previa

Abierto: L-D (8h - 23h)

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: plato de jamón ibérico y ensalada de queso fresco
- Segundo: chuletón de paleta ibérica y medallón de cadera de ternera amielada y curry
- Postre: vasito de tarta de queso
- Botella de vino

Tu privilegio

- Descuento del 5% en almuerzos o cenas a la carta



Restaurante Abrasador Al Lío

TORREJÓN DE ARDOZ

Restaurante asociado a la marca Abrasador, se sirven carnes de ternera e ibérico procedentes de la ganadería del grupo familiar en Menasalbas (Toledo) desde hace más de 30 años. Tener ganadería propia permite a Abrasador intervenir en cada una de las fases por las que pasa la carne. También hay ensaladas, verduras, platos típicos de la zona y pescados del día.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: a la brasa

Especialidad de la casa: carnes e ibéricos de crianza propia

Necesaria reserva previa

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: plato de jamón ibérico y ensalada de queso fresco
- Segundo: chuletón de paleta ibérica y medallón de cadera de ternera amielada y curry
- Postre: vasito de tarta de queso
- Botella de vino



Restaurante Asador Pizarro

VELILLA DE SAN ANTONIO

A tan sólo 10 minutos del centro de Madrid, este hotel, situado en la localidad de Velilla de San Antonio a orillas del río Jarama, se convierte en el espacio ideal para aquellos que quieran disfrutar de la ciudad en un ambiente acogedor y tranquilo. Su Restaurante Asador Pizarro hará las delicias de los huéspedes y no dejará indiferente a nadie.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: tradicional

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: parking gratuito y alojamiento

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Aperitivo de bienvenida
- Primero: a elegir entre ¼ de asado, cochinillo, cabrito, cordero, solomillo, chuletón o pescado
- Postre o café
- Bebidas incluidas



La Parrilla de Leganés

LEGANÉS

El Restaurante La Parrilla de Leganés, ubicado dentro del Hotel AR Parquesur en el centro comercial del mismo nombre, es uno de los restaurantes preferidos de la zona sur de Madrid, en el que podrá degustar cocina tradicional de mercado con toques creativos, en un ambiente acogedor. Está especializado en arroces, carnes a la brasa y pescados.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: de Mercado

Abierto: L-S (13h30 - 16h y 21h - 23h), D (13h30-16h)

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: alojamiento, wifi gratuito y parking

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Menú según temporada compuesto por primero, segundo y postre
- Copa de vino y agua



El Cenador del Doménico

TOLEDO

Dentro del Hotel Cigarral Doménico se encuentra ubicado el conocido y aclamado Restaurante El Cenador del Doménico, donde además de disfrutar de una cuidada oferta de platos de carta y una extensa y dinámica carta de vinos, podrás también degustar platos de cuchara diarios, jornadas gastronómicas y menús especiales para grupos.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: tradicional toledana
De difícil contratación en fines de semanas y los festivos de marzo a octubre

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: wifi gratuito, alojamiento y terraza

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: a elegir dos entrantes o un primero (a compartir)
- Segundo: a elegir entre carne o pescado
- Postre casero del chef
- Copa de vino

Tu privilegio

- Descuento del 10% en el menú para la tercera persona

Restaurante Abrasador Avenida Europa

TOLEDO

Restaurante asociado a la marca Abrasador. En la ganadería del grupo familiar, situada en Menasalbas, sirven carnes de ternera e ibérico desde hace más de 30 años. En el establecimiento desarrollan diferentes fases por las que debe pasar la carne antes de ser servidas en el plato. La carne, como plato principal, es acompañada de ensaladas, verduras, platos típicos de la zona y pescados del día.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: a la brasa

Especialidad de la casa: carnes e ibéricos de crianza propia
Reserva previa

Abierto: los horarios varían en función del establecimiento

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- **Primero:** plato de jamón ibérico y ensalada de queso fresco
- **Segundo:** chuletón de paleta ibérica y medallón de cadera de ternera amielada y curry
- **Postre:** vasito de tarta de queso
- Botella de vino

Tu privilegio

- Descuento del 5% en almuerzos o cenas a la carta



Restaurante Abrasador Capri

ILLESCAS

El Restaurante Abrasador Capri, ubicado en Illescas, está situado a tan sólo 1 minuto en coche de la Autovía Madrid Toledo, A-42 con plazas de parking para aparcar en la misma puerta. Dispone de una sala con barra para cafetería y cervecería de tapeo y de un salón comedor con luz natural. Podréis disfrutar de una gastronomía de muy alta calidad con carnes a la brasa de crianza propia.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: a la brasa

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: plato de jamón ibérico y ensalada de queso fresco
- Segundo: chuletón de paleta ibérica y medallón de cadera de ternera amielada y curry
- Postre: vasito de tarta de queso
- Botella de vino



© D.R. Andi Berger-Shutterstock. Fotos no contractuales

La Bodeguita de Consuegra

CONSUEGRA

El Restaurante La Bodeguita apuesta por una cocina de grandes aspiraciones. En el elegante ambiente de este establecimiento, disponen de los platos más clásicos como las creaciones más recientes. Podrás degustar los platos típicos de nuestra cocina manchega.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: manchega

Especialidad de la casa: carnes a la piedra y venao en salsa

Necesaria reserva previa

Cerrado: el 31/12 y 25/12

Abierto: V-X (13h - 16h y 20h - 24h), J (13h - 18h)

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: salón privado, vinoteca, barbacoa a la piedra, parking y wifi

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- **Primero:** migas manchegas, duelos y quebrantos, queso manchego (a compartir)
- **Segundo:** carcamuza toledana
- **Postre casero típico de la tierra**
- **Frasca de vino tinto de la bodega de la tierra**

Tu privilegio

- **Descuento del 10% en el menú de la tercera persona**
- **Descuento del 10% en el menú de niños**



Cofradía del Queso Manchego

CONSUEGRA

Cata la degustación de tres quesos manchegos con sus respectivos vinos, además de la comida medieval, en el Castillo de Consuegra, situado en un entorno privilegiado. Es un lugar que fue protagonista en la historia de España, concretamente en la época del Cid Campeador. Disfruta de un viaje en la tierra del Quijote a través de la gastronomía. No te dejará indiferente.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: manchega

Cerrado: días festivos del pueblo

Establecimiento: salón privado y catering

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo

Ejemplo de menú

- Primero: potaje de espinacas
- Segundo: caldereta de cordero
- Postre: a elegir entre flan, natillas o fruta
- Vino y agua

Tu privilegio

- Descuento del 10% en la segunda visita



Restaurante El Alfar

CONSUEGRA

El Alfar, antiguo taller de alfarería manchego, conserva el sabor tradicional en sus salones y en su patio. Conoce la cultura de la Tierra de El Quijote, de Consuegra o a la carta. Solicita sin compromiso información sobre: teatralización en vivo de escenas medievales y quijotescas, exhibiciones de artesanía tradicional, catas de productos de la tierra, visitas guiadas por la ciudad incluido castillo y molinos, música en directo y bailes tradicionales...

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: tradicional manchega

Cerrado: a consultar con el establecimiento

Abierto: todo el año, todos los días (12h - 17h)

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: ambientación tematizada, wifi, catering, reservas para grupos y privatizable

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Plato principal: a elegir entre ensalada de queso de cabra y jamón frito con vinagre de módena, sartén de pisto manchego con huevo, sartén de migas de pastor con matanza, croquetones melosos de jamón ibérico o chuletillas de cordero lechal fritas en cornicabra y ajo morao
- Postre: crema de azafrán «Oro de La Mancha»
- Agua mineral



Restaurante Abrasador La Chimenea de Turleque

TEMBLEQUE

El comensal podrá disfrutar de una cocina de mercado en un entorno con gran encanto arquitectónico, tradicional y pensada para todos los públicos. Este restaurante ha hecho una apuesta por la cocina de mercado y tradicional. Su decoración manchega y las carnes de Abrasador le suman un valor añadido.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: a la brasa

Abierto: L-D (13h - 16h), cenas previa reserva

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: plato de jamón ibérico y ensalada de queso fresco
- Segundo: chuletón de paleta ibérica y medallón de cadera de ternera amielada y curry
- Postre: vasito de tarta de queso
- Botella de vino



© D.A. Massimiliano Gallo-Fobella. Fotos no contractuales

Restaurante Abrasador Los Batanes

OSSA DE MONTIEL

El Abrasador Los Batanes se encuentra en el camping Los Batanes. Está ubicado en el límite de las provincias de Albacete y Ciudad Real, en pleno centro del Parque Natural de las Lagunas de Ruidera, que constituyen el más excepcional humedal de Castilla-La Mancha. Un entorno natural increíble al que ahora se une la gastronomía de la carne de crianza propia de Abrasador.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: a la brasa

Abierto: L-D (13h30 - 16h y 20h - 23h)

Tu experiencia Wonder ⁺₊

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: plato de jamón ibérico y ensalada de queso fresco
- Segundo: chuletón de paleta ibérica y medallón de cadera de ternera amielada y curry
- Postre: vasito de tarta de queso
- Botella de vino

Restaurante Hospedería Bodas de Camacho

MUNERA

La Hospedería Bodas de Camacho es un pequeño hotel rural basado en Don Quijote. Está construida sobre una casa señorial de principios del siglo pasado. Sus aires quijotescos nos envuelven en uno de los capítulos de la memorable novela «El Quijote» de Miguel de Cervantes, cuya Parte II-Capítulo XX cuenta el romance de la Bella Quiteria.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: manchega creativa

Abierto: L-D (8h - 24h)

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: wifi gratuito, alojamiento y bodega

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Entrante: a elegir entre rollito de salmón y crema de queso fresco, milhojas de salmón y aguacate con salsa tártara o saquitos de marisco en salsa americana
- Primero: a elegir entre ensalada de salmón con salsa tártara, sopa castellana o pisto de pimientos con huevo
- Segundo: a elegir entre cordero al horno, solomillo de cerdo en su jugo, muslo de pollo a la brasa o dorada al horno
- Postre: a elegir entre tiramisú, tarta de yema tostada o natillas
- Vino tinto Aldonza Písces, vino blanco Aldonza Albo o agua mineral



Restaurante Abrasador Almagro

ALMAGRO

Restaurante asociado a la marca Abrasador. En la ganadería del grupo familiar, situada en Menasalbas, sirven carnes de ternera e ibérico desde hace más de 30 años. En el establecimiento desarrollan diferentes fases por las que debe pasar la carne antes de ser servida en el plato. La carne, como plato principal, es acompañada de ensaladas, verduras, platos típicos de la zona y pescados del día.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: a la brasa

Especialidad de la casa: carnes e ibéricos de crianza propia
Reserva previa

Abierto: L-D (11h - 23h)

Tu experiencia Wonder ⁺₊

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: plato de jamón ibérico y ensalada de queso fresco
- Segundo: chuletón de paleta ibérica y medallón de cadera de ternera amielada y curry
- Postre: vasito de tarta de queso
- Botella de vino

Tu privilegio

- Descuento del 5% en almuerzos o cenas a la carta



Restaurante Abrasador La Alforja de Sancho

CAMPO DE CRIPTANA

Restaurante asociado a la marca Abrasador. En la ganadería del grupo familiar, situada en Menasalbas, sirven carnes de ternera e ibérico desde hace más de 30 años. En el establecimiento desarrollan diferentes fases por las que debe pasar la carne antes de ser servida en el plato. La carne, como plato principal, es acompañada de ensaladas, verduras, platos típicos de la zona y pescados del día.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: a la brasa

Especialidad de la casa: carnes e ibéricos de crianza propia
Reserva previa

Cerrado: la primera de quincena de septiembre

Abierto: a consultar con el establecimiento

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: plato de jamón ibérico y ensalada de queso fresco
- Segundo: chuletón de paleta ibérica y medallón de cadera de ternera amielada y curry
- Postre: vasito de tarta de queso
- Botella de vino

Tu privilegio

- Descuento del 5% en almuerzos o cenas a la carta





Señorío de Monterruiz

CASAS DE SANTA CRUZ

En Señorío de Monterruiz elaboran artesanalmente vino propio. Todas las tierras en las que cultivan las viñas son tratadas de forma tradicional y de baja producción para obtener vino de máxima calidad. Las viñas son de Bobal, Cabernet Sauvignon y otras variedades, algunas con más de 40 años.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: manchega
Elaboración de vino artesanal
Necesaria reserva previa
Establecimiento: alojamiento, terraza y wifi

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas
• Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: huevos fritos camperos con champiñón
- Segundo: cordero al sarmiento
- Postre: fruta variada o postres caseros
- Pan casero
- Bebidas no incluidas





Restaurante Casona de Torres

MONDÉJAR

El Restaurante de la Casona de Torres es ante todo un restaurante familiar, donde Antonio y Miguel Torres a través de la propia experiencia profesional e ilusión, han sabido imprimir carácter y marcar un estilo propio en la cocina y en el servicio.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: tradicional

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: parking con suplemento (5€), wifi gratuito, alojamiento, eventos para empresas, grupos, familias y buffets

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Entrante: foie con miel de la Alcarria, gachas manchegas con picatostes
- Primero: migas del pastor con uvas
- Segundo: rodaballo con salsa de mango o cordero asado con aromas de la tierra
- Postre: tarta de queso con miel y nueces
- Copa de vino y agua



Restaurante La Sierra

VALDEPEÑAS DE LA SIERRA

El Restaurante La Sierra está ubicado dentro del Parque Natural de la Sierra Norte de Guadalajara, en el pintoresco pueblo de Valdepeñas de la Sierra. Destaca por su especialidad en comida casera elaborada con productos de la zona y artesanos. Tienen carta para personas celíacas y con intolerancia a la lactosa.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: tradicional

Abierto: a consultar con el establecimiento

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: alojamiento, parking privado gratuito, restaurante y wifi

Tu experiencia Wonder ⁺₊

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: medio kilo de gambón a la plancha
- Segundo: bacalao rebozado sobre cama de gulas o entrecote de ternera a la plancha con guarnición
- Postre: pannacota con mermelada de calabaza, crepé de dulce de leche o tarta del día (a compartir)
- Copa de vino tinto, cerveza o refresco
- Pan

Tu privilegio

- Descuento del 10% en Posada la Sierra



Restaurante Salinas de Imón

IMÓN

Desde el siglo XVII, el edificio que hoy alberga el hotel ha sido el más importante de Imón. El resultado de la transformación del edificio en hotel asombrará al viajero por su originalidad.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: tradicional

Establecimiento: wifi gratuito, alojamiento, spa y parking público gratuito

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: crema de pepino, crema de lechuga con anacardos o ensalada de espinacas
- Segundo: lomo a la sal de Imón con salsa Vitello Tonnato o pimientos gratinados rellenos de pescado
- Postre: flan de leche condensada o tarta glaseada de zanahoria
- Bebidas incluidas



Hotel Convento Santa Ana

ATIENZA

Hotel que data del siglo XVII. Antes fue el antiguo Convento de Santa Ana y posteriormente fue un hospital. Después de realizar una remodelación, el resultado es un hotel moderno de diseño, grande y de luminosos ambientes, donde conviven dos estilos arquitectónicos con el arte, el confort y la tranquilidad en estado puro.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: tradicional

Abierto: del 01/11 hasta Semana Santa solo abre fines de semana, puentes y festivos

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: wifi gratuito y alojamiento

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Entrante: queso crema con orégano
- Primero: a escoger entre empanadillas caseras de carne o pollo, verduras italianas o queso provoleta
- Segundo: a escoger entre carne de ternera, parrillada de carne, solomillo de atún, bacalao o plato del día
- Postre: a escoger entre tartas caseras, helados o flan casero
- Botella de vino



Vinoteca Señorita Malauva Maridaje Boutique

VALLADOLID

En pleno corazón de Valladolid, junto a la Catedral Puzolana, podrás disfrutar del vino con pasión y podrás degustar delicatessen de Castilla y León. En Señorita Malauva se quiere transmitir un mundo de aromas, sabores, maridajes y sensaciones. Experimentarás una cena diferente guiada por nuestros agentes de enoturismo, que te ayudarán con breves explicaciones.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: española

Especialidad en vinoteca

Abierto: L-D (12h - 15h y 18h - 24h)

Establecimiento: tienda, vinoteca y wifi

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Entrante: selección de quesos de Valladolid
- Primero: foie de oca con balsámico
- Segundo: carpaccio de buey
- Vinos degustación Maridada



© DDA Hotel Comercio Santo Ana 3ª - Fotos no contractuales

Restaurante Le Bistró

VALLADOLID

En Le Bistró encontrarás un nuevo concepto en Valladolid. El restaurante está situado en una bodega con un ambiente realmente mágico. En Le Bistró disfrutarás de una selección de platos de la cocina internacional, así como varios tipos de fondues de queso, pasta y platos Bistrónomic en un entorno inigualable.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: internacional

Bodega rehabilitada de finales del siglo XIX

Necesaria reserva previa necesaria

Abierto: M-S (13h30 - 16h30 y 20h30 - 23h), L y D (13h30 - 16h30)

Accesible para personas con movilidad reducida

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Platos y bebidas a la carta por valor del cheque regalo



Restaurante Aquarium

VALLADOLID

Disfruta del regalo perfecto con este «Menú degustación peruano». Prueba algo nuevo para sorprender tus sentidos en cada plato. Probarás nuevos aromas, sabores y condimentos que te harán recorrer las tierras de la Amazonia a través de pescados marinados y sabrosas carnes, preparadas al auténtico estilo peruano. Junto a una cítrica tarta de postre, este menú es una apuesta gastronómica diferente y única de Valladolid. Además, podrás vivirla en uno de los restaurantes mejor valorados de la ciudad. ¡Buen provecho!

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: peruana

Abierto: D-J (13h30 - 16h30 y 20h30 - 23h),

V-S (13h30 - 16h30 y 20h30 - 23h30)

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: bar, vinoteca y wifi

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

A compartir:

- Tortilla española
- Gambas Aji-Llo (ají panka con toque picante y cilantro)
- Fingers de mero en adobo con alioli
- Carry-curry (carrilleras de ibérico con arroz Basmati)
- Postre: flan de mamá
- Pan de Valladolid
- Verdejo o tinto de Valladolid



© D.R. LucíaCocBo - Fotolia. Fotos no contractuales.

Restaurante Abrasador Camping El Astral

TORDESILLAS

Restaurante asociado a la marca Abrasador. En la ganadería del grupo familiar, situada en Menasalbas, sirven carnes de ternera e ibérico desde hace más de 30 años. En el establecimiento desarrollan diferentes fases por las que debe pasar la carne antes de ser servidas en el plato. La carne, como plato principal, es acompañada de ensaladas, verduras, platos típicos de la zona y pescados del día.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: a la brasa

Especialidad de la casa: carnes e ibéricos de crianza propia
Reserva previa

Abierto: L-D (13h - 16h y 19h - 23h)

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: plato de jamón ibérico y ensalada de queso fresco
- Segundo: chuletón de paleta ibérica y medallón de cadera de ternera amielada y curry
- Postre: vasito de tarta de queso
- Botella de vino

Tu privilegio

- Descuento del 5% en almuerzos o cenas a la carta



Restaurante Jardín de la Abadía

ARROYO DE LA ENCOMIENDA

En este lugar, el tiempo se detuvo hace muchos años para retener entre sus muros la paz y la tranquilidad. El visitante puede dejarse seducir ante el discurrir del río Pisuerga, con las pinturas al fresco de estilo gótico-románico o degustando la variedad de platos tradicionales y creativos de nuestra cocina.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: tradicional castellana

El restaurante permanecerá cerrado los domingos por la noche

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: alojamiento y wifi gratuito

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Aperitivo de bienvenida
- Primero: a elegir entre ensalada de lomitos de cigala o milhojas de setas silvestres
- Segundo: a elegir entre merluza en salsa de almendra o solomillo ibérico
- Postre: reina de saba con chocolate blanco
- Bebidas incluidas: botella de vino

Tu privilegio

- Descuento del 10% si te alojas en el hotel



Restaurante Conde Lucanor

PEÑAFIEL

La gastronomía vanguardista y la cocina original son las dos claves del Restaurante Conde Lucanor, ubicado en el Hotel Convento Las Claras de Peñafiel, municipio vallisoletano. Su chef Gonzalo Díez Campo cocina unos platos con productos muy elaborados y de calidad, donde se unen sabores y texturas en sorprendentes creaciones culinarias.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: de vanguardia

Posibilidad de menús para celíacos

Establecimiento: parking, posibilidad de alojamiento, spa y wifi

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Menú según temporada
- Bebidas incluidas

El Hilo de Ariadna

RUEDA

Desde Grupo Yllera, con la recuperación de las antiguas bodegas mudéjares de Rueda, quieren homenajear el nacimiento de Europa en Creta y, con ello, la primera bodega del continente en el laberíntico palacio del Rey Minos. En el Restaurante el Hilo de Ariadna podrás degustar los platos típicos de la zona.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: tradicional
Organizan actividades para grupos y empresas
Realizar reserva con 3 días de antelación
Cerrado: noches y 24/12
Abierto: todos los días a partir de las 12h
Accesible para personas con movilidad reducida
Establecimiento: bar y wifi gratuito

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: patatas con costillas
- Segundo: chuletilas de lechazo con ensalada
- Postre: tarta helada
- Pan, cantosan brut, bracamonte roble
- Agua

Tu privilegio

- Visita completa a la bodega: 3€ por persona.
- Descuento del 10% en compra de vino sólo en tienda de El Hilo de Ariadna



Hotel Restaurante El Rondón

CEBREROS

El Hotel Restaurante El Rondón se encuentra en Cebrenos, ubicado en un entorno incomparable. En él, podrás disfrutar de la comida tradicional con la vanguardia más atrevida. Dentro del hotel hay un restaurante que se dedica a la formación de profesionales. En el hotel encontrarás todas las comodidades para disfrutar de vuestra estancia.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: tradicional

Abierto: viernes y sábados por la noche

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: alojamiento y parking gratuito

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Selección de entrantes (a compartir)
- Segundo: chuletón de Avileña o bacalao confitado con espinacas
- Copa de vino tinto de la zona, refresco, cerveza o agua



Hotel El Carrascal

MUÑANA

El Carrascal es un hotel que está situado en una dehesa castellana, entre encinas y alcornoques; un sitio ideal para la naturaleza y el descanso. El hotel tiene todos los servicios que usted necesita para pasar unos días de encanto: el restaurante, la cafetería con vistas a la Sierra y una tienda con productos de la tierra.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: mediterránea

Cerrado: el 25/12 y 01/01

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: parking gratuito, alojamiento y wifi

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Platos y bebidas a la carta por valor del cheque-regalo



Restaurante Museo Burgos

BURGOS

El Hotel Boutique Museo está a tan sólo unos pasos de la magnífica y famosa Catedral de Burgos. Además, podrás disfrutar de los bonitos jardines con los que cuenta el hotel, en los que te embriagarás de un aroma de descanso y paz. Está dotado con todas las comodidades, junto con un servicio atento y educado. El hotel hará que te sientas como en casa.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: tradicional

Establecimiento: alojamiento, jardín y wifi

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Menú según temporada
- Bebidas incluidas



Hotel Rice Palacio de los Blasones

BURGOS

El Palacio de los Blasones está situado a 300 metros de la catedral de Burgos y cuenta con un restaurante elegante que sirve platos regionales. Las suites del Hotel Palacio de los Blasones presentan una decoración moderna y funcional y con suelo de madera.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: de mercado

Cerrado: restaurante cerrado los domingos por la noche

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: alojamiento y wifi

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: a escoger entre dos
- Segundo: a escoger entre dos
- Postre
- Botella de vino y agua





Hotel Restaurante Camino de Santiago

CASTRILLO DEL VAL

El Hotel Camino de Santiago se encuentra a 5 minutos de Burgos, en pleno Camino de Santiago. Ubicado en una situación privilegiada, permite visitar la riqueza de esta zona, como los yacimientos de Atapuerca, situados a unos minutos del establecimiento. Este encantador hotel cuenta con 40 habitaciones con todo lo necesario para el grato descanso de los clientes.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: tradicional

Posibilidad de alojamiento:

Cerrado: el 24/12

Accesible para personas con movilidad reducida:

Establecimiento: wifi gratuito, alojamiento, parking público gratuito y zona infantil

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Menú según temporada
- Bebidas incluidas



Restaurante Quinta de Cavia

CAVIA

Cuenta con un ambiente agradable y una cocina de mercado sugerente para los paladares más exigentes. Con platos inspirados en la cocina casera castellana y toques de autor, hechos a fuego lento y con los mejores ingredientes de la tierra. Disfrútalos en un espacio recién reformado con encanto y hogareño, pero moderno e innovador a la vez.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: tradicional de mercado

Abierto: L-D (13h - 16h y 20h - 23h)

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: wifi gratuito, parking público, reservas para grupos y servicio «para llevar»

Tu experiencia Wonder ⁺₊

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Menú degustación Quinta de Cavia
- Botella de vino D.O. Ribera del Duero
- Café



Hotel Restaurante Puerta de Sahagún

SAHAGÚN

En este restaurante podrás empezar a degustar con tan sólo apreciar el mimo y el cuidado con el que se han elaborado los platos. Podrás probar la comida tradicional combinada con nuevos toques modernos de la nueva cocina.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: tradicional castellana

Abierto: L-D (13h30 - 16h y 20h30 - 23h)

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: alojamiento, parking y wifi gratuito

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: selección de embutidos de León
- Segundo: carne o pescado
- Postre: selección variada
- Botella de vino Julio Crespo y agua

Tu privilegio

- Descuento del 10% en el menú para la tercera persona
- Cócteles para dos



© D.S. La Casa del Filandón. Foto: no.comunicar.es

La Casa del Filandón

QUINTANILLA DE SOMOZA

Abra sus sentidos al paladar y disfrute de la gastronomía propia. Aquí podrás deleitarte con un desayuno que te aportará fuerzas para comenzar la jornada. En La Casa del Filandón disponen de un amplio comedor con capacidad para 80 plazas y de una carta degustación con particulares y únicos platos, además de los sabrosos y tradicionales de la zona.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: tradicional

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: alojamiento, patio ajardinado, parking y wifi gratuito

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Menú según temporada
- Bebidas incluidas: agua o copa de vino



Restaurante Gloria Bendita

PALENCIA

Gloria Bendita es un restaurante céntrico, famoso por su calidad y su buen servicio. Lleva haciendo las delicias de los paladares más exigentes desde hace ya muchos años.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: tradicional española

Abierto: M-S (13h - 16h y 21h - 23h30), D-L (13h - 16h)

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: ambientación temática, bar, parking público, privatizable, servicio a domicilio, vinoteca y wifi

Tu experiencia Wonder⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: jamón de buey con aceite de trufa
- Segundo: entrecot de buey
- Postre: crema de queso
- Vino de la casa y agua



© D.R. Usvekyaya Natalia - Shutterstock. Fotos no contractuales.

