

CATÁLOGO

Experiencias de Turismo Sostenible

*del Parque Natural Sierras de
Cazorla, Segura y Las Villas*

1

Conoce los
oficios
tradicionales

2

Disfruta del
Parque Natural
con los cinco
sentidos

3

Explorando la
Sierra
de Cazorla

4

Explorando la
Sierra
de Las Villas

5

Explorando la
Sierra
de Segura

Índice

Circuito 1: Conoce los oficios tradicionales	07	Circuito 4: Explorando la Sierra de Las Villas	72
Opción A Sierra de Segura	08	Opción A Cultura, patrimonio y gastronomía	73
Opción B Sierra de Las Villas	15	Opción B Naturaleza y aventura	81
Opción C Sierra de Cazorla	20	Circuito 5: Explorando la Sierra de Segura	90
Circuito 2: Disfruta del Parque Natural con los cinco sentidos	25	Opción A Desconexión y naturaleza	91
Opción A Sierra de Segura	26	Opción B Gastronomía y astroturismo	102
Opción B Sierra de Las Villas	35		
Opción C Sierra de Cazorla	40		
Circuito 3: Explorando la Sierra de Cazorla	48		
Opción A Cultura, patrimonio y gastronomía	49		
Opción B Gastronomía, naturaleza y aventura	61		



Bienvenido/a

A una ruta sostenible por el Parque Natural Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas

El quebrantahuesos, una de las aves más conocidas del Parque Natural Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas, imponente y majestuosa, abre sus alas y surca el cielo. Desde las alturas, este ave legendaria se convierte en el narrador eterno de una historia que abarca generaciones, siendo los ojos y la guía de este territorio, así como testigo de sus andanzas, mostrándonos los secretos, las maravillas y la esencia de uno de los parques naturales más grandes de Europa.

Desde su atalaya, el quebrantahuesos nos invita a descubrir un lugar donde la naturaleza se funde con la historia, y donde las montañas, los valles y los ríos se entrelazan con las tradiciones, costumbres y raíces de sus pueblos, revelándonos las costumbres de quienes lo habitan y la vida que late en estas tierras: las hue-llas de la cabra montesa, del gamo o del ciervo con su berrea, el murmullo del Guadalquivir en su nacimiento o la sombra centenaria de los bosques de pinos laricios, los olivos o los bosques de ribera. El quebrantahuesos se deleita compartiendo el vuelo con el águila imperial, el buitre leonado o el alimoche, que surcan el cielo observando el Convento de las Carmelitas Descalzas de San José del Salvador en Beas de Segura, el Puente Mocho, el Castillo y Muralla con su Centro de Interpretación Villa de Beas, o el Castillo



del Cardete en Benatae. Desde allí, su mirada se extiende hacia la Torre de la Tercia y el Centro de Interpretación de Génave, el Conjunto Histórico de Hornos de Segura, con su Castillo y Centro de Interpretación, y las Torres de Santa Catalina en Orcera, donde la Iglesia de Nuestra Señora de la Asunción y la Fuente de los Caños guardan historias centenarias.

El vuelo continúa hacia el Puente sobre el río Guadalimar en Puerta de Segura, donde la Iglesia de San Mateo se alza como testigo del paso del tiempo. Más allá, en Santiago-Pontones, los Abrigos del Engarbo, las Iglesias de Santiago y Nuestra Señora del Rosario, y las aldeas

Descubre

Descubre el Parque Natural Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas a través de increíbles experiencias



del valle del río Frio-Zumeta, como Don Domingo, El Patronato, y Arroyo Venancia, se funden con el paisaje. Las aldeas del río Madera, como Huelga Utrera y Prados de la Presa, y las del río Segura, como Fuente Segura y La Toba, completan este mosaico de vida y tradición. En torno al embalse del Tranco, las aldeas de El Carrascal y Hornos el Viejo nos hablan de una historia viva.

En Segura de la Sierra, el quebrantahuesos sobrevuela la Plaza de Toros, la Fuente Imperial de Carlos I, los Baños Árabes,



ria, mientras que en Torres de Albánchez, la Torre del Homenaje y las aldeas de la Cuerda de Fuenfría, como Fuente Carrasca y La Tala, nos hablan de un territorio lleno de vida.

En la Sierra de las Villas, el Conjunto Histórico de Iznatoraf y su Iglesia de Nuestra Señora de la Asunción, el Castillo de Sorihuela de Guadalimar, y la Ermita de Santa Quiteria nos transportan a un mundo de tradiciones. En Villacarrillo, las Fiestas de Corpus Christi y la Iglesia de Nuestra Señora de la Asun-



y la Iglesia de Nuestra Señora del Collado. El Conjunto Histórico, el Castillo y su Centro de Interpretación, el Ayuntamiento, y la Iglesia de los Jesuitas son testigos de un pasado glorioso. En Siles, la Torre del Cubo y la Iglesia de Nuestra Señora de la Asunción se alzan como guardianes de la memo-



ción son parte de un legado cultural que se mantiene vivo. En Villanueva del Arzobispo, el Santuario de la Virgen de la Fuensanta y la Iglesia de



San Andrés Apóstol nos recuerdan la profunda espiritualidad de estas tierras.

En la Sierra de Cazorla, el que-

brantahuesos nos guía hacia la Iglesia del Carmen, el Palacio de las Cadenas, y las Ruinas de Santa María en Cazorla. La Fuente de las Cadenas, los Molinos del río Cerezuelo, y la Almazara histórica Almedina nos hablan de un pasado lleno de ingenio y esfuerzo. Las Fiestas del Cristo del Consuelo, la Leyenda de la Tragantía, y los Castillos de la Yedra y de las Cinco Esquinas nos sumergen en un mundo de historias y leyendas. En Chillúevar, el Puente romano sobre el río Cañamares, y en Hinojares, las Salinas de Chillar y el Puente sobre el río Turrilla, nos muestran la riqueza de este territorio. En La Iruela, el Castillo e Iglesia de Santo Domingo, y en Peal de Becerro, las Torres medievales y el Castillo de Toya, nos hablan de un pasado lleno de esplendor. En Pozo Alcón, el Acueducto de Catalina y el Belén viviente de Fontanar nos recuerdan la importancia de las tradiciones. En Quesada, el Conjunto Histórico, el Castillo y Santuario de Tíscar, y el Museo Zabaleta Miguel Hernández nos invitan a explorar la cultura y la historia de estas tierras.

Él, el observador eterno, conoce cada rincón y cada época. Ha visto a las gentes de estas sierras construir su vida al ritmo de la naturaleza, mantener vivas sus tradiciones y transmitir su cultura a lo largo de los siglos. Y ahora, como el guardián de estos parajes, nos abre sus alas para que sigamos su vuelo y contemplemos, a través de sus ojos, la riqueza de este lugar único. La singularidad de sus bosques y montañas, que albergan una flora diversa con especies endémicas como la *Viola cazorlensis* y la *Aquilegia cazorlensis*, o las orquídeas como la *Orchis cazorlensis* que son parte de la biodiversidad única que se preserva aquí. Y en época de micología el *Guiscano Lactarius* y la seta de cardo, son sus protagonistas.

El quebrantahuesos es un testimonio vivo de la unión entre la naturaleza y el ser humano, del vínculo que une pasado y presente. Una historia contada desde lo alto, que nos ayuda a comprender que el Parque Natural Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas es mucho más que un espacio protegido.

Alcemos la vista y dejémonos guiar por el espíritu más vivo, para conocer la inmensidad de actividades, cultura y gastronomía que alberga este territorio, acompañados siempre de su naturaleza y su fauna. Ahora, más que nunca, es el momento de seguir el vuelo del quebrantahuesos y descubrir la inmensidad que nos ofrece este paraíso natural, testigo de tantas épocas y tradiciones.

A continuación, hemos recopilado las experiencias turísticas sostenibles de las empresas adheridas al "Programa de capacitación profesional al sector turístico del Parque Natural Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas para la creación de la oferta turística sostenible y la digitalización de su gestión". Este proyecto ha sido financiado por el Plan de regeneración de la red territorial y la conectividad tradicionales, para la gestión turística sostenible en el Parque Natural Sierras de Cazorla, Segura y las Villas, con cargo al Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia - Financiado por la Unión Europea - NextGenerationEU.





1 Conoce los oficios tradicionales

1

Opción A Sierra de Segura

Circuito

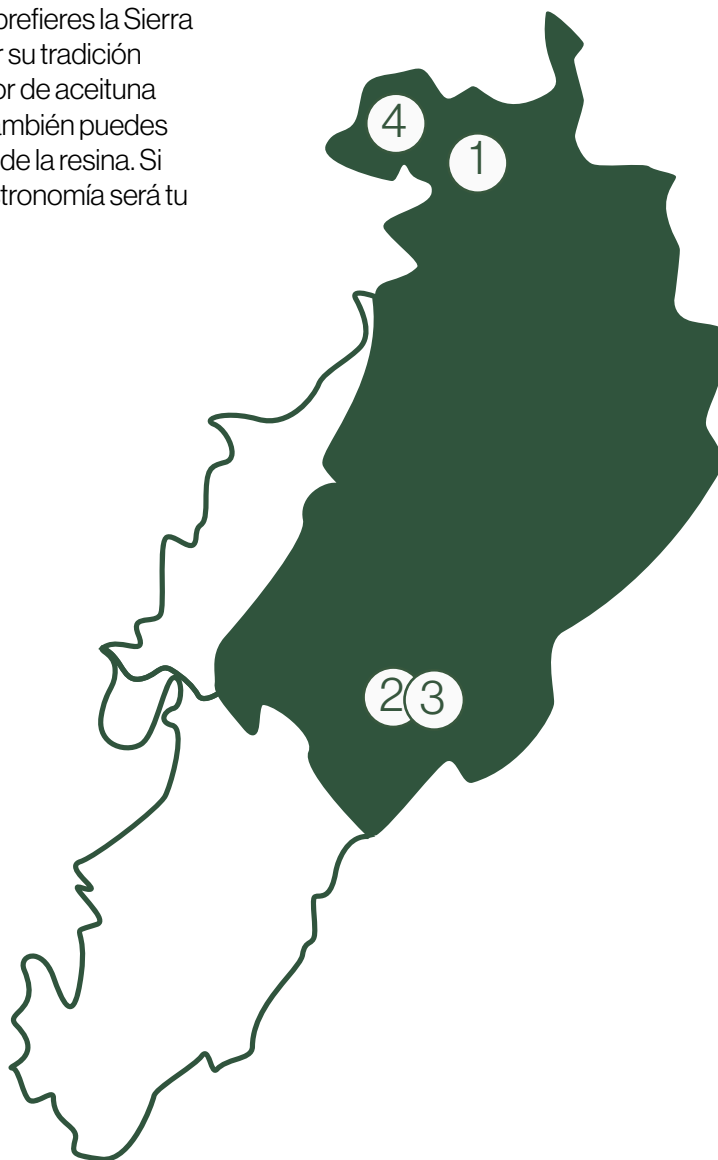
Conoce los oficios tradicionales

Este circuito invita a los viajeros a sumergirse en el valioso patrimonio cultural y natural de nuestras tradiciones rurales, ofreciendo experiencias únicas que conectan con los oficios que han dado forma a nuestra historia. Si eliges la Sierra de Segura, podrás conocer de primera mano la vida nómada de los pastores trashumantes, aprender sobre la curación de jamones, descubrir la magia de los telares artesanos o de la apicultura. Si prefieres la Sierra de Las Villas, déjate sorprender por su tradición del aceite de oliva, siendo recolector de aceituna o creando productos de belleza. También puedes adentrarte en el proceso artesanal de la resina. Si escoges la Sierra de Cazorla la gastronomía será tu

guía conociendo la pesca tradicional, la repostería artesanal o la cocina con productos autóctonos de alta calidad.

Este circuito no solo resalta el valor de estos oficios, sino que promueve una forma de turismo sostenible, fomentando el respeto por el medio ambiente y la preservación de la cultura local.

- 1. Ana y Francis Tejedores
- 2. Vida Trashumante
- 3. La Despensa del Berral
- 4. Oro del Yelmo



Conoce los oficios tradicionales

Itinerario opción a



Día 1. Llegada al alojamiento.



Día 2. Tras las huellas de la trashumancia. Vida Trashumante.



Día 3.

OPCIÓN 1. Disfruta de una jornada como pastor trashumante. Vida Trashumante.

OPCIÓN 2. De la curación a la cata: un viaje por los sabores de siempre. La Despensa del Berral.



Día 5. Arte y sostenibilidad en cada hilo: conoce el oficio del telar de la mano de maestros artesanos. Ana y Francis Tejedores.



Día 4. Explora el mundo de la miel de la mano de tres generaciones de apicultores. Oro del Yelmo.

(*) Opciones de alojamiento en la Sierra de Segura disponibles en el circuito: Casa del Puerto, Hotel Jorge Poeta Manrique, Hotel de Montaña La Hortizuela, Cortijo Peñardera, Cortijo La Ajedrea, Cortijo El Soto, Cortijo La Julia, Cortijo Ramón Casa Rural, Hospedería Morciguillinas o Alojamiento Rural Rosa de los Vientos. Consultar precio con el alojamiento seleccionado.



Ana y Francis Tejedores

DIRECCIÓN Casa Forestal El Pilarillo, km. 6,
23370 Orcera, Jaén

COMARCA Segura

CATEGORÍA Inmersión en la comunidad
rural, cultura y patrimonio



Duración
1 hora y
media



Precio
5€/ persona



Idioma
Castellano

Arte y sostenibilidad en cada hilo: conoce el oficio del telar de la mano de maestros artesanos

En la casa forestal El Pilarillo, ubicada en pleno Parque Natural de las Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas, se encuentra el taller de Ana y Francis Tejedores, un lugar reconocido por la excelencia de su labor artesanal. Este espacio, distinguido como Punto de Interés Artesanal, es un referente donde la tradición y la sostenibilidad se entrelazan en cada pieza artesanal.

