

HOTEL RESTAURANTE LA PARRILLA

www.hotelrestaurante-laparrilla.com
info@hotelrestaurante-laparrilla.com

Plaza Mayor 4
Albox (Almería)
Telf: 950 430 024





Hotel Restaurante La Parrilla *

El Hotel la Parrilla se encuentra en Albox, a 38 km de Mojácar y a 29 km de Vera. En el establecimiento hay un bar. Además, se proporciona aparcamiento privado.

Cuenta con 22 habitaciones, algunas tienen terraza o balcón y todas incluyen TV y baño privado con artículos de aseo gratuitos y secador de pelo.

El Hotel la Parrilla ofrece WiFi gratuita en todas las instalaciones.

La recepción permanece abierta las 24 horas.

Exteriores

- Terraza

Mascotas

- No se admiten.

Comida & bebida

- Snack-bar
- Restaurante (a la carta)
- Desayuno en la habitación
- Bar

Internet

- ¡Gratis! Hay conexión a internet Wi-Fi disponible en todo el establecimiento. Gratis.

Aparcamiento

- Hay parking privado en el establecimiento. No es necesario reservar. Precio: 5 EUR por día.

Servicios de recepción

- Registro de entrada / salida privado
- Servicio de conserjería
- Guardaequipaje
- Información turística
- Registro de entrada y salida exprés
- Recepción 24 horas

Servicios de limpieza

- Servicio diario de camarera de pisos (de pago)
- Plancha para pantalones (de pago)
- Limpiabotas (de pago)
- Servicio de planchado (de pago)
- Servicio de limpieza en seco (de pago)
- Servicio de lavandería (de pago)

Instalaciones de negocios

- Fax / fotocopidora
- Centro de negocios (de pago)
- Salas de reuniones / banquetes (de pago)

General

- Zona TV / salón de uso compartido
- Servicio de traslado (de pago)
- Zona de fumadores
- Aire acondicionado
- Prohibido fumar en todo el establecimiento
- Calefacción
- Habitaciones insonorizadas
- Ascensor
- Suite nupcial
- Habitaciones y servicios adaptados
- Habitaciones no fumadores
- Prensa



Hotel La Parrilla - Alfarería, Monasterio y Ganadero

3 Días | 2 Noches

Precio por persona en habitación doble

desde **76,50€**

Precio para grupos de 20 a 50 personas
en *Fin de Semana*.

El precio incluye

Alojamiento en Hotel Restaurante La Parrilla (Albox-Almería) en habitación doble.

Régimen de pensión completa excepto el almuerzo del primer día y del último.

Bebidas incluidas (agua y vino) en almuerzos y cenas.

Visita Alfarería-Museo, visita Monasterio y Experiencia Ganadero.

El precio no incluye

Transporte en autocar no incluido.

Cualquier servicio no especificado en el apartado "el precio incluye".

Experiencia dirigida a familias, grupos de jóvenes o mayores, asociaciones de padres AMPAS, etc.

● Día 1 Viernes

Llegada al hotel y alojamiento. Tarde libre en Albox y cena.

● Día 2 Sábado

Desayuno. Nos trasladamos en autocar con destino Taberno para disfrutar de la experiencia de ordeñar una cabra con tus propias manos, utilizar las ordeñadoras automáticas, visitar la cooperativa "La Pastora de Taberno" y elaborar un queso como lo hacían nuestros abuelos.

En esta experiencia nos desplazaremos a una granja de cabras para ver (y probar si queremos) el sistema de ordeño "de toda la vida" y el actual, con sistemas automatizados casi por completo.

Participaremos en un taller para elaborar de forma tradicional queso de cabra. Posteriormente visitaremos la Cooperativa Andaluza "La Pastora de Taberno" para ver el tratamiento de la leche hasta su final y descubrir el queso 100 % puro de cabra.

Nos trasladaremos en autocar hacia el Santuario de la Virgen de los Desamparados del Saliente (S.XVIII), un monasterio peculiar ya que fue diseñado para ser Ermita, palacio episcopal y seminario de misioneros. Uno de los Centros de peregrinación más importantes del sureste español con 300 años de historia. Visita guiada al monasterio y comida en el restaurante de la hospedería o viceversa.

Por la tarde realizaremos una visita interpretativa al Museo-Alfarería Los Puntas para observar todo el proceso productivo, en un entorno que cuenta con más de 300 años de antigüedad, desde la elaboración del barro hasta la confección de las piezas y la cocción de las mismas.

Regreso al hotel y cena

● Día 3 Domingo

Desayuno y mañana libre hasta el regreso.