Restaurante La Abbadía

SALAMANCA

El Hotel Abba Fonseca consta de 86 habitaciones, ubicadas en el corazón histórico de Salamanca, perfecto para conocer la ciudad y disfrutar de unos días de descanso. El edificio nuevo respeta la antigua fachada de piedra del conjunto arquitectónico con unas vistas espectaculares.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: tradicional

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: spa, wifi gratuito y alojamiento

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: ensalada de tomate especiado con queso de cabra, nueces y lascas de ibérico
- Segundo: solomillo de cerdo en adobo castellano con patata y bonito
- Postre del chef
- Vino y agua
- Café



© D.A. Sny-shutterstock. Fotos no controladas.

Restaurante Abrasador Armando

BÉJAR

Restaurante asociado a la marca Abrasador. En la ganadería del grupo familiar, situada en Menasalbas, sirven carnes de ternera e ibérico desde hace más de 30 años. En el establecimiento desarrollan diferentes fases por las que debe pasar la carne antes de ser servidas en el plato. La carne, como plato principal, es acompañada de ensaladas, verduras, platos típicos de la zona y pescados del día.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: a la brasa

Especialidad de la casa: carnes e ibéricos de crianza propia

Reserva previa

Abierto: L-V (7h30 - 24h), S-D (8h30 - 24h)

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: plato de jamón ibérico y ensalada de queso fresco
- Segundo: chuletón de paleta ibérica y medallón de cadera de ternera amielada y curry
- Postre: vasito de tarta de queso
- Botella de vino

Tu privilegio

- Descuento del 5% en almuerzos o cenas a la carta



Hotel La Fuente

CANDELARIO

El Hotel la Fuente de reciente construcción. La estructura interna del hotel está basada en el diseño rural que envuelve todo el pueblo de Candelario destacando la insonorización de sus habitaciones. La gran calidad del desayuno, la degustación de platos tradicionales del entorno y la gran variedad de exquisitos platos de la carta, junto con el trato familiar que ofrecen a los clientes hace que su estancia en el hotel sea inolvidable.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Cerrado: del 24/12 al 26/12

Establecimiento: parking gratuito, wifi gratuito, alojamiento y parking privado

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Entrantes: surtido de ibéricos
- Primer y segundo plato a escoger entre ocho platos de la carta menú
- Postre a elegir
- Botella de vino rioja y agua



Hotel Rural El Jardín del Conde

PEÑACABALLERA

El Hotel Rural El Jardín del Conde disfruta de una situación privilegiada en medio de la Sierra de Bejar y La Sierra de Francia, a escasos 20 km. de la Estación de Esquí de la Covatilla, cuenta con incontables senderos entre castaños y montañas por donde perderse. El Jardín es patrimonio cultural de Castilla y León, protegido como Bien Histórico y Cultural. Refugio de paz y descanso.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Cerrado: los lunes en invierno

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: parking gratuito, alojamiento y wifi

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Menú degustación compuesto de: crema de calabacín o gazpacho andaluz, mini ensalada de ahumados y encurtidos, mojama de Cádiz, bacalao dorado al estilo de Alentejo, solomillo Ibérico
- Selección de postres caseros
- Agua y vino tinto D.O. Ribera del Duero
- Café

Tu privilegio

- Visita al Jardín Botánico



Restaurante Convento de Mínimos

SEGOVIA

Este restaurante está situado al lado de la catedral y a pocos metros de la plaza mayor de Segovia, donde la cocina moderna vive en permanente estado de transformación y en la que los valores esenciales son rápidamente sustituidos.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: castellana creativa

Abierto: L-J (13h30 - 16h), V-D (13h30 - 16h y 20h30 - 23h)

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: comedor privado y reservas para grupos

Tu experiencia Wonder ⁺₊

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- **Primero:** a escoger entre ensalada de pimientos asados, plato de judiones al estilo castellano o milhojas de verduras con piñones y salsa de queso
- **Segundo:** a escoger entre ración de cochinillo al horno asado en nuestro horno o lomo de bacalao con salsa de puerros y almendras
- **Postre:** a escoger entre mousse de café, tarta de queso o brownie de chocolate negro con helado
- Copa de vino o botella de agua

Tu privilegio

- Descuento del 5% en la segunda visita



La Brasería de Cuellar

CUELLAR

La luz y la calidez se reparten a partes iguales por todo un local en el que los clientes sentirán la «pasión por las brasas», puesto que el restaurante nació con la intención de servir a los clientes auténtica carne de buey procedente de la ganadería propia.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: a la brasa

Cerrado: enero y julio (a consultar con el establecimiento)

Abierto: M (12h - 16h30), X-D (12h - 24h)

Establecimiento: reservas para grupos

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: verduritas tiernas del carracillo en tempura y croquetas caseras de jamón
- Segundo: auténtica carne de buey a la piedra procedente de nuestra ganadería
- Pan
- Botella de agua

Tu privilegio

- Descuento del 10% en la segunda visita



© D.R. HOTEL RURAL LA CASA DEL CUBÓN. Fotos no contractuales

Hotel Rural La Casa del Cubón

AGUILAFUENTE

En medio de un paisaje de típicas casitas segovianas presidido por iglesias románicas y restos de un castillo, disfrutaréis como nunca de la gastronomía más tradicional con sabores naturales y deliciosos. ¡Probad!

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: mediterránea

Cerrado: el 24/12 y 25/12

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: wifi gratuito, alojamiento y parking público

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

Menú según temporada
compuesto por

- Primero: ensalada Cubón con lechuga, tomate, espárragos y atún, tabla de embutidos, tosta de salmón ahumado o de espárragos envueltos en jamón o un wrap de la casa
- Segundo: huevos rotos de pueblo o lomo con patatas
- Postre: tarta casera o natillas
- Bebidas incluidas: botella vino de la tierra y agua
- Un té o infusión



Restaurante El Morendal

ALMARZA

El restaurante del Hotel Rural El Morendal presenta una cocina creativa y de mercado pero sin desmarcarse en absoluto de la casera y tradicional cocina castellana. Aprovecha muy bien los excelentes productos frescos y de temporada que la zona proporciona, para ofrecer sabrosos platos donde las setas, verduras y carnes son la base principal de todos ellos.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: castellana creativa

Cerrado: del 07/01 al 07/02

Establecimiento: alojamiento y bodega

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- **Primero:** terrina de queso trufado con salsa de moscatel y piñones, rulos crujientes de pato y queso
- **Segundo:** solomillo de ciervo con puré de manzana o merluza con ensalada
- **Postre:** bizcocho de chocolate, culis de fresa o helado de requesón
- **Bebidas incluidas**



© D.S. SOCIEDAD DE FERIA Y FERIA DE LA ABUELA. Fotos no contractuales.

Casa Rural de la Abuela

MONTEJO DE TIERMES

En la Casa Rural de la Abuela encontrarás tranquilidad y trato familiar. Aquí podrás disfrutar del tiempo, un tiempo sin prisas, sin aditivos. Un tiempo donde tus sentidos se despiertan para disfrutar del aire puro, del paisaje abierto, de los silencios de la naturaleza, de los sabores de la tierra. En definitiva, disfrutarás de tu tiempo.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: tradicional castellana

Posibilidad de alojamiento

Reserva previa

Cerrado: navidad, enero y febrero

Establecimiento: alojamiento y vista excepcional

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- **Primero:** degustación micológica
- **Segundo:** carnes y pescados a la brasa
- **Bebidas incluidas**

Tu privilegio

- Descuento del 10% en el alojamiento



La Enoteca del Marqués

FERMOSELLE

Hotel rural ubicado en el Parque Natural Arribes del Duero, en una casona antigua del siglo XVIII rehabilitada respetando la arquitectura tradicional de piedra, ladrillo y madera. Tiene una terraza con muebles de madera y piedra para el verano, también una bodega antigua donde elaboran vino propio.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: tradicional zamorana

Cerrado: puentes, semana santa, del 15/08 al 31/08 y 31/12

Establecimiento: alojamiento, bodegas antiguas de Fermoselle y parking gratuito

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: surtido de ibéricos de la tierra
- Segundo: chuleta de ternera con salsa típica «chirri-chirri»
- Postre: arroz con leche de la abuela del Marqués
- Bebidas incluidas



© D.R. Paul Hill - Fotolia. Fotos no contractuales.

Restaurante Los Arribes

MORALINA

Situado dentro del Parque Natural Arribes del Duero, combina las señales de identidad de la comarca zamorana: naturaleza, gastronomía y tradiciones. Cuidada con esmero, no sólo podrás disfrutar del descanso y la paz que ofrece su entorno, sino que también podrás disfrutar de diversas actividades y conocer los encantos de la zona.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: zamorana

Reserva previa

Establecimiento: alojamiento, wifi, parking público y bodega

Tu experiencia Wonder ⁺₊

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: embutidos zamoranos, revuelto de setas o arroz zamorano
- Segundo: chuleta de ternera sayaguesa con patatas fritas
- Postre: tarta de la casa
- Bebidas incluidas



Restaurante Mesón Sanabria

PUEBLA DE SANABRIA

Especializados en cocina tradicional sanabresa, con platos basados en productos autóctonos. Podrás descubrir los habones, las carnes de Sanabria, las truchas del Lago, los hongos de sus bosques, así como una importante muestra de caza de la Sierra de La Culebra. Los postres son artesanos y caseros y se da una representación de los vinos de Toro.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: zamorana

Abierto: L-D (13h-16h y 21h-23h30)

Establecimiento: catering y reservas para grupos, comedor privado, parking privado y wifi

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: tabla de quesos y embutidos
- Segundo: filete de ternera
- Postre: repostería de la casa
- Botella de vino



© D.F. Green/Shutterstock. Fotos no contractuales.

Posada Los Condestables Hotel & Spa

VILLALPANDO

La Posada los Condestables ocupa una antigua panera del siglo XIX, restaurada para convertirse en un hotel rural con muchísimo encanto. Perfecto para evadirse del ajetreo de la ciudad y descansar en un ambiente tranquilo y tradicional repleto de comodidades.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: castellana

Cerrado: el 24/12, 25/12, 31/12 y 01/01

Establecimiento: parking gratuito y wifi gratuito

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Platos y bebidas a la carta por valor del cheque-regalo



Complejo de Turismo Rural Charca de Zalamea

ZALAMEA DE LA SERENA

La casa está situada a las orillas de un embalse, en el entorno típico de la comarca. Se pueden disfrutar puestas de sol y atardeceres espectaculares. En el embalse se pueden practicar distintas actividades y disfrutar de la flora y la fauna.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: castellana

Establecimiento: parking gratuito, wifi gratuito y alojamiento

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

Menú según temporada compuesto por:

- Primero a compartir
- Segundo a elegir
- Postre
- Copa de vino extremeño, cerveza o un refresco

Tu privilegio

- Descuento del 10% en la próxima visita y en alojamiento en Charca de Zalamea



© D.R. Restaurant Bione. Fotos no contractuales.

La Alacena del Castillo

PUEBLA DE ALCOCER

Ubicado en la falda del Castillo de Puebla de Alcocer, en la comarca de la Siberia en Badajoz. El restaurante es perfecto para comidas familiares o de empresa. Un lugar idóneo dónde podrás disfrutar de las mejores recetas de la zona, con productos de altísima calidad y en un paraje inolvidable.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: extremeña

Abierto: M-D (12h - 24h)

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: ambientación temática, bar y parking público

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Platos y bebida a la carta por valor del cheque-regalo

Tu privilegio

- Desayuno adicional
- Obsequio de botella de vino
- Descuento en el menú degustación
- Descuento del 10% en Casa Rural La Casa de los Templarios



Restaurante Abrasador Río Jerte

NAVACONCEJO

Restaurante asociado a la marca Abrasador, se sirven carnes de ternera e ibérico procedentes de la ganadería del grupo familiar en Menasalbas (Toledo) desde hace más de 30 años. Tener ganadería propia permite a Abrasador intervenir en cada una de las fases por las que pasa la carne. También hay ensaladas, verduras, platos típicos de la zona y pescados del día.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: a la brasa

Abierto: a consultar con el establecimiento

Establecimiento: terraza y zona de cervecería

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: plato de jamón ibérico y ensalada de queso fresco
- Segundo: chuletón de paleta ibérica y medallón de cadera de ternera amielada y curry
- Postre: vasito de tarta de queso
- Botella de vino

Asador Hotel ATH Cañada Real

MALPARTIDA DE PLASENCIA

El Restaurante Hotel ATH Cañada Real es un lugar ideal para los amantes de la gastronomía regional, en concreto la extremeña. Cuenta con horno de leña y parrilla y se encuentra situado en un enclave privilegiado con inmejorables accesos al Valle del Jerte, al Valle de Ambroz y al Parque Nacional de Monfragüe. Su perfecta ubicación te permitirá disfrutar de una experiencia gastronómica acompañada de momentos únicos como el espectáculo del cerezo en flor en primavera.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: a la brasa

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: alojamiento y parking privado

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: media torta del casar gratinada con pimentón de la Vera
- Segundo: entrecot de ternera a la brasa
- Postre: sabayón de helado con frutas del bosque
- Vino Rioja Crianza y agua

Tu privilegio

- Una copa de cava en el postre con delicatessen de chocolate
- 0
- Descuento del 10% en la segunda visita
- 0
- Descuento del 10% en el menú para la tercera persona



Mesón Restaurante Casa Manadero

ROBLEDILLO DE GATA

En el casco urbano de Robledillo de Gata, se encuentra este restaurante especializado en la gastronomía extremeña. El mesón cuenta con una huerta propia por lo que los platos son totalmente artesanales y típicos de la gastronomía de la zona por lo que es un lugar de paso importante para los amantes de la cocina tradicional extremeña.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: tradicional

Establecimiento: wifi gratuito, alojamiento, parking público y wifi

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: ensalada de naranja o migas
- Segundo: salteado de setas o bacalao dorado
- Postre: tarta casera o sorbete casero
- Jarra de vino



Restaurante Finca La Ramallosa

SAN MARTIN DE TREVEJO

La cocina de La Ramallosa ofrece a sus clientes típicas recetas de la zona, que son exquisitas, tradicionales y caseras. Están elaboradas con productos de su propia huerta, que son los mejores de la tierra y tienen una gran calidad. Ofrecen, además, el servicio de bar para aquellos que deseen tomar alguna copa disfrutando del calor de la chimenea y de algo de música.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: extremeña

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: bodega, terraza y wifi

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: crepes de pisto de la huerta con salsa de queso azul
- Segundo: estofado de lechal ecológico con guarnición
- Postre: tarta de chocolate con salsa de frutos rojos y menta
- Botella de vino

FRANCIA

Irún
San Sebastián

Pamplona

ANDORRA

Figueras

182

121
123

168
172

174
179

167

115

116

118
120

Zaragoza

Lleida

184
188

128
166

Barcelona

180
181

189
192

Teruel

124
125

Valencia

Palma de Mallorca

193

194

Ibiza

Benidorm

Alicante

Murcia

© GEOATLAS.com

Zona noreste

300 Las cifras corresponden al número de páginas



ZONA NORESTE

142 restaurantes

Aragón

Zaragoza

| | |
|---------------------------------|-----|
| El Molino de San Lázaro | 115 |
| Restaurante Velagua | 116 |
| Restaurante Castillo Papa Luna | 118 |
| Restaurante Mesón de la Dolores | 119 |
| Restaurante Castillo de Bonavía | 120 |

Huesca

| | |
|-------------------------------------|-----|
| Restaurante Mesón de Salinas | 121 |
| Hotel Silken Ordesa | 122 |
| Hotel Resort Balneario de Panticosa | 123 |

Teruel

| | |
|--------------------------------------------|-----|
| Hospedería Palacio de la Iglesuela del Cid | 124 |
| Restaurante Abrasador Las Corralizas | 125 |

Cataluña

Barcelona

| | |
|-----------------------------------|-----|
| Restaurante Pelai | 128 |
| Restaurante Sher E Punjab | 129 |
| Restaurante Vacatada | 130 |
| El Viejo Pop Restaurante | 131 |
| Restaurante Roma | 132 |
| Restaurante Mayura | 134 |
| Les Finestres de Llúria | 136 |
| El Boliche del Gordo Cabrera | 138 |
| Restaurante Musarel·la | 139 |
| Restaurante El Argentino | 140 |
| Restaurante D.O. Vins i Platillos | 142 |
| Restaurant Mediterrani | 144 |
| Restaurante Mochica | 145 |
| Restaurante Balsàmic | 146 |
| Catalina By Dos Am Cooking | 148 |
| Restaurante Bisi Bisau | 149 |
| Restaurante Molina | 150 |

| | |
|----------------------------------|-----|
| Restaurante Lata-Berna de Juanjo | 151 |
| Restaurante Atenea | 152 |
| Restaurante Sushi Nomi | 153 |
| Restaurante Ristol Viladecavalls | 154 |
| Saloma Port del Masnou | 155 |
| Restaurante Abrasador La Graella | 156 |
| Restaurante Mas Ricart | 157 |
| Restaurante Petit Mirador | 158 |
| Bodegas J. Miquel Jané | 160 |
| Restaurante Fonda Neus | 161 |
| Restaurante Maricel | 162 |
| Restaurante Iris Gallery | 164 |
| El Mirador de Sant Just | 166 |

Girona

| | |
|---------------------------------|-----|
| Restaurante Vinil | 167 |
| Restaurante Carmelita | 168 |
| Restaurante Galena Mas Comangau | 170 |
| Restaurante Picasso | 172 |
| Restaurante Pinxo | 174 |
| Restaurante Garimall | 175 |
| La Taberna del Sibarita | 176 |
| Kuinixtu | 177 |
| El Taller del Gourmet | 178 |
| Restaurante Terralta | 179 |

Lleida

| | |
|---------------------------------------|-----|
| Restaurante Abrasador Braseria Barris | 180 |
| Hotel La Garbinada | 181 |
| Restaurante Villa Maria | 182 |
| Restaurante Vall d'Aneu | 184 |
| Restaurante Els Encantats | 185 |
| Restaurant del Llac | 186 |
| Restaurante Cal Teixidó | 187 |
| La Botiga de Montsonís | 188 |



ZONA NORESTE

Tarragona

| | |
|----------------------------------------|-----|
| Restaurante Cócvla | 189 |
| Restaurante Abrasador Brasería del Riu | 190 |
| Restaurante Diego | 191 |
| Restaurante Cal Joc | 192 |

Islas Baleares

| | |
|-----------------------------------|-----|
| Twins Chill Out | 193 |
| Restaurante Cases de Son Barbassa | 194 |

Más 70 experiencias disponibles en la web



El Molino de San Lázaro

ZARAGOZA

El restaurante ocupa la planta baja del edificio, en la parte más representativa del mismo, junto al hueco donde giraba el molino original. Culinariamente, han apostado por una interesante fusión de la gastronomía tradicional con constantes detalles de vanguardia, dando lugar a una simbiosis plasmada en sus cartas.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: aragonesa de vanguardia

Reserva previa

Posibilidad de cambiar de menú con un suplemento

Cerrado: domingo por la noche

Abierto: M-D (13h30 - 16h y 20h30 - 23h)

Establecimiento: bodega

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: a elegir entre quiche de puerros escalivados y salmón al eneldo, verduras de otoño al vapor, huevo poché de codorniz y puré de verduras, arroz cremoso de sepia, velo de guisantes y alioli o pochas tradicionales con chorizo, morcilla y costilla de ternera
- Segundo: a elegir entre bacalao confitado, chipirones a la plancha, lenteja «caviar beluga» y morcilla de manita de cochino, entraña de ternera a la brasa o canelón de pollo de polentino a l'ast, ensalada César, buñuelos cremosos y paté
- Postre: a elegir entre pastel de chocolate caliente con helado, sorbete de melón de cantaloupe con cítricos y ramas de chocolate blanco o helado de manzana asada
- Bebidas incluidas





Restaurante Velagua

UTEBO

El restaurante Velagua, dentro del hotel El Águila se encuentra situado muy cerca de Zaragoza y cuenta con una esmerada carta centrada en la gastronomía aragonesa pero a su vez amplia y variada con una presentación muy cuidada.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: aragonesa

Restaurante cerrado los domingos en horario de cenas

Cerrado: el 24/12 y 31/12

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: parking gratuito, wifi gratuito, alojamiento y terraza

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Menú especial Velagua
- Botella de cava brut o botella de vino reserva DO Cariñena
- Café



Restaurante Castillo Papa Luna

ILLUECA

Este restaurante, ubicado en la Hospedería del Castillo de Papa Luna, cuenta con el mejor servicio y mejor atención al cliente. Ofrece una gran variedad de platos elaborados con productos frescos de gran calidad que lo acreditan como uno de los mejores restaurantes de la zona.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: tradicional

Establecimiento: alojamiento, cafetería, salón de convenciones, sala de estar, parking, vista excepcional y wifi en zonas comunes

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Platos y bebidas a la carta por el valor del cheque-regalo



Restaurante Mesón de la Dolores

CALATAYUD

El antiguo mesón de «La Dolores» se encuentra situado en el centro de Calatayud, en el que fuera el Palacio del Marqués de Ayerbe datado del s. XVI. Esta ubicación le da un carácter tradicional y a la vez vanguardista que lo caracteriza como un establecimiento muy interesante para aquellos amantes de la cultura y la gastronomía.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: aragonesa

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: parking gratuito, wifi gratuito, alojamiento y terraza empedrada

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: ensalada de verduritas con ventresca o cazuelita de migas crujientes (a compartir)
- Segundo: ternasco con patatas panaderas
- Postre: platíco laminero
- Vino o agua



Restaurante Castillo de Bonavía

PEDROLA

En el restaurante Castillo de Bonavía se vive un ambiente de historia y clasicismo, debido a la historia que envuelve a este histórico lugar y que inspiran la carta de sus platos con materias primas de alta calidad de la zona que hacen las delicias de todos los paladares incluidos los más exigentes.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: mediterránea de autor

Dispone de menús para vegetarianos y celíacos

Reserva previa

Cerrado: el 24/12

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: parking gratuito, wifi gratuito y alojamiento

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- **Primero:** montado de foie a la plancha sobre reducción de Oporto
- **Segundo:** parrillada de pescados, mariscos y solomillo de ternera a la plancha con guarnición
- **Postre:** trufa de chocolate con nata
- Vino y agua



Restaurante Mesón de Salinas

SALINAS DE SIN

Dispone de menú diario y de una esmerada carta con elaborados platos de la cocina tradicional aragonesa, así como una bodega con los mejores vinos del país. Ofrece cocina tradicional con platos como civet, pastel de setas y gambas, cazoleta de alubias y pimientos rellenos de marisco.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: aragonesa

Cerrado: del 06/01 al 05/02

Establecimiento: terraza, wifi gratuito, jardín, alojamiento, bodega, parking público y salón social

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: entrantes típicos del mesón
- Segundo: plato típico de caza
- Postre casero
- Vino D.O Somontano



© D.R. Hotel Ordesa. Fotos no contractuales

Hotel Silken Ordesa

TORLA-ORDESA

Hotel con detalles de piedra y madera, de estilo típico montañoso. Se encuentra ubicado a las puertas del Parque Nacional de Ordesa y Monte Perdido, junto al municipio de Torla, pueblo pintoresco ubicado en pleno Valle del Ara. Entre sus instalaciones destaca el spa, piscina, jardín y además de su luminoso restaurante que ofrece una selecta cocina. Ideal para escapadas con pareja, familias o amigos.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: española tradicional

Cerrado: de diciembre a marzo

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: parking gratuito, wifi gratuito y alojamiento

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

Menú según temporada compuesto por:

- Primero
- Segundo
- Postre
- Botella de vino



Restaurante El Lago

PANTICOSA

El Hotel Resort Balneario de Panticosa está situado a 1.636 metros de altitud, en pleno corazón del Pirineo Aragonés y cerca de la estación de esquí de Panticosa y Formigal. Dentro del hotel se encuentran El Lago, un espacio singular diseñado por Rafael Moneo que se caracteriza por unos amplios ventanales y un bonito mirador al Ibón de Baños, que dota de una maravillosa luz natural a dicho espacio. El suelo es de madera natural, lo que ofrece una gran calidez y hace que el cliente se sienta dispuesto a disfrutar de una agradable velada.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: tradicional y de vanguardia

Abierto: L-D (13h30 - 15h30 y 20h30 - 22h30)

Establecimiento: wifi gratuito y alojamiento

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Menú según temporada
- Bebidas incluidas



© D.R. Nestor, Robnik-Suñerredok. Fotos no modificadas.