Durante esta experiencia, los participantes tendrán la oportunidad de conocer de cerca el arte del tejido, guiado por los propios maestros artesanos, Ana y Francis. En particular, cabe resaltar que Ana ha sido acreditada como maestra artesana y han sido galardonados con el Premio Nacional de Artesanía.

A través de una visita guiada, descubrirán los secretos del proceso que transforma las fibras naturales 100% orgánicas y biodegradables en productos de alta calidad.

Desde la elección de los materiales hasta el acabado final, los artesanos mostrarán cómo aprovechan cada cabo de fibra para no generar residuos y respetar el medio ambiente en cada paso. El uso de tintes europeos de inmejorable calidad garantiza que cada pieza sea respetuosa con la naturaleza, proporcionando un producto ético y sostenible.

Al final de la visita, los participantes serán conocedores del proceso de creación de un producto artesanal a través de fibras naturales tejidas a mano, una obra maestra de la tradición textil. Este taller no solo preserva un oficio milenario, sino que también invita a reflexionar sobre el impacto de nuestras decisiones de consumo, valorando la calidad y la durabilidad sobre la cantidad.

Datos de contacto

Teléfono 630 93 32 51

Dirección email ayftejedores@gmail.com

Página web www.ayftejedores.com

Redes sociales

instagram.com/anayfrancistejedores/

facebook.com/ayftejedores

pinterest.com/anayfrancistejedores/

youtube.com/channel/UC8x4K4z7ycMTHMfunB31XNQ



Otra información de interés

Se establece un máximo de 10 personas en el desarrollo de la actividad. Incluye:

- Visita guiada al taller de la mano de una maestra artesana.
- Demostración práctica de las técnicas de tejido.
- Oportunidad de compra de piezas artesanas exclusivas.

○ PÚBLICO OBJETIVO

Grupos, parejas

○ MEDIOS NECESARIOS

Vehículo propio

○ ACCESIBILIDAD

No

○ POSIBILIDAD DE RESERVAR

Bajo disponibilidad y reserva previa

Vida Trashumante

DIRECCIÓN C/ Camino de la Peguera, 14,
23291 Pontones, Jaén

COMARCA Segura
CATEGORÍA Inmersión en la comunidad
rural, observación de la naturaleza



Duración
6 horas y
media



Precio
70€/
persona



Idioma
Castellano

Tras las huellas de la trashumancia

En Pontones, ubicado en el idílico entorno de la Sierra de Segura, surge "Vida Trashumante", una iniciativa innovadora que fusiona la tradición ganadera trashumante con la agricultura sostenible, una simbiosis única donde las ovejas pastan entre los olivos, contribuyendo al equilibrio ecológico y la conservación del entorno.

En este contexto, la experiencia "Tras las huellas de la trashumancia" invita a los participantes a convertirse en pastores por un día. A lo largo de este recorrido, vivirás de cerca la historia de la trashumancia mientras exploras una de las rutas más emblemáticas que los pastores han seguido durante siglos.

La ruta transcurre por una de las tradicionales vías pecuarias utilizadas por los rebaños trashumantes, donde los participantes tendrán la oportunidad de explorar tinadas, contaderos y otras infraestructuras ganaderas que han sido parte del paisaje durante generaciones. A medida que avanza el camino, disfrutarán de los paisajes más espectaculares de la montaña segureña, rodeados de una naturaleza única.

Entre los puntos destacados del recorrido se encuentra el nacimiento del río Segura o los Campos de Hernán Pelea, uno de los parajes más emblemáticos de la comarca donde también se podrá apreciar la majestuosidad del buitre leonado o el vuelo del quebrantahuesos.

Datos de contacto

Teléfono 672614692

Dirección email javigvil1997@gmail.com

Página web www.vidatrashumante.es

Redes sociales

[instagram.com/vida.trashumante/](https://www.instagram.com/vida.trashumante/)

Otra información de interés

Se establece un máximo de 15 personas en el desarrollo de la actividad.

Incluye:

- Acompañamiento de guía experto y pastores locales.
- Seguro de responsabilidad civil.
- Almuerzo campestre con productos tradicionales serranos.



PÚBLICO OBJETIVO

Grupos, familias, ecoturistas



MEDIOS NECESARIOS

Calzado y ropa adecuados, mochila, agua y comida.



ACCESIBILIDAD

No



POSIBILIDAD DE RESERVAR

Mayo y noviembre bajo disponibilidad y reserva previa

Vida Trashumante

DIRECCIÓN C/ Camino de la Peguera, 14,
23291 Pontones, Jaén

COMARCA Segura

CATEGORÍA Inmersión en la comunidad
rural, observación de la
naturaleza



Duración
3 horas



Precio
35€/ persona



Idioma
Castellano

Disfruta de una jornada como pastor trashumante

En el corazón de la Sierra de Segura, Pontones ofrece una experiencia única de ecoturismo de la mano de "Vida Trashumante". Este proyecto innovador combina la tradición milenaria de la trashumancia con prácticas de ganadería y agricultura sostenible, creando una armoniosa relación entre el pastoreo y los cultivos de olivos.

Los participantes se sumergirán en el día a día de los pastores locales, descubriendo el papel esencial de las ovejas en el mantenimiento del equilibrio ecológico del entorno. Durante la jornada, se unirán a las labores tradicionales, aprendiendo sobre el manejo del rebaño y las prácticas que hacen de esta actividad un modelo de sostenibilidad y conservación.

En definitiva, "Vida Trashumante" invita a redescubrir la esencia de una tradición viva, donde la tierra, los animales y las personas coexisten en perfecta armonía.

Para cerrar esta experiencia, los visitantes podrán disfrutar de un aperitivo elaborado con productos locales.

Datos de contacto

Teléfono 672614692

Dirección email javigvil1997@gmail.com

Página web www.vidatrashumante.es

Redes sociales

[instagram.com/vida.trashumante](https://www.instagram.com/vida.trashumante)

Otra información de interés

Se establece un máximo de 10 personas en el desarrollo de esta actividad.

Incluye:

- Acompañamiento de guía experto y pastores locales.
- Seguro de responsabilidad civil.
- Aperitivo con productos locales.



PÚBLICO OBJETIVO

Grupos, familias, ecoturistas



MEDIOS NECESARIOS

Ropa y calzado adecuado, mochila, agua y comida



ACCESIBILIDAD

No



POSIBILIDAD DE RESERVAR

De mayo a noviembre bajo disponibilidad y reserva previa

La Despensa del Berral

DIRECCIÓN

C/ Camino de la Peguera, 14,
23291 Pontones, Jaén

COMARCA

Segura

CATEGORÍA

Inmersión en la comunidad
rural, observación de la natu-
raleza



Duración
1 hora y
media



Precio
19€/
persona



Idioma
Castellano

De la curación a la cata: un viaje por los sabores de siempre

En el corazón del Parque Natural de las Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas, en la aldea La Matea, se encuentra La Despensa del Berral, una tienda gourmet que ofrece productos locales, como sus conocidos jamones y lomos de su marca Jamones Fuente El Berral. Su fábrica, ubicada a 1.280 metros de altitud y las condiciones climatológicas son ideales para la salazón y curación natural de los jamones. Especialistas desde 1996, han mejorado sus técnicas hasta convertirse en referentes de la comarca. Sus variedades de jamón incluyen Cerdo blanco (18-24 meses), Castaña Duroc (hasta 24 meses) y Chato murciano (hasta 30 meses).

La experiencia incluye una visita al secadero de jamones y lomos, donde los visitantes aprenden sobre el proceso tradicional de curación, que se beneficia del clima de la Sierra de Segura para conseguir sabores únicos. Al finalizar la visita, los participantes disfrutan de una degustación donde experimentan el sabor de la curación de los jamones y lomos propios, acompañados de productos locales como vinos, quesos, patatas fritas, aceite y embutidos. Una experiencia que combina tradición, naturaleza y gastronomía de la región.

Datos de contacto

Teléfono 953437282

Dirección email ladespensadelberral@hotmail.com

Otra información de interés

Se establece un máximo de 15 personas en el desarrollo de la actividad.

Incluye:

- Acompañamiento de guía experto y pastores locales.
- Seguro de responsabilidad civil.
- Almuerzo campestre con productos tradicionales serranos.



PÚBLICO OBJETIVO

Grupos, familias, ecoturistas



ACCESIBILIDAD

No



POSIBILIDAD DE RESERVAR

Todo el año bajo disponibilidad y reserva previa

Oro Del Yelmo

DIRECCIÓN

C/h Polígono industrial La Vicaría, 23350 Puente de Génave, Jaén

COMARCA

Segura

CATEGORÍA

Turismo gastronómico, inmersión en la comunidad rural



Duración
2 horas



Precio
15€/ persona



Idioma
Castellano

Explora el mundo de la miel de la mano de tres generaciones de apicultores

Oro del Yelmo es el resultado de tres generaciones de apicultores dedicados con pasión a la producción de miel, fruto de la pasión por el origen, la tradición y el buen hacer, y ahora te invitamos a conocer de cerca este fascinante mundo.

Acompáñanos en una visita guiada a nuestra granja y sus instalaciones, donde descubrirás el arte de la apicultura y el papel esencial de las abejas en el ecosistema. Equipate con un traje y guantes de protección y acércate a una colmena en plena actividad, observando de primera mano cómo trabajan estas increíbles polinizadoras. Sentirás la emoción de estar en el corazón de la colmena, conociendo su organización y la importancia de su labor para la biodiversidad.

Para completar esta experiencia, disfrutarás de una cata de mieles, donde probarás las distintas variedades que producimos y aprenderás a distinguir sus matices de sabor, aroma y textura.

Déjate seducir por la esencia de la miel artesanal y vive una experiencia sensorial inolvidable con Oro del Yelmo. Un plan perfecto para los amantes de la naturaleza, la gastronomía y la tradición. ¡Te esperamos!

Datos de contacto

Teléfono 651969461

Dirección email orodelyelmo@gmail.com

Página web www.orodelyelmo.es

Redes sociales

instagram.com/orodelyelmo_/_

facebook.com/orodelyelmo

Otra información de interés

Se establece un mínimo de 6 personas y un máximo de 30 para realizar la actividad.

Para grupos de menos de 6 personas, consultar con la empresa previamente.

Incluye:

- Visita guiada a la granja de apicultura e instalaciones.



- Traje y guantes de protección para visitar la colmena.
- Cata de las diferentes variedades de miel que se producen.



PÚBLICO OBJETIVO

Grupos, familias



MEDIOS NECESARIOS

Ropa y calzado adecuado, mochila, agua y comida



ACCESIBILIDAD

Sí



POSIBILIDAD DE RESERVAR

Bajo disponibilidad y reserva previa

1

Opción B Sierra de Las Villas

Circuito

Conoce los oficios tradicionales

Este circuito invita a los viajeros a sumergirse en el valioso patrimonio cultural y natural de nuestras tradiciones rurales, ofreciendo experiencias únicas que conectan con los oficios que han dado forma a nuestra historia. Si eliges la Sierra de Segura, podrás conocer de primera mano la vida nómada de los pastores trashumantes, aprender sobre la curación de jamones, descubrir la magia de los talleres artesanos o de la apicultura. Si prefieres la Sierra de Las Villas, déjate sorprender por su tradición del aceite de oliva, siendo recolector de aceituna o creando productos de belleza. También puedes adentrarte en el proceso artesanal de la resina. Si escoges la Sierra de Cazorla la gastronomía será tu guía conociendo la pesca tradicional, la repostería artesanal o la cocina con productos autóctonos de alta calidad.

Este circuito no solo resalta el valor de estos oficios, sino que promueve una forma de turismo sostenible, fomentando el respeto por el medio ambiente y la preservación de la cultura local.

1. Oleoteca Los Albacares

2. Notaliv Turismo

3. ASINRE



Conoce los oficios tradicionales

Itinerario opción b



Día 1. Llegada al alojamiento.

Día 2. Recolector de aceituna por un día. Oleoteca Los Albacares.

Día 3. Crea artesanalmente tus propios productos de belleza. Oleoturismo Notaliv Gourmet.

Día 4. Descubre un antiguo oficio: ¿quieres ser resinero por un día? ASINRE (Asociación Internacional de Resineros).

(*) Opciones de alojamiento en la Sierra de Las Villas disponibles en el circuito: Casa Rural y Centro de Turismo Activo Villanatura, Hotel Torres I y Hotel La Moraleda – Complejo Las Delicias. Consultar precio con el alojamiento seleccionado.



Oleoteca Los Albacares



Duración
2 horas y
media



Precio
18 €/
persona*



Idioma
Castellano

Recolector de aceituna por un día

En Villanueva del Arzobispo se encuentra la Oleoteca Los Albacares, que en época de recolectar la aceituna ofrece una experiencia para disfrutar un día como agricultor entre sus olivos. Una práctica artesanal que forma parte del proceso esencial de la producción del aceite de oliva virgen extra y es fundamental para asegurar la calidad de la cosecha. Además, durante la recogida de las aceitunas los participantes están en un ambiente de tradición y conexión con la naturaleza.

Se visita la finca y sus olivares, y si lo desean podrán apadrinar un olivo con una suscripción anual, se identifica con una placa con el nombre del padrino o madrina, y del cual recibirán una botella de aceite de oliva virgen extra.

