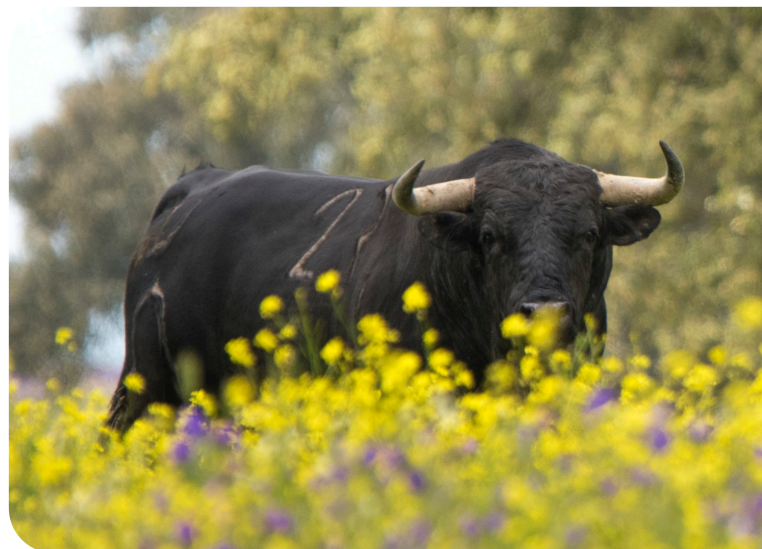




MURTEIRA GRAVE

Galeana, Templo del toro bravo.



arteysur
EMOCIÓN & TRADICIÓN

www.arteysur.es

EXPERIENCIA

Un referente del toro, toro. Una constante búsqueda por mantener sus orígenes y adaptar a nuestro tiempos un encaste único, sin perder su esencia. Es una visita de obligado cumplimiento.

Un toro en su máxima expresión, que disfruta de los mejores cuidados en mas de 1.000 hrs. a un paso de Huelva.

1. Recepción

- De manos del ganadero D. Joaquín Manuel de Vasconcellos e Sá Grave, propietario de esta emblemática ganadería y referente del toro bravo en Portugal. Para empezar bien el día, tomamos un pinchito portugués.

2. Aperitivo Portugués:

- Aceitunas, Queso de Oveja, Chorizo de Cerdo Ibérico, nuestros Vinos y por supuesto, para lo amantes, nuestro Café Portugués

2. Galeana y el toro: Cría, Cuidados y Selección.

- Acompañados del Ganadero, veremos su maravillosa finca, los añejos, erales, utreros y toros para esta temporada y conoceremos la cría y selección del toro, desde la visión de este reconocido y destacado ganadero, veterinario y escritor.

3. Sala de trofeos

- Antes del almuerzo, veremos las dependencias del caserio portugués y la sala de trofeos de la ganadería.

4. Almuerzo luso:

- En el acogedor salón de la finca, rehabilitado en lo tradicional y lleno de recuerdos, se servirá un almuerzo lusitano.
- Sopa de Legumbres de la Huerta / Gazpacho
- Guiso de Carne de Toro Bravo con Guarnición de Patata Nueva
- Ensalada de Futra del Tiempo: fresas, cerejas, melón, uvas, naranja.
- Bizcocho Miel (miel de nuestra finca),
- Nuestro Café Portugués.
- Durante... y a demanda: Vino Blanco y Tinto, Cerveza, Limonada
- Pan de Mourao

5. Flamenco y Fado:

- Intima y espectacular experiencia musical de la fusión de 2 culturas.





arteysur
EMOCIÓN & TRADICIÓN