Hospedería Palacio de la Iglesuela del Cid

LA IGLESUELA DEL CID

El bar y el restaurante de la Hospedería Palacio de la Iglesuela del Cid es un lugar ideal para degustar las mejores elaboraciones de los chefs, ya sean menús a la carta o un buen desayuno buffet.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: mediterránea

Establecimiento: alojamiento, bar-cafetería, wifi, prensa diaria y parking privado gratuito

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Menú según temporada
- Bebidas incluidas



Restaurante Abrasador Las Corralizas

BRONCHALES

Restaurante asociado a la marca Abrasador, se sirven carnes de ternera e ibérico procedentes de la ganadería del grupo familiar en Menasalbas (Toledo) desde hace más de 30 años. Tener ganadería propia permite a Abrasador intervenir en cada una de las fases por las que pasa la carne. También hay ensaladas, verduras, platos típicos de la zona y pescados del día.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: a la brasa

Especialidad de la casa: carnes e ibéricos de crianza propia

Reserva previa

Abierto: L-V (9h - 24h)

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: plato de jamón ibérico y ensalada de queso fresco
- Segundo: chuletón de paleta ibérica y medallón de cadera de ternera amielada y curry
- Postre: vasito de tarta de queso
- Botella de vino



BARCELONA

68 restaurantes

Barcelona y alrededores

| | |
|-----------------------------------|-----|
| Restaurante Pelai | 128 |
| Restaurante Sher E Punjab | 129 |
| Restaurante Vacatada | 130 |
| El Viejo Pop Restaurante | 131 |
| Restaurante Roma | 132 |
| Restaurante Mayura | 134 |
| Les Finestres de Llúria | 136 |
| El Boliche del Gordo Cabrera | 138 |
| Restaurante Musarel-la | 139 |
| Restaurante El Argentino | 140 |
| Restaurante D.O. Vins i Platillos | 142 |
| Restaurant Mediterrani | 144 |
| Restaurante Mochica | 145 |
| Restaurante Balsàmic | 146 |
| Catalina By Dos Am Cooking | 148 |
| Restaurante Bisi Bisau | 149 |
| Restaurante Molina | 150 |
| Restaurante Lata-Berna de Juanjo | 151 |
| Restaurante Atenea | 152 |
| Restaurante Sushi Nomi | 153 |
| Restaurante Ristol Viladecavalls | 154 |
| Saloma Port del Masnou | 155 |
| Restaurante Abrasador La Graella | 156 |
| Restaurante Mas Ricart | 157 |
| Restaurante Petit Mirador | 158 |
| Bodegas J. Miquel Jané | 160 |
| Restaurante Fonda Neus | 161 |
| Restaurante Maricel | 162 |
| Restaurante Iris Gallery | 164 |
| El Mirador de Sant Just | 166 |

Más 34 experiencias disponibles en la web



© D.P. Miguel, coll. Madrid. Fotos no contractuales.

Restaurante Pelai

BARCELONA

El Restaurante Pelai, ubicado en el emblemático edificio de La Vanguardia, en pleno centro de Barcelona, presenta una cuidada y creativa oferta gastronómica basada en la cocina catalana. Un lugar acogedor y tranquilo donde disfrutar de la mejor gastronomía hecha con productos de temporada, con un toque contemporáneo y actual.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: mediterránea

Reserva previa

Abierto: L-V (13h - 16h y 20h - 24h)

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: bar y wifi

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- **Primero:** virutas de paletilla ibérica de bellota con pan de coca de cristal con tomate, ensalada de hojas de roble con panceta ahumada, apio confitado, pan de frutos secos y vinagreta de mostaza y miel
- **Segundo:** suprema de salmón a la plancha con verduritas y reducción de soja y miel u ongllet de ternera al café de París con cebollitas y pimientos asados
- **Postre:** sorbete de limoncello con arándanos
- Copa de vino blanco o tinto y agua mineral
- Café o infusión



Restaurante Sher E Punjab

BARCELONA

Sher E Punjab es un restaurante con cocina típica hindú. Podréis disfrutar de comida excelente con el típico pan hindú y el arroz basmati. Degusta también nuestros postres característicos de esta exótica cocina.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Otorgado con la Q de calidad turística

Tipo de cocina: hindú

Abierto: M-D (12h - 16h30 y 19h30 - 23h30)

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: servicio a domicilio, restaurante temático, reservas para grupos y wifi

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

Menú según temporada compuesto por:

- Aperitivo
- Primero: plato degustación
- Segundo: a elegir de la carta
- Pan Hindú
- Postre: a elegir de la carta
- Botella de vino o refresco



Restaurante Vacatada

BARCELONA

Encontrar un buen restaurante argentino en Barcelona no es fácil y, aún menos, si buscamos el auténtico sabor de las carnes argentinas, con los cortes vacunos típicos y cocinados de la forma tradicional en una parrilla a la brasa. Si además de esto, buscas un lugar cálido, acogedor, atendido por sus propios dueños, entonces Vacatada es tu restaurante en Barcelona.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: argentina

Cerrado: los lunes, 24/12, 25/12, 31/12 y 01/01

Abierto: M-D (13h30 - 16h y 20h30 - 23h)

Establecimiento: terraza, jardín y wifi

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: provoleta chacarera, 2 empanadas criollas (de carne, queso y cebolla, verduras o jamón y queso), chorizo y morcilla criolla (a compartir)
- Segundo: asado degustación de tira, entraña y vacío con patatas a la brasa (a compartir)
- Postre: brownie con helado de vainilla, panqueque con dulce de leche o higos macerados en té negro con helado de vainilla
- Vino argentino Malbec o refresco y agua
- Café o infusión

Tu privilegio

- Descuento del 10% en la segunda visita



El Viejo Pop Restaurante

BARCELONA

El restaurante tiene una gran variedad de tapas de calidad, frías, calientes y tradicionales. Las hamburguesas destacan por la carne con la que son elaboradas. ¡Disfrutarás de una exquisita variedad de sabores!

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: americana

Cerrado: L-J (9h - 24h), V-S (12h - 1h30)

Establecimiento: restaurante tematizado y wifi

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: jamón ibérico, pan de coca con tomate, hummus con tostaditas, camembert rebozados con mermelada de frutos del bosque
- Primero: hamburguesas a elegir entre Al Pacino, Eddie Murphy, Cameron Diaz, Jennifer Aniston, Nicholas Cage, George Cloony y Johnny Depp
- Postre: crepes a elegir
- Botella de vino Alcorta Reserva y agua





Restaurante Roma

BARCELONA

El Restaurante Roma, ubicado en el antiguo local del Duran Duran, dispone de un acogedor comedor ideal para una agradable y tranquila sobremesa. Destaca en su interior un gran mural que recrea la obra de Miguel Ángel de la Capilla Sixtina. El restaurante se ha hecho con un nombre en la zona gracias a la cocina que se practica en sus fogones.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: mediterránea de mercado

Cerrado: agosto

Abierto: L-V (13h - 16h y 21h - 23h), S-D (21h - 23h)

Establecimiento: parking con suplemento, salón privado, bar y wifi

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Aperitivo de la casa de bienvenida
- Entrante: risotto de ceps, magret de pato y parmesano
- Primero: suquet de corvina con mousse de patata
- Segundo: medallones de ternera con sala de ceps
- Postre de la casa
- Copa de cava





Restaurante Mayura

BARCELONA

En pleno corazón de Barcelona se encuentra este elegante restaurante que ofrece los mejores platos de la exótica gastronomía hindú en un entorno incomparable. Ideal para cenas, cócteles y copas. Ofrece unas fusiones sensuales de sabores auténticos de la India, en un espacio sereno e íntimo, que ha sido diseñado utilizando elementos naturales.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: hindú

Dispone de platos para vegetarianos y celíacos

Reserva sólo por e-mail

Abierto: L-D (20h - 23h30), S-D y festivos (13h - 16h)

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: salón privado, catering, servicio a domicilio y wifi

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- **Primero:** tapas de la India (pappad, pakora, croquetas de queso y arroz al limón)
- **Segundo:** pollo tikka, alitas de pollo, pollo tandoori y pudina pollo malai o parrilla vegetariana
- Postre a elegir de la carta
- Copa de vino





Les Finestres de Llúria

BARCELONA

Este restaurante en pleno corazón de Barcelona combina una antigua fachada con un interior moderno y acogedor. Su elaborada carta dispone de tradicionales recetas de la cocina catalana, con productos ecológicos de proximidad y de temporada gracias a su propio huerto.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: catalana y mediterránea
Rincón aromas con recetas y cafés Nespresso
Abierto: L-D (13h - 16h y 19h - 23h)
Accesible para personas con movilidad reducida
Establecimiento: terraza y parking gratuito

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas
• Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: surtido de embutidos catalanes, pan de coca con tomate, dúo de croquetas de pollo y setas, patatas bravas «Eixample» y ensaladilla rusa con ventresca de atún (a compartir)
- Segundo: a escoger entre lomo de lubina asada con vinagreta de tomate y encurtidos, meloso de ternera asada a baja temperatura con salsa de trufa negra y jugo de asado, paella de marisco, fideuá con alioli o arroz negro
- Postre: crema catalana 14 yemas o mosaico de frutas con sorbete de mango
- Cafés incluidos
- Bebidas incluidas

Tu privilegio

- Se ofrecen cafés Nespresso en el rincón Aromas



El Boliche del Gordo Cabrera

BARCELONA

Restaurante familiar especializado en las mejores carnes hechas a las brasas con gran selección de vinos y destilados, situado en el centro de Barcelona. Más de 20 años ofreciendo calidad en un ambiente cálido y muy acogedor, con un servicio desenfadado y simpático.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: uruguaya y argentina

Cerrado: del 10/08 al 27/08

Abierto: L-S (13h30 - 15h y 20h30 - 22h30)

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: terraza y wifi

Tu experiencia Wonder ⁺₊

Para 2 personas

- Una cena

Ejemplo de menú

- Primero: chorizos criollos de nuestra tierra, coca de vidre tostada con tomate y brotes tiernos con queso curado de oveja, taquitos de membrillo y piñones (a compartir)
- Segundo: bife de chorizo argentino (500gr) laminado al foie con reducción de Pedro Ximenez (a compartir)
- Postre: Doña Hermínia (helado de turrón con crema catalana quemada y chocolate caliente)
- Bebidas incluidas: vino Nuviana y agua



© D.O. HL-Peñaña. Fotos no contractuales.

Restaurante Musarel·la

BARCELONA

En el renovado restaurante Musarel·la, antiguamente Il Pommo D´Oro Caspe, podrás saborear la tradicional cocina italiana y de horno de fuego y brasas. En un ambiente moderno y acogedor, podrás disfrutar de una amplia carta con los platos más sabrosos de comida predominantemente italiana.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: italiana

Abierto: L (13h - 16h), M-J (13h - 16h y 20h - 23h),

V-S (13h - 16h y 20h30 - 24h)

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: grupos

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: a elegir entre carpaccio de ternera a la brasa con virutas de parmesano o mini parrilla de verduras al carbón acompañada de salsa romesco
- Segundo: a elegir entre vacío o entraña de ternera cocinado al carbón y acompañado de salsa chimichurri o mayonesa
- Postre: a elegir entre semifrío de nata y almendras con miel o helado de yogurt con frutos rojos
- Bebidas incluidas: copa de vino tinto o rosado Roca Brava D.O. Cataluña y agua

Tu privilegio

- Descuento del 10% para la tercera persona
- Descuento del 10% en la segunda visita
- Copita de vino para postre





Restaurante El Argentino

BARCELONA

En la popular y concurrida zona del Eixample izquierdo de Barcelona, entre Enric Granados y Aribau, se encuentra el restaurante El Argentino, con un estilo moderno y vanguardista. Aquí encontrarán las mejores carnes precedentes de la Pampa, como solomillos, entrecots, chuletones y la clásica parrillada argentina.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: argentina

Música en vivo viernes y sábado por la noche

Necesaria reserva previa

Abierto: L-D (13h - 24h)

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: salón privado y vinoteca

Tu experiencia Wonder⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: a elegir entre tres ensaladas, raviolones artesanales o empanadas de carne argentinas
- Segundo: a elegir entre chuletón o entrecot argentino coronado de crujientes patatas paja, pescado o gambas a la brasa con milhoja de patatas y salsitas
- Postre: a elegir entre tres postres de la carta
- Bebidas incluidas: copa de vino Torres Alquimia, cerveza o agua





Restaurante D.O. Vins i Platillos

BARCELONA

Local de degustación de vinos, con una gran variedad de vinos con D.O. tanto nacionales como extranjeros. Se puede acompañar la bebida con una degustación de tapas y platillos de alta cocina, hechos con productos regionales. El restaurante también está especializado en Gin Tónicos, contando con una gran variedad.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: mediterránea fusión

Abierto: L-V (18h - 24h)

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: vinoteca, comedor privado y reservas para grupos

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Menú degustación
- Bebidas incluidas: copa de vino tinto o cava



Restaurant Mediterrani

BARCELONA

El restaurante Mediterrani abrió sus puertas con la vocación de hacer cocina casera basada en la dieta mediterránea. Cada plato está acompañado de la mejor selección de vinos y de un trato exquisito que transforma cada comida en una experiencia que te hace sentir como en casa, llegando incluso a cocinar delante de ti.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: mediterránea

Reserva previa

Cerrado: del 01/08 al 15/08 y del 24/12 al 01/01

Abierto: L-S (10h - 24h)

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: parking con suplemento, bar y terraza exterior

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Platos y bebidas por valor del cheque-regalo

o

- Un almuerzo o cena

Tu privilegio

- Descuento del 50% en parking Calabria Atlántida (calle Calabria, 126)



Restaurante Mochica

BARCELONA

En la céntrica zona del distrito del Eixample, se encuentra Mochica, un restaurante tradicional peruano capaz de hacerte viajar, con sus nuevos y exóticos sabores, al mismísimo Perú. Rodeado por una zona llena de oportunidades de ocio y comercio, hace que sus transeúntes cumplan con un día redondo, cerrándolo así con el broche de oro puesto por Mochica.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: peruana

Abierto: L-D (12h - 23h30)

Establecimiento: wifi y terraza

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Platos y bebidas por valor del cheque-regalo



Restaurante Balsàmic

BARCELONA

El restaurante Balsàmic está situado en la parte alta de Barcelona, en el distinguido barrio de Sarrià-Sant Gervasi. Con una decoración elegante, el local está dividido en dos comedores, uno de ellos con un peculiar jardín que lo rodea. Su cocina propone recetas internacionales de gran calidad, elaboradas con ingredientes selectos y de mercado.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: internacional de mercado

Productos de mercado típicos de la zona

Cerrado: agosto

Abierto: L-V (8h - 17h), J-S (20h - 23h30), D (12h30 - 16h30)

Establecimiento: bar, terraza/jardín y wifi

Tu experiencia Wonder⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- **Primero:** tres entrantes (a compartir)
- **Segundo:** a elegir entre un plato de carne o de pescado
- Postre Wonderbox
- **Bebidas incluidas:** botella de vino D.O. Rioja

Tu privilegio

- Descuento del 10% en la segunda visita



Catalina By Dos Am Cooking

BARCELONA

La pasión por la cocina llevó a Anna y Cuca Montoliu a crear el catering Dos AM Cooking. Más tarde, tomaron las riendas del restaurante Catalina, en la zona alta de Barcelona. En este acogedor e íntimo espacio nos reciben como en su casa, con una breve carta y con dos menús que presentan una excelente cocina casera de mercado. Todo con una buena relación calidad-precio.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: casera de mercado

Cerrado: agosto

Abierto: L-M (13h30 - 16h), J-V (13h30 - 16h y 20h30 - 23h), S (20h30 - 23h)

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: comedor privado, wifi, catering, servicio a domicilio, reservas para grupos y privatizable.

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- **Primero:** ravioli de foie con salsa de trufa
- **Segundo:** tacos de ternera con soja y jengibre
- **Postre:** strudel de peras
- **Bebidas incluidas:** botella de vino tinto o blanco, cervezas o refresco

Tu privilegio

- Descuento del 10% en la segunda visita



Restaurante Bisi Bisau

BARCELONA

Bisi Bisau es un pequeño restaurante con de trato familiar y con mucho, mucho encanto. Este local de Barcelona es ya un clásico para los vecinos del barrio de la Bonanova, que hace tiempo lo rebautizaron como «El Bisi». Se trata de un local polivalente, al mediodía lleno de luz gracias a sus ventanales y, por la noche, en cambio, el local se vuelve un poco más íntimo.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: mediterránea de mercado

Reserva previa

Cerrado: agosto y festivos

Abierto: M-S (19h - 23h)

Establecimiento: wifi

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Entrante: provoleta con setas, tomate y orégano (a compartir)
- Primero: ensalada a la carta (a compartir)
- Segundo: un plato de carne o pescado
- Postre casero
- Bebidas incluidas: jarra de vino y agua



Restaurante Molina

BARCELONA

En el Restaurante Molina combinan la tradición y prestigio de más de 27 años del antiguo local con la modernidad de una cocina creativa de primer nivel. Todo a un precio tan exquisito como las comidas que preparan con mucho esmero Fidel, Montse y David. Elaboración, imaginación e ingredientes de primera, con generosas raciones, les caracterizan.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: mediterránea creativa

Reserva previa

Abierto: L-V (14h - 16h y 20h30 - 22h30), S-D (14h - 16h)

Establecimiento: bar, vinoteca y catering

Tu experiencia Wonder ⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: ensalada de salmón ahumado y guacamole
- Segundo: lomo de bacalao con samfaina
- Postre: a elegir de la carta
- Bebidas incluidas: copa de vino

Tu privilegio

- Descuento del 10% en la segunda visita



Restaurante Lata-Berna de Juanjo

BARCELONA

Tapas con sabores tradicionales y presentaciones vanguardistas. Utilizando el mejor producto del mercado, en el cual valoran mucho el servicio y la experiencia vivida del equipo. Lata-Berna está compuesta de tres ambientes diferentes con una barra informal de barricas para vermutear, un salón privado de hasta 8 personas y una sala principal con opción para grupos de hasta 35-40 personas.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: tradicional creativa

Abierto: M-D (13h - 24h)

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: wifi gratuito y parking con 15% de descuento

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

A compartir:

- Pan de coca de vidre con tomate de colgar
- Ceviche de vieiras
- Coca Capresse
- Steak Tartar picante con cebolla crujiente caramelizada
- Burrata con humo de romero, compota de tomate cherry y muesli con miel
- Mini parrilla de espárragos verdes con salsa romesco
- Mini hamburguesa mixtas con foie a la plancha, huevo frito de codorniz y rúcula
- Patatas bravas «encabronadas»
- Tortitas de camarones al estilo de triana
- Croquetas de jamón ibérico
- «Vaya huevos» estrellados con chorizo y cama de patatas
- Postre a compartir: brownie Lata-Berna tibio con helado de vainilla y nube de algodón de azúcar
- Copa de vino, cerveza, refresco de la casa o agua



Restaurante Atenea

BARCELONA

El Restaurant Atenea de Barcelona es un reconocido y admirado establecimiento gastronómico que ofrece una variada y creativa propuesta de cocina mediterránea y de autor, presentada en unas cálidas y cuidadas instalaciones. Disfruta de la cocina del Restaurante Atenea, preparada al momento y con una extensa variedad de posibilidades a la carta, y de sus sugestivos menús.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: mediterránea de autor

Abierto: L-D (13h - 16h y 20h - 22h30)

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: comedor privado, parking público, reservas para grupos, privatizable y wifi

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Menú según temporada a elegir entre 5 opciones
- Postre: a elegir
- Bebidas incluidas: vino de D.O.
- Café

Tu privilegio

- Una copa de bienvenida



Restaurante Sushi Nomi

BARCELONA

La propuesta de Sushi Nomi es un original estilo de cocina japonesa y de fusión que se elabora en el momento, combinando a la perfección la cocina tradicional japonesa con lo mejor de los sabores occidentales. Su concepto está inspirado en la mezcla de culturas y sabores, incorporando nuevas texturas a las recetas tradicionales japonesas.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: japonesa

Cerrado: el 25/12 y 01/01

Abierto: L-D (13h30 - 16h y 20h - 23h)

Establecimiento: wifi y reservas para grupos

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Entrante: sopa misoshiru
- Primero: gyozas de carne y ensalada Sake
- Segundo: especialidad de la casa a elegir
- Tercero: pasta yakisoba y okonomiyaki de atún
- Postre: tempura helada o mochi
- Bebidas incluidas: cerveza de barril, vino, refresco o agua



© D.R. Konder83-Shutterstock. Fotos no contractuales.

Restaurante Ristol Viladecavalls

VILADECAVALLS

En Ristol Viladecavalls, en la provincia de Barcelona, se ha reinventado la apuesta gastronómica para disfrutarla con todos los sentidos. Una carta sugerente y atractiva basada en una cocina catalana con toques modernos. La perfecta combinación de calidad y tradición hacen de Ristol Viladecavalls una propuesta que no deja indiferente.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: catalana creativa

Especialidades de la casa: morro de bacalao y paella del señorito

Publicado en la Guía Michelin 2012

Reserva previa

Cerrado: tres semanas en agosto

Abierto: X-S (13h - 16h y 21h - 23h), D-L (13h - 16h)

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: bar, cafetería, bodega y parking

Tu experiencia Wonder ⁺₊

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- **Primero:** croquetas de trufa negra y patatas bravas a nuestra manera o carpaccio de gambas de costa con aceite de piñones y tostaditas
- **Segundo:** milhojas de ternera con salsa de setas de temporada
- **Postre:** torrijas con crema catalana
- **Bebidas incluidas:** copa de vino



Saloma Port del Masnou

EL MASNOU

Situado en el Port Esportiu del Masnou, a tan sólo 15 km de Barcelona y con terraza todo el año, se encuentra Saloma, un restaurante que practica una cocina de proximidad y mercado con toques personales, donde sus especialidades son los platos para compartir y sus arroces.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: mediterránea

Abierto: L-M (13h-16h), J-D (13h-16h y 20h-23h)

Accesible para personas con movilidad reducida

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Platos y bebidas por valor del cheque-regalo



© D.A. Michael Gray - Shutterstock. Fotos no contractuales.