Hotel La Parrilla - Alfarería, Monasterio y Museo Taberno

3 Días | 2 Noches

Precio por persona en habitación doble

desde **77,50€**

Precio para grupos de 20 a 50 personas
en *Fin de Semana*.

El precio incluye

Alojamiento en Hotel Restaurante La Parrilla (Albox-Almería) en habitación doble.

Régimen de pensión completa excepto el almuerzo del primer día y del último.

Bebidas incluidas (agua y vino) en almuerzos y cenas.

Visita Alfarería, Monasterio, Museo Taberno, La Pastora y degustación.

El precio no incluye

Transporte en autocar no incluido.

Cualquier servicio no especificado en el apartado "el precio incluye".

Experiencia dirigida a familias, grupos de jóvenes o mayores, asociaciones de padres AMPAS, etc.

Día 1 Viernes

Llegada al hotel y alojamiento. Tarde libre en Albox y cena.

Día 2 Sábado

Desayuno. Visita interpretativa al Museo-Alfarería Los Puntas para observar todo el proceso productivo, en un entorno que cuenta con más de 300 años de antigüedad, desde la elaboración del barro hasta la confección de las piezas y la cocción de las mismas.

Nos trasladaremos en autocar hacia el Santuario de la Virgen de los Desamparados del Saliente (S.XVIII), un monasterio peculiar ya que fue diseñado para ser Ermita, palacio episcopal y seminario de misioneros. Uno de los Centros de peregrinación más importantes del sureste español con 300 años de historia. Visita guiada al monasterio y comida en el restaurante de la hostelería.

Por la tarde traslado en autocar con destino Taberno para disfrutar de una ruta interpretativa por el núcleo urbano de Taberno para conocer su historia desde su aparición hasta el día de hoy.

Descubriremos el ayuntamiento, la plaza mayor, la Iglesia de San José, la Ermita del Calvario y el Museo del Campo (Museo Etnográfico de Taberno).

Además disfrutaremos de una degustación gastronómica de productos taberneros como embutidos, quesos y repostería típica.

Posteriormente visitaremos la Cooperativa Andaluza "La Pastora de Taberno" para ver el tratamiento de la leche hasta su final y descubrir el queso 100 % puro de cabra. Regreso al hotel y cena

Día 3 Domingo

Desayuno y mañana libre hasta el regreso.





Hotel La Parrilla - Alfarería, Monasterio y Basílica

3 Días | 2 Noches

Precio por persona en habitación doble

desde **78,00€**

Precio para grupos de 20 a 50 personas en Fin de Semana.

El precio incluye

Alojamiento en Hotel Restaurante La Parrilla (Albox-Almería) en habitación doble.

Régimen de pensión completa excepto el almuerzo del primer día y del último.

Bebidas incluidas (agua y vino) en almuerzos y cenas.

Visita Alfarería, Monasterio y Basílica Oriá.

El precio no incluye

Transporte en autocar no incluido.

Cualquier servicio no especificado en el apartado "el precio incluye".

Experiencia dirigida a familias, grupos de jóvenes o mayores, asociaciones de padres AMPAS, etc.

Día 1 Viernes

Llegada al hotel y alojamiento. Tarde libre en Albox y cena.

Día 2 Sábado

Desayuno. Visita interpretativa al Museo-Alfarería Los Puntos para observar todo el proceso productivo, en un entorno que cuenta con más de 300 años de antigüedad, desde la elaboración del barro hasta la confección de las piezas y la cocción de las mismas.

Nos trasladaremos en autocar hacia el Santuario de la Virgen de los Desamparados del Saliente (S.XVIII), un monasterio peculiar ya que fue diseñado para ser Ermita, palacio episcopal y seminario de misioneros. Uno de los Centros de peregrinación más importantes del sureste español con 300 años de historia. Visita guiada al monasterio y comida en el restaurante de la hospedería.

Por la tarde traslado en autocar con destino Oriá para disfrutar de uno de los edificios más emblemáticos, su magnífica Basílica de la Virgen de la Mercedes, de estilo barroco (1779).

Completaremos la visita guiada por el pueblo recorriendo sus calles, la Ermita Vieja, la Ermita de San Gregorio -patrón del municipio- y el Castillo-Mirador de Oriá, que realmente fue una Alcazaba musulmana del Siglo XIII donde apenas se conservan restos de muralla almenada pero se encuentra cargado de historias y con unas impresionantes vistas del pueblo, de la Basílica y de la vega.

Regreso al hotel y cena

Día 3 Domingo

Desayuno y mañana libre hasta el regreso.





Hotel La Parrilla - Experiencias Alfarero y Ganadero

2 Días | 1 Noche

Precio por persona en habitación doble

desde **48,00€**

Precio para grupos de 20 a 50 personas
en Fin de Semana.