A continuación, se desplazarán hasta la almazara donde se hace un recorrido por todas las fases de la producción del aceite de oliva virgen extra y se aprenderán todas las técnicas que son necesarias en su elaboración. Al finalizar se disfrutará de un desayuno típico de los jornaleros de la aceituna que se compone de un pan rústico de Villanueva del Arzobispo acompañado de AOVE, embutidos de la zona y la blanquilla, una torta salada muy popular en esta localidad.

Datos de contacto

Teléfono 699545665

Dirección email info@aovelosalbacares.com

Página web www.aovelosalbacares.com

Redes sociales

www.instagram.com/aovelosalbacares

www.facebook.com/p/AOVE-Los-Albaca-
res-100064086490446

Otra información de interés

Se establece un mínimo de 6 personas para desarrollar la actividad.

(*) Para grupos mayores de 15 personas se debe consultar precio con la empresa.

En caso de intolerancias o alergias alimentarias se debe informar en el momento de realizar la reserva.

El apadrinamiento del olivo tiene diferentes tipos de suscripción, se deben informar en el momento de la visita con Oleoteca Los Albacares.

DIRECCIÓN

Av. Valencia, 132, 23330
Villanueva del Arzobispo

COMARCA

La Loma y Las Villas

CATEGORÍA

Oleoturismo



Incluye:

• Visita al olivar, varear la aceituna, visita a la almazara, desayuno molinero

Reservas a través del teléfono 699545665, email info@aovelosalbacares.com o web www.aovelosalbacares.com



PÚBLICO OBJETIVO

Familias, público en general



PRECIOS ESPECIALES*

Niños: 15€*



MEDIOS NECESARIOS

Vehículo propio para llegar a las instalaciones



ACCESIBILIDAD

No



POSIBILIDAD DE RESERVAR

Todo el año bajo disponibilidad y reserva previa.

ASINRE

(Asociación Internacional de Resineros)

DIRECCIÓN Calle Las Flores, 21. 23330 Villanueva del Arzobispo, Jaén

COMARCA La Loma y Las Villas

CATEGORÍA Inmersión en la comunidad rural, cultura y patrimonio



Duración
1 - 2 horas



Precio Desde
15€/ persona



Idioma
Castellano, inglés y francés

Descubre un antiguo oficio: ¿quieres ser resinero por un día?

El oficio de resinero ha sido recuperado en el Parque Natural de las Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas tras 60 años de extinción, gracias a la Asociación Internacional de Resineros (ASINRE). Para acercar esta tradición a los visitantes, se ofrece la oportunidad de experimentar el oficio de resinero por un día.

La resina, extraída de los pinos, está presente en muchos productos cotidianos como cosméticos, jabones, adhesivos y pinturas. En esta zona, la extracción de la resina se lleva a cabo en la variedad de pino "pinus pinaster", también conocido como pino resinero. A lo largo de esta actividad, los participantes visitarán la zona de trabajo de los resineros, aprenderán sobre la historia del oficio, las técnicas de extracción y los países donde aún se practica. Además, descubrirán la gran variedad de productos derivados de la resina.

La experiencia se complementa con juegos interactivos, donde los visitantes aprenderán sobre los países resineros actuales y los productos que contienen resina.

Al finalizar, podrán disfrutar de una degustación de productos dulces y salados típicos de la zona, completando así una jornada de aprendizaje y conexión con la tradición local.

Datos de contacto

Teléfono 619221514

Dirección email info@asinre.org

Página web www.asinre.org

Redes sociales

www.facebook.com/asinre.org

www.instagram.com/asinre_org

Otra información de interés

La edad mínima para realizar esta actividad es de 7 años.

Se establece un mínimo de 4 personas para poder desarrollar la actividad.

La degustación de productos es opcional, en caso de realizarla, se debe informar de alergias e intolerancias alimentarias en el momento de realizar la reserva.



Reservas a través de teléfono 619221514 o email info@asinre.org

(*) Es posible realizar un cambio de ubicación de la experiencia, previa consulta y disponibilidad con la empresa.



PÚBLICO OBJETIVO

Familias, grupos, parejas



MEDIOS NECESARIOS

Vehículo propio, ropa cómoda y calzado cerrado.



ACCESIBILIDAD

No



POSIBILIDAD DE RESERVAR

De marzo a octubre bajo disponibilidad y reserva previa

Notaliv Oleoturismo



Duración
1 hora y
media



Precio
15€/
persona



Idioma
Castellano

Crea artesanalmente tus propios productos de belleza

El aceite de oliva es conocido por sus características gastronómicas, sin embargo, también tiene propiedades beneficiosas para el cuidado de la piel. En este taller podrá adentrarse en el mundo de la cosmética natural de la mano de un experto y llevarse a casa sus propios productos cosméticos naturales con aceite de oliva virgen extra.

A lo largo de esta experiencia aprenderá a crear productos de belleza naturales y personalizados, aprovechando la riqueza del aceite de oliva virgen extra. Explorará las técnicas para elaborar bálsamos labiales, jabones y sales de baño, que nutren y cuidan la piel de manera natural y sostenible, así como descubrir el efecto transformador que pueden tener en la rutina de cuidado de la piel. En todo este proceso se acompañarán de aceites esenciales, que ayudarán a conseguir el aroma que más le gusta.

Los jabones que se realicen tendrán diferentes tamaños, formas y colores, además los podrá personalizar con el aroma que más le guste o le sorprenda, pudiendo jugar con su creatividad e imaginación.

Datos de contacto

Teléfono 611396931

Dirección email oleoturismo@notaliv.es

Página web www.oleoturismo.notaliv.es

Redes sociales

www.instagram.com/notalivgourmet

www.facebook.com/NotalivGourmet

Otra información de interés

A partir de 10 años acompañado de un adulto. En caso de ser menor de 10 años consultar con la empresa.

Plazas limitadas. Se establece un mínimo de 4 personas y un máximo de 25.

Incluye:

- Ingredientes para elaborar los productos del taller
- Recetario

Los productos creados se podrán llevar a casa.

DIRECCIÓN C/ La Feria, 18. Villacarrillo.
23300 Villacarrillo, Jaén

COMARCA La Loma y Las Villas

CATEGORÍA Salud y bienestar, inmersión en la comunidad rural



15% de descuento en compras de cosmética en la tienda.

En caso de tener alergia o intolerancia a algún cosmético y/o aceite esencial y vegetal, debe indicarse en la reserva.

Las instalaciones están adaptadas a movilidad reducida.

Reservar en: <https://oleoturismo.notaliv.es/taller-de-cosmetica-natural-con-aoe/>



PÚBLICO OBJETIVO

Familias, grupos, turista senior, parejas



MEDIOS NECESARIOS

Ninguno



ACCESIBILIDAD

Sí



POSIBILIDAD DE RESERVAR

De lunes a viernes bajo disponibilidad y reserva previa

1

Opción C Sierra de Cazorla

Circuito

Conoce los oficios tradicionales

Este circuito invita a los viajeros a sumergirse en el valioso patrimonio cultural y natural de nuestras tradiciones rurales, ofreciendo experiencias únicas que conectan con los oficios que han dado forma a nuestra historia. Si eliges la Sierra de Segura, podrás conocer de primera mano la vida nómada de los pastores trashumantes, aprender sobre la curación de jamones, descubrir la magia de los talleres artesanos o de la apicultura. Si prefieres la Sierra de Las Villas, déjate sorprender por su tradición del aceite de oliva, siendo recolector de aceituna o creando productos de belleza. También puedes adentrarte en el proceso artesanal de la resina. Si escoges la Sierra de Cazorla la gastronomía será tu guía conociendo la pesca tradicional, la repostería artesanal o la cocina con productos autóctonos de alta calidad.

Este circuito no solo resalta el valor de estos oficios, sino que promueve una forma de turismo sostenible, fomentando el respeto por el medio ambiente y la preservación de la cultura local.

- 1. Casa Josefa
- 2. Restaurante Macorina
- 3. SINMAS



Conoce los oficios tradicionales

Itinerario opción c



Día 1. Llegada al alojamiento.



Día 2. Vive una estancia con experiencia de pesca en Casa Josefa.



Día 3. Cocina los sabores andaluces con toques internacionales. Restaurante Macorina.



Día 4. Taller de elaboración de galletas. SINMAS.

(*) Opciones de alojamiento en la Sierra de Cazorla disponibles en el circuito: Hotel & Spa Sierra de Cazorla, La Rosita Alojamiento rural, Hotel Al-Ándalus, Hotel Restaurante El Curro, Hotel Spa Rural Coto del Valle, Hotel Rural Los Nogales. Consultar precio con el alojamiento seleccionado.



Casa Josefa

DIRECCIÓN	Calle Tosa, 5. 23485 Pozo Alcón, Jaén
COMARCA	Cazorla
CATEGORÍA	Aventura y deporte, senderismo



Duración
Min. 2 no-ches



Precio
Desde 470€/persona



Idioma
Castellano

Vive una estancia con experiencia única de día de pesca

Casa Josefa es un alojamiento situado en Pozo Alcón, donde poder disfrutar de la vida del pueblo y conocer a sus vecinos. Totalmente equipada con chimenea para utilizar en invierno, ofrece una estancia de fin de semana con una experiencia que no le dejará indiferente.

El oficio de la pesca es uno de los más antiguos y que ayuda a la alimentación desde una época antigua. De la mano de un guía especialista y con el equipo necesario los participantes se desplazarán al Río Peralta al Coto de Pesca Intensivo, donde se permite la pesca. Ubicados en la orilla del río, a lo largo de la actividad se les darán las recomendaciones necesarias para que puedan disfrutar del arte de la pesca y consigan adquirir alguna trucha que se podrán llevar al alojamiento para cocinar con las recetas tradicionales que Casa Josefa les proporcionará.

Se realizará también una ruta circular por el río peralta que da inicio en el Bosque de las Higueras, un entorno natural rodeado de vegetación y riachuelos de agua donde poder refrescarse cuando hace calor, así como disfrutar de la sombra. Al finalizar, es posible disfrutar del área recreativa y tomar un snack.

Datos de contacto

Teléfono 645936519

Dirección email lacuevadelaabuelaasuncion@gmail.com

Página web www.casasruralescazorlapozoalcon.com

Otra información de interés

Se establece un mínimo de 6 personas y un máximo de 8 para desarrollar la actividad.

No incluye:

- Estancia en régimen de solo alojamiento.
- Guía especialista en pesca.
- Material.

Reservas con Casa Josefa: 645936519



PÚBLICO OBJETIVO

Familias, grupos



MEDIOS NECESARIOS

Vehículo propio.



ACCESIBILIDAD

Sí



POSIBILIDAD DE RESERVAR

De marzo a octubre bajo disponibilidad y reserva previa

Restaurante *Macorina*

DIRECCIÓN

Plaza de La Corredera, 2.
23470 Cazorla

COMARCA

Cazorla

CATEGORÍA

Turismo gastronómico



Duración
3 horas



Precio
70€/ persona



Idioma
Castellano

Cocina los sabores andaluces con toques internacionales

El Restaurante Macorina cuenta con un reconocido chef de raíces gallegas y andaluzas, con un gran bagaje internacional, que le ayudará a descubrir los aromas y sabores de su mezcla singular. Apostando por los productos de temporada y técnicas culinarias de vanguardia, la carta del restaurante se va cambiando, y con ella, la variedad de platos que pueden cocinarse.

Con la guía de su chef y en la propia cocina del Restaurante Macorina, puede disfrutar de una agradable velada con sus seres queridos. En cada taller se realizará una o varias recetas creadas por su chef, dependiendo de la dificultad. Se proporcionarán todos los ingredientes y utensilios necesarios para cocinar sus platos. En este taller se quiere que todos los participantes colaboren y aprendan todos los procesos de cocinado, para que después puedan replicarlo en casa. Al finalizar, se hará una degustación del plato con maridaje de vinos.

Datos de contacto

Teléfono 682842256

Dirección email info@lamacorina.es

Página web www.lamacorina.com

Redes sociales

instagram.com/macorinacazorla

Otra información de interés

Se establece un mínimo de 2 personas y un máximo de 5 para realizar la actividad. (*)

(*) Para grupos mayores a 5 personas consultar disponibilidad.

En el momento de realizar la reserva se debe informar de alergias e intolerancias alimentarias.

Se recomienda informar del nivel de cocina para adaptar la experiencia a aquellas personas que sean más expertas.

Las reservas se realizan en el teléfono 682842256.



PÚBLICO OBJETIVO

Grupos, parejas



MEDIOS NECESARIOS

Ninguno



ACCESIBILIDAD

No



POSIBILIDAD DE RESERVAR

Todo el año bajo disponibilidad y reserva previa.

SINMAS

DIRECCIÓN

Plaza Corredera 16, Bajo.
23470 Cazorla, Jaén

COMARCA

Cazorla

CATEGORÍA

Turismo gastronómico, de
inmersión con la comunidad
rural



Duración
2 horas



Precio
20€/ persona



Idioma
Castellano

Taller de elaboración de galletas

La panadería ecológica SINMAS es una de las referencias de la localidad de Cazorla. Expertos panaderos desde el 2010 comparten sus conocimientos con aquellos visitantes amantes la panadería artesana y los productos ecológicos.

A lo largo de esta experiencia aprenderá el proceso de elaboración de las galletas artesanas y las características que se consiguen en la masa. Podrá conocer las distintas propiedades de los cereales y lo que aportan a la masa, y conocerá las diferencias entre las diversas harinas.