Restaurante Abrasador La Graella

CANET DE MAR

Restaurante asociado a la marca Abrasador, se sirven carnes de ternera e ibérico procedentes de la ganadería del grupo familiar en Menasalbas (Toledo) desde hace más de 30 años. Tener ganadería propia permite a Abrasador intervenir en cada una de las fases por las que pasa la carne. También hay ensaladas, verduras, platos típicos de la zona y pescados del día.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: a la brasa

Especialidad de la casa: carnes e ibéricos de crianza propia
Reserva previa

Abierto: L (7h - 18h), M-D (7h - 24h)

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- **Primero:** plato de jamón ibérico y ensalada de queso fresco
- **Segundo:** chuletón de paleta ibérica y medallón de cadera de ternera amielada y curry
- **Postre:** vasito de tarta de queso
- **Bebidas incluidas:** botella de vino

Tu privilegio

- **Descuento del 5%**
en almuerzos o cenas a la carta



Restaurante Mas Ricart

GURB

Bienvenidos al Restaurante Mas Ricart, situado en una antigua masía tradicional catalana a 5 minutos del centro de Vic y Manlleu, pero rodeado de naturaleza y con vistas al Montseny y a la Plana. Han preparado una propuesta gastronómica basada en la cocina tradicional mediterránea pero con los puntos distintivos necesarios para convertirla en una cocina excepcional.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: tradicional

Abierto: L-S (10h-23h), D (10h-16h)

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: espacio para fumadores y wifi

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: ensalada de fresas marinadas con ventresca, escalibada con anchoas de L'Escala, tartar de bacalao con coulis de tomate, croquetas de ibérico con salsa parmesano y canelón de rustido de la casa (a compartir)
- Segundo: a elegir entre pies de cerdo a la brasa, filete de ibérico con salsa de setas, bacalao a la muselina de poma, confit de pato con salsa de mango, entrecot a la brasa, espalda de cordero al horno o carrilleras de ibérico al oporto
- Postre: a elegir entre mousse de limón, crema catalana o flan de coco
- Bebidas incluidas: botella de vino de la casa, cerveza, refresco o botella de agua





Restaurante Petit Mirador

TORRELLES DE LLOBREGAT

Muy cerca de Barcelona, en la calle Cirerers de Torrelles de Llobregat, dentro de la Urbanización Can Güey, se encuentra el restaurante Petit Mirador dentro del hotel del mismo nombre, en un entorno rodeado de naturaleza donde podrás disfrutar de la auténtica comida catalana y mediterránea. Se respira un ambiente familiar en este mágico lugar que te hará sentir como en casa.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: tradicional catalana
Posibilidad de alojamiento

Establecimiento: parking gratuito, wifi gratuito, posibilidad de alojamiento, solárium y terraza

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: plato a elegir de la carta
- Segundo: plato a elegir de la carta
- Postre: a elegir de la carta
- Bebidas incluidas: copa de vino, cerveza o refresco

Tu privilegio

- Acceso al spa y piscina exterior de manera ilimitada (con suplemento de 6€)



Bodegas J. Miquel Jané

FONT RUBÍ

En Bodegas J. Miquel Jané puedes compartir una jornada única de naturaleza, viticultura, enología y gastronomía. Podrás degustar vinos J. Miquel Jané, avalados con premios de prestigio internacional, elaborados con las uvas de sus viñedos ubicados en el privilegiado entorno vitivinícola del Alt Penedès. A continuación, podrás disfrutar de un menú de brasa. Disfruta de la naturaleza y del entorno que ofrece Bodega Miquel Jané.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: catalana

Cerrado: el 25/12 y 01/01

Abierto: S-D (11h - 16h). Otros días y horarios a consultar con la bodega

Establecimiento: club de catas, parking privado gratuito, wifi y restaurante

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Entrante: ensalada de la huerta
- Primero: paella de arroz de verduras a la brasa
- Segundo: parrillada de carne (costillas de cordero y butifarra) con patata «al caliu» y salsa «all i oli»
- Postre : sorbete de limón o brownie de chocolate
- Bebidas incluidas: copa de vino y agua
- Pan

Tu privilegio

- Obsequio de botella de vino



Restaurante Fonda Neus

SANT SADURNÍ D'ANOIA

El restaurante se encuentra en el Hotel Fonda Neus, a 10 minutos en coche del castillo de Subirats. El restaurante a la carta ofrece una combinación de la cocina catalana tradicional con la moderna. Podrás disfrutar de una gastronomía exquisita

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: tradicional catalana

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: wifi gratuito, y posibilidad de alojamiento

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Platos a elegir de la carta por valor del cheque-regalo
- Cava incluido





Restaurante Maricel

SITGES

El restaurante Maricel nació en 1991 con la idea de presentar un espacio gastronómico diferente a la oferta tradicional marinera que existía en Sitges, logrando así una grata e innovadora combinación entre la cocina moderna y de mercado con la cocina de siempre.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: mediterránea de mercado

Cerrado: del 15/11 al 30/11

Abierto: L-D (13h30 - 16h30 y 20h30 - 23h)

Establecimiento: vistas excepcionales, bodega, terrazas y wifi

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: brandada de bacalao sobre patata ahumada y confitura de tomate
- Segundo: meloso de ternera estofada con puré ligero
- Postre: crema catalana a nuestra manera
- Bebidas incluidas: vino de la casa





Restaurante Iris Gallery

SITGES

El Restaurante Iris, elegante y acogedor, forma parte del Hotel Estela Barcelona-Hotel de Arte. Cuenta con numerosas obras de arte que cautivarán al cliente, junto con una carta exquisita de tónica mediterránea. No dudes en vivir una experiencia única y disfrutar de esta única simbiosis entre gastronomía y arte.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: mediterránea creativa

Terraza exterior en primera línea de mar

Abierto: L-D (13h - 15h30 y 20h - 22h30)

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: bar, posibilidad de alojamiento, salón privado, terraza y wifi

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Menú sorpresa de 3 platos a gusto del chef
- Bebidas incluidas



© D.R. RESTAURANTE EL MIRADOR de SANT JUST. Expediente 02/11/15

El Mirador de Sant Just

SANT JUST DESVERN

El Mirador de Sant Just es un restaurante panorámico a la carta, con espectaculares vistas sobre Sant Just, el Baix Llobregat y Barcelona. Posee un salón principal circular y enroscado sobre el cilindro de la chimenea, y un mirador a 105 metros de altura. Su carta transita por una gastronomía de nivel, con especialidades enmarcadas en la nueva cocina catalana.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: catalana

Cerrado: del 08/08 al 21/08

Abierto: L-D (13h - 15h30 y 20h30 - 23h30)

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: reservas para grupos y privatizable

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: plato a escoger de la carta (a compartir)
- Segundo: a elegir entre tournedó de ternera con gratén de patata y verduritas o tataki de atún con soja y verduritas
- Bebidas incluidas: copa de vino, cerveza, refresco o agua



Restaurante Vinil

GIRONA

El Restaurante Vinil se encuentra en el corazón del casco antiguo de Girona. Podrás deleitarte con cocina de mercado catalana y mediterránea con productos frescos. Hacen menús para grupos y diarios.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: mediterránea de mercado

Abierto: L-D (13:00 - 16:00 y 20:00 - 23:00)

Establecimiento: wifi gratuito y terraza exterior

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

Menú según temporada compuesto por:

- Aperitivo
- Primer plato a elegir
- Segundo plato a elegir
- Postre casero
- Bebidas incluidas: botella de vino de la casa (blanco, tinto o rosado)





Restaurante Carmelita

SANT PRIVAT D'EN BAS

Restaurante situado en uno de los parajes más privilegiados del Parque Natural de la zona volcánica de La Garrotxa, rodeado de tranquilidad y naturaleza. Allí se encuentran una gran cantidad de productos autóctonos que son la clave de nuestra cocina.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: tradicional de mercado

Possibilidad de menús para vegetarianos y menús infantiles

Cerrado: verano

Abierto: M-D (13h - 15h45)

Establecimiento: bar, parking, terraza y wifi gratuito

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: a elegir entre aceitunas, huevo relleno con salsa, pan de coca con escalivada y anchoas o patata rellena casera y caracoles en su salsa
- Segundo: a elegir entre carrilleras de cerdo con setas, bacalao gratinado a la crema de ajos o chuletón de ternera
- Postre
- Bebidas incluidas: Vino de la casa y agua





Restaurante Galena Mas Comangau

BEGUR

El acogedor Hotel Restaurante Galena Mas Comangau dispone de una pequeña terraza con bonitas vistas al valle para hacer que el cliente disfrute de la gastronomía de la zona bajo una especial selección musical: jazz, chill out, etc. Ofrece una cocina tradicional mediterránea realizada a la brasa con carbón vegetal.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: mediterránea

Especialidad de la casa: su selección de carnes y pescados a la brasa

Reserva previa

Abierto: X-L (13h - 16 y 20h - 22h45)

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: terraza, parking, posibilidad de alojamiento y wifi

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Menú según temporada
- Bebidas incluidas

Tu privilegio

- Copa de cava de bienvenida





Restaurante Picasso

TORROELLA DE MONTGRÍ

El restaurante Picasso se encuentra en el Hotel Picasso, está situado en la zona más tranquila de la Costa Brava. Está ubicado a 400 metros de la playa, frente a las Islas Medas. Es un oasis de paz para el disfrute de la salud, la naturaleza y la buena cocina. Su esmerada oferta gastronómica lo convierte en un agradable hotel familiar.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: mediterránea

Especialidad de la casa: sus sabrosos arroces de Pals y sus frescos pescados y mariscos de Palamós.

Imprescindible reserva previa

Cerrado: del 01/02 al 01/03

Establecimiento: bar, jardín, posibilidad de alojamiento, wifi y parking

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: foie mi-cuit
- Segundo: cazuela de pescado y marisco
- Postre: crepe de frambuesas
- Bebidas incluidas: vino del Ampurdá

Tu privilegio

- Aperitivo de bienvenida



© D.A. Restaurante El Pinxo. Fotos: no contraindica

Restaurante Pinxo

SANTA COLOMA DE FARNERS

Establecimiento familiar abierto en el año 1927 en Girona, en el casco antiguo de Santa Coloma de Farners. Un municipio termal que cuenta con el Magma, el primer centro lúdico termal de Cataluña, situado al pie de las montañas de las Guilleries y el Montseny. El mayor tesoro de este hotel es su restaurante, un referente de la cocina tradicional catalana.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: catalana

Especialidad de la casa: cocina con Ratafia

Reserva previa

Cerrado: el 24/12 y 25/12

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: parking público, parking con suplemento (5 €), wifi gratuito y posibilidad de alojamiento

Tu experiencia Wonder ⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- **Primero a compartir:**
«Els Pinxos d'en Pinxo»
- **Segundo:** a escoger de la carta
- **Postre**
- **Bebidas incluidas:** vino a escoger de la carta entre los vinos de Cataluña



Restaurante Garimall

PAU

Garimall es un restaurante con encanto ubicado en una casa de piedra, con terraza de verano donde disfrutar de un ambiente tranquilo y deliciosos platos elaborados con productos de la zona. Su aceite de oliva autóctono y su variada y especializada carta de vinos deleitará a los comensales más selectos.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: creativa

Restaurante recomendado por su cocina mediterráneo-creativa

Cerrado: a consultar con el establecimiento

Abierto: L-D (13h - 15h y 19h30 - 22h)

Establecimiento: jardín, terraza y wifi

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: mi-cuit de foie y buñuelos de bacalao
- Segundo: a elegir entre brics de rabo de buey o calamares al vermut
- Postre: higos confitados con vino y helado de turrón
- Bebidas incluidas: maridaje de tres vinos y agua
- Café o infusión



© D.R. Quim-Fabà. Fotos no controladas.

La Taberna del Sibarita

PUIGCERDÀ

Sabores, aromas, colores y texturas de diferentes culturas se fusionan en un mismo espacio culinario. La Taberna del Sibarita sorprenderá a tu paladar con una explosión de sabores que difícilmente podrás olvidar.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: mediterránea fusión

Abierto: L-V (12h30 - 16h30), S-D (12h - 24h)

Establecimiento: comedor privado, reservas para grupos y terraza

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: tostas de foie (a compartir)
- Segundo: fondue de queso (a compartir)
- Postre: a elegir de la carta
- Bebidas incluidas



Kuinuxtu

PUIGCERDÀ

El restaurante familiar Kuinuxtu te ofrece la más exquisita variedad de comida española que puedes encontrar en Puigcerdà. Déjate sorprender con sus especialidades y disfruta de la gastronomía de esta zona de Girona.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: española

Abierto: L-D (12h - 24h)

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: wifi gratuito y parking público

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

0

- Platos y bebidas por valor del cheque-regalo

Ejemplo de menú

- Raclette de carne
- Bebidas incluidas: agua o copa de vino



El Taller del Gourmet

PUIGCERDÀ

El Restaurante El Taller del Gourmet, ubicado en Puigcerdà, ofrece una amplia variedad de pizzas, crepes, raclette, y fondue. Además, dispone de un espacio al aire libre para disfrutar de un ambiente ideal.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: internacional

Abierto: L-D (12h - 24h)

Establecimiento: terraza y wifi gratuito

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Platos y bebidas por valor del cheque-regalo

o

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Plato principal: Rissotto de parmiggiano regiano
- Copa de vino o agua



Restaurante Terralta

CAMPELLES

El restaurante se encuentra en el Hotel Terralta, de construcción típica de alta montaña, está situado en el vecindario del Baell, en el término municipal de Campelles, Girona, a 6 km. de Ribes de Freser. Su inmejorable situación, con fácil acceso a las pistas de esquí de Núria y La Molina.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: catalana tradicional

Establecimiento: terraza, parking gratuito y wifi gratuito

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

0

- Platos y bebidas por el valor del cheque regalo

Ejemplo de menú

- Menú Terralta
- Cafés incluidos
- Bebidas incluidas: vino Rioja reserva y copa de cava



© D.R. Stockerhuber - Shutterstock. Fotos no comerciales

Restaurante Abrasador Braseria Barris

LLEIDA

Restaurante asociado a la marca Abrasador, especializado desde hace más de 30 años en las carnes de ternera e ibérico procedentes de la ganadería del grupo familiar en Menasalbas (Toledo). Tener ganadería propia permite a Abrasador intervenir en cada una de las fases por las que pasa la carne. También hay ensaladas, verduras, platos típicos de la zona y pescados del día.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: a la brasa

Especialidad de la casa: carnes e ibéricos de crianza propia
Reserva previa

Abierto: L (8h30 - 17h), M-D (8h30 - 17h y 19h30 - 24h)

Tu experiencia Wonder ⁺₊

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: plato de jamón ibérico y ensalada de queso fresco
- Segundo: chuletón de paleta ibérica y medallón de cadera de ternera amielada y curry
- Postre: vasito de tarta de queso
- Bebidas incluidas: botella de vino

Tu privilegio

- Descuento del 5% en almuerzos o cenas a la carta



Hotel La Garbinada

GRANYENA DE LES GARRIGUES

La Garbinada es un edificio de principios del siglo XX, con un encanto señorial que combina la piedra y los detalles arquitectónicos de principios del novecientos con un diseño actual que ha sido catalogado de interés histórico-cultural.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: catalana

Platos especiales: caracoles a la «llauna» y, en temporada, los «calçots»

Cerrado: el 24/12 y 25/12

Abierto: X-D

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: terraza, parking gratuito, wifi gratuito y posibilidad de alojamiento

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Platos y bebidas a la carta por el valor del cheque regalo





Restaurante Villa Maria

LLESP

Restaurante familiar, situado a las puertas del Valle de Boí, declarado Patrimonio de la Humanidad por la Unesco. Combinan en armonía la cocina tradicional catalana con la innovadora, siendo muchos de los platos elaborados con productos autóctonos. La sala está decorada en piedra y madera. Además ofrecen un elegante y moderno servicio en las mesas.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: catalana creativa de autor
Recomendado en la guía Michelin y Repsol
Reserva previa

Cerrado: a consultar con el establecimiento

Abierto: M-D (13h30 - 16h y 20h30 - 23h)

Establecimiento: bar, vinoteca, terraza, parking y wifi

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Entrante: aperitivo de la casa
- Primero: ensalada tibia de brandada de bacalao con vinagreta de granada o escalivada (pimiento y berenjenas asadas) gratinada con anchoas
- Segundo: magret de pato al horno con peras y salsa agrídulce o suprema esturión con salsa de caviar
- Postre: brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla o sorbete de mandarina
- Bebidas incluidas



© D.R. Hostal Vall d'Aneu. Fotos no comerciales.

Restaurante Vall d'Aneu

ESTERRI D'ÀNEU

El restaurante Vall d'Aneu se encuentra en el Hostal Vall d'Aneu en Esterrí d'Aneu, a 950 metros del nivel del mar. Es un edificio antiguo que se ha reformado para buscar el confort de sus clientes. Está cerca de la estación de esquí de Baqueira-Beret y de la de Gran Pallars, sitio céntrico para visitas al Parque Nacional de San Maurici o al Parque Natural de l'Alt Pirineu.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: tradicional catalana

Cerrado: del 18/10 al 05/12

Establecimiento: bar, terraza, alojamiento en Hotel y Hostal, wifi y parking al aire libre gratuito

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: escudella Pallaresa
- Segundo: entrecot de ternera
- Postre: crema catalana
- Bebidas incluidas: botella de cava



Restaurante Els Encantats

ESPOT

El Restaurante Els Encantats está situado en la provincia de Lleida, concretamente en el pueblo de Espot, en la entrada del Parque Nacional de Aigüestortes y Lago de Sant Maurici. Entre sus instalaciones cuenta con una acogedora zona de spa. Además, cuenta con gastronomía típica del Pirineo.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo cocina: pallaresa

Cerrado: del 11/12 al 26/12 y del 08/01 al 26/01

Establecimiento: parking gratuito, alojamiento, cafetería, guarda-esquí, sala de reuniones, terraza, wifi gratuito y spa

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Menú según temporada
- Bebidas incluidas

Tu privilegio

- Descuento del 10% en la segunda visita



© D.R. Hotel Terradets. Fotos no contractuales.

Restaurant del Llac

CELLERS

En el increíble paraje del embalse de Terradets, junto a la sierra del Montsec, se encuentra el Hotel Terradets y Restaurant del Llac. Un marco incomparable donde hacer una escapada para disfrutar de un amplio abanico de actividades en contacto con la naturaleza y disfrutar de la mejor cocina tradicional y de temporada con toques de autor. ¡Te están esperando!

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: pallaresa

No válido en puentes ni festivos

Establecimiento: terraza, posibilidad de alojamiento y wifi

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

COCINA TRADICIONAL

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Menú especial
- Bebidas incluidas: copas de vino y agua

Tu privilegio

- Descuento del 10% en alojamiento el día de uso del cheque Wonderbox

Restaurante Cal Teixidó

ESTAMARIU

Hotel Restaurante Cal Teixidó es un precioso hotel de montaña que dispone de habitaciones románticas, algunas de ellas con hidromasaje. Dispone de un restaurante construido sobre un antiguo establo y decorado con el estilo de una casa de payés, con 22 años de experiencia y amplio reconocimiento culinario.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: catalana

Se ofrece en la terraza de verano o en el bar

Necesaria reserva previa.

Cerrado: el 24/12, 25/12 y 31/12

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: parking con suplemento (8,50€), wifi gratuito, posibilidad de alojamiento, restaurante y jacuzzi

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

Menú según temporada
compuesto por:

- Primero: verduras del Alt Urgell a la brasa con romesco
- Segundo: a elegir entre cordero a la brasa con su acompañamiento o suprema de salmón de mercado a la brasa
- Postre: a elegir entre tarta casera o crema catalana
- Bebidas incluidas: vino de la casa
- Café



La Botiga de Montsonís

MONTSONÍS

La buena vida alrededor de un castillo. Pasea, disfruta y descansa en Montsonís Medieval Resort, situado en un pueblo con encanto medieval y con la tranquilidad rural. Duerme al abrigo de la fortaleza y pasea por las calles empedradas. Participa de las diferentes actividades, visita el castillo y prueba los productos de la tierra.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: tradicional

Establecimiento: parking gratuito, wifi gratuito, posibilidad de alojamiento y terraza

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- **Primero:** ensalada Medieval con queso de cabra, manzana, frutos secos y miel
- **Segundo:** picantones al horno con pasa y ciruelas
- **Postre:** crema de yogurt con mermelada de frambuesa
- **Bebidas incluidas:** Vino (a elegir entre cosecha propia o de la carta) y agua



Restaurante Cócvla

TARRAGONA

De reciente inauguración, el Restaurante Cócvla ha representado la apertura de las instalaciones del hotel en Tarragona a los ciudadanos de la urbe, que ahora pueden acudir al establecimiento a disfrutar de la nueva apuesta culinaria del Sercotel Urbis Centre. En el Restaurante Cócvla sólo se sirven vinos de la D.O. de Tarragona, otorgando una exclusiva a bodegas que se van sucediendo en el tiempo.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: catalana

Reserva previa

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: posibilidad de alojamiento, parking privado con suplemento, terraza y wifi

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- **Primero:** degustación de tres platos a elegir de la carta
- **Segundo:** plato a elegir de la carta
- Postre
- **Bebidas incluidas:** agua



© D.R. Usocakaya, Catala - shutterstock, Fotos de restaurantes

Restaurante Abrasador Braseria del Riu

TIVENYS

Restaurante asociado a la marca Abrasador, se sirven carnes de ternera e ibérico procedentes de la ganadería del grupo familiar en Menasalbas (Toledo) desde hace más de 30 años. Tener ganadería propia permite a Abrasador intervenir en cada una de las fases por las que pasa la carne. También hay ensaladas, verduras, platos típicos de la zona y pescados del día.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: a la brasa

Especialidad de la casa: carnes e ibéricos de crianza propia
Reserva previa

Abierto: L-V (9h - 24h)

Tu experiencia Wonder ⁺₊

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: plato de jamón ibérico y ensalada de queso fresco
- Segundo: a escoger entre chuletón de paleta ibérica o medallón de cadera de ternera amielada y curry
- Postre: vasito de tarta de queso
- Bebidas incluidas: botella de vino

Tu privilegio

- Descuento del 5% en almuerzos o cenas a la carta



Restaurante Diego

SANTA BÁRBARA

En el Restaurante Diego puedes disfrutar de la mejor gastronomía, con las mejores carnes y el mejor pescado. Una cocina selecta, complementada con un espacio agradable, «La Terraza by Sonia», anexa al restaurante, destacando sus gin tonics. Desde aquí, podrás disfrutar de excursiones inolvidables. Es un lugar ideal para salir con la familia.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: tradicional de mercado

Cerrado: del 24/12 al 06/01 y domingo por la noche

Abierto: L-S (12h - 16h y 20h - 24h)

Establecimiento: parking gratuito, vistas excepcionales, posibilidad de alojamiento, salón privado y terraza

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: surtido de carpaccios marinados
- Segundo: a elegir entre ternasco o lubina al donosti
- Postre: miniaturas de la casa
- Bebidas incluidas



Restaurante Cal Joc

TORROJA DEL PRIORAT

Cal Joc está situado en el centro del priorato histórico, un pueblo con mucho encanto, bordeado por sus campos de viñas. Podrás disfrutar de unos platos típicos de la zona. El interior del restaurante está acomodado adecuadamente para que puedas disfrutar del placer de comer sin perder la esencia de una típica casa del Priorat. Con el buen tiempo, también podrás disfrutar de su terraza.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: tradicional catalana

Cerrado: del 10/01 al 02/02

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: parking público, reservas para grupos, espectáculos, terraza, vinoteca, wifi y bar

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- **Primero:** a elegir entre ensalada de cabra, canelones o crema de verdura
- **Segundo:** a elegir entre churrasco con patatas y escalivada, truita amb suc o conejo con chocolate
- **Postre:** a elegir entre flan, helado, fruta
- **Bebidas incluidas:** copa de vino D.O.Q



Twins Chill Out

PALMA DE MALLORCA

Posiblemente «Twins Chill Out» es el lugar más mágico y bonito para cenar a la carta (especialidad en brochetas de carnes exóticas) o picar algo, disfrutar de un delicioso cocktail, una copa o una afrutada shisha. Podrás acomodarte en la barra, una mesa o en un cómodo Chill out y disfrutar de la magia del lugar. Además, cuenta con una zona VIP para reservar. ¡Posibilidad de fiestas privadas para ti!