El precio incluye

Alojamiento en Hotel Restaurante La Parrilla (Albox-Almería) en habitación doble.

Régimen de pensión completa. El almuerzo puede ser el primer día o el segundo.

Bebidas incluidas (agua y vino) en almuerzos y cenas.

Visita Alfarería y taller. Experiencia ganadero.

El precio no incluye

Transporte en autocar no incluido.

Cualquier servicio no especificado en el apartado "el precio incluye".

Experiencia dirigida a familias con niños, grupos de jóvenes, asociaciones de padres AMPAS, etc.

Día 1 Sábado

Llegada al hotel, alojamiento y comida.

Experiencia Alfarera. Visita interpretativa al Museo-Alfarería Los Puntos para observar todo el proceso productivo, en un entorno que cuenta con más de 300 años de antigüedad, desde la elaboración del barro como la confección de las piezas y la cocción de las mismas.

Taller Barro Terapia. Confeccionarás con tus propias manos y ayudados de las herramientas y utensilios necesarios, varias piezas que desarrollarán la creatividad teniendo como referencia piezas de origen arqueológico. Decorarás una pieza utilizando el simbolismo de los antepasados de la comarca o bien estilo libre.

(* Las piezas realizadas una vez cocidas, se enviarán a la dirección del grupo a portes pagados sin coste adicional. Regreso al hotel y cena.

Día 2 Domingo

Desayuno. Dejamos el hotel y nos trasladamos a Taberno.

Experiencia Siéntete Ganadero por un día. Disfruta de la experiencia de ordeñar una cabra con tus propias manos, utilizar las ordeñadoras automáticas, visitar la cooperativa "La Pastora de Taberno" y elaborar un queso como lo hacían nuestros abuelos.

En esta experiencia nos desplazaremos a una granja de cabras para ver (y probar si queremos) el sistema de ordeño "de toda la vida" y el actual, con sistemas automatizados casi por completo.

Participaremos en un taller de elaboración de queso de cabra de forma tradicional. Posteriormente visitaremos la Cooperativa Andaluza "La Pastora de Taberno" para ver el tratamiento de la leche hasta su final y descubrir el queso 100 % puro de cabra. Regreso al punto de origen.





Hotel La Parrilla - Experiencias Alfarero y Ganadero

3 Días | 2 Noches

Precio por persona en habitación doble

desde **77,50€**

Precio para grupos de 20 a 50 personas
en Fin de Semana.

El precio incluye

Alojamiento en Hotel Restaurante La Parrilla (Albox-Almería) en habitación doble.

Régimen de pensión completa excepto el almuerzo del primer día y del último.

Bebidas incluidas (agua y vino) en almuerzos y cenas.

Experiencia Alfarero y Ganadero.

El precio no incluye

Transporte en autocar no incluido.

Cualquier servicio no especificado en el apartado "el precio incluye".

Experiencia dirigida a familias con niños, grupos de jóvenes, asociaciones de padres AMPAS, etc.

● Día 1 Viernes

Llegada al hotel y alojamiento. Tarde libre en Albox y cena.

● Día 2 Sábado

Desayuno.

Experiencia Siéntete Ganadero por un día. Nos trasladamos a Taberno para disfrutar de la experiencia de ordeñar una cabra con tus propias manos, utilizar las ordeñadoras automáticas, visitar la cooperativa "La Pastora de Taberno" y elaborar un queso como lo hacían nuestros abuelos.

En esta experiencia nos desplazaremos a una granja de cabras para ver (y probar si queremos) el sistema de ordeño "de toda la vida" y el actual, con sistemas automatizados casi por completo.

Participaremos en un taller de elaboración de queso de cabra de forma tradicional. Posteriormente visitaremos la Cooperativa Andaluza "La Pastora de Taberno" para ver el tratamiento de la leche hasta su final y descubrir el queso 100 % puro de cabra.

Vuelta para comer en el restaurante del hotel.

Experiencia Alfarera. Visita interpretativa al Museo-Alfarería Los Puntas para observar todo el proceso productivo, en un entorno que cuenta con más de 300 años de antigüedad, desde la elaboración del barro como la confección de las piezas y la cocción de las mismas.

Taller Barro Terapia. Confeccionarás con tus propias manos y ayudados de las herramientas y utensilios necesarios, varias piezas que desarrollarán la creatividad teniendo como referencia piezas de origen arqueológico.

(* Las piezas realizadas una vez cocidas, se enviarán a la dirección del grupo a portes pagados sin coste adicional.

Regreso al hotel y cena.

● Día 3 Domingo

Desayuno y mañana libre hasta regreso.