Además, durante el proceso conocerá la diferencia de los cereales con gluten y sin gluten, ya que podrá preparar dos tipos de masas distintas, y dar forma a las galletas. Para poner a prueba su paladar, a las masas se les pueden añadir ingredientes como arándanos o cacao para hacerlas más sabrosas, y si cree que no es suficiente tiene la posibilidad de añadirle chispitas de chocolate para darle un toque final.

Si coincide que disfruta de esta experiencia en alguna época especial como Halloween o navidad podrá hacer galletas de esta temática. Se acompañará con una cata de productos ecológicos y artesanales, variedad de panes y mermeladas.

Datos de contacto

Teléfono 661762565

Dirección email sinmasartesanos@gmail.com

Página web www.sinmascazorla.com

Otra información de interés

La actividad se puede desarrollar únicamente con 4 personas.

Aforo del espacio: 4 personas

En el momento de la reserva avisar de alergias e intolerancias alimentarias.

No apto para celíacos.

Incluye:

• Ingredientes



• Delantal

• Gorro

• Recetario

Reservas a través de email sinmasartesanos@gmail.com o teléfono 661762565.



PÚBLICO OBJETIVO

Familias, parejas



MEDIOS NECESARIOS

Ninguno



ACCESIBILIDAD

No



POSIBILIDAD DE RESERVAR

Todo el año bajo disponibilidad y reserva previa

A hiker with a backpack stands on a rocky peak, looking out over a vast mountain range under a clear blue sky. The hiker is wearing a blue and black jacket and black pants. The landscape is rugged with rocky terrain and some greenery in the valleys.

2

Disfruta del
Parque Natural con
los cinco sentidos

2

Opción A Sierra de Segura

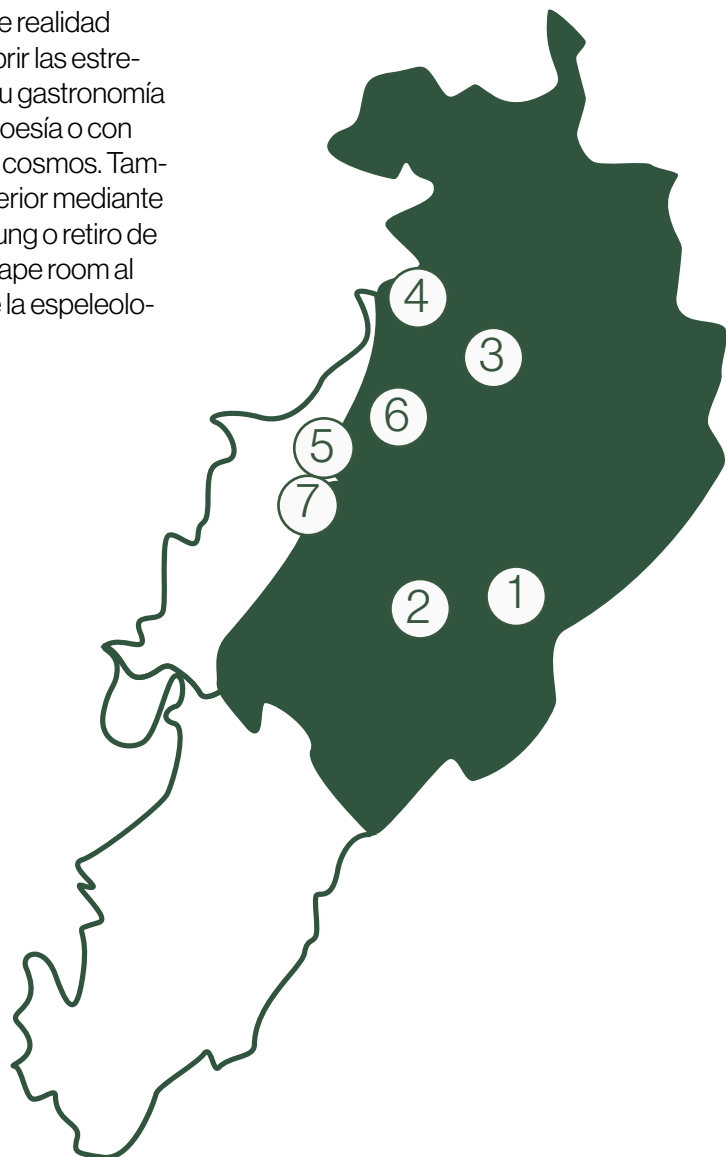
Circuito

Disfruta del Parque Natural con los cinco sentidos

Este circuito nos ofrece una experiencia sensorial completa, diseñada para conectar cuerpo, mente y naturaleza. A través de una serie de actividades, podrás contemplar el cielo nocturno en uno de los lugares más limpios de todo el país, con variedad de experiencias que combinan desde realidad virtual a música, para hacerte descubrir las estrellas. Además, podrás sumergirte en su gastronomía con apuestas que la combinan con poesía o con sabores que quieren transportarte al cosmos. También puedes explorar tu bienestar interior mediante talleres de autoreiki, Qi Gong – Chi Kung o retiro de yoga. Además, la emoción de un escape room al aire libre, la adrenalina del rafting o de la espeleología, añaden una dosis de aventura.

Este circuito fusiona actividades al aire libre, la cultura y el bienestar, ofreciendo una forma integral de disfrutar de la naturaleza y la vida local, todo en armonía con el entorno.

1. Alojamiento Rural Rosa de los Vientos
2. Aventura Hernán Pelea
3. Hotel Poeta Jorge Manrique
4. Restaurante El Candil
5. Oficina de Turismo Beas de Segura
6. Cortijo El Soto
7. AOVE Ecológico Oleaí



Disfruta del Parque Natural con los cinco sentidos

Itinerario opción a



Día 1. Llegada al alojamiento.

Experiencia 1. Alojamiento Rural Rosa de los Vientos. Taller de autoreiki en Rosa de los Vientos.

Experiencia 2. Una combinación perfecta: lo virtual con lo real. Aventura Hernán Pelea.

Día 2. Cambio de alojamiento. Hotel Poeta Jorge Manrique - Poesía en cada sorbo, historia en cada plato.

Día 3.

OPCIÓN 1. Disfruta del menú degustación "Sabores de las estrellas". Restaurante El Candil.

OPCIÓN 2. Sabores y melodías en las alturas. la Oficina de Turismo de Beas de Segura.

Día 4. Cambio de alojamiento. Cortijo El Soto ofrece Energía y equilibrio: taller de crecimiento personal con Qi Gong - Chi Kung.

Día 5. Disfruta de un amanecer entre olivares y aves de Segura. AOVE Ecológico Oleaí.

(*) Opciones de alojamiento en la Sierra de Segura disponibles en el circuito: Casa del Puerto, Hotel Jorge Poeta Manrique, Hotel de Montaña La Hortizuela, Cortijo Peñardera, Cortijo La Ajedrea, Cortijo El Soto, Cortijo La Julia, Cortijo Ramón Casa Rural, Hospedería Morciguillinas o Alojamiento Rural Rosa de los Vientos. Consultar precio con el alojamiento seleccionado.



Alojamiento rural

Rosa de los Vientos

DIRECCIÓN Aldea Casas de Carrasco, s/n,
23290 Santiago-Pontones,
Jaén

COMARCA Segura

CATEGORÍA Turismo de salud y bienestar



Duración
1 noche



Precio
Desde
70€



Idioma
Castellano

Taller de autoreiki en Rosa de los Vientos

El tranquilo alojamiento Rosa de los Vientos se encuentra en la aldea jienense de Casas de Carrasco, perteneciente al municipio de Santiago-Pontones, en la comarca de Segura cuenta con apartamentos independientes con capacidad para dos personas. Este refugio rodeado de naturaleza ofrece, además, un entorno ideal para desconectar y revitalizar cuerpo y mente.

La experiencia comienza con una noche de descanso en un ambiente tranquilo en el apartamento. A la mañana siguiente, los huéspedes podrán disfrutar de un delicioso desayuno casero con productos locales como pan fresco, mermeladas, frutas de temporada o yogur, brindándoles energía para comenzar el día.

Tras el desayuno, participarán en una sesión de autoreiki, una práctica de sanación energética en la que aprenderán a canalizar la energía vital hacia su propio cuerpo. Guiados por un experto, descubrirán las posiciones de las manos para trabajar sobre áreas específicas del cuerpo, promoviendo la relajación y el equilibrio emocional. A través de esta técnica, podrás liberar tensiones, reducir el estrés y mejorar su bienestar general. Una experiencia de calma, conexión y revitalización que podrán llevar con ellos para aplicar en su día a día.

Datos de contacto

Teléfono 660861305

Dirección email www.reservasrosadelosvientos@gmail.com

Redes sociales

<https://www.instagram.com/tuosadelosvientos/>

<https://www.facebook.com/tuosadelosvientosere/>

Otra información de interés

(*) Consultar disponibilidad del apartamento adaptado.

Se establece un mínimo de 2 personas y un máximo de 9 para realizar la actividad.



Incluye:

- Pequeño detalle de bienvenida.
- Alojamiento y desayuno incluido.
- Introducción al autoreiki y sesión práctica en el bosque.



PÚBLICO OBJETIVO

Parejas



MEDIOS NECESARIOS

Ninguno



ACCESIBILIDAD

Sí(*)



POSIBILIDAD DE RESERVAR

Todo el año bajo disponibilidad y reserva previa

Aventura Hernán Pelea

DIRECCIÓN

Avda. Sierra de Segura 17,
23291 Pontones, Jaén

COMARCA

Segura

CATEGORÍA

Aventura y deporte



Duración
3 horas



Precio
30€/ persona



Idioma
Castellano, inglés y francés

Una combinación perfecta: lo virtual con lo real

Aventura Hernán Pelea ofrece una experiencia para conocer las estrellas que no le dejará indiferente, combinando realidad virtual con uno de los cielos con menos contaminación lumínica de la zona.

Esta innovadora experiencia comienza en la sede de Aventura Hernán Pelea donde se aprenderán diversas curiosidades del cielo, y a través de unas gafas de realidad virtual podrá ser una estrella y conocer de primera la vida de este astro, desde lo necesario para su creación como el viaje que realiza a través del universo. Además, se mostrarán distintas constelaciones que se pueden ver en el cielo de Santiago Pontones en el momento de su visita, para que pueda identificarlas mejor en el exterior.

A continuación, tras un pequeño paseo se desplazarán a las afueras de Pontones, donde la luz del pueblo apenas se detecta y el cielo nocturno los envolverá en su oscuridad. Con la ayuda del especialista de la actividad, los participantes podrán identificar las constelaciones que se ven en ese momento, asimismo en todo momento se les mostrarán las combinaciones de estrellas que no puedan reconocer.

Datos de contacto

Teléfono 690386271

Dirección email aventurahernanpelea@gmail.com

Página web www.aventurahernanpelea.com

Redes sociales

www.instagram.com/aventurahernanpelea

www.facebook.com/p/Aventura-Hern%C3%A1n-Pelea-100075628158884/?locale=es_LA

Otra información de interés

Para grupos mayores de 6 personas consultar disponibilidad.

Personas con discapacidad consultar previamente con la empresa.

Esta actividad es petfriendly.

Reservas a través del teléfono 690386271 o en el email aventurahernanpelea@gmail.com



● PÚBLICO OBJETIVO

Familias, parejas, grupos, público en general

● MEDIOS NECESARIOS

Ropa de abrigo y calzado cómodo. Se recomienda llevar prismáticos.

● ACCESIBILIDAD

Sí

● PRECIOS ESPECIALES*

Niños hasta 14 años: 15 €/persona

● POSIBILIDAD DE RESERVAR

Todo el año bajo disponibilidad y reserva previa

Hotel *Poeta Jorge Manrique*

DIRECCIÓN

Ordenanzas del común, 1,
23379 Segura de la Sierra,
Jaén
Segura

COMARCA

CATEGORÍA

Turismo gastronómico,
enoturismo, cultura y
patrimonio



Duración
Min. 1 noche



Precio
Desde
170€



Idioma
Castellano, catalán, inglés
y francés

Poesía en cada sorbo, historia en cada plato

Descubre los sabores de la tierra que inspiró a Jorge Manrique en el Hotel Poeta Jorge Manrique, un hotel boutique que fusiona historia, naturaleza y calidad en un entorno medieval único. La experiencia comienza con una introducción al legado del poeta, donde un sommelier guía una cata de vinos locales, acompañada por los versos de las Coplas por la muerte de su padre.

Cada vino, cuidadosamente seleccionado, conecta con la esencia de la tierra que Manrique immortalizó. Además, los participantes disfrutarán del arte del maridaje entre los vinos segureños, la gastronomía serrana y el aceite temprano de la sierra, descubriendo cómo estos productos locales crean una sinfonía de sabores.

Este exclusivo recorrido ofrece una combinación única de historia, literatura y gastronomía, permitiendo explorar la riqueza cultural y culinaria de la Sierra de Segura en una experiencia inolvidable.

Datos de contacto

Teléfono 622317523

Dirección email info@hotelpoetamanrique.es

Página web www.hotelpoetamanrique.es

Redes sociales

instagram.com/poetamanrique_hotel/

facebook.com/HotelPoetaJorgeManrique

Otra información de interés

Se establece un mínimo de 2 personas y un máximo de 12 para realizar la actividad.



Incluye:

- Alojamiento.
- Cata guiada de tres vinos maridados con tres tapas gourmet elaboradas con productos autóctonos.

○ PÚBLICO OBJETIVO

Parejas, turista senior

○ MEDIOS NECESARIOS

Vehículo propio.