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: cocina creativa

Abierto: L-D (20h - 02h30)

Establecimiento: wifi gratuito

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Platos y bebidas por valor del cheque-regalo





Restaurante Cases de Son Barbassa

CAPDEPERA

El Restaurante Cases de Son Barbassa está situado en una terraza acristalada con vistas panorámicas, donde podrás degustar la cocina mediterránea con productos frescos y naturales. El resultado es una cocina imaginativa y sabrosa para los paladares de los más exigentes. También podrás disfrutar de los mejores vinos procedentes de las más prestigiosas bodegas de Mallorca.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: mediterránea

Uso de productos frescos y naturales de la finca

Reserva previa

Cerrado: del 15/11 al 31/01

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: bar, bodega, terrazas, parking y realizan eventos para empresas y grupos

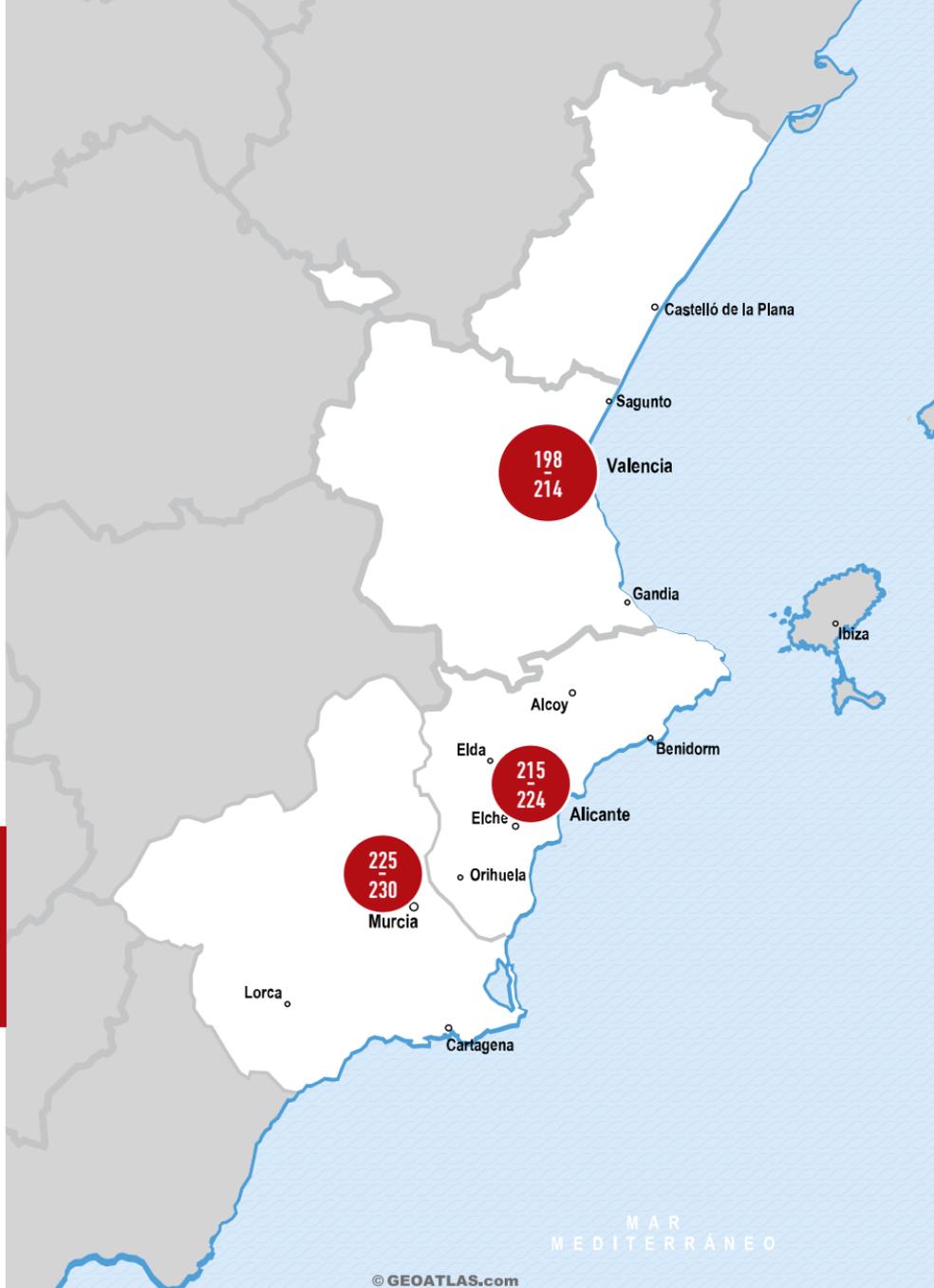
Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- **Primero:** ensalada de salmón marinado y espuma de hierbas
- **Segundo:** escalopines de ternera con gratín de patatas
- **Postre:** crepes de manzana con coulis de frutos rojos
- **Bebidas incluidas:** copa de vino y una botella de agua



ZONA LEVANTE

63 restaurantes

Comunidad Valenciana

Valencia

| | |
|-----------------------------------|-----|
| Restaurante Ampar-Taste Disveries | |
| Hospes Palau de la Mar | 198 |
| La Taberna de Kalixto III | 200 |
| Restaurante Mirador Casa Ángel | 202 |
| Restaurante A Tu Gusto | 203 |
| Restaurante Estancia la Española | 204 |
| Restaurante Abrasador Camping Roa | 205 |
| Restaurante La Carreta | 206 |
| Restaurante Le Fou | 207 |
| Restaurante Els Arenals | 208 |
| Restaurante L'Armeler | 209 |
| El Pati de la Iaia | 210 |
| Restaurante Teide | 211 |
| Restaurante Arrocería Noray | 212 |
| Hotel Casa Babel | 213 |
| Restaurante Murta | 214 |

Alicante

| | |
|--------------------------------------|-----|
| Fondillón Restaurante Hospes Américo | 215 |
| Restaurante La Tartana | 216 |
| Restaurante Cervantes | 217 |
| Restaurante Abrasador Mama Lola | 218 |
| Restaurante Carabí | 219 |
| Restaurante La Teja Azul | 220 |
| Mesón San Vicente | 221 |
| Restaurante La Sénia | 222 |
| Restaurante La Vil-leta | 224 |

Murcia

| | |
|----------------------------------------|-----|
| Restaurante BaoBar | 225 |
| Restaurante Abrasador Cánovas | 226 |
| Restaurante El Olivar | 227 |
| Restaurante San Agustín | 228 |
| Las Caballerizas del Castillo de Lorca | 229 |
| Barco Don Pancho y Zoco del Mar | 230 |

Más 32 experiencias disponibles en la web



Restaurante Ampar-Taste Disveries Hospes Palau de la Mar

VALENCIA

En el distrito del Eixample y muy próximo al centro histórico de Valencia, se encuentra este estupendo restaurante situado en una casa patricia de finales del siglo XIX. En el Restaurante Ampar se pueden degustar los mejores sabores de la cocina tradicional por los cuales ha sido ampliamente galardonado su Chef, además de otros magníficos platos de la gastronomía mediterránea, dotada de un toque innovador.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: de autor

Decoración moderna, ambiente relajante y terraza

Abierto: L-D (13h30 - 15h30 y 20h30 - 23h cenas)

Establecimiento: alojamiento

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Sopa fría con cerezas, verduritas y mojama
- Ensalada de berenjena a la llama, vinagreta thai y pipas de calabaza
- Plato principal a elegir entre: pescado de roca con verduras y romesco o solomillo de ternera con cremoso de patata y trufa
- Chocolate «pure expresion»
- Vino de la casa





La Taberna de Kalixto III

VALENCIA

Establecimiento céntrico, muy acogedor, ambiente agradable y atención personalizada. Cocina mediterránea y de mercado, especialidades en arroces, carnes, pescados y tapas elaboradas.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: mediterránea-tradicional de mercado

Cerrado: el 24/12, 25/12, 31/12 y 01/01

Abierto: X-S (a consultar con el establecimiento)

Establecimiento: cafetería, terraza, wifi gratuito, parking público y servicio para llevar

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Aperitivo: surtido de ibéricos
- Primero: pimientos del piquillo rellenos de rape y gambas, habitas baby con gulas y foie de oca con confitura
- Segundo: a elegir entre solomillo trinchado ajitos tiernos o carrillada ibérica
- Postre: repostería casera
- Botella de vino de la casa Ribera del Duero o Rioja



© D.A. Restaurante Mirador Casa Ángel. Fotos no contractuales.

Restaurante Mirador Casa Ángel

EL PALMAR

Situado en el corazón del Parque Natural de l'Albufera, este restaurante familiar atendido por los Hermanos Ferrer ofrece una cocina de tipo tradicional que hará las delicias de los todos los paladares. Ofrece, además, terrazas privadas con estupendas vistas a los arrozales.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: valenciana tradicional
No válido los festivos y fechas señaladas
Abierto: X-D (11h - 17h)

Establecimiento: parking privado y reservas para grupos

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas
• Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Aperitivo a compartir
- Primero: cigalas al ajillo, pulpo, calamares a la plancha o ensalada especial
- Segundo: arroz meloso de gamba rallada a carabineros, arroz a banda, paella valenciana de marisco o fideuá
- Postre del día
- Pan y café
- Bebidas incluidas: una por persona

Tu privilegio

- Descuento del 10% en la segunda visita
- Descuento del 10% en el menú para la tercera persona



Restaurante A Tu Gusto

VALENCIA

El Restaurante A Tu Gusto es un local coqueto de diseño minimalista, situado en la Ciudad de las Artes y las Ciencias de Valencia. El carácter de su cocina es la del Mediterráneo, cambiante, espontánea con destellos creativos y platos tradicionales. Es la fusión de la gastronomía nacional e internacional de la mano de Salvador Furió.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: mediterránea fusión

Cerrado: los domingos en julio y agosto a consultar

Abierto: M-D (13h30 - 15h30), X-S (21h - 23h)

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: bar, bodega, cafetería y parking

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Tres tapas a compartir
- Plato principal
- Cerveza o agua



© JDC, Joshua Benack-Shulterstock. Fotos no verificadas.

Restaurante Estancia la Española

VALENCIA

El restaurante autóctono argentino Estancia la Española se encuentra ubicado en el tranquilo barrio de El Campanar de Valencia, cerca del centro histórico de la ciudad del Turia. Aquí tenéis la posibilidad de acercaros un poco a las costumbres argentinas y de disfrutar de las mejores carnes.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: argentina

Abierto: L-D (12h30 - 16h30 y 20h30 - 24h)

Establecimiento: bar, vinoteca, wifi, espectáculos, reservas para grupos y terraza cubierta

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: empanadas criollas sin límite de cantidad y ensalada
- Segundo: verduras a la brasa con embutidos, chorizos morcillas y carnes a la brasa (ternera, cerdo, pollo) sin límite
- Postre a escoger de la carta
- Cerveza, refrescos y agua (sin límite)



Restaurante Abrasador Camping Roa

VENTA DEL MORO

Restaurante asociado a la marca Abrasador, se sirven carnes de ternera e ibérico procedentes de la ganadería del grupo familiar en Menasalbas (Toledo) desde hace más de 30 años. Tener ganadería propia permite a Abrasador intervenir en cada una de las fases por las que pasa la carne. También hay ensaladas, verduras, platos típicos de la zona y pescados del día.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: a la brasa

Abierto: L-D (13h - 16h y 20h30 - 00h30)

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: plato de jamón ibérico y ensalada de queso fresco
- Segundo: chuletón de paleta ibérica y medallón de cadera de ternera amielada y curry
- Postre: vasito de tarta de queso
- Botella de vino



Restaurante la Carreta

CHIVA

El hotel Restaurante la Carreta se encuentra ubicado en la localidad valenciana de Chiva a 500 metros del circuito Ricardo Tormo. En un entorno agradable podréis disfrutar tanto de una fantástica estancia como de su exquisita gastronomía en la cocina de su restaurante especializado en asados, así como celebrar eventos y reuniones.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: mediterránea

Abierto: L-D (13h30 - 15h30 y 21h - 23h)

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: parking, bodega, terrazas y cafetería

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: picadita en mesa (8 entrantes)
- Segundo: solomillo o lubina
- Postre casero o helado
- Café incluido
- Copa por persona



Restaurante Le Fou

SAGUNTO

Emplazado en un lugar privilegiado, en pleno casco antiguo, en la subida al castillo romano de Sagunto y justo a la entrada del teatro romano. Cenar, comer o simplemente tomar una copa en su terraza, rodeados de historia, belleza y serenidad, hace que podáis experimentar un placer singular. con una decoración moderna y colorista.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: mediterránea fusión

Amplia carta de vinos por copas

Reserva previa

Cerrado: del 07/01 al 15/03

Abierto: M-D (13h30 - 15h30 y 20h30 - 23h)

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: bar, vinoteca, catering, terraza y wifi

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Entrante
- Plato principal
- Postre
- Dos copas de vino por persona y agua



Restaurante Els Arenals

SAGUNTO

Hotel Els Arenals, situado en Sagunto (Valencia), ofrece todas las comodidades necesarias para pasar unas agradables vacaciones cerca de la playa. Su oferta culinaria rica y diversa, especializada en la gastronomía regional, con terraza de verano, os permitirá degustar una amplia variedad de platos de la máxima calidad utilizando productos naturales de la zona.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: mediterránea valenciana tradicional

Cerrado: de diciembre a marzo

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: parking gratuito, wifi gratuito, bar, alojamiento, restaurante y terraza exterior cubierta

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: tres entrantes (a compartir)
- Segundo: a escoger entre carne y pescado
- Postre: especial Els Arenals
- Café
- Vino, refrescos y agua



Restaurante L'Armeler

SAGUNTO

En el restaurante L'Armeler encontraréis la más exquisita cocina. Su particular estilo culinario combina la cocina francesa con la tradición propia del Levante, convirtiéndolo en uno de los restaurantes más elogiados por los expertos de la gastronomía. Situado en el histórico barrio de la Judería, L'Armeler es un restaurante ideal para las personas que busquen tranquilidad de un barrio que conserva monumentos de gran interés cultural.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: francesa fusión

Cerrado: los martes en invierno

Abierto: D-X (13h30 - 16h), J-S (13h30 - 16h y 21h - 23h30)

Establecimiento: bar, bodega, terraza y realización de eventos para empresas

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Platos por valor del cheque-regalo
- Bebidas incluidas



© D.F. Casa Rural el Pati de la Iaia. Fotos no contempladas

El Pati de la Iaia

BENIFAIRO DE LES VALLS

El Pati de la Iaia es una casa señorial rehabilitada en el casco antiguo de Benifairó de les Valls. Está acondicionada como alojamiento rural de uso compartido. Como servicios complementarios se ofrecen comidas caseras, rutas cicloturísticas, talleres de cocina y preparación de eventos.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: mediterránea

Cerrado: Navidad y agosto

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: terraza, wifi gratuito y alojamiento

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Menú degustación de 6 platos de cocina internacional o vegetariana
- Postre: degustación de 4 postres caseros
- Café o infusión
- Botellita de vino francés



Restaurante Teide

PUERTO DE SAGUNTO

Restaurante de comida tradicional y de mucha variedad donde lo fundamental es un género de primera calidad y fresca para llevarla hasta sus paladares. Podréis degustar desde asados de carnes, arroces tradicionales de la zona o legumbres, hasta pescados frescos del día y mariscos de temporada.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: tradicional

Abierto: L-D (6h - 24h)

Establecimiento: alojamiento, wifi y cafetería

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: foie caramelizado con reducción de Oporto y cóctel de setas
- Segundo: suquet de rape con mariscos
- Postre: tiramisú
- Bebidas incluidas



© D.O. Buey Trinchado - S.O.C. para el. Fotos no contractuales

Restaurante Arrocería Noray

EL PUIG

La Arrocería Noray se caracteriza por sus excelentes platos y servicios. Dispone de una amplia variedad en arroces, carnes y pescados de playa, típicos de la mejor cocina mediterránea. Sin olvidarnos de los deliciosos postres caseros. Todo ello ambientado con unas maravillosas vistas al mar.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: mediterránea
Reserva previa

Abierto: M-D (10h - 16h), V-S (10h - 16h y 20h - 23h)
Horario de verano: M-D (comidas y cenas)

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: vistas excepcionales, parking, bodega, terraza, bar, cafetería y wifi

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: sepia a la plancha, cigalitas fritas arroceras y minibaguette con alioli y tomate natural con aceite de oliva virgen
- Segundo: a escoger entre arroz del señoret y entrecot de buey trinchado con verduras plancha (a compartir)
- Postre: bavaroisse de frutas del bosque
- Bebidas incluidas



Restaurante La Huerta

VILLALONGA

El restaurante la Huerta, situado dentro del Hotel Casa Babel fue inaugurado en 2007. La pasión por la restauración del gerente ha hecho mella en los rasgos culinarios más representativos de la zona, como son sus ensaladas, arroces, pescados y postres. El chef invita a los clientes a un viaje culinario por el tiempo, ofreciendo platos renombrados con toques de la cocina de los antepasados, servidos en un ambiente elegante y refinado.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: valenciana

Cerrado: el 24/12

Establecimiento: terraza, parking gratuito, wifi gratuito, alojamiento y jardín

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Platos y bebidas por valor del cheque-regalo

0

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Dos entrantes (a compartir)
- Segundo a elegir
- Postre (a compartir)
- Copa de vino



© D.R. Bryan Herrera-Torres. Fotos no contractuales

Restaurante Murta

XÀTIVA

El hotel Murta está situado en Xàtiva, en la provincia de Valencia. Xàtiva está perfectamente comunicada con la ciudad de Valencia. El hotel fue remodelado en 2013 y está ubicado en una zona tranquila de la ciudad y complementa sus servicios con cafetería y restaurante a la carta. En este restaurante podréis degustar toda variedad de arroces y, cómo no, el típico y delicioso arroz al horno de Xàtiva.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: mediterránea

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: wifi gratuito, alojamiento, bar lounge, consigna y terraza cubierta

Tu experiencia Wonder ⁺₊

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Menú según la inspiración del chef
- Bebidas incluidas



Fondillón Restaurante Hospes Amérigo

ALICANTE

Con unos estándares de calidad en sus productos y en las elaboraciones, hacen de la gastronomía una experiencia única. Fondillón está en continuo cambio para llevar hasta la mesa los sabores más puros, conseguidos con una materia prima fresca, estacional y potenciados por las vanguardistas elaboraciones de su chef.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: mediterránea

Abierto: L-D (10h30 - 14h30 y 16h30 - 20h30)

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: terraza, parking con suplemento y wifi gratuito

Tu experiencia Wonder⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Tabla de quesos
- Coca de verduras
- Carpaccio de ternera
- Pulpo parmentier
- Postre del Chef
- Copa de vino, cerveza, refresco o agua



© D.F. Lisovskaya. Nichita - Shutterstock. Fotos no contractuales

Restaurante la Tartana

ALICANTE

El Restaurante la Tartana se caracteriza por su magnífica cocina tradicional preparada delicadamente, con empeño y cariño. Un rincón donde se puede disfrutar en compañía de una magnífica velada, que no dejará a vuestro paladar indiferente.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: mediterránea

Especialidad en: arroces y carnes

Abierto: L-J (12h - 16h), V-S (12h - 23h)

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- **Aperitivo:** pan con aceite de oliva virgen extra y sal de escamas (a compartir)
- **Primero:** salmón marinado y manzana con aceite de limón y anchoas caseras sobre tomate de temporada (a compartir)
- **Segundo:** croquetas de la casa, pimientos de piquillo con morcilla de Burgos y arroz con chopitos y ajos tiernos (a compartir)
- **Postre a escoger de la carta**
- **Café e infusión**
- **Copa de vino, cerveza, refresco o agua**



Restaurante Cervantes

MUTXAMEL

En Restaurante Cervantes, situado en el Hotel Bonalba Alicante, podréis disfrutar de una comida o cena a la carta en un ambiente único. Su iluminación natural y las agradables vistas a la piscina y al jardín tropical harán vuestra velada inolvidable. Además podréis disfrutar de degustaciones de productos y vinos de la tierra.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: gourmet

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: jardín, alojamiento, parking y wifi

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Entrantes: aperitivo del chef, tapeo alicantino y ensalada alicantina de salazones
- Primero: cazuelita de patatas con huevo y lascas de jamón
- Segundo: solomillo de ternera trinchado
- Postre Bonalba
- Copa de vino



© D.D. John - Shutterstock. Fotos no contractuales.

Restaurante Abrasador Mama Lola

ELCHE

Restaurante asociado a la marca Abrasador, se sirven carnes de ternera e ibérico procedentes de la ganadería del grupo familiar en Menasalbas (Toledo) desde hace más de 30 años. Tener ganadería propia permite a Abrasador intervenir en cada una de las fases por las que pasa la carne. También hay ensaladas, verduras, platos típicos de la zona y pescados del día.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: a la brasa

Especialidad de la casa: carnes e ibéricos de crianza propia
Reserva previa

Cerrado: los domingos en temporada de verano

Abierto: D-X (13h - 17h), J-S (13h - 17h y 20h - cierre)

Tu experiencia Wonder ⁺₊

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: plato de jamón ibérico y ensalada de queso fresco
- Segundo: chuletón de paleta ibérica y medallón de cadera de ternera amielada y curry
- Postre: vasito de tarta de queso
- Botella de vino

Tu privilegio

- Descuento del 5% en almuerzos o cenas a la carta



Restaurante Carabí

ELCHE

El Restaurante Carabí, situado en la planta baja del Hotel Areca de Elche, viene a sumarse a la amplia y cuidada gastronomía ilicitan. Con capacidad para 100 comensales, se trata del lugar perfecto en el que disfrutar de lo más selecto de la comida mediterránea. Posee una imagen e identidad propia y basa su carta en productos frescos de la máxima calidad.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: mediterránea

Abierto: L-D (a consultar con el establecimiento)

Establecimiento: alojamiento, parking subterráneo gratuito, jardín y wifi

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: chipirones a la andaluza y ensalada Carabí
- Segundo: solomillo ibérico con salsa de mostaza y miel
- Postre
- Bebidas incluidas



© D.R. Restaurante La Teja Azul. Fotos no contractuales.

Restaurante La Teja Azul

VILLENA

Restaurante selecto, de ambiente rústico y formas muy cuidadas. Utiliza materiales nobles como la piedra natural, la madera o el barro cocido. La combinación de estos elementos le aporta un sabor tradicional e incluso rural, que os hará sentir serenidad y armonía, permitiéndoos dejar atrás los problemas de la vida cotidiana.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: española de mercado
Cerrado: la segunda quincena de Julio
Abierto: D-L (13h30 - 17h), X-J (13h30 - 17h),
V-S (13h30 - 17h y 20h30 - 24h)

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas
• Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- **Aperitivo:** pan de horno de leña tostado con tomate y alioli
- **Primero:** croquetas caseras de jamón y chipirón, crujiente de boquerón fresco relleno y canutillo de morcilla con queso a la plancha
- **Segundo:** buñuelos de merluza fresca de pincho y mini rabo de toro al hojaldre
- **Postre:** degustación de postres caseros
- **Café o infusión** incluidos
- **Botella vino** D.O Alicante



Mesón San Vicente

SAN VICENTE DEL RASPEIG

En las propuestas de Mesón San Vicente en Alicante rigen los criterios más exigentes de calidad, servicio, valor estético e innovación. El servicio y la atención a las personas son sus principales valores, su razón de ser. Desde sus orígenes, hace más de 40 años, Mesón San Vicente ha dedicado sus esfuerzos en poder ofrecerOS un servicio diferente, apostando por la calidad y tradición que les acompañan desde el inicio.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: mediterránea de mercado

Abierto: X-D (10h30 - 23h)

Establecimiento: comedor privado, wifi, terraza, huerto, columpios, hinchables y parking

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: jamón ibérico, queso manchego, tostas de salmón marinado al eneldo con bacalao, crepe de setas y queso Idiazábal
- Segundo: a escoger entre solomillo de ternera, pierna de cordero o pescado
- Postre: a escoger entre pastelería artesana, fruta o helado
- Botella de cava





Restaurante la Sénia

DENIA

Situado en Dénia a escasos metros del mar y justo a los pies del castillo, el Restaurante la Sénia del Hotel Nou Roma de 3★ ofrece a sus clientes la fantástica oportunidad de disfrutar de los exquisitos platos típicos de la gastronomía alicantina mediterránea, como todo tipo de paellas, pescados, carnes y deliciosos postres.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: mediterránea

Reserva previa

Abierto: L-D (13h30 - 16h y 19h30 - 23h)

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: cafetería, terraza, patio, parking y wifi

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- **Primero:** pulpo a la brasa en suspensión
- **Segundo:** solomillo ibérico a la pimienta con guarnición de temporada
- **Postre:** barquitos de tiramisú
- Vino, cerveza, refrescos o agua



Restaurante la Vil·leta

MURO DE ALCOY

En el restaurante la Vil·leta encontrarás el lugar perfecto para disfrutar de una cena romántica en pareja, una comida de negocios o un momento familiar, puesto que este restaurante se distingue por la calidad y el buen comer. Al sentaros en la mesa, os invadirá una sensación única que contagiará el paladar y los sentidos.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: mediterránea de vanguardia

Reserva previa

Abierto: L-D (13h30 - 16h), J-S (20h30 - 23h)

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: vistas excepcionales, parking, terraza, bar y wifi

Tu experiencia Wonder ⁺₊

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- **Primero:** jamón ibérico y queso manchego
- **Segundo:** carne o pescado del día
- **Postre de la casa**
- **Botella de vino de la casa y agua**



Restaurante BaoBar

MURCIA

El Restaurante BaoBar tiene una terraza que está prácticamente al aire libre, sin ruido ni polución y junto a zona de juegos infantiles. Las noches y los fines de semana tienen tapas y raciones, a demás de exquisitos cócteles.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: murciana tradicional

Para reservar deberá enviar una foto del bono por Whatsapp al 668825100

Abierto: L-D (12h - 23h)

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: bar, terraza y reservas para grupos

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Entrante frío: dos marineras
- Entrante caliente: croquetas a elegir entre de mejillón y gamba o de rabo de toro
- Segundo: entrecot de ternera o merluza al Orio
- Postre casero
- Botella de vino o dos bebidas por persona



© D.R. Kees-Shulterspek. Fotos no contractuales.

