



GARLIC B2B



Experiencia Singular Garlic B2B 2016 Entre un Mar de Olivos.

En el restaurante del Hotel Villa Nazules, en Almonacid de Toledo.

Gastronomía manchega y caballos españoles en un entorno para el relax.

Primer acto: • **A elegir:**
• Ajoblanco con crujiente de jamón
• o Revuelto de setas con crema de ajo.

Segundo acto: • **Difícil elección entre...**
• Bacalao Confitado con Crema de Piquillo
• o Solomillo Ibérico con Manchego.

Acto final: • **Para endulzar el término...**
• Brownie de Chocolate Negro o Quesada con Frutos Rojos,
• y café o infusión.

Acompañando siempre: • Blanco Hacienda Casa del Valle
• o Tinto Ercavio Roble.

Nota: El hotel Villa Nazules, además de un gran servicio gastronómico en su restaurante Mar de Olivos, ofrece **una experiencia única que quizás aún puedas disfrutar.**

Además de todo lo que ofrecen **sus instalaciones** (un paseo a pie o a caballo por su yeguada de pura raza española, usar su circuito de spa, su pista de pádel, salir con la *BBT* por sus alrededores, un *gin tonic* frente a su chimenea, descansar en una de sus magníficas suits, etc...), **te recomendamos explorar a su alrededor:** el cercano castillo medieval de Almonacid, los molinos de Consuegra, las almazaras de Mora, la villa monumental de Orgaz, la plaza de Tembleque, o todo el arte que hay en la magnífica ciudad de Toledo.

Si deseas alojarte advierte que lo haces de nuestra parte, recibirás un **trato especial** con un *up-grade* en el nivel de la habitación.