○ ACCESIBILIDAD

No

○ POSIBILIDAD DE RESERVAR

Bajo disponibilidad y reserva previa

Restaurante *El Candil*

DIRECCIÓN Calle Quebrada, 4, 23293
Cortijos Nuevos (Segura de la
Sierra), Jaén

COMARCA Segura

CATEGORÍA Turismo gastronómico



Duración
2 horas



Precio
50€/ persona



Idioma
Castellano

Disfruta del menú degustación “Sabores de las estrellas”

El Restaurante Mesón El Candil, ubicado en el municipio de Segura de la Sierra, en pleno corazón de la Sierra de Segura, es un restaurante que basa su propuesta gastronómica en los productos de la comarca, pero aportando una visión actual. Además, el aceite de oliva virgen extra D.O. Sierra de Segura es la base de su cocina.

Con este menú degustación los comensales se embarcarán en un viaje gastronómico que fusiona los sabores tradicionales de la Sierra de Segura con la inmensidad del cosmos. El menú comienza con los aperitivos “Inicio del Universo”, un homenaje a los primeros destellos del cosmos. Disfruta de la delicada combinación de una mini tartaleta de queso curado con miel de romero e higos secos, seguida de un chupito de crema templada de ajo serrano con huevo de codorniz y crujiente de jamón, diseñados para despertar el paladar con calidez y equilibrio.

El primer plato, “Nebulosas de la Sierra”, evoca la belleza de las nebulosas con un millhojas de trucha marinada, patatas y espárragos trigueros, acompañado de una vinagreta cítrica y hierbas aromáticas, simulando las formas difusas y coloridas del universo.

En el segundo plato, “La Tierra y las Estrellas”, se destaca la riqueza de los productos locales. Una mini porción de cordero segureño confitado con patata a lo pobre y unos bombones ferrero de morcilla con crujiente de almendra y cama de mermelada de higo casero, conectan a los comensales con la tradición y el cielo estrellado de la Sierra.

El recorrido finaliza con los postres: “Luz de Luna”, una quesada de almendra y miel que captura la serenidad de la luna, y “El Eclipse”, una esfera de chocolate con pan de cristal, y el brillo del AOVE representando el resplandor del eclipse. Todo ello, acompañado de vinos blancos y tintos locales, completa esta experiencia celestial.

Datos de contacto

Teléfono 643548112

Dirección email mayrodriguez9787@gmail.com

Redes sociales

facebook.com/mayrodriguezandiltierradeolivos

instagram.com/elcandilrestaurante



Otra información de interés

En el momento de realizar la reserva se debe informar de alergias e intolerancias alimentarias.

Incluye:

- Aperitivos.
- Primer plato.
- Segundo plato.
- Postres y bebidas



PÚBLICO OBJETIVO

Público en general



MEDIOS NECESARIOS

Ninguno



ACCESIBILIDAD

Sí



POSIBILIDAD DE RESERVAR

Todo el año bajo disponibilidad y reserva previa

Oficina de turismo

Beas de Segura

DIRECCIÓN Plaza de la Iglesia, s/n, 23280
Beas de Segura, Jaén

COMARCA Segura
CATEGORÍA Cultura y patrimonio,
gastronómico



Duración
3 horas



Precio
15€



Idioma
Castellano

Sabores y melodías en las alturas

Sabores y Melodías en las Alturas es una experiencia sensorial única en Beas de Segura que combina naturaleza, gastronomía y música en directo en un entorno espectacular.

La actividad comienza con una ruta guiada hasta el mirador de San Juan o hasta el mirador de la Villa. Durante el camino, conoceremos la historia, la flora y la fauna del entorno, mientras disfrutamos del aire puro y las impresionantes vistas.

Al llegar al mirador, nos espera una degustación exclusiva al atardecer, con una selección de productos locales: quesos artesanos, embutidos tradicionales, pan de pueblo y el excelente aceite de oliva virgen extra de la comarca. Todo ello acompañado de vino de la tierra o refrescos naturales. Desde este enclave privilegiado, veremos cómo los últimos rayos del sol iluminan el valle del río Beas, ofreciendo una vista inolvidable.

Para completar la experiencia, disfrutaremos de un concierto en vivo con melodías de flamenco, folk andaluz, guitarra clásica o piano, entre otros, creando un ambiente mágico mientras cae la noche.

Datos de contacto

Teléfono 673732029

Dirección email turismo@beasdesegura.es

Página web www.turismodebeasdesegura.es

Redes sociales

instagram.com/turismobeasdesegura/

facebook.com/turismobeasdesegura/

Otra información de interés

Se establece un mínimo de 8 personas y un máximo de 20 para realizar la actividad.

(*) Siempre y cuando las condiciones meteorológicas lo permitan.

Incluye:

- Senderismo guiado.
- Degustación de productos locales.
- Música en directo.



PÚBLICO OBJETIVO

Parejas, turista senior

MEDIOS NECESARIOS

Vehículo propio.

ACCESIBILIDAD

No

POSIBILIDAD DE RESERVAR

Todo el año bajo disponibilidad y reserva previa (*)

Cortijo El Soto

DIRECCIÓN

Cortijo el Soto s/n, Fuente
Pinilla, 23280 Beas de Segura,
Jaén

COMARCA

Segura

CATEGORÍA

Salud y bienestar



Duración
Min. 1 noche



Precio
Desde
40€/ persona*



Idioma
Castellano

Energía y equilibrio: taller de crecimiento personal con Qi Gong – Chi Kung

En este taller de Qi Gong - Chi Kung, los participantes tendrán la oportunidad de descubrir el poder transformador de esta práctica milenaria. El Qi Gong – Chi Kung es una técnica ancestral que trata de trabajar la energía vital del ser humano y su movimiento aportando equilibrio. Así, en este ejercicio físico-mental se utilizan movimientos corporales precisos aunando la respiración controlada, mejorando el equilibrio, flexibilidad, atención, fuerza muscular y salud en general.

A lo largo de la sesión, los participantes aprenderán a estimular y regular su energía vital, mejorando la circulación, reduciendo el estrés y alcanzando una sensación de armonía tanto en cuerpo como en mente. Los movimientos fluidos y la respiración consciente actúan como una terapia natural para fortalecer el sistema inmunológico y aumentar la energía diaria.

Este taller no solo es una oportunidad para mejorar la salud física, sino también para conectar con el ser interior en un ambiente sereno y equilibrado. A través de prácticas que fomentan la relajación profunda y el bienestar, los participantes se adentrarán en un camino hacia una vida más energética y plena.

Datos de contacto

Teléfono 678364642 (contactar por Whatsapp)

Dirección email reservascortijoelsoto@gmail.com

Página web www.cortijoelsoto.com

Redes sociales

instagram.com/cortijoelsoto/

facebook.com/people/Cortijo-el-Soto

Otra información de interés

(*) Sujeto a cambios.

Se establece un mínimo de 4 personas y un máximo de 10 para realizar la actividad.



Incluye:

- Alojamiento.
- Taller de Qi Gong – Chi Kung.



PÚBLICO OBJETIVO

Público en general



MEDIOS NECESARIOS

Vehículo propio. Ropa y calzado cómodo.



ACCESIBILIDAD

No



POSIBILIDAD DE RESERVAR

Bajo disponibilidad y reserva previa

Aove Ecológico Oleaí

DIRECCIÓN Calle Repullete, nº51, piso bajo,
23280 Beas de Segura, Jaén

COMARCA Segura

CATEGORÍA Inmersión en la comunidad
rural, observación de la
naturaleza, oleoturismo



Duración
4 horas



Precio
55€



Idioma
Castellano, inglés, italiano.

Disfruta de un amanecer entre olivares y aves de Segura

Embárcate en una experiencia matutina en pleno parque natural donde la magia de la naturaleza se fusiona con la tradición del olivar. "Raíces y Alas: Ecoturismo entre Olivares y Aves de Segura" te invita a descubrir la biodiversidad de la comarca a través de dos mundos fascinantes: el turismo ornitológico y el oleoturismo.

Recorre los olivares ecológicos de Oleaí, donde aprenderás sobre el proceso artesanal del AOVE y cómo las prácticas agrícolas sostenibles crean un refugio para las aves. Además, con la ayuda de prismáticos y guías especializadas, aprenderás a identificar las aves y conocerás su papel crucial en el ecosistema.

Sumérgete en la cultura local con una cata de aceite acompañada de productos tradicionales y explora cómo la agricultura respetuosa con el medio ambiente no solo produce un AOVE excepcional, sino que también preserva la rica biodiversidad de la zona. Una experiencia que conecta el sabor, la naturaleza y la sostenibilidad, en el entorno natural más puro de la provincia.

Raíces y Alas es un viaje hacia la conservación, el sabor y la armonía con la naturaleza.

Datos de contacto

Teléfono 600832223

Dirección email oleai.aceite@gmail.com

Página web www.oleai.com

Redes sociales

facebook.com/oleai.aceite/

instagram.com/oleai_aceite_ecologico/

youtu.be/We1SagR1d7I

Otra información de interés

Se establece un mínimo de 4 personas y máximo 12 para realizar la actividad.

Incluye:

- Guía especializado en ornitología.



- Visita guiada a los olivares ecológicos e identificación y avistamiento de aves.
- Visita a almazara.
- Cata de AOVE y degustación de productos locales.
- Material para el avistamiento de aves.



PÚBLICO OBJETIVO

Turista gastronómico, ecoturistas, familias, turista senior, grupos



MEDIOS NECESARIOS

Vehículo propio



ACCESIBILIDAD

Si



POSIBILIDAD DE RESERVAR

Bajo disponibilidad y reserva previa

2

Opción B Sierra de Las Villas

Circuito *Disfruta del Parque Natural con los cinco sentidos*

Este circuito nos ofrece una experiencia sensorial completa, diseñada para conectar cuerpo, mente y naturaleza. A través de una serie de actividades, podrás contemplar el cielo nocturno en uno de los lugares más limpios de todo el país, con variedad de experiencias que combinan desde realidad virtual a música, para hacerte descubrir las estrellas. Además, podrás sumergirte en su gastronomía con apuestas que la combinan con poesía o con sabores que quieren transportarte al cosmos. También puedes explorar tu bienestar interior mediante talleres de autoreiki, Qi Gong – Chi Kung o retiro de yoga. Además, la emoción de un escape room al aire libre, la adrenalina del rafting o de la espeleología, añaden una dosis de aventura.

Este circuito fusiona actividades al aire libre, la cultura y el bienestar, ofreciendo una forma integral de disfrutar de la naturaleza y la vida local, todo en armonía con el entorno.

1. Centro de Ocio y Turismo Villanatura

2. ASINRE

3. Rafting Las Villas



Disfruta del Parque Natural con los cinco sentidos

Itinerario opción b



Día 1. Llegada al alojamiento.



Día 2. Aventura en Las Villas, disfruta de una gymkhana natural. Casa Rural y Centro de Ocio y Turismo Activo Villanatura.



Día 3. Escape room: El misterio de Catalina. ASINRE (Asociación Internacional de Resineros).



Día 4. Rafting Natura: más que un descenso una auténtica aventura. Rafting Las Villas.

(*) Opciones de alojamiento en la Sierra de Las Villas disponibles en el circuito: Casa Rural y Centro de Turismo Activo Villanatura, Hotel Torres I y Hotel La Moraleda – Complejo Las Delicias. Consultar precio con el alojamiento seleccionado.



Centro de Ocio y Turismo Activo Villanatura

DIRECCIÓN

Carretera del Tranco, s/n, T. Burgos. T.Burgos, 23330 Villanueva del Arzobispo, Jaén

COMARCA

La Loma y Las Villas

CATEGORÍA

Aventura y deporte, observación de la naturaleza



Duración
3 horas



Precio
35€/ persona



Idioma
Castellano, Inglés

Aventura en Las Villas, disfruta de una gymkhana natural

Diseñada para quienes buscan diversión, aventura y conexión con la naturaleza, esta experiencia multiaventura en la comarca de Las Villas permite a los participantes personalizar su experiencia: escoger dos actividades entre una amplia variedad pensada para todos los gustos y edades.

¿Qué podrán hacer? Los participantes podrán escalar en el rocódromo o enfrentarse a la adrenalina de una vía ferrata natural, sentir la emoción de la tirolina o adentrarse en los circuitos de arbolismo, poner a prueba su puntería con el tiro con arco o vivir la acción del paintball, aprender con talleres de educación ambiental o descubrir los secretos de la orientación deportiva, experimentar el desafío del rappel, disfrutar del cielo estrellado, explorar el entorno a través de una ruta de senderismo guiada, y mucho más.

Esta gymkhana natural está preparada para todos: familias, grupos de amigos y de escolares o amantes de la naturaleza encontrarán en Villanatura el equilibrio perfecto entre deporte, aprendizaje y diversión.

Datos de contacto

Teléfono 686784352 / 682886577

Dirección email info@centrovillanatura.com

Página web www.centrovillanatura.com

Redes sociales

instagram.com/centrovillanatura

facebook.com/profile.php?id=61562778784944

Otra información de interés

(*) A consultar con la empresa.

Se establece un mínimo de 8 personas para realizar la actividad. Para grupos escolares es necesario consultar precio específico.

Incluye:

- Monitores titulados especializados en actividades al aire libre.
- Seguro de responsabilidad civil y de accidentes.
- Dos actividades para elegir: Paintball, tiro con arco, rocódromo, tirolina, arbolismo, rappel, orientación deportiva, astronomía, senderismo, educación ambiental y vía ferrata natural.



- Dificultad: Media – Baja.

PÚBLICO OBJETIVO

Familias, grupos, escolares

MEDIOS NECESARIOS

Vehículo propio

ACCESIBILIDAD

Sí(*)

POSIBILIDAD DE RESERVAR

Bajo disponibilidad y reserva previa

ASINRE

(Asociación Internacional de Resineros)

DIRECCIÓN Calle Las Flores, 21. 23330 Villanueva del Arzobispo, Jaén

COMARCA La Loma y Las Villas

CATEGORÍA Aventura y deporte

		
Duración 1h y media - 2 h	Precio Desde 15€/ persona	Idioma Castellano, inglés y francés

Escape room: El misterio de Catalina

El misterio de Catalina es un escape room al aire libre, una aventura con la que explorar los distintos entornos del Parque Natural de las Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas, para conectar con la naturaleza a través de sus enigmas. En un entorno idílico entre montañas y olivos tendrá que buscar las pruebas, resolver los enigmas demostrando sus habilidades, tanto de mente como de cuerpo. A medida que se obtengan las soluciones, se irá avanzando de nivel hasta conseguir el objetivo final. ¿Serán capaces de resolver el misterio y conocer la verdadera historia de Catalina?

Una actividad ideal para hacer en familia, desarrollar el trabajo en equipo, la comunicación, la orientación y poner a prueba sus conocimientos, mientras con cada obstáculo consiguen las piezas del puzzle que les desvelará la intrigante historia de Catalina. En un espacio abierto, donde poder desplazarse libremente por el entorno natural de las sierras de Cazorla, Segura y Las Villas, y utilizando los elementos de la naturaleza como parte del juego.

Si lo desean, al finalizar esta apasionante aventura podrán disfrutar de una degustación gastronómica con productos locales.

Datos de contacto

Teléfono 619221514

Dirección email info@asinre.org

Página web www.asinre.org

Redes sociales

facebook.com/asinre.org

instagram.com/asinre_org

Otra información de interés

Esta actividad está recomendada para un público joven, infantil y adolescente.

Se establece un mínimo de 6 personas para desarrollar la actividad.

La degustación de productos es opcional, en caso de realizarla, se debe informar de alergias e intolerancias alimentarias en el momento de realizar la reserva.



(*) Es posible realizar un cambio de ubicación de la experiencia, previa consulta y disponibilidad con la empresa.

Reservas a través de teléfono 619221514 o email info@asinre.org

● PÚBLICO OBJETIVO

Grupos, Familias

● MEDIOS NECESARIOS

Vehículo propio, ropa cómoda y calzado cerrado.

● ACCESIBILIDAD

No

● POSIBILIDAD DE RESERVAR

De marzo a octubre bajo disponibilidad y reserva previa

Rafting Las Villas

DIRECCIÓN Carretera de El Tranco Km 18,
23270 Charco del Aceite, Jaén

COMARCA La Loma y Las Villas

CATEGORÍA Aventura y deporte



Duración
3 horas y
media



Precio
35€/
persona



Idioma
Castellano, inglés

Rafting Natura: más que un descenso una auténtica aventura

Rafting Las Villas ofrece su recorrido premium, que aúna la diversión del descenso en rafting en aguas bravas con el conocimiento del entorno. Una actividad para realizar en familia y amigos, en la que durante el recorrido se añaden visitas interpretativas del entorno natural.

La aventura comienza en las instalaciones de Rafting Las Villas, donde cada guía realiza una pequeña explicación de las medidas de seguridad para poder disfrutar de esta gran experiencia. Este viaje por aguas bravas a lo largo del río Alto Guadalquivir se inicia con el salto opcional del Puente del Saro, de 3 metros, que proporciona una buena dosis de adrenalina. Se continúa visitando la Cascada de las Aguas de las Sierras de Cazorla, un rincón escondido donde descubrir un tesoro natural y aprender de su entorno. Se sigue el circuito navegando por aguas tranquilas hasta llegar al Arroyo Chillar, donde se realizará un sendero acuático descubriendo propiedades de la flora y la vida acuática que habita en el arroyo. El descenso continúa con gran intensidad por aguas rápidas hasta finalizar el circuito en el lugar donde se encuentran los toboganes naturales, y se puede dejar llevar por la corriente de aguas tranquilas hasta terminar el recorrido.

Datos de contacto

Teléfono 600243411

Dirección email reservas@raftinglasvillas.com

Página web www.raftinglasvillas.com

Redes sociales

[instagram.com/raftinglasvillas](https://www.instagram.com/raftinglasvillas)

[tiktok.com/@raftinglasvillas](https://www.tiktok.com/@raftinglasvillas)

[facebook.com/raftinglasvillas](https://www.facebook.com/raftinglasvillas)

Otra información de interés

A partir de 10 años.

Se establece un mínimo de 2 personas y un máximo de 10 para realizar la actividad.

Para grupos mayores de 10 personas es preciso consultar disponibilidad.

Incluye:



- Guía acompañante
- Material técnico necesario
- Seguro de responsabilidad civil y seguro de accidentes.

Reservas a través del teléfono 600243411, email reservas@raftinglasvillas.com y web <https://raftinglasvillas.com/producto/via-ferrata-cazorla/>

○ PÚBLICO OBJETIVO

Familias, Parejas, Grupos

○ MEDIOS NECESARIOS

Vehículo propio, bañador, toalla, protector solar, labial, agua y ropa de recambio.

○ ACCESIBILIDAD

No

○ POSIBILIDAD DE RESERVAR

De mayo a septiembre bajo disponibilidad y reserva previa

2

Opción C Sierra de Cazorla

Circuito *Disfruta del Parque Natural con los cinco sentidos*

Este circuito nos ofrece una experiencia sensorial completa, diseñada para conectar cuerpo, mente y naturaleza. A través de una serie de actividades, podrás contemplar el cielo nocturno en uno de los lugares más limpios de todo el país, con variedad de experiencias que combinan desde realidad virtual a música, para hacerte descubrir las estrellas. Además, podrás sumergirte en su gastronomía con apuestas que la combinan con poesía o con sabores que quieren transportarte al cosmos. También puedes explorar tu bienestar interior mediante talleres de autoreiki, Qi Gong – Chi Kung o retiro de yoga. Además, la emoción de un escape room al aire libre, la adrenalina del rafting o de la espeleología, añaden una dosis de aventura.

Este circuito fusiona actividades al aire libre, la cultura y el bienestar, ofreciendo una forma integral de disfrutar de la naturaleza y la vida local, todo en armonía con el entorno.

- 1. Centro Ecoturismo El Cantalar
- 2. Aventura Sport
- 3. SINMAS
- 4. Auleri Olympos
- 5. Restaurante Lusco



Disfruta del Parque Natural con los cinco sentidos

Itinerario opción c



OPCIÓN 1. Retiro de yoga.

Llegada al alojamiento. Desconexión en la Sierra de Cazorla, yoga y alimentación consciente. Centro de Ecoturismo y Aula de Naturaleza El Cantalar.



OPCIÓN 2. Actividades de aventura para poner a prueba tus sentidos.



Día 1. Llegada al alojamiento.



Día 2. Espeleología PB4. AventuraSport.



Día 3. Sorpréndete con la gastronomía.

Experiencia 1. Descubre la biodiversidad de un olivar ecológico.

SINMAS.

Experiencia 2.

OPCIÓN 1. Vive el atardecer con el sabor de nuestra tierra. Aleuri Olympo.

OPCIÓN 2. Saborea el menú gastronómico "Comerse la luna".
Restaurante Lusco.



Día 4. Semillas de la naturaleza. Centro de Ecoturismo y Aula de Naturaleza El Cantalar.

(*) Opciones de alojamiento en la Sierra de Cazorla disponibles en el circuito: Hotel & Spa Sierra de Cazorla, La Rosita Alojamiento rural, Hotel Al-Ándalus, Hotel Restaurante El Curro, Hotel Spa Rural Coto del Valle, Hotel Rural Los Nogales. Consultar precio con el alojamiento seleccionado.



Centro de Ecoturismo *El Cantalar*

DIRECCIÓN

Casa Forestal El Cantalar,
Carretera del Tranco km. 39,5.
23476 Cazorla, Jaén

COMARCA

Cazorla

CATEGORÍA

Salud y bienestar



Duración
3 días y 2
noches



Precio
275€/
persona



Idioma
Castellano, Inglés

Desconexión en la Sierra de Ca- zorla, yoga y alimentación cons- ciente

Combina la belleza del Parque Natural de las Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas con la práctica de yoga diaria y sumérgete en la elaboración de platos de temporada.

El Centro de Ecoturismo y Turismo Activo El Cantalar ofrece un retiro de yoga en un espacio único. El día de llegada recibirá un detalle de bienvenida y al atardecer se realizará una sesión de yoga en su sala acristalada, desde donde se podrá observar la sierra y relajarse con la luz del día que entra por sus ventanas. El segundo día se ofrece una sesión de yoga matutina y tiempo libre hasta después de comer, que podrá disfrutar de un taller de cocina consciente donde se elaborarán platos de las Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas con productos de temporada, con posterior cena degustación.

El último día se realizará un paseo por la naturaleza del entorno hasta llegar al lugar donde se desarrollará la sesión de yoga matutina, con vistas al Valle del Guadalquivir. A lo largo del recorrido podrá contemplar gran variedad de flora y fauna del Parque Natural. Una vez finalizada la práctica, se repondrán fuerzas con un desayuno saludable.

Datos de contacto

Teléfono 630672011 / 609645309

Dirección email ecoturismo@elcantalarcazorla.com

Página web www.elcantalarcazorla.com

Redes sociales

[instagram.com/el_cantalar](https://www.instagram.com/el_cantalar)

[facebook.com/elcantalarcazorla](https://www.facebook.com/elcantalarcazorla)

[pinterest.com/cantalarcazorla](https://www.pinterest.com/cantalarcazorla)

Otra información de interés

Se establece un grupo mínimo de 6 personas y máximo de 15 para desarrollar la actividad.

Los niveles de yoga se adaptan en función del nivel del grupo.

Incluye:

• Monitor



• Alojamiento

• Pensión completa



PÚBLICO OBJETIVO

Deportistas, ecoturistas



MEDIOS NECESARIOS

Vehículo propio. Se recomienda el uso de ropa cómoda y deportiva, utensilios de aseo personal y toalla.



ACCESIBILIDAD

No



POSIBILIDAD DE RESERVAR

Todo el año bajo disponibilidad y reserva previa

Aventura Sport

DIRECCIÓN Carretera de Huesa, 4. 23480 Quesada, Jaén
COMARCA Cazorla
CATEGORÍA Aventura y deporte



Duración
4 horas



Precio
35€/ persona



Idioma
Castellano

Espeleología PB4

Una actividad para explorar el interior de la cueva PB4 llena de curiosidades y emoción, situada en el Complejo Arroyo de la Rambla en Peal de Becerro, que vierte el agua al río Guadalquivir. De la mano del guía, se adentrará en una cavidad natural creada en el subsuelo en un entorno natural único, recorriendo su interior descubrirá los secretos que esconde. Déjese sorprender por las diversas características geológicas, y sobre todo por sus estalagmitas y estalactitas, creadas gracias a las peculiaridades de la roca caliza del entorno y de la montaña donde se encuentra.

Tiene que estar preparado para arrastrarse y adentrarse en huecos y zonas estrechas, moverse entre piedras y, sobre todo, adaptarse a la oscuridad, aunque llevarán frontales para iluminarla, podrá disfrutar de las profundidades de la tierra viviendo una experiencia única, que le hará sentir emociones que no se pueden explicar.

Datos de contacto

Teléfono 620350065

Dirección email info@aventurasport.es

Página web www.aventurasport.es

Redes sociales

facebook.com/aventurasport.es

instagram.com/aventurasport

Otra información de interés

Se establece un mínimo de 4 personas para desarrollar la actividad.

Incluye:

- Guía acompañante.
- Material técnico necesario.
- Seguro de responsabilidad civil y seguro de accidentes.

No incluye:

- Desplazamientos.
- Comida.
- IVA.

Recomendación: cámara de fotos acuática o funda protectora.
Reserva con Aventura Sport: 620350065



PÚBLICO OBJETIVO

Parejas, familias, grupos, escolares



MEDIOS NECESARIOS

Vehículo propio, Calzado con cordones o botas de trekking con buen agarre, ropa Cómoda, documentación personal, botiquín y linterna frontal.



ACCESIBILIDAD

No



POSIBILIDAD DE RESERVAR

Bajo disponibilidad y reserva previa



Duración
2 horas



Precio
20€/ persona*



Idioma
Castellano

Descubre la biodiversidad de un olivar ecológico

SINMAS es mucho más que una tienda de productos ecológicos, ya que también produce sus propios alimentos, como panes, mermeladas y aceite de oliva virgen extra de cultivo ecológico. Con esta experiencia, busca acercar a los visitantes a la práctica del cultivo sin productos químicos, promoviendo la salud del suelo y la biodiversidad.

Durante el recorrido por el olivar, se podrá observar la flora y fauna que habita en este entorno, donde los olivos coexisten con otras plantas, creando un hábitat variado que favorece la conservación del medioambiente. Esto da lugar a un aceite de oliva virgen extra de gran calidad, apreciado por su sabor y características.

Al finalizar, los participantes disfrutarán de una degustación de aceite de oliva virgen extra al aire libre, rodeados de la belleza del olivar. Donde pueden apreciar sus matices, como su aroma, sabor y textura, explorando sus notas frutales y herbáceas, que reflejan el terroir del lugar.

Si lo desean, pueden complementar la experiencia con un maridaje de productos locales, como pan recién horneado, quesos artesanales y aceitunas, para disfrutar de los sabores auténticos de la región.

Datos de contacto

Teléfono 661762565

Dirección email sinmasartesanos@gmail.com

Página web www.sinmascazorla.com

Otra información de interés

(*) Suplemento maridaje: 5 €/persona.

Se establece un mínimo de 4 personas y un máximo de 12 para desarrollar la actividad.

En el momento de la reserva avisar de alergias e intolerancias alimentarias.

Reservas a través de email sinmasartesanos@gmail.com o teléfono 661762565.



PÚBLICO OBJETIVO

Turista familiar, grupos



ACCESIBILIDAD

No



POSIBILIDAD DE RESERVAR

Todo el año bajo disponibilidad y reserva previa

Auleri Olympo

Sierra de Cazorla

DIRECCIÓN

Carretera de Burunchel, 3,
23476 La Iruela, Jaén

COMARCA

Cazorla

CATEGORÍA

Turismo gastronómico



Duración
2 horas



Precio
9,90 €/persona*



Idioma
Castellano, Inglés

Vive el atardecer con el sabor de nuestra tierra

El Restaurante Aleuri Olympo, situado en La Iruela, con unas maravillosas vistas a la Sierra de Cazorla desde donde se pueden contemplar el legado de olivos característicos de estos paisajes y disfrutar una singular puesta de sol, acompañado de una experiencia gastronómica con productos de la zona, priorizando los autóctonos y de temporada del Parque Natural de las Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas.

El viaje comienza en el momento que empieza a caer el sol, en las mesas de su ventanal, combinando la cocina tradicional, el producto de proximidad, y todo ello bajo la mirada de la innovación y la música. La experiencia consiste en una degustación de aceite Aleuri 70/30 de micro parcela propia, seguido de un aperitivo de rin ran, un plato típico de la zona elaborado con su receta tradicional. Se completa con una consumición, donde se recomienda disfrutar de los vinos de proximidad de Campoameno Syrah Barrica de la Sierra Sur de Jaén.

La propuesta varía según la temporada, destacando productos locales, y está pensada para veganos, vegetarianos y personas con intolerancias al gluten o la lactosa. Sin duda, una experiencia integral en un entorno único.

Datos de contacto

Teléfono 650600555

Dirección email aleuriolympo@gmail.com

Página web <https://aleuri-olympo-braseria.metro.rest/?lang=es>

Redes sociales

facebook.com/p/Aleuri-Olympo-61554497986412/

instagram.com/aleuriolympo/

Otra información de interés

En el momento de realizar la reserva es necesario avisar de alergias e intolerancias alimentarias.



PÚBLICO OBJETIVO

Parejas
Familias
Grupos
Turista gastronómico
Turista senior

MEDIOS NECESARIOS

Vehículo propio

ACCESIBILIDAD

Adaptado a movilidad reducida

POSIBILIDAD DE RESERVAR

Todo el año bajo disponibilidad y reserva previa

Restaurante *Lusco*

DIRECCIÓN Calle de La Nubla, 33. 23470
Cazorla, Jaén

COMARCA Cazorla

CATEGORÍA Turismo gastronómico



Duración
2 horas



Precio
38 €/ persona



Idioma
Castellano, Inglés

Menú Gastronómico: Un Viaje a Través de la Obra de Rafael Zabaleta

El Restaurante Lusco, ubicado en el Balcón de Zabaleta de Cazorla, ofrece una experiencia culinaria inspirada en el pintor Rafael Zabaleta, quien capturó la esencia de su tierra desde este mismo lugar. El menú homenajea su arte a través de un recorrido sensorial en cada plato.

La experiencia comienza con el aperitivo "La Naturaleza en colores", inspirado en los paisajes vibrantes que Zabaleta plasmó en sus obras. Le sigue el entrante "Vida Rural" que rinde tributo a la vida campesina que tanto marcó sus pinturas. El plato principal, "El Hombre y la Tierra", evoca la relación entre el ser humano y su entorno, tan presente en la etapa madura del pintor. Para finalizar, el postre "La Luz y la Sombra" simboliza la dualidad característica de su arte y que está presente en toda su obra.

El menú se acompaña de "El Vino de la Tierra", un vino tinto local que refleja la riqueza del terroir andaluz y complementa perfectamente los sabores, al igual que los colores y formas se entrelazan en las obras de Zabaleta. Cada bocado es una obra de arte en sí misma, invitando al comensal a vivir un homenaje gastronómico y visual a este gran maestro.

Datos de contacto

Teléfono 682842256

Redes sociales

facebook.com/luscotaberna

Otra información de interés

Se establece un mínimo 2 personas y un máximo de 10 para desarrollar la actividad. (*)

(*) Para grupos mayores de 10 personas consultar disponibilidad.

Incluye:

- Aperitivo
- Entrante
- Plato principal
- Postre
- Bebida



En el momento de realizar la reserva se debe informar de alergias e intolerancias alimentarias.

Las reservas se realizan en el teléfono 682842256.

PÚBLICO OBJETIVO

Parejas, grupos

MEDIOS NECESARIOS

Ninguno

ACCESIBILIDAD

Sí

POSIBILIDAD DE RESERVAR

Todo el año bajo disponibilidad y reserva previa

Centro de Ecoturismo *El Cantalar*

DIRECCIÓN

Casa Forestal El Cantalar,
Carretera del Tranco km. 39,5,
23476 Cazorla, Jaén

COMARCA

Cazorla

CATEGORÍA

Salud y bienestar



Duración
2 horas



Precio
15€/ persona



Idioma
Castellano, Inglés

Semillas de la naturaleza

La jornada empieza con un paseo por los senderos cercanos a El Cantalar, donde los participantes observan la flora local en busca de semillas caídas y plantas aromáticas autóctonas. Tras identificar las semillas de bellota, se regresa a El Cantalar para aprender la técnica japonesa de "Nendo Dango", creada por Fukoka. Esta técnica permite evitar la labranza del suelo y fomenta la regeneración natural de la tierra.

Para fabricar las bolas de semillas, se utilizan arcilla y humos de lombriz, que se mezclan hasta obtener una pasta moldeable. Luego, se forman bolas pequeñas del tamaño de una albóndiga, para cubrir las semillas de bellota y se dejan secar al sol.

Esta técnica se utiliza para reforestar espacios dañados, y hay dos formas de plantar estas bolas: lanzarlas en áreas que necesiten reforestación o llevarlas como recuerdo para plantar en una maceta. Si se elige esta última opción, basta con semienterrar la mitad de la bola en la tierra y regarla hasta que la arcilla se deshaga y las semillas germinen.

Datos de contacto

Teléfono 630672011 / 609645309

Dirección email ecoturismo@elcantalarcazorla.com

Página web www.elcantalarcazorla.com

Redes sociales

instagram.com/el_cantalar

facebook.com/elcantalarcazorla

pinterest.com/cantalarcazorla

Otra información de interés

Se establece un grupo mínimo de 6 personas para desarrollar la actividad.

Incluye:

• Monitor.

• Material para la actividad.



PÚBLICO OBJETIVO

Familias, Grupos, Escolares, Público General



MEDIOS NECESARIOS

Vehículo propio. Ropa cómoda que se pueda manchar y agua.



ACCESIBILIDAD

Sí



POSIBILIDAD DE RESERVAR

Todo el año bajo disponibilidad y reserva previa

A close-up photograph of a white plate with a decorative rim. On the plate is a skewer of grilled meat, possibly lamb or beef, with a tomato rose garnish. A silver fork is lifting a piece of the meat. The plate is garnished with small, dark, dried herb or flower petals. In the background, a glass of white wine and a knife are visible on a white tablecloth.

3

Explorando la
Sierra de Cazorla

3

Circuito *Explorando la Sierra de Cazorla*

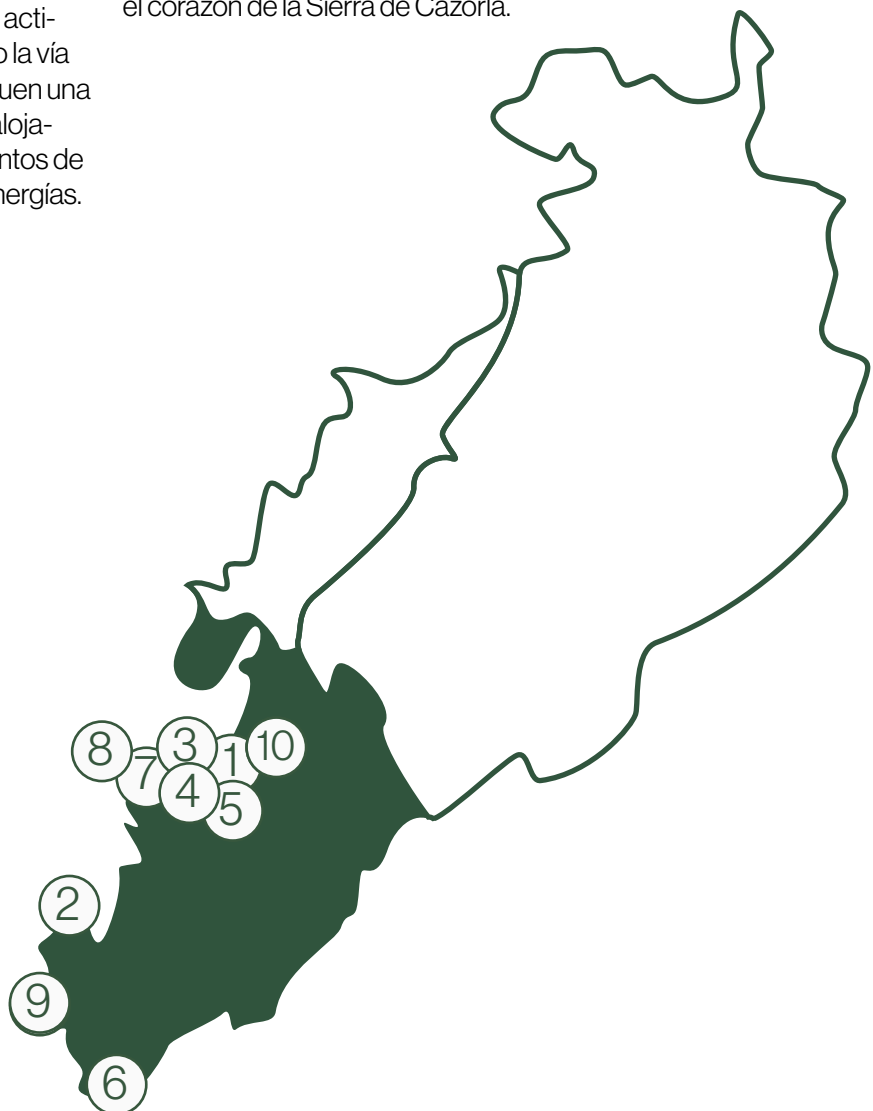
Opción A
Cultura, patrimonio
y gastronomía

Un circuito a través de la Sierra de Cazorla que invita a descubrir su patrimonio, tanto natural como cultural, su territorio y su aventura. A lo largo de este recorrido los viajeros podrán disfrutar de visitas guiadas por pintorescos municipios como La Iruela o explorar Quesada por su propio pie, así como conocer su historia y tradiciones. Las rutas guiadas de senderismo ofrecen la oportunidad de explorar a fondo los paisajes únicos de esta sierra, mientras los más aventureros pueden desafiarse con actividades de acción en plena naturaleza como la vía ferrata o el barranquismo. Para los que busquen una estancia más tranquila, disponen de varios alojamientos con spa, que permiten tener momentos de relajación y bienestar, así como recuperar energías.

La gastronomía local, con sus sabores autóctonos, complementan las experiencias, brindando una muestra de cultura culinaria de la región, que en algunos casos ofrece homenajes a personajes que han dejado su huella en el Parque Natural Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas.

Este circuito combina naturaleza, aventura y descanso, ofreciendo una experiencia completa en el corazón de la Sierra de Cazorla.

1. Hotel & Spa Sierra de Cazorla
2. Hotel Al-Ándalus
3. Tierraventura Cazorla
4. TURISNAT
5. Oficina de Turismo de Cazorla
6. Hotel Rural Los Nogales
7. Restaurante Lusco
8. Oleotur Cazorla
9. Oficina de Turismo de Quesada
10. Cazorlaventur



Explorando la Sierra de Cazorla

Itinerario opción a

Día 1. Llegada al alojamiento.

OPCIÓN 1. Disfruta de un ritual de bienestar en el Spa Óleo Salud. Hotel & Spa Sierra de Cazorla.

OPCIÓN 2. Alójate entre las estrellas. Hotel Al-Ándalus.

Día 2. Vive Cazorla. La Iruela y Cazorla.

Experiencia 1. Descubre La Iruela. Tierraventura Cazorla.

Experiencia 2.

OPCIÓN 1. Descubre el río Cerezuelo y sus secretos. Turisnat.

OPCIÓN 2. Cazorla en un día: naturaleza e historia en perfecta armonía. Oficina de Turismo de Cazorla.

Día 3. Después de esta visita no volverás a ver el aceite igual en Oleotur Cazorla.

Día 4. Combina historia y sabores del territorio.

Experiencia 1. Raíces de Quesada: Tradición, cultura y naturaleza donde nace el Guadalquivir. Oficina de Turismo de Quesada.

Experiencia 2. Menú gastronómico: Un viaje a través de la obra de Rafael Zabaleta. Restaurante Lusco.

Día 5. Descubre la ruta de las ermitas y los monasterio de Cazorla. Cazorlaventur.

Día 6. Cambio de alojamiento. Spa y tapas en la Sierra. Hotel Rural Los Nogales.



Hotel & Spa Sierra de Cazorla

DIRECCIÓN	Carretera de la Sierra, s/n, 23476 La Iruela, Jaén
COMARCA	Cazorla
CATEGORÍA	Salud y bienestar, incentivos



Duración
3 horas



Precio
Desde 47€/ persona*



Idioma
Castellano, inglés y francés

Disfruta de un ritual de bienestar en el Spa Óleo Salud

Los participantes se sumergirán en una experiencia única de salud y bienestar en el centro termal Spa Óleo Salud, situado en el encantador Hotel & Spa Sierra de Cazorla. Este exclusivo recorrido comienza con acceso al circuito hidrotermal, un lugar donde poder disfrutar de una gran piscina activa, equipada con chorros cuello de cisne para hidromasaje, chorros masajeadores, cascadas, camas de burbujas, río contracorriente, jacuzzi, ducha tropical, duchas de sensaciones, ducha cubo, poza fría, saunas húmedas y, en el exterior, piscina celta climatizada y verdadera sauna finlandesa en una caseta de madera.

El viaje hacia la relajación continuará en su acogedora zona de descanso, donde podrán saborear una deliciosa infusión mientras disfrutan de un momento de calma y desconexión. La experiencia culmina en el Flotarium, una minipiscina con agua salada de mineralización extremadamente elevada, que simula la sensación de ingravidez e invita a dejar atrás el estrés.

Para completar esta experiencia, los participantes podrán hacer uso de las instalaciones gastronómicas del hotel. Desde un aperitivo ligero en la cafetería hasta un menú a la carta en el restaurante, su oferta culinaria, junto a una terraza con impresionantes vistas a los olivares, hará que la experiencia sea completa.

Datos de contacto

Teléfono Teléfono Spa: 953720500 / Central: 954155144 / Hotel: 953720015

Dirección email info@hotelsierradecazorla.com

Página web www.hotelspasierradecazorla.com

www.spaoleosalud.com

Redes sociales

facebook.com/HotelSpaSierradeCazorla

x.com/#!/HotelSpa_SdC

Otra información de interés

(*) Tarifa general.

(**) Precio de sábados y puentes.

Se requiere un mínimo 2 personas para realizar la actividad.



Incluye:

- Acceso al spa para circuito hidrotermal.
- Flotarium.
- Sala de relax con sillones masajeadores e infusión.



PÚBLICO OBJETIVO

Parejas, turista senior, turista MICE



MEDIOS NECESARIOS

Vehículo propio



ACCESIBILIDAD

No



POSIBILIDAD DE RESERVAR

Bajo disponibilidad y reserva previa

Hotel Al-Ándalus

DIRECCIÓN Avda. Juan Carlos I, 15. 23460
Peal de Becerro, Jaén
COMARCA Cazorla
CATEGORÍA Astroturismo



Duración
2 noches.
Experiencia:
2 horas



Precio
Desde
160€/ persona*



Idioma
Castellano

Alójate entre las estrellas

El Hotel Al-Ándalus situado en Peal de Becerro, es un alojamiento familiar y acogedor, un lugar desde donde observar el cielo y sus estrellas. Descubre la magia del cielo nocturno en un entorno único. Una experiencia inolvidable bajo las estrellas de la Sierra de Cazorla.

Este alojamiento quiere que se sienta rodeado de astros, y por eso ofrece una estancia en su planta tematizada con el universo, donde se sentirá rodeado de constelaciones. La decoración de todas las habitaciones está pensada para que pueda identificar estrellas y planetas.

La estancia se complementa con una experiencia astroturística de aproximadamente dos horas. Podrá disfrutar de una velada tranquila en su terraza acompañada con un aperitivo de productos de la zona, mientras su experto le enseñará las combinaciones de estrellas que se ven en la época del año en la que viaje. Además, tendrán a su disposición diferente información de las constelaciones y astros.

Datos de contacto

Teléfono 953716480 / 647459623

Dirección email reservas@hotelal-andalus.com

Página web www.hotelsierracazorla.com

www.hotelal-andalus.com

Redes sociales

instagram.com/hotelalandalus

facebook.com/hotelalandaluspeal

Otra información de interés

No incluye desayuno. (*)

(*) Para grupos de más de 6 personas consultar si el hotel ofrece desayuno.

Incluye:

- Alojamiento
- Guía experto en constelaciones
- Prismáticos y telescopio
- Bebidas calientes durante la actividad



El punto de encuentro para la actividad astroturística es el salón del Hotel Al-Ándalus.

Reservas a través del teléfono 953716480 o 647459623, email reservas@hotelal-andalus.com o la web www.hotelal-andalus.com



PÚBLICO OBJETIVO

Familias, parejas, público en general.



MEDIOS NECESARIOS

Ropa cómoda y de abrigo. Se recomienda linterna con luz roja para evitar deslumbramiento.



ACCESIBILIDAD

No



POSIBILIDAD DE RESERVAR

Todo el año bajo disponibilidad y reserva previa

Tierraventura Cazorla

DIRECCIÓN Crta de Burunchel, 37. 23476
La Iruela

COMARCA Cazorla

CATEGORÍA Cultura y patrimonio



Duración
2 horas



Precio
100€/grupo*



Idioma
Castellano

Descubre la Iruela

Déjese sorprender la cultura del municipio de La Iruela, declarado Municipio Turístico en 2020. Paseando por el pueblo se recorrerán sus rincones más emblemáticos y su historia, como el Ayuntamiento lugar donde antiguamente se almacenaba el grano o la Torre del Reloj, que es el antiguo campanario del Hospital – Iglesia de San Antón.

Descubra por el Castillo Medieval, construido en el siglo XII por los últimos almohades y coronado por una almena cristiana del siglo XIV, una combinación que le fascinará. En su interior encontrará las ruinas de la Iglesia de Santo Domingo de Silos, del siglo XVI y de estilo renacentista, que fue quemada en la Guerra de la Independencia y convertida en un cementerio municipal. Y también el Auditorio de estilo clásico, donde actualmente se realizan gran variedad de actividades culturales.

Datos de contacto

Teléfono 687957355

Dirección email info@aventuracazorla.com

Página web www.aventuracazorla.com

Redes sociales

www.facebook.com/profile.php?id=100060056809450

www.instagram.com/tierraventura_cazorla/

www.youtube.com/user/TierraventuraCazorla

Otra información de interés

(*) El precio es por grupo independientemente del número de personas. + Entrada al castillo (2€/persona)

Esta actividad puede sufrir variaciones en función de la climatología.

Se establece un mínimo de 2 personas y un máximo de 40 para desarrollar la actividad. Para grupos mayores se requiere consultar disponibilidad con Tierraventura Cazorla.

Incluye:

- Guía acompañante.
- Seguro de responsabilidad civil y seguro de accidentes.

Reservas a través de email, teléfono o página web.



PÚBLICO OBJETIVO

Familias, grupos, público general



MEDIOS NECESARIOS

Mochila, agua, ropa y calzado cómodo.



ACCESIBILIDAD

No



POSIBILIDAD DE RESERVAR

Todo el año bajo disponibilidad y reserva previa

		
Duración 1 hora	Precio 5€/ persona	Idioma Castellano, Inglés

Descubre el río Cerezuelo y sus secretos

Se inicia la visita guiada a las ruinas de Santa María y la bóveda del río Cerezuelo, donde podrá acercarse a la historia de Cazorla y sus secretos. Se continuará con la visita al Centro temático Casa de la Luz, que es un espacio que muestra los valores naturales y etnográficos del entorno.

En la antigua hidroeléctrica que ha proporcionado luz durante 50 años, se encuentra el Centro temático Frondosa Naturaleza donde podrá descubrir la flora y la fauna de Cazorla, desde el hábitat del quebrantahuesos o del alimoche, hasta los depredadores del bosque como tejones o zorros. También podrá conocer las aves acuáticas que habitan en los ríos. Déjese sorprender por las maravillosas fotografías del paisaje, tanto actuales como de épocas pasadas.

En el Museo del Molino Harinero del río Cerezuelo, un viejo molino restaurado con más de 200 años de actividad, donde podrá explorar la vida de las familias que se dedicaban a este oficio y la campiña, así como la maquinaria que se empleaba para moler la harina, donde se combinan elementos de madera y de piedra, utensilios de labranza, aperos y una gran variedad de herramientas que se utilizaban en la época.

Datos de contacto

Teléfono 953721351 / 686938375

Dirección email info@turisnat.es

Página web www.turisnat.es

Redes sociales

facebook.com/profile.php?id=100031786132016

instagram.com/turisnat.cazorla

Otra información de interés

Incluye: Visita guiada

La visita tiene partes que no son accesibles, pero se pueden adaptar, se solicita consultar previamente con la empresa.

Reservas a través del teléfono 953721351 o 686938375, email info@turisnat.es o web www.turisnat.es



- **PÚBLICO OBJETIVO**
Familias, parejas, grupos, turista senior, ecoturistas
- **MEDIOS NECESARIOS**
Ninguno.
- **ACCESIBILIDAD**
Sí
- **POSIBILIDAD DE RESERVAR**
Todo el año bajo disponibilidad y reserva previa

Oficina de Turismo de Cazorla

DIRECCIÓN

Plaza de Santa María, s/n,
23470 Cazorla, Jaén

COMARCA

Cazorla

CATEGORÍA

Cultura y patrimonio,
senderismo



Duración
45 minutos*



Precio
Desde 2€/ persona



Idioma
Castellano, inglés y francés

Cazorla en un día: naturaleza e historia en perfecta armonía

Descubre Cazorla, una ciudad que une naturaleza y patrimonio en una experiencia inolvidable. Inicia el día explorando la Cerrada del Río Cerezuelo, un sendero fascinante entre cascadas, pasarelas y exuberante vegetación, situado en pleno Parque Natural de las Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas, el mayor espacio protegido de España.

Además de la Cerrada del Río Cerezuelo, también tendrás la opción de realizar otras rutas como el sendero del Pico Gilillo, el sendero de las Cinco Esquinas, o el sendero que transcurre por el conocido GR 247 Bosques del Sur en su etapa 11.

Tras la inmersión en la naturaleza, adéntrate en el casco histórico de la ciudad. Recorre sus encantadoras calles empedradas, contempla las ruinas de la majestuosa Iglesia de Santa María y la bóveda sobre el río Cerezuelo durante una visita guiada, o visita el Castillo de la Yedra, un icono medieval que ofrece vistas espectaculares del valle y resguarda la historia local en su museo.

Completa tu experiencia con una degustación de la gastronomía tradicional en un restaurante local. Disfruta de platos como las migas, los andrajos o la carne de monte, acompañados por el célebre aceite de oliva de la región.

Datos de contacto

Teléfono 953710102 / 620461433

Dirección email turismo@cazorla.es

Página web www.cazorla.es

Redes sociales

<https://www.instagram.com/aytocazorla/>

<https://www.facebook.com/turismodecazorla/>

Otra información de interés

(*) Visita guiada a las Ruinas de la Iglesia de Santa María y bóveda del río Cerezuelo.

Incluye:

• Visita guiada a las Ruinas de la Iglesia de Santa María y bóveda del río Cerezuelo.



• Interpretación del recurso mediante paneles explicativos con código QR, complementando la visita.

Nivel de dificultad: Baja.

1 PÚBLICO OBJETIVO

Público general

2 MEDIOS NECESARIOS

Vehículo propio

3 ACCESIBILIDAD

Sí

4 POSIBILIDAD DE RESERVAR

Todo el año bajo disponibilidad y reserva previa

Oleotur Cazorla



Duración
2 horas



Precio
20 €/persona*



Idioma
Castellano, Inglés

Después de esta visita no volverás a ver el aceite igual

Aceites Cazorla es una de las fábricas de aceite más grandes del mundo. Esta experiencia no le dejará indiferente, ya que le proporcionará conocimientos para diferenciar la calidad del aceite y poder escoger el que mejor se adapte a su hogar.

En este tour por sus instalaciones puede descubrir las diferencias entre las variedades de aceitunas y sus aceites. Se inicia con un paseo por sus olivos centenarios, donde aprender las técnicas tradicionales que se utilizan en su cultivo, seguidamente se adentran en las bodegas donde se almacena el aceite para mantenerlo en condiciones óptimas hasta su envasado. Posteriormente en la fábrica, aprenderá como se elabora el aceite y se visita uno de los espacios más importantes, el patio de recepción, donde los agricultores descargan las aceitunas y las clasifican en función de su calidad, aquí puede comprender los criterios de selección para conseguir el mejor aceite. En el museo, se recrea una antigua almazara del S.XIX, con murales en 3D pintados a mano y maquinaria auténtica.

Para que se pueda sentir como un auténtico profesional se degustan tres aceites, y descubrir todos sus matices, para que después en casa pueda sorprender a sus invitados. La visita finaliza en la envasadora, donde se verá cómo se embotella el aceite.

Datos de contacto

Teléfono 953724021

Dirección email aceitescazorla@gmail.com

Página web www.oleotourcazorla.com

Redes sociales

www.instagram.com/aceites_cazorla

www.facebook.com/aceitescazorla

Otra información de interés

Se establece un mínimo de 4 personas para desarrollar la actividad. Para grupos menores a 4 personas consultar disponibilidad con la empresa.

Esta actividad puede variar en función de la climatología o la temporada.

Se ruega ser puntual y presentarse 10 minutos antes del inicio de la visita para validar la entrada.

DIRECCIÓN Ctra de Peal a Cazorla KM 10.5.
23470 Cazorla, Jaén

COMARCA Cazorla

CATEGORÍA Oleoturismo



Reservas a