Restaurante Abrasador Cánovas

CASILLAS

Restaurante asociado a la marca Abrasador, se sirven carnes de ternera e ibérico procedentes de la ganadería del grupo familiar en Menasalbas (Toledo) desde hace más de 30 años. Tener ganadería propia permite a Abrasador intervenir en cada una de las fases por las que pasa la carne. También hay ensaladas, verduras, platos típicos de la zona y pescados del día.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: a la brasa

Especialidad de la casa: carnes e ibéricos de crianza propia
Reserva previa

Abierto: D-J (8h30- 16h), V-S (8h30 - 24h)

Tu experiencia Wonder ⁺₊

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: plato de jamón ibérico y ensalada de queso fresco
- Segundo: chuletón de paleta ibérica y medallón de cadera de ternera amielada y curry
- Postre: vasito de tarta de queso
- Botella de vino

Tu privilegio

- Descuento del 5% en almuerzos o cenas a la carta



Restaurante El Olivar

MORATALLA

Firo Vázquez es el artífice del prestigio de El Olivar de Moratalla, un restaurante con más de una década de existencia que ha obtenido el reconocimiento de un Sol de la Guía Repsol por su excelente rendimiento en la cocina. Este chef es un mago que seguro que os conquistará con sus creaciones culinarias basadas en la tradición mediterránea y murciana.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: mediterránea

Galardonado con un Sol de la Guía Repsol

Cerrado: 15 días en enero (a consultar)

Abierto: X, J, D (12h - 16h), V-S (12h - 16h y 20h - 23h)

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Platos a escoger de la carta por valor del cheque-regalo
- Bebidas incluidas



© D.O. RESTAURANTE SAN AGUSTÍN. Fotos no certificadas.

Restaurante San Agustín

JUMILLA

En Restaurante San Agustín podréis degustar algunas de las mejores especialidades de la cocina jumillana tradicional, como el queso frito a la plancha con tomate y mermelada de Vino Monastrell, las croquetas de Gachamiga o los gazpachos jumillanos con caracoles serranos. Cuenta con una gran barra donde ofrecen una amplia variedad de tapas y pinchos, maridadas con cerveza o vinos de la D.O. Jumilla.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: tradicional

Cerrado: del 22/08 al 04/09

Abierto: M-S (9h - 23h30), D-L (9h - 16h)

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: wifi gratuito y restaurante temático

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Entrante: croquetas de gachamiga y habitas salteadas con cebollita y calamar
- Segundo: cabrito lechal a la parrilla o frito con ajos o merluza al queso fresco
- Postre casero
- Copa de vino tinto crianza de Jumilla y agua



Las Caballerizas del Castillo de Lorca

LORCA

Disfruta de una escapada cultural al Castillo de Lorca: incluye la entrada al castillo con visita con audio-guía, visita guiada a la Torre Alfonsina, visita guiada a la Sinagoga y comida casera en las Caballerizas del Castillo de Lorca.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: tradicional

Cerrado: el 01/01

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: bar, parking público y terraza

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: ensalada del castillo al contraste de mozzarella y albahaca
- Segundo: solomillo de cerdo macerado a las hierbas del castillo con verduritas lorquinas de temporada
- Postre: brownie de chocolate blanco
- Bebidas incluidas: 3/ persona

Tu privilegio

- Entrada al Castillo de Lorca
- Visita guiada a la Sinagoga del Castillo de Lorca
- Visita guiada a la Torre Alfonsina del Castillo de Lorca





Barco Don Pancho y Zoco del Mar

ÁGUILAS

Experiencia romántica en Águilas para ti y para la persona que elijas. Podréis disfrutar de una preciosa excursión a bordo de la embarcación Don Pancho para contemplar la magnífica puesta de sol, navegando hacia el levante del litoral aguileno para conocer los lugares más emblemáticos de la localidad. de regreso al puerto tendréis una reserva en Zoco del Mar para disfrutar de un menú degustación en un entorno único, ideal para disfrutar en pareja.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: mediterránea

Abierto: L-D (11h - 14h y 18h - 2h)

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: catering, espectáculos, servicio de bus para acceso al monte del Castillo y bar

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

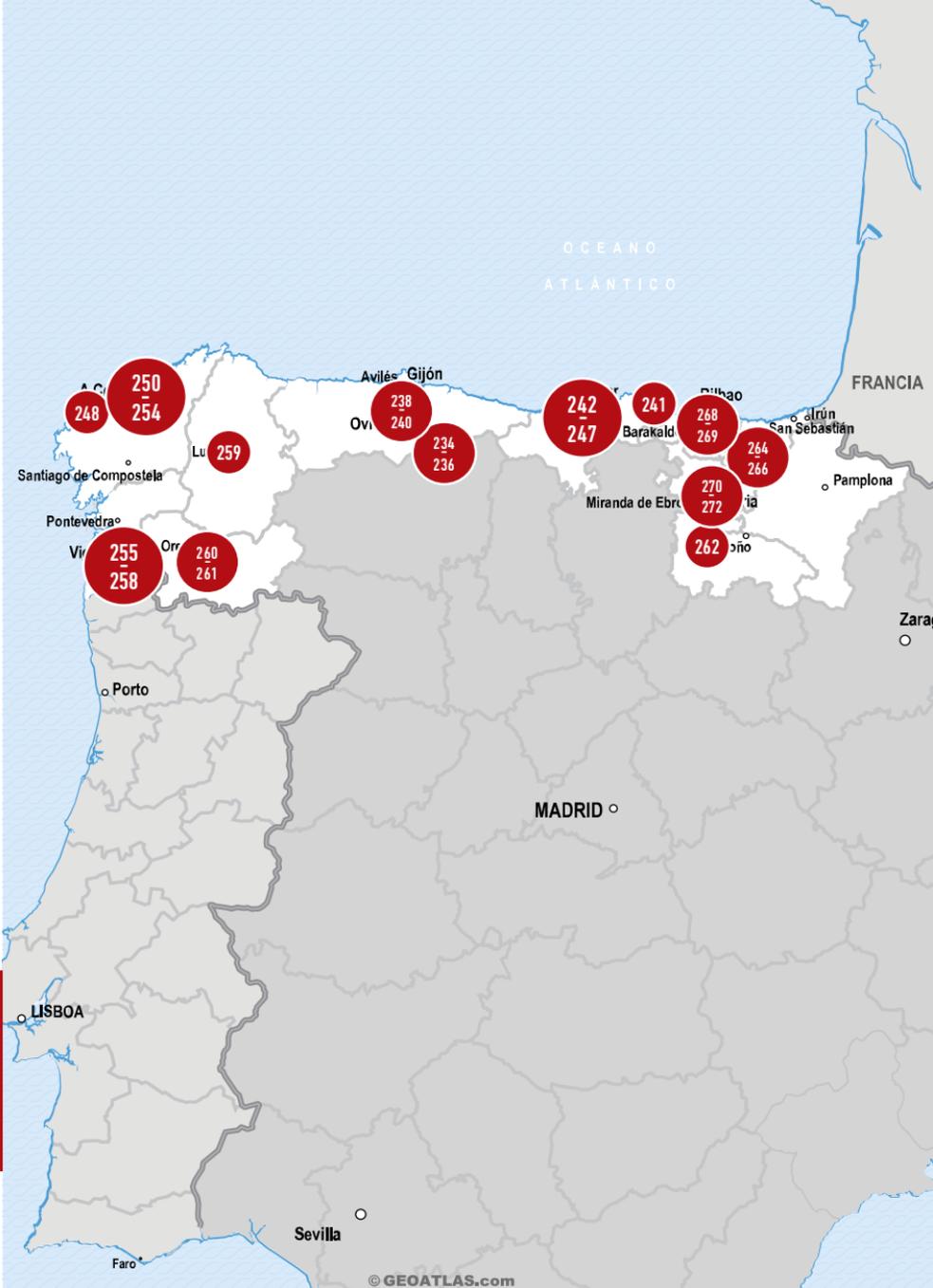
- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: ensalada Zoco del Mar
- Segundo: secreto ibérico
- Postre: plancha dulce
- Vino tinto o blanco, tinto de verano, cerveza o refrescos

Tu privilegio

- Ruta náutica (1h) en Barco Don Pancho / Acceso en bus



300 Las cifras corresponden al número de páginas



ZONA NORTE

60 restaurantes

Asturias

| | |
|-------------------------|-----|
| Hotel Cristina | 234 |
| Restaurante El Espartal | 236 |
| La Posada de Granda | 238 |
| Restaurante Veredales | 239 |
| Asador Riegu | 240 |

Cantabria

| | |
|-----------------------------------|-----|
| Restaurante Posada El Solar | 241 |
| Restaurante Hotel Mar Azul y Surf | 242 |
| Restaurante Oyambre | 244 |
| Restaurante El Urogallo | 245 |
| Posada Restaurante Prada a Tope | 246 |
| Casona Camino de Hoz | 247 |

Galicia

A Coruña

| | |
|------------------------------------|-----|
| Restaurante Aroma | 248 |
| Restaurante Da India | 250 |
| Pensión Rústica O Rincón da Baiuca | 251 |
| Hotel Restaurante A Marisqueira | 252 |
| Restaurante Casa Rosalía | 253 |
| Café-Bar Bicoca | 254 |

Pontevedra

| | |
|---------------------|-----|
| Casa A Pedreira | 255 |
| Rectoral de Fofe | 256 |
| Restaurante Fidel | 257 |
| Quinta de San Amaro | 258 |

Lugo

| | |
|------------------------------|-----|
| Restaurante Mesón de Alberto | 259 |
|------------------------------|-----|

Ourense

| | |
|--------------------------------|-----|
| Aldea Rural Pazos de Arenteiro | 260 |
| Casa Tino Fandiño | 261 |

La Rioja

| | |
|---------------------|-----|
| El Rincón de Lorena | 262 |
|---------------------|-----|

País Vasco

Bizkaia

| | |
|-----------------------------|-----|
| Asador Aurrekoetxe | 264 |
| Restaurante Izarza Jatetxea | 266 |
| Ortzi Kafe Restaurante | 268 |
| Restaurante Gure Ametzak | 269 |

Álava

| | |
|------------------------------|-----|
| Restaurante Marixa | 270 |
| Restaurante Arcos de Quejana | 272 |

Más 29 experiencias disponibles en la web





Hotel Cristina

NOREÑA

Magnífico y moderno edificio de estilo asturiano con balcones, miradores, terrazas y porche, ubicado en el centro de una finca campestre de 30.000 m² de prados y zonas verdes, totalmente cerrada por robles y castaños bicentenarios. Desde él se observa un maravilloso paisaje de toda la cordillera central asturiana en su esplendor.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: terraza, wifi gratuito, jardín, alojamiento y parking gratuito y privado

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Sabadiegos con huevos estrellados
- Callos
- Picadillo con patatas
- Postre: arroz con leche
- Copa de vino Rioja y agua





Restaurante El Espartal

CORVERA

Dentro del Hotel Zen Balagares, situado en el corazón del principado asturiano, se encuentra el Restaurante El Espartal, donde podrás degustar una amplia variedad de platos que combinan la cocina tradicional y de autor. Su especialidad son los pescados del cantábrico y las carnes asturianas.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: de autor

Abierto: a consultar con el establecimiento

Establecimiento: parking gratuito, cafetería y wifi gratuito

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Menú según temporada
- Vino y agua
- Café



© D.R. La Posada de Granda. Fotos no contractuales.

La Posada de Granda

CANGAS DE ONÍS

Su larga trayectoria profesional otorga la experiencia y la dedicación necesaria para ofrecer lo mejor de la cocina asturiana. Elaboración casera y productos de primera calidad son su secreto. Han intentado diseñar un lugar acogedor donde además de comer se pueda disfrutar, tanto de los alrededores como del propio local, además sus tres salones independientes ofrecen ambientes separados.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: asturiana tradicional

Cerrado: el 24/12, 31/12 y el último domingo de julio

Abierto: L-D (11h - 17h y 20h - 24h)

Tu experiencia Wonder ⁺₊

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Entrante: pote asturiano
- Primero: merluza o bacalao al horno con pochada de cebollas y pimientos
- Segundo: cabritín guisado con patatinos
- Postre: leche frita
- Vino Rioja, sidra o agua

Tu privilegio

- Descuento del 10% en el menú para la tercera persona
- Descuento del 10% en la segunda visita



Restaurante Veredales

RUBIANES

Rodeado de montañas y bosques autóctonos, en la misma falda del mítico macizo del Suevo y enclavado en un privilegiado valle donde reina el silencio, se encuentra El Palacio de Rubianes Hotel & Golf. Es el resultado de la personalísima y cuidada restauración de un antiguo palacio asturiano de arquitectura única y singular convertido en un moderno y acogedor hotel.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: asturiana

Cerrado: a consultar con el establecimiento

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: parking gratuito y wifi gratuito

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- **Primero:** degustación de ensalada Palacio de Rubianes y ensalada templada de Pitu Caleyá
- **Segundo:** degustación de lomos de merluza al aroma de manzana, rodaballo con refrito de langostinos, medallones de ibérico albardados y solomillo al foie con reducción de Pedro Ximénez
- Postre
- Bebidas incluidas



© D.R. Asador Riegu. Fotos no contractuales.

Asador Riegu

LLANES

Situado a muy pocos minutos del Idolo de Peña Tu, y muy cerca de los espectaculares «bufones» de Vidiago, Asador Riegu cumple 30 años ofertando los mejores asados en horno de leña de la comarca oriental asturiana. Dispone de tienda de productos artesanales y quesos regionales, donde destaca el Queso de Vidiago.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: asturiana tradicional

Abierto: V-S (13h - 16h y 21h - 22h45), D (13h - 16h)

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: terraza, bar, parking privado y reservas para grupos

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Menú a compartir: chorizo criollo al horno de leña, paté de la casa y cachopo a compartir
- Postre asturiano: frixuelos
- Botella de sidra
- Café o infusión

Tu privilegio

- Descuento del 5% en la tienda de productos regionales, así podéis llevaros a casa especialidades locales o hacer un regalo gastronómico



© D.A. Hotel Rural Posada El Solar. Fotos no contractuales.

Restaurante Posada El Solar

GALIZANO

El Restaurante Posada El Solar ofrece comidas y cenas, menús, hamburguesas y raciones típicas, con los que podréis disfrutar de la gastronomía de la tierra. El servicio se podrá ofrecer en el mismo restaurante, en la cercana Taberna Cucabrera o en Galizano.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: española tradicional

Abierto: a consultar con el establecimiento

Establecimiento: alojamiento, terraza, parking gratuito, wifi gratuito y gin tonic bar

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Platos y bebidas a la carta por el valor del cheque-regalo

Tu privilegio

- Descuento del 10% en alojamiento





Restaurante Hotel Mar Azul y Surf

SUANCES

Este espacio dedicado al placer de los sentidos, le deleita con unos platos diseñados por el Chef, que reivindica una cocina tradicional con toques de modernidad. Una cocina de sabores y texturas en la que se sabe lo que uno se está comiendo, con calidad en la materia prima, imaginación en la concepción, cuidado en la elaboración y mucho cariño en todas las etapas del proceso.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: cántabra tradicional

Cerrado: enero

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: parking con suplemento (9€), wifi gratuito y terraza

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Mariscada
- Postre
- Café
- Vino Albariño

Tu privilegio

- Descuento del 20% en alojamiento en el Hotel Azul



© D.R. Makseuf-Shutterstock. Fotos no contractuales.

Restaurante Oyambre

COMILLAS

En Comillas, situado cerca del mar y con los Picos de Europa al horizonte, se encuentra el hotel Abba Comillas Golf. En el restaurante Oyambre, encontrarás todo lo que un comensal puede esperar, ya que en él se aúnan exquisitamente la cocina tradicional junto a una cocina de autor.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: tradicional con toque de autor

Abierto: a consultar con el establecimiento

Establecimiento: posibilidad de alojamiento, terraza, parking gratuito y wifi gratuito

Tu experiencia Wonder ⁺₊

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Entrante: ensalada de queso y tomate con aceite de albahaca
- Primero: risotto de setas y langostinos
- Segundo: lomo alto de ternera a la plancha o bacalao a la montañesa
- Postre: pastel de nueces y salsa de chocolate caliente
- Bebidas incluidas



Restaurante El Urogallo

CAMALEÑO

El restaurante se encuentra ubicado en Camaleño, cercano a Potes. Decorado con temática cinegética. Cuenta con bar, vinoteca, terraza y comedor; además de con una amplia carta de platos de caza y cocina local así como varios menús de distintos precios y composiciones.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: cántabra

Cerrado: del 10/12 al 26/12

Abierto: L-D (13h30 - 16h y 20h30 - 22h30)

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Una cena

Ejemplo de menú

- Entrante: carpaccio de corzo con virutas de foie y pastel de pato en hojaldre
- Principal: a escoger entre hamburguesa de la casa, chuletitas de corzo, bacalao al pisto o entrecot
- Postre
- Copa de vino o agua



Posada Restaurante Prada a Tope

TRECEÑO

La esencia de la cocina de Prada a Tope es hacer las cosas como siempre: olla a fuego lento y con carbón vegetal, setas en todas las temporadas recogidas en los alrededores y una despensa donde solo hay productos naturales y artesanos.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: castellana
Restaurante recomendado por la guía Michelin y calificado «BIB gourmand»

Cerrado: segunda quincena de junio

Abierto: a consultar con el establecimiento

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: alojamiento

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- **Primero:** besitos cántabros, revuelto de mercedes y setas silvestres a la plancha
- **Segundo:** tacos de buey a la plancha o carrilleras de ibérico caramelizadas
- **Postre:** copa de la casa con crema de limón con castañas en almíbar
- **Vino ecológico, cerveza, refresco y agua**



Casona Camino de Hoz

HOZ DE ANERO

La Casona Camino de Hoz es el resultado del esfuerzo realizado por la familia Hermosa para mantener esta casona cántabra desde hace ya cinco generaciones. Su cocina es de estilo tradicional, elaborada con aceite de oliva virgen y sal de los parques naturales de España que hará que os sintáis como en vuestra propia casa.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: tradicional

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: parking gratuito, wifi gratuito, jardín y alojamiento

Tu experiencia Wonder⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Platos a la carta por el valor del cheque-regalo
- Bebidas incluidas





Restaurante Aroma

A CORUÑA

Aroma abrió sus puertas en septiembre de 1993. A día de hoy, es un restaurante con gran acogida por los clientes. Trabajan con ilusión y energía para ofrecer una gran calidad en sus servicios, así como, hacer disfrutar a quien se anime a visitarlos.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: gallega

Abierto: L-D (8h - 24h)

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: wifi gratuito

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: pulpo a la gallega con cachelos, pimientos de padrón y calamares del día a la romana
- Segundo: secreto de cerdo ibérico
- Postres variados
- Café
- Botella de vino, 2 cervezas o 2 refrescos



Restaurante Da India

A CORUÑA

En el Restaurante Da India podréis disfrutar de la mejor cocina tradicional hindú. La carta tiene una amplia selección de platos con notas sutiles y sabores refinados. En un ambiente agradable; la hospitalidad y lo mejor de la cocina india harán de su cena un viaje culinario muy agradable.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: hindú

Reserva previa

Abierto: M-J y D (13h30 - 15h30 y 21h - 23h),

V-S (13h30 - 15h30 y 21h - 23h30)

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: bar, bodega y realización de eventos

Tu experiencia Wonder ⁺₊

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: a escoger entre empanadilla de verduras, torta de pan hecho en el tandoor o pan de lentejas con 3 tipos de salsa
- Segundo: carne de pollo y cordero macerado en las especias afrodisíacas terminadas en el tandoor o arroz basmati con verduras frescas
- Postre: arroz con leche con 7 tipos de frutos secos diferentes a escoger
- Té negro
- Vino hindú



Pensión Rústica O Rincón da Baiuca

MUXÍA

O Rincón Da Baiuca es una antigua casa de labranza situada en A Baiuca, a la entrada de Muxía, en pleno corazón de la Costa da Morte. Además de ser una casa dedicada a la labranza, antiguamente tenía una pequeña taberna. En A Baiuca sentirás la naturaleza muy cerca de ti mientras saboreas los platos típicos de la zona.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: tradicional

Disponibilidad limitada en julio y agosto

Cerrado: del 10/01 al 31/01

Establecimiento: parking gratuito, alojamiento, wifi gratuito y terraza exterior

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: ensalada de queso de cabra, cebolla a la miel y gulas al balsámico
- Segundo: estaca de ternera con salteado de manzana verde, salsa barbacoa, tomate relleno de cremoso con queso azul y patata paja
- Postre: mousse de frutos de sus bosques con cacao amargo
- Vino de la casa y agua



Hotel Restaurante A Marisqueira

OLEIROS

Hotel Restaurante A Marisqueira dispone de un restaurante-cafetería cubierto que ofrece cocina gallega de mercado preparada con productos frescos. El restaurante tiene su propio vivero de peces y ofrece platos elaborados con ingredientes locales.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: gallega

Cerrado: del 15/11 al 15/01

Abierto: L-S (13h - 15h30 y 20h - 22h30)

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: terraza cubierta, parking con suplemento (3€), wifi gratuito y alojamiento

Tu experiencia Wonder ⁺₊

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Boquerones aliñados
- Anchoas del cantábrico en aceite de oliva
- Pimientos del piquillo rellenos de carne y acompañados de arroz
- Mejillones escabechados de la casa
- Pulpo con gambas al ajillo
- Navajas de Finisterre a la plancha
- Postre de la casa
- Copa de vino, cerveza o agua
- Café
- Chupitos de licores gallegos



Restaurante Casa Rosalía

OS ÁNXELES - BRIÓN

El Hotel Rural gastronómico Casa Rosalía se encuentra a pocos kilómetros de Santiago de Compostela. Cuentan con una cocina tradicional gallega combinada con jornadas gastronómicas que organizan de manera eventual, y todo en un entorno rural para que vuestra experiencia resulte todo un éxito.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: gallega tradicional

Abierto: L-D (13h30 - 15h30 y 20h30 - 23h)

Establecimiento: alojamiento, vista excepcional, bar, cafetería y restaurante a la carta

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- **Primero:** a escoger entre salteado de setas y langostinos, pastel de cabracho o mousse de bonito y grelos
- **Segundo:** a escoger entre arroz caldoso con pulpo y verduritas, brocheta de merluza, salmón con almejas, lomo de cerdo en salsa de nueces o jarrete de ternera estofado
- Postre a escoger de la carta
- Café
- Botella de vino Ribeiro o Mencia, cerveza, refresco o agua



Café-Bar Bicoca

SANTIAGO DE COMPOSTELA

Gastro-bar acogedor y con buen ambiente. Cocina de mercado con originalidad. Variada carta de ensaladas y tostas, hamburguesas gourmet de buey gallego, especialidad en pulpo a la plancha y excelentes postres caseros, así como una completa carta de vinos, cócteles y combinados.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: mediterránea

Abierto: M (10h30 - 17h), X-D (10h30 - 1h)

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: wifi gratuito, terraza, servicio para llevar y reservas para grupos

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: ensalada de rúcula con naranja, tomates cherry, nueces, pasas, rulo de cabra y aliño de miel y mostaza u otra ensalada de la carta a escoger para compartir
- Segundo: carrilleras de cerdo con puré de patatas, pulpo a la plancha, espaguetis al nero di seppia con langostinos al ajillo o falafel con ensalada
- Postre: tarta de Santiago o tarta de queso caseras
- Bebidas: botella de vino Mencía, Ribeiro o Godello



Casa A Pedreira

TROÁNS-CUNTIS

Van todos los días al mercado y eligen los mejores productos de la región: pescados, carnes, verduras, frutas... Los cocinan con el mejor ingrediente que se puede tener en una cocina: mucho cariño; y lo sirven en la mesa para que disfrutéis de la gastronomía gallega.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: gallega

Cerrado: del 15/12 al 01/03

Establecimiento: alojamiento, jardín, salón y wifi

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Aperitivo: chupito de crema de temporada
- Primero: vieira al horno estilo Vigo
- Segundo: merluza a la gallega
- Postre a escoger
- Botella de vino



Rectoral de Fofe

FOFE-COVELO

Ideal para relajarse, disfrutar de las vistas, respirar aire puro y degustar la mejor gastronomía casera. Los fogones de la Rectoral están siempre encendidos para deleite de los paladares de sus huéspedes. En la despensa los mejores ingredientes de la huerta, productos de temporada que nutren los platos que se cocinan aunando la cocina tradicional con conceptos de la restauración actual.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Reserva previa

Tipo de cocina: tradicional

Especialidad de la casa: carrillera estofada

Establecimiento: bar, alojamiento, realizan eventos para empresas, para grupos, familias y wifi

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: tostas de queso fresco con mermelada de pimiento y crema de verduras de temporada
- Segundo: carrillera estofada con arroz
- Postre: mousse de limón
- Vino Menciá Ribeira Sacra

Restaurante Fidel

SANXENXO

El Restaurante Fidel está en busca de la mejora continua por perfeccionar y crear nuevos platos que van incorporando cada semana, por eso su carta nunca es igual. El restaurante Fidel mantiene la esencia de los platos, puesto que están elaborados con materias primas de primerísima calidad. Todo ello hace del lugar un sitio confortable y familiar.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: tradicional

Abierto: L-D (10h - 16h y 20h - 24h)

Accesible para personas con movilidad reducida

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: marisco
- Segundo: pescado o carne
- Postre casero
- Bebidas incluidas



Quinta de San Amaro

MEAÑO

Quinta de San Amaro es un pequeño hotel en cuyo interior se halla un confortable restaurante abierto a todo el público, con magníficas vistas al Valle del Salnés. Su terraza, alrededor de una piscina, es una agradable experiencia para almorzar o cenar y sus platos están basados en la cocina tradicional gallega y de mercado.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: gallega de mercado

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: vistas excepcionales, jardín, alojamiento, terraza, parking y wifi

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: milhojas de manzana y setas
- Segundo: confit de pato con aroma de naranja
- Postre: peras al vino
- Copa de vino y agua



Restaurante Mesón de Alberto

LUGO

El Restaurante Mesón de Alberto está situado en el casco histórico de la ciudad bimilenaria de Lugo desde el año 1975. Vienen ofreciendo desde hace más de 35 años un servicio de calidad, como se merecen sus clientes. Basados en la calidad de nuestros productos más representativos de la gastronomía gallega.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: gallega
Abierto: L, X-S (13h - 16h y 20h - 23h30), M, D (13h -16h)
Accesible para personas con movilidad reducida
Establecimiento: vinoteca, comedor privado, wifi, catering, parking público y servicio a domicilio

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas
• Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Platos a la carta por el valor del cheque-regalo
- Bebidas incluidas

Tu privilegio

- Descuento del 10% en el menú para la tercera persona
- Descuento del 10% en la segunda visita



© D.R. Bastianimage - stockphoto.com / Photo.com

Aldea Rural Pazos de Arenteiro

PAZOS DE ARENTEIRO

Aldea Rural Pazos de Arenteiro, situada en una espectacular aldea milenaria en el Ribeiro. Cocina artesana basada en producto de calidad. Los comensales podrán degustar un menú estacional donde sus profesionales se esmerarán en producir una cocina honesta, noble, actual y de raíces con deleite asegurado.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de comida: tradicional

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: wifi gratuito, alojamiento, restaurante, parking gratuito y terraza exterior

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Una cena

Ejemplo de menú

Menú según temporada compuesto por:

- Entrante
- Principal
- Postre
- Copa de de vino, cerveza, refresco o agua



Casa Tino Fandiño

ALLARIZ

El Restaurante Casa Tino Fandiño cuenta con casi 75 años de tradición. Ofrece comida típica gallega con productos de primera calidad. El restaurante se encuentra ubicado en un antiguo horno rehabilitado en la villa de Allariz (Patrimonio urbanístico europeo).

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: gallega tradicional

Abierto: L (13h30 - 16h), X-D (13h30 - 16h y 20h30 - 23h30)

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: bar, comedor privado, wifi y reservas para grupos

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: empanada de zamburiñas o xoubas
- Segundo: morcillo de ternera estofado o lubina al horno
- Postre: filloas con crema de castañas
- Vino Mencia o Ribeiro, cerveza, refresco o agua

Tu privilegio

- Chupitos incluidos





El Rincón de Lorena

BADARÁN

El restaurante El Rincón de Lorena, dentro del Hotel Conde de Badarán en la Rioja, ofrece una cocina basada en las recetas más tradicionales de la gastronomía riojana fusionada con una cocina de autor, con especialidades como la zarzuela de marisco en salsa marinera o los huevos trufados con su velouté de hongos.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: riojana de autor

Reserva previa

Cerrado: del 01/01 al 31/01

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: alojamiento, wifi y parking

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: patatas a la riojana
- Segundo: bacalao a la riojana
- Bebidas incluidas





Asador Aurrekoetxe

MUNGIA

El Asador Aurrekoetxe se encuentra en las afueras de Mungia, en un entorno rural privilegiado. Hace 22 años fue inaugurado este antiguo basterri (caserío tradicional vasco construido en piedra) y restaurado por sus propietarios. Maravilloso lugar para saborear la cocina vasca tradicional.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: vasca tradicional

Abierto: X-L (13h30 - 16h30 y 20h - 22h30)

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: servicio de terraza cubierta, zona infantil, parking privado, vinoteca y ambientación tematizada

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: a escoger entre revuelto de setas con ajetes y trigueros, morcilla artesana de Burgos con pimientos rojos caseros o gambas a la plancha (6 piezas)
- Segundo: lomo de merluza Aurrekoetxe con fuente de ensalada verde de las huertas de Larrauri o churrasco a la brasa con guarnición de patatas fritas
- Postre casero a escoger
- Copa de vino Rioja Crianza y agua mineral

Tu privilegio

- Descuento del 5% en bodega
- Cóctel





Restaurante Izarza Jatetxea

SONDIKA

Encantador restaurante, ubicado en una antigua escuela de barriada con amplios jardines, en un ambiente natural y lleno de libertad. En sus platos podrás degustar una magnífica cocina elaborada de carácter tradicional con toques modernos, que no dejará a vuestro paladar indiferente.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: vasca

Cerrado: el 01/01, 24/12, 25/12, 31/12, Semana Santa y dos semanas en agosto (a consultar)

Abierto: D-V (13h - 16h), S (13h - 16h y 21h - 23h)

Establecimiento: terraza cubierta, wifi gratuito y parking público

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: micuit de pato con confitura de tomate y mantequilla de naranja con tostas de pasas y nueces
- Segundo: bacalao pochado en pil-pil de calabaza con puré de purrusalda y crujiente perejil
- Postre: copa de crema de arroz con leche y avellanas
- Nata de cava y crujiente manzana incluido
- Botella de vino tinto de Rioja, rosado o blanco y agua



© D.S. Ortzi Kafe Restaurante. Fotos no contractuales.

Ortzi Kafe Restaurante

ETXEBARRI

El Kafe Restaurante Ortzi dispone de un local amplio y moderno inaugurado en diciembre del año 2006. Situado en el corazón de Etxebarri y dirigido por los hermanos Maguregui. En el Ortzi son profesionales con experiencia y ponen toda su experiencia en la cocina al servicio de los clientes.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: vasca

Abierto: L-S (8h - 23h)

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: bar y wifi gratuito

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: tres entrantes (a compartir)
- Segundo: pescado del día o selección de carnes
- Postre moderno elaborado artesanalmente
- Bebidas incluidas



Restaurante Gure Ametzak

BILBAO

Venid a disfrutar de la maravillosa y tradicional cocina vasca, aunque no exenta de deliciosos y sutiles toques modernos, que harán que no quedéis indiferente ante su exquisitez. Embriagaros del buen comer del norte y de su merecida y conocida fama. No dejéis que os lo cuenten, pero si que las papilas gustativas disfruten de un momento único.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: vasca

Cerrado: del 23/12 al 01/01

Establecimiento: cafetería, calefacción, terraza y wifi gratuito

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: ensalada de tres lechugas con medallón de queso de cabra y huevas de caviar
- Segundo: chuletón de aproximadamente 1 kg. con patatas y pikillos
- Postre: profiteroles rellenos de nata con chocolate
- Botella de vino Rioja crianza

Tu privilegio

- Descuento del 10% en la próxima visita





Restaurante Marixa

LAGUARDIA

El Hotel Marixa ofrece un excelente servicio de restauración, buscando un equilibrio entre la modernidad y la tradición, con una visión muy personal de la cocina tradicional riojana. Hacén presencia los productos de la tierra y verduras y carnes de excelente calidad, junto a los mejores vinos y su gran repostería casera.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: riojana de autor

Cerrado: el 25/12 y 01/01

Establecimiento: wifi gratuito, alojamiento, terraza, bodega con una de las cartas de vinos más extensas de la región y posibilidad de cuna y cama supletoria

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: jamón bodega reserva, pudding de piquillos y paté de pato a las finas hierbas con tostadas
- Segundo: cordero asado con guarnición de patatas panadera y ensalada
- Postre: tarta natural con salsa inglesa
- Pan
- Vinos jóvenes de Rioja alavesa y agua mineral



Restaurante Arcos de Quejana

QUEJANA AYALA

Entre Bilbao y Vitoria, el Valle de Ayala se impone no sólo por su belleza y el verdor de sus bosques, sino por su importancia en la historia del País Vasco. En este enclave se encuentra Arcos de Quejana, en un edificio con vistas al valle del siglo XVII recientemente restaurado cuyo establecimiento cuenta con una cuidada carta que mezcla la tradición vasca con el refinamiento más contemporáneo.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Q de calidad turística y recomendado por Guía Michelin

Cerrado: Navidad

Abierto: L-V (13h - 15h30), S-D (14h - 15h30)

Horario cenas: V-S (21h - 22h30)

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: terraza, parking gratuito, wifi gratuito y posibilidad de alojamiento

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

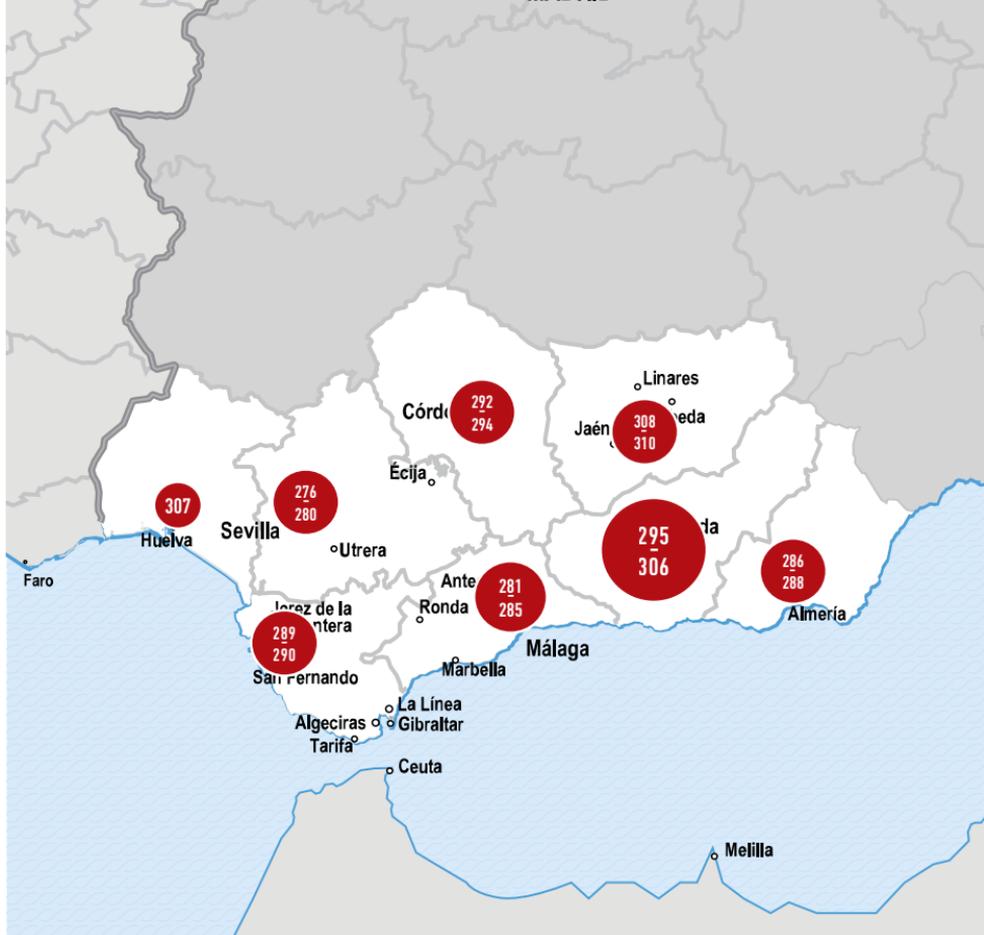
Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- **Primero:** ensalada de guacamole y langostinos con huevas de trucha y vinagreta de frambuesa
- **Segundo:** lenguado relleno de verduras con salsa de almendras
- **Postre:** sorbete de coco, piña y Malibú
- **Vino tinto, rosado o agua**

MADRID ○





ZONA SUR

65 restaurantes

Andalucía

Sevilla

| | |
|----------------------------------|-----|
| Hostería Casa Adriano | 276 |
| Restaurante La Morenita | 278 |
| Restaurante Abrasador Casa Pedro | 279 |
| Restaurante La Laguna | 280 |

Málaga

| | |
|--------------------------------------------|-----|
| Restaurante Abrasador La Carreta | 281 |
| Casa de la Era | 282 |
| Spicy sombrero indian & mexican restaurant | 284 |
| Restaurante Indian City | 285 |

Almería

| | |
|-------------------------|-----|
| Bodegas Perfer | 286 |
| Hotel AR Golf Almerimar | 288 |

Cádiz

| | |
|------------------------|-----|
| La Terraza de Sindhura | 289 |
| El Señorío Gourmet | 290 |

Córdoba

| | |
|-----------------------------------------|-----|
| Restaurante Monasterio de San Francisco | 292 |
| Restaurante Abrasador La Ronda | 293 |
| Restaurante Abrasador El Perol | 294 |

Granada

| | |
|-----------------------------------------------|-----|
| Restaurante Tablao Jardines de Zoraya | 295 |
| Restaurante Abba Mía | 296 |
| La Grotta Ristorante | 297 |
| Restaurante Santa Cruz | 298 |
| Restaurante Abrasador Las Lomas | 299 |
| Restaurante Llano Piña | 300 |
| Restaurante Abrasador El Cercado | 301 |
| Restaurante Oñate | 302 |
| La Posada de Colomera | 303 |
| Restaurante Fabiola | 304 |
| Restaurante Abrasador Camping Don Cactus | 305 |
| Restaurante Abrasador Jardines de las Conchas | 306 |

Huelva

| | |
|------------------------------|-----|
| Restaurante Hacienda Montija | 307 |
|------------------------------|-----|

Jaén

| | |
|-----------------------------------------|-----|
| Restaurante Abrasador Sierra del Segura | 308 |
| Restaurante Palacio Las Manillas | 309 |
| Restaurante El Puerto | 310 |

Islas Canarias

Las Palmas

| | |
|--------------------------------|-----|
| Restaurante Cuchillo y Tenedor | 312 |
|--------------------------------|-----|

Más 30 experiencias disponibles en la web





Hostería Casa Adriano

ALANÍS DE LA SIERRA

Gracias a la recopilación de las recetas tradicionales, los fogones de Casa Adriano ofrecen degustar comida casera hecha a fuego lento, con mimo y con productos del entorno; desde carnes de caza y guisos tradicionales a setas de temporada.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: tradicional

En verano las cenas son servidas en el jardín

Reserva previa

Cerrado: del 01/09 al 10/10

Abierto: L y X-D (14h - 16h y 21h - 24h)

Establecimiento: terraza, parking gratuito, wifi gratuito y alojamiento

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Menú degustación basado en productos autóctonos de temporada
- Postre de elaboración propia
- Vino de la tierra artesanal



© D. La Casasa de Calerón ***. Fotos no contractuales.

Restaurante La Morenita

OSUNA

En un ambiente tranquilo y acogedor podréis disfrutar de una amplia carta de platos artesanales, elaborados con productos de la tierra y básicos de nuestra cocina mediterránea que lo han hecho que sea recomendado en la prestigiosa Guía Michelin.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: mediterránea

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: parking con suplemento (5€), wifi gratuito, bar, jardín, alojamiento, terraza y salón privado

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

Menú según temporada compuesto de:

- Aperitivo
- Entrante (a compartir)
- Plato principal
- Postre
- Dos copas de vino y botella de agua



Restaurante Abrasador Casa Pedro

DOS HERMANAS

Restaurante asociado a la marca Abrasador, se sirven carnes de ternera e ibérico procedentes de la ganadería del grupo familiar en Menasalbas (Toledo) desde hace más de 30 años. Tener ganadería propia permite a Abrasador intervenir en cada una de las fases por las que pasa la carne. También hay ensaladas, verduras, platos típicos de la zona y pescados del día.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: a la brasa

Especialidad de la casa: carnes e ibéricos de crianza propia

Reserva previa

Abierto: L-V (7h - 17h y 19h - 24h), S-D (12h - 24h)

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: plato de jamón ibérico y ensalada de queso fresco
- Segundo: chuletón de paleta ibérica y medallón de cadera de ternera amielada y curry
- Postre: vasito de tarta de queso
- Botella de vino

Tu privilegio

- Descuento del 5% en almuerzos o cenas a la carta



Restaurante La Laguna

GERENA

En el municipio sevillano de Gerena se encuentra el restaurante La Laguna con una extensa carta que complace todo tipo de sensibilidades culinarias. Especializados por la tradición en barbacoas y parrilladas, La Laguna ofrece desde un buen solomillo a la auténtica carne de caza. Merece la pena guardarse un último suspiro para el final por su variada carta de postres artesanos, excusa perfecta para una larga sobremesa rodeado de cariño andaluz.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: tradicional

Abierto: a partir de las 9h

Establecimiento: parking gratuito, alojamiento y celebración de eventos familiares

Tu experiencia Wonder ⁺₊

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

Menú según temporada compuesto de:

- Primero
- Segundo
- Pan
- Postre
- Botella de vino



Restaurante Abrasador La Carreta

RONDA

Restaurante asociado a la marca Abrasador, se sirven carnes de ternera e ibérico procedentes de la ganadería del grupo familiar en Menasalbas (Toledo) desde hace más de 30 años. Tener ganadería propia permite a Abrasador intervenir en cada una de las fases por las que pasa la carne. También hay ensaladas, verduras, platos típicos de la zona y pescados del día.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: a la brasa

Especialidad de la casa: carnes e ibéricos de crianza propia

Reserva previa

Abierto: L-D (11h - 23h)

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: plato de jamón ibérico y ensalada de queso fresco
- Segundo: chuletón de paleta ibérica y medallón de cadera de ternera amielada y curry
- Postre: vasito de tarta de queso
- Botella de vino

Tu privilegio

- Descuento del 5% en almuerzos o cenas a la carta





Casa de la Era

MARBELLA

En un enclave único con espectaculares vistas al mar y a la sierra, rodeado de un vergel de especies autóctonas y a 2 minutos del centro de Marbella, se encuentra el establecimiento Casa de la Era. Una apuesta por los sabores más tradicionales de la gastronomía andaluza, con recetas antiguas, rescatadas muchas de ellas de la memoria de los más veteranos del lugar.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: andaluza tradicional

Dispone de huerto y corral propios de los que se abastece la cocina
Imprescindible reserva previa

Abierto: M-D (12h30 - 16h),
verano y Semana Santa: L-D (12h30 - 16h y 20h - 22h30)

Establecimiento: vistas excepcionales, bar, bodega, terraza,
alojamiento, parking y wifi

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: fritura de queso de cabra con mermelada de arándanos
- Segundo: rabo de toro o bacalao con tomate
- Postre: helado de turrón
- Vino, cerveza, refrescos o agua (dos bebidas por persona)



© D.R. Mairis & Krieger-Shutterstock. Fotos no comerciales.

Spicy sombrero indian & mexican restaurant

TORREMOLINOS

Spicy Sombrero es un restaurante especializado tanto en comida mexicana como en comida india, con sabores originales y con el picante al gusto del comensal. El servicio es muy cercano, con un personal preparado que conoce de primera mano la variada gastronomía que ofrecen.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: mexicana-hindú

Cerrado: martes de enero a marzo

Abierto: L-D (14h - 24h)

Establecimiento: organización de eventos

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

Menú hindú:

- Entrante: pamadams y pollo pakoras, samosa de verdura o carne con cebolla bhaji
- Plato principal: pollo tikka masala o cordero bhuna
- Postre a escoger entre: pistacho kulfi, brownie de chocolate, chimichanga de plátano o enchilada de manzana con helado
- Bebidas incluidas

O

Menú mexicano:

- Entrante a escoger
- Principal a escoger entre: enchiladas, fajitas, burritos, quesadilla de pollo o ternera o costilla a la barbacoa (servido con patatas gajo)
- Postre a escoger entre: mango, pistacho kulfi, brownie de chocolate con helado, chimichanga de plátano o enchilada de manzana con helado
- Bebidas incluidas



Restaurante Indian City

BENALMÁDENA COSTA

Cocina hindú de la mejor calidad, tanto para amantes del picante como para los que prefieren platos más suaves. Disfrutaréis de una amplia y variada carta con una gran selección de platos. El ambiente es cálido y acogedor. En definitiva, un local donde se está muy a gusto.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Cerrado: miércoles

Abierto: L-D (13h30 - 15h30 y 18h30 - 24h)

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: terraza

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Papadom y salsas
- Surtido de snacks
- Langostinos jumbo marinado con yogur y especias y hecho al horno
- Ginger Cordero
- Arroz con champiñones
- Cheese Nan o Indian City Nan
- Surtido de postres
- Botella de Vino Rioja Crianza





Bodegas Perfer

ULEILA DEL CAMPO

En la zona alta de las bodegas han creado un restaurante con una personalidad especial, muy amplio y al mismo tiempo acogedor. Iluminación indirecta, tonos cálidos, comodidad en las mesas, así como otras estancias con sofás y zonas para disfrutar del paso por las bodegas.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: tradicional

Abierto: L-D (8h - 13h y 15h - 20h)

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: bar, vinoteca, comedor privado, terraza y parking privado

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- **Primero:** degustación de tomate ecológico, surtido de embutidos caseros y queso de Uleila
- **Segundo:** degustación de revuelto de morcilla, arroz cortijero, asado de cabrito y patatas a lo pobre
- **Postre:** flan casero con macedonia de frutas
- **Vino Perfer**



Hotel AR Golf Almerimar

EL EJIDO

El Hotel AR Golf Almerimar dispone de diferentes espacios y ambientes para disfrutar de una elaborada y variada oferta gastronómica. «Restaurante Principal Buffet», con una amplia selección de las mejores especialidades de la región. «Restaurante Casa Club de Golf» donde disfrutar de un agradable almuerzo o cena con vistas al campo de golf. «Lobby Bar Terraza», el entorno perfecto para disfrutar de un cóctel y snack o el nuevo restaurante japonés «Ikari Sushi Bar» con una variada selección de ensaladas, platos calientes, makis y uramakis.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: mediterránea

El restaurante «Casa Club de Golf Almerimar» sólo es válido en almuerzo

Establecimiento: wifi gratuito, zona de refrescos, alojamiento, jardines y campo de golf Almerimar

Tu experiencia Wonder ++

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

Menú según temporada compuesto de:

- Primero
- Segundo
- Postre
- Café
- Copa de vino, cerveza o refresco



La Terraza de Sindhura

VEJER DE LA FRONTERA

La Terraza de Sindhura cuenta con unas deslumbrantes vistas del campo y del mar, el restaurante se ha convertido en uno de los lugares preferidos por los residentes de la zona y visitantes de paso. Una cocina muy cuidada elaborada con verduras de su huerto propio, carnes de la zona, pan elaborado cada día y mucho más.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: italiana

Cerrado: de diciembre a febrero

Establecimiento: playa privada, alojamiento, parking gratuito y wifi

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Platos a la carta por el valor del cheque-regalo
- Bebidas incluidas





El Señorío Gourmet

ARCOS DE LA FRONTERA

Señorial hacienda andaluza, en Cádiz, cuyos cimientos soportan seis siglos de historia. El restaurante, al igual que el hotel, es de gestión familiar, y exclusivo para los residentes; sin embargo hace poco, se ha abierto al público nuestra terraza acristalada con vistas al lago donde, previa reserva, ofrecemos una selección de especialidades andaluzas con un toque mediterráneo.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: andaluza

Dispone también de platos vegetarianos previa petición y reserva

Reserva previa

Establecimiento: bar, jardín, alojamiento, parking gratuito, patio andaluz, wifi y terraza

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Una cena

Ejemplo de menú

- Primero: revuelto de espárragos trigueros con crujiente de jamón serrano
- Segundo: churrasco de pollo a la plancha con verduras de la huerta
- Postre: sorbete de mandarina con culis de menta
- Media botella de vino de Arco

Tu privilegio

- Descuento del 15% sobre la tarifa de la habitación si se reserva noche de hotel



Restaurante Monasterio de San Francisco

PALMA DEL RÍO

El Monasterio de San Francisco tiene una cocina andaluza enriquecida por las aportaciones de las culturas que han poblado este territorio. Servida en los espléndidos claustros del Monasterio en las noches de verano, y en el refectorio en invierno. En otoño e invierno, durante la época de cacerías, la carta se completa con las mejores recetas de la cocina de caza.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: cordobesa tradicional

Dispone de menús para vegetarianos

Imprescindible reserva previa

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: parking gratuito, zona de refrescos y alojamiento

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Entrante: de la casa
- Primero: salmorejo cordobés con huevo y jamón ibérico
- Segundo: lomo a la sal
- Postre: milhojas de crema con chocolate caliente
- Café incluido
- Vinos del monasterio y agua mineral



Restaurante Abrasador La Ronda

CARCABUEY

Restaurante asociado a la marca Abrasador, se sirven carnes de ternera e ibérico procedentes de la ganadería del grupo familiar en Menasalbas (Toledo) desde hace más de 30 años. Tener ganadería propia permite a Abrasador intervenir en cada una de las fases por las que pasa la carne. También hay ensaladas, verduras, platos típicos de la zona y pescados del día.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: a la brasa

Especialidad de la casa: carnes e ibéricos de crianza propia
Reserva previa

Abierto: L (7h - 11h), M (7h - 17h), X-S (7h - 1h) y D (12h - 1h)

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: plato de jamón ibérico y ensalada de queso fresco
- Segundo: chuletón de paleta ibérica y medallón de cadera de ternera amielada y curry
- Postre: vasito de tarta de queso
- Botella de vino

Tu privilegio

- Descuento del 5% en almuerzos o cenas a la carta



© D.R. Konder83-Shutterstock. Fotos no contractuales.

Restaurante Abrasador El Perol

CÓRDOBA

Restaurante asociado a la marca Abrasador, se sirven carnes de ternera e ibérico procedentes de la ganadería del grupo familiar en Menasalbas (Toledo) desde hace más de 30 años. Tener ganadería propia permite a Abrasador intervenir en cada una de las fases por las que pasa la carne. También hay ensaladas, verduras, platos típicos de la zona y pescados del día.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: a la brasa
Especialidad de la casa: carnes e ibéricos de crianza propia
Reserva previa
Cerrado: a consultar con el establecimiento en verano
Abierto: L-V (8h - 22h), S (9h - 16h)

Tu experiencia Wonder ⁺₊

Para 2 personas
• Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: plato de jamón ibérico y ensalada de queso fresco
- Segundo: chuletón de paleta ibérica y medallón de cadera de ternera amielada y curry
- Postre: vasito de tarta de queso
- Botella de vino

Tu privilegio

- Descuento del 5% en almuerzos o cenas a la carta



Restaurante Tablao Jardines de Zoraya

GRANADA

¿Quieres disfrutar de una verdadera noche flamenca? Los Jardines de Zoraya te proponen una grata experiencia para el paladar y para los sentidos. Saborea una buena copa de vino disfrutando de una hora de flamenco en el corazón del Albaicín. Porque no importa el lugar de donde vengas, te harán sentir como en casa.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: mediterránea-andaluza

Cena y espectáculo de flamenco: 19h o 21h45

Cena en jardín a 18h30 o 21h en función del tiempo

Reserva previa

Cerrado: el 24/12

Establecimiento: wifi gratuito, comedor interior y comedor exterior en el jardín, tablao interior y cafetería

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Una cena con espectáculo de flamenco

Ejemplo de menú

- Primero a compartir: tabla de jamón de Trévelez y queso de oveja de Montefrío
- Segundo a compartir: surtido de croquetas
- Pan incluido
- Botella de vino de la casa o jarra de sangría



Restaurante Abba Mía

GRANADA

En el Restaurante Abba Mía apuestan por una gastronomía selecta, equilibrio perfecto en los menús y en la selección de vinos. Abba Hoteles dispone de restaurantes con personalidad propia que se especializan en la gastronomía de cada lugar, especializado en cocina italiana con un inconfundible toque español, disfrutaréis de una sorprendente cocina imaginativa y variada con sabor mediterráneo.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: italiana con toque español

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: parking con suplemento, alojamiento, spa y gimnasio

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: lasaña de rosada y langostinos con salsa americana y nata agria
- Segundo: solomillo de ternera con hígado de pato y reducción de vino tinto
- Postre: cremoso tiramisú líquido con chocolate blanco y fresas
- Copa de vino



La Grotta Ristorante

ARMILLA

Es el restaurante italiano más grande de la provincia de Granada y con la carta de platos auténticamente italianos más amplia de Andalucía. Más de 1500 platos y, entre ellos, 42 tipos de pasta casera, 50 tipos de pizzas artesanas y una gran variedad de entrantes «antipasti», todos siguiendo la receta originaria italiana.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: italiana

Cada viernes monólogos en vivo a partir de las 23h

Reserva previa

Abierto: X-L (12h - 16h30 y 20h - 24h)

Establecimiento: cafetería, bar, bodega, parking y terraza

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: ensalada campestre y berenjenas a la parmesana
- Segundo: fagottini rellenos de queso, pera y salsa de setas y fettuccine nere alla marinara
- Postre: tiramisú
- Vino y agua



© D.R. HOTEL SANTA CRUZ. Fotos: M. Calvo/Alcalá

Restaurante Santa Cruz

GÜÉJAR SIERRA

Para aquellos que quieran disfrutar de la gastronomía de la zona de el Valle de Güéjar, el Hotel Santa Cruz es un lugar idóneo ya que su restaurante cuenta con una carta cuidada con platos de la gastronomía de la zona y, por otro lado, de cocina vegana lo que hacen que en él confluyan tradición y vanguardia.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: tradicional y vegana

Cerrado: del 03/04 al 16/06 y del 30/09 al 01/12

Establecimiento: alojamiento, restaurante y parking

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: ensalada de quesos y ahumados
- Segundo: redondo de pavo al vino tinto
- Postre: arroz con leche casero
- Bebidas incluidas



Restaurante Abrasador Las Lomas

GÜÉJAR SIERRA

Está ubicado en Güéjar Sierra un lugar privilegiado de Sierra Nevada, con unas fantásticas vistas sobre el pantano de Canales. Cocina casera con ingredientes de primerísima calidad. Con la experiencia de 33 años en Granada, conocen bien las necesidades de los clientes de la zona y esto les permite darles un trato más personalizado.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: a la brasa

Especialidad de la casa: carnes e ibéricos de crianza propia

Reserva previa

Abierto: L-D (9h - 22h)

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: plato de jamón ibérico y ensalada de queso fresco
- Segundo: chuletón de paleta ibérica y medallón de cadera de ternera amielada y curry
- Postre: vasito de tarta de queso
- Botella de vino



Restaurante Llano Piña

LOJA

El Hotel Rural Llano Piña es un hotel de nueva construcción con distintivo de marca de calidad territorial europea. El restaurante, del mismo nombre, se encuentra en el centro de Andalucía entre las dos sierras de Loja rodeada de olivos, vegetación y tierras de regadío; cuenta con una comida de calidad y con un buen servicio, cercano y familiar.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: mediterránea tradicional

Cerrado: el 24/12 y 31/12

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: parking gratuito, wifi gratuito y alojamiento

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- **Aperitivo:** paté de codorniz casero
- **Primero:** balsita de marisco
- **Segundo:** abanico ibérico a la parrilla
- **Postre casero**
- **Botella de vino D.O. Ribera del Duero**



Restaurante Abrasador El Cercado

ALCÚTAR

A los pies de Sierra Nevada, y a menos de una hora de la costa tropical, se encuentra el Complejo Rural El Cercado. El restaurante ofrece gran variedad de carnes a la brasa, cocinado en el tradicional horno de leña a la vista del cliente y nuestros platos típicos de La Alpujarra. Acompañados con vinos de calidad de Granada, además de una amplia selección de exquisita gastronomía mediterránea.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: a la brasa

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: terraza cubierta, wifi gratuito, bar, parking privado y reservas para grupos

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- **Primero:** plato de jamón ibérico y ensalada de queso fresco
- **Segundo:** chuletón de paleta ibérica y medallón de cadera de ternera amielada y curry
- **Postre:** vasito de tarta de queso
- Botella de vino



Restaurante Oñate

GUADIX

En el Hotel Palacio de Oñate tienen una cocina tradicional, no sólo por tener platos típicos de la comarca de Guadix en su carta, sino también por tener una gran variedad de platos típicos y vanguardistas. Estos platos son propios de la cultura mediterránea, y se elaboran con productos frescos y de gran calidad.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: mediterránea de vanguardia

Especialidad de la casa: cordero al horno con pasas y piñones

Imprescindible reserva previa

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: parking con suplemento (9€), wifi gratuito y alojamiento

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- **Primero:** crujiente de ternera acompañado con salsa de tres quesos
- **Segundo:** rape con gambas sobre salsa de vermouth y reducción de Pedro Ximenez
- **Postre:** tarta casera
- **Vino blanco Galira**



La Posada de Colomera

COLOMERA

A 25 kilómetros de Granada, y en plena frontera del reino del mismo nombre, se encuentra la Posada de Colomera, una casa de estilo mudéjar del siglo XVI. Podrás disfrutar de Sierra Nevada al frente, y de un paisaje lleno de contrastes con ríos, olivares y montes. La Posada está construida con inspiración romana, árabe y católica.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: granadina tradicional

Abierto: L-D (horario a consultar con el establecimiento)

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: alojamiento, wifi y terraza

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- **Primero:** dos entrantes (a compartir)
- **Segundo:** a escoger entre carne a la brasa o plancha y pescado al horno
- Postre casero
- Bebidas no incluidas



© D.R. Itzhak-Shulterstock. Fotos no contractuales.

Restaurante Fabiola

MOTRIL

El restaurante Fabiola, situado en una de las zonas más modernas de la Costa Tropical, en Granada, les invita a disfrutar de una increíble cocina de fusión con aroma mediterráneo. Alta cocina, decoración exquisita y de gran lujo.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: mediterránea creativa

Reserva previa

Cerrado: entre semana en invierno

Abierto: L-D (12h30 - 24h)

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: salón privado, terraza, vinoteca, guardarropa y wifi

Tu experiencia Wonder ⁺₊

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Aperitivo: copa de champán de bienvenida y tapa del día
- Primero: milhojas de mango y queso de cabra caramelizado con salsa de yogur
- Segundo: carne (presa marinada a baja temperatura con níspera texturizada) o pescado (caballa a la parrilla con arroz marinado)
- Postre: creme brulee caramelizada con fruta de temporada
- Bebidas incluidas



Restaurante Abrasador Camping Don Cactus

CARCHUNA - MOTRIL

El camping Don Cactus se encuentra situado en la Costa Tropical de Granada junto a la playa, entre la Costa del Sol de Málaga y la Costa de Almería. Una región única y diversa, el norte es árido y estepario, tocado por la intensidad de la luz del desierto. Un lugar excepcional para disfrutar del descanso y las mejores carnes de crianza propia de Abrasador.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: a la brasa

Especialidad de la casa: carnes e ibéricos de crianza propia
Reserva previa

Abierto: horario de invierno: L-D (13h - 16h y 19h - cierre);
horario de verano: L-D (13h - 16h y 20h - cierre)

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: plato de jamón ibérico y ensalada de queso fresco
- Segundo: chuletón de paleta ibérica y medallón de cadera de ternera amielada y curry
- Postre: vasito de tarta de queso
- Botella de vino

Tu privilegio

- Descuento del 5% en almuerzos o cenas a la carta



Restaurante Abrasador Jardines de las Conchas

BAZA

Restaurante asociado a la marca Abrasador, se sirven carnes de ternera e ibérico procedentes de la ganadería del grupo familiar en Menasalbas (Toledo) desde hace más de 30 años. Tener ganadería propia permite a Abrasador intervenir en cada una de las fases por las que pasa la carne. También hay ensaladas, verduras, platos típicos de la zona y pescados del día.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: a la brasa

Especialidad de la casa: carnes e ibéricos de crianza propia

Reserva previa

Abierto: M-D (9h - 23h)

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: plato de jamón ibérico y ensalada de queso fresco
- Segundo: chuletón de paleta ibérica y medallón de cadera de ternera amielada y curry
- Postre: vasito de tarta de queso
- Botella de vino

Tu privilegio

- Descuento del 5% en almuerzos o cenas a la carta

Restaurante Hacienda Montija

HUELVA

Establecimiento del siglo XI, magníficamente restaurado, situado a tan sólo 15 minutos de la playa y a 10 minutos del centro de Huelva. El establecimiento goza de una arquitectura encantadora con una fuerte influencia árabe. En el restaurante, podréis degustar platos típicos andaluces.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: andaluza

Válido solo de lunes a viernes en servicio de cena según disponibilidad

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: parking gratuito, wifi gratuito, bar, jardín y alojamiento

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Una cena

Ejemplo de menú

Menú según temporada compuesto de:

- Primero
- Segundo
- Postre
- Bebidas incluidas

Tu privilegio

- Descuento del 15% en noches contratadas en el hotel



© D.J. Stocker/Alamy - Shutterstock. Fotos no contractuales.

Restaurante Abrasador Sierra del Segura

PUENTE DE GÉNAVE

Restaurante asociado a la marca Abrasador, se sirven carnes de ternera e ibérico procedentes de la ganadería del grupo familiar en Menasalbas (Toledo) desde hace más de 30 años. Tener ganadería propia permite a Abrasador intervenir en cada una de las fases por las que pasa la carne. También hay ensaladas, verduras, platos típicos de la zona y pescados del día.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: a la brasa

Especialidad de la casa: carnes e ibéricos de crianza propia

Reserva previa

Abierto: L-V (7h - 23h), S-D (7h - cierre)

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: plato de jamón ibérico y ensalada de queso fresco
- Segundo: chuletón de paleta ibérica y medallón de cadera de ternera amielada y curry
- Postre: vasito de tarta de queso
- Botella de vino

Tu privilegio

- Descuento del 5% en almuerzos o cenas a la carta



Restaurante Palacio Las Manillas

SABIOTE

En un palacio medieval, se halla el restaurante del Palacio las Manilla, donde podréis disfrutar de una variada oferta gastronómica basada en una cocina saludable y en un ambiente muy cuidado. Entre los platos de carta podemos encontrar platos elaborados con productos de la huerta y carnes de la zona.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: jienense tradicional

Imprescindible reserva previa

Cerrado: de D-J entre enero y julio

Abierto: L-D (9h - 22h)

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: terraza, parking con suplemento (6€), wifi gratuito y alojamiento

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- **Primero:** degustación de patés
- **Segundo:** solomillo en salsa sabieteña
- **Postre:** helado de aceite de oliva
- Vino de la tierra



RESTAURANTE EL PUEBLO

RECEPCION



Restaurante El Puerto

TORRES

El Hotel Rural Puerto Mágina, ubicado en el corazón del Parque Natural de Sierra Mágina en Jaén, es un lugar de descanso y relax con magníficas instalaciones. Se encuentra en perfecta armonía con el paisaje. En el mismo complejo encontraréis el restaurante El Puerto, donde podréis saborear los platos típicos de la zona.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: parking gratuito, wifi gratuito, alojamiento y columpios para niños

Tu experiencia Wonder ++

Para 2 personas

- Platos y bebidas por el valor del cheque-regalo

Tu privilegio

- Degustación de dulces típicos





Restaurante Cuchillo y Tenedor

LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

El Restaurante Cuchillo y Tenedor está situado en la alegre ciudad de Las Palmas de Gran Canaria. La presentación de sus platos es delicada y exquisita, con la finalidad de satisfacer las necesidades de los paladares más refinados y exigentes. En definitiva, la cocina típica canaria presentada y elaborada bajo una visión actualizada y moderna, siempre bajo el amparo de la fértil tradición gastronómica de las islas.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: canaria tradicional

Reserva previa

Abierto: L-S (13h - 16h30 y 20h30 - 23h30), D (13h - 16h30)

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: degustación de entrantes
- Segundo: degustación de carne y pescado
- Postre de temporada
- Botella de vino

Tu privilegio

- Descuento del 10% para acompañantes



PORTUGAL
2 RESTAURANTES

ANDORRA
2 RESTAURANTES



OTROS PAÍSES

4 restaurantes

Andorra

Hotel & Spa Xalet Bringué 316

Portugal

Restaurante Acez 318



Hotel & Spa Xalet Bringué

EL SERRAT

El ambiente íntimo del restaurante de este hotel os invita a redescubrir la gastronomía de Andorra con delicados toques de cocina de autor. Y al caer la noche... os espera el lounge-bar, con una amplia selección de bebidas.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: de autor

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: parking con suplemento (11€), wifi gratuito y alojamiento

Tu experiencia Wonder ⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Entrante frío
- Entrante caliente
- Sorbete digestivo
- Plato principal
- Dos kir (cóctel)



Restaurante Acez

VENDAS NOVAS

La Albergaria Acez edificada a finales del s. XIX fue la primera casa de la ciudad en ser considerada de interés histórico. Su atmósfera es lujosa y a la vez confortable. Su restaurante está decorado con colores vibrantes y juega un contraste entre lo tradicional y lo antiguo. Saborear un momento en este elegante lugar es una experiencia muy recomendable.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tipo de cocina: portuguesa y española

Accesible para personas con movilidad reducida

Establecimiento: jardín, internet y alojamiento

Tu experiencia Wonder⁺⁺

Para 2 personas

- Un almuerzo o cena

Ejemplo de menú

- Primero: bacalao con broa, aceite y vinagre
- Segundo: a elegir
- Vino de la casa

CONDICIONES GENERALES DE UTILIZACIÓN

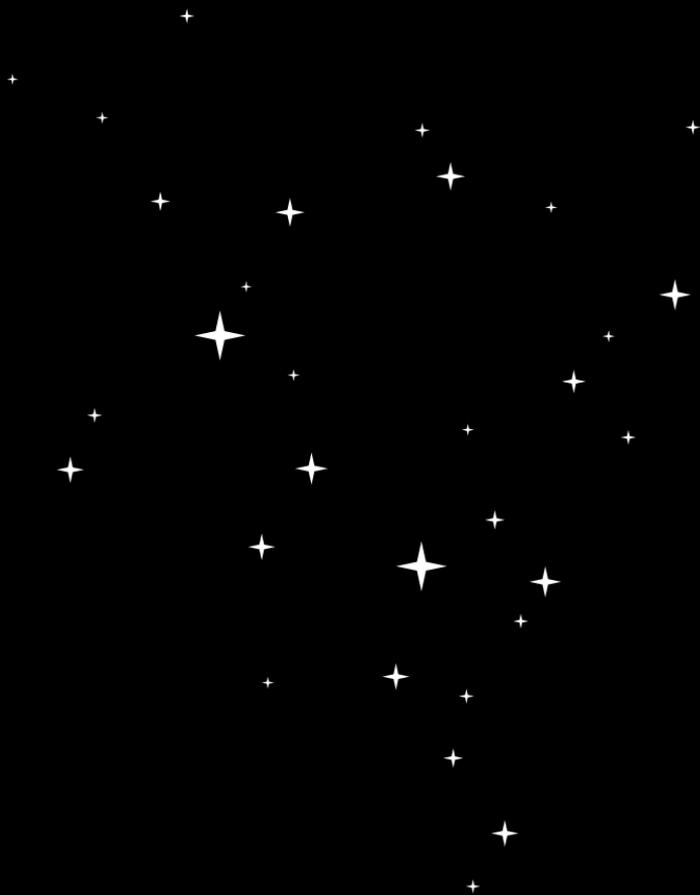
¿Cómo utilizar mi cheque-regalo?

- 1** El periodo de validez de su cheque regalo es de tres años y tres meses a partir del mes de compra del cofre regalo, para una sola de las actividades recogidas en la guía o en la web www.wonderbox.es donde aparecen todas las actividades asociadas a este cofre debidamente actualizadas. El pago de la tasa turística será por cuenta Beneficiario en el mismo momento de la estancia, siendo su importe por persona y día según lo establecido en cada región turística.
- 2** Se aconseja verificar la validez y el estatus del cofre regalo directamente en la web www.wonderbox.es y conservar un justificante de la compra en caso de problema de activación. WONDERBOX se reserva el derecho de no atender las reclamaciones de un Beneficiario que haya adquirido su cheque regalo fuera del circuito clásico de nuestra distribución de cofre regalo o si ha sido adquirido directamente a un particular.
- 3** Cuando vaya a realizar la reserva es imprescindible que informe al centro asociado que tiene un cheque regalo y tendrá que dar el código del cheque al mismo. Si no lo hace este puede rechazar su reserva cuando vaya a realizar la prestación. Para realizar la reserva debe contactar directamente con el establecimiento elegido, para ello, deberá coger el contacto del establecimiento que se encuentra siempre actualizado en nuestra web www.wonderbox.es. Registrándose en nuestra web www.wonderbox.es en su espacio personal e introduciendo su número de cheque regalo que se encuentra en la parte de atrás del cofre (número de 9 cifras) tendrá acceso a todos los colaboradores de su cofre y a sus datos actualizados. El beneficiario del cheque regalo deberá dirigirse directamente al colaborador para poder realizar cualquier prestación suplementaria.
- 4** Todas las prestaciones se proponen en función de las disponibilidades del centro asociado. Wonderbox no se hace responsable de cualquier indisponibilidad en las fechas elegidas. Le aconsejamos que reserve con antelación para poder optar a una mayor flexibilidad de fechas.
- 5** El centro asociado podrá exigirle el envío del cheque regalo para confirmar la reserva. Si fuera así, les aconsejamos que hagan el envío por correo certificado con acuse de recibo para tener constancia del envío y recepción. Ni Wonderbox ni el centro asociado se hacen responsables de la pérdida del cheque regalo.
- 6** En caso de no utilización, pérdida o destrucción del cheque regalo, ni el Comprador ni su Beneficiario podrán optar a ningún reembolso. No obstante, y en virtud de la garantía de pérdida y robo del cheque regalo, y en el caso de que haya sido registrado correctamente introduciendo el número (9 cifras que aparece en el dorso del cheque regalo) en su espacio personal en la web www.wonderbox.es y bajo verificación que el cheque regalo no se haya utilizado entre tanto, nuestro servicio de atención al cliente procederá a su sustitución: un servicio gratuito para garantizar una total tranquilidad. Puede encontrar las condiciones completas de la garantía de pérdida y robo en la web www.wonderbox.es
- 7** Este cheque regalo se puede cambiar durante su periodo de validez según las condiciones que pueden ser consultadas en la web www.wonderbox.es

¿Cuáles son las condiciones de realización de mi prestación o actividad?

- 8** Algunas actividades solo son accesibles bajo ciertas condiciones (físicas, metrológicas, técnicas u otras). Algunas de estas actividades no son aptas para las personas mayores de edad o pueden estar contra-indicadas para mujeres embarazadas. Estas condiciones están en principio indicadas en cada actividad de la guía, pero les aconsejamos informarse directamente con el centro asociado en el momento de la reserva. Los centros asociados se reservan el derecho de anular la prestación pedida o de aplazar la reserva si las condiciones requeridas no se cumplen.
- 9** Las condiciones de reserva y anulación son las del centro asociado contactado. Ninguna anulación o aplazamiento de la reserva se aceptarán sin el acuerdo previo del colaborador.
- 10** Las prestaciones no incluyen el transporte hasta el lugar de la prestación seleccionada ni gastos extras, ni el pago de internet en caso de prestación online.
- 11** La clasificación de los establecimientos incluidos en los cofres es la del día de la impresión de los mismos. El contenido de las experiencias o de los establecimientos que aparecen en esta guía son susceptibles de sufrir modificaciones durante su periodo de validez. Es aconsejable visitar la página web www.wonderbox.es para consultar el listado de colaboradores y actividades actualizado. Le recomendamos que lo haga siempre antes de realizar su reserva.

La lista de nuestros colaboradores y las actividades son susceptibles de ser modificadas. Visita la web wonderbox.es para descubrir todas las actividades actualizadas. El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Fotos no contractuales.



Wonderbox⁺

Descubre todas nuestras actividades actualizadas en:
www.wonderbox.es