CELÍACOS VIAJEROS

¡Últimos días para reservar!

Tu escapada sin gluten a Capilla del Monte

5 al 8 de diciembre de 2026

$575.000 por persona

Base doble · Pensión completa incluida · 3 noches

> **Transporte no incluido en la tarifa.**
> Podés llegar por tu cuenta o consultame y cotizo aparte traslados desde donde estés.

Qué incluye

• 3 noches en Hotel Montecassino, compartiendo habitación doble, con pileta y restaurante propio.

• Desayunos sin gluten y seis almuerzos y cenas del programa, incluida la vianda para la excursión.

• Una bebida por persona en cada uno de los seis servicios: agua con gas, agua sin gas o bebida saborizada. Brindis en el almuerzo de cierre.

• Evento gastronómico de apertura y acompañamiento de Pablo durante la salida. Actividades previstas, sujetas a confirmación, y tiempo libre.

Vinos & Delicatessen · Primera edición

Degustar Sin Gluten · Sabores del Mundo
Hotel Montecassino · Sábado 5 de diciembre · 19 a 23 h

Vinos seleccionados, gin artesanal y destilación en vivo. Buffet gastronómico 100% libre de gluten, de la mano de La Esquina Libre de Gluten. **Evento incluido en esta escapada.**

Consultá disponibilidad y reservá: WhatsApp +54 9 11 6728-8605

No incluye transporte, consumos extra, actividades opcionales, gastos personales ni seguro de viaje. Sujeto a disponibilidad.

Las comidas y tu reserva

Pensión completa incluida

Sábado · Almuerzo

Entrada: Ensalada caprese serrana.

Principal: Albóndigas caseras al fileto con puré rústico a las finas hierbas, o zapallitos rellenos gratinados con papas al horno.

Postre: Flan casero con dulce de leche.

Domingo · Almuerzo

Entrada: Revuelto Gramajo tradicional.

Principal: Bondiola braseada a las finas hierbas con papas rústicas, o provoleta dorada con papas rústicas y ensalada completa.

Postre: Copa helada.

Domingo · Cena: noche de pastas

Entrada: Focaccia tibia con variedad de untables.

Principal: Sorrentinos de osobuco con salsa mixta o rosa, o ravioles de verdura con fileto o salsa cuatro quesos.

Postre: Tiramisú.

Lunes · Almuerzo: vianda de excursión

Entrada: Fruta entera a elección.

Principal: Tacos de bondiola o de vegetales.

Postre: Brownie individual.

Lunes · Cena: noche de pizzas

Entrada: Empanadas artesanales de carne y humita.

Principal: Pizzetas individuales: roquefort con nuez, fugazzeta y jamón con morrones.

Postre: Lemon pie.

Martes · Almuerzo de cierre

Entrada: Picada serrana con focaccia, quesos, fiambres, aceitunas y vegetales.

Principal: Trucha a la manteca negra con vegetales asados de estación, o quinoa tibia con verduras grilladas, huevo y queso.

Postre: Chocotorta. Brindis incluido.

Antes de reservar

Soy Pablo, soy celíaco y viajo con el grupo. Trabajo previamente con el restaurante del hotel, con el asesoramiento de La Esquina Sin Gluten. Otras alergias, necesidades alimentarias o de accesibilidad: consultá antes de reservar.

Tarifa por persona en base doble. Otras habitaciones o configuraciones requieren cotización. Reservas con pago total, sujeto a disponibilidad. Consultá opciones con tarjeta y recargos vigentes. Pagos y reservas con New Fly. Según las condiciones de la propuesta, los pagos no son reembolsables por cancelación del pasajero. Revisá las condiciones completas antes de abonar.

El programa puede ajustarse por clima, disponibilidad o dinámica del grupo. Los traslados se cotizan y abonan por separado.

WhatsApp: +54 9 11 6728-8605 · pablo@celiacosviajeros.com.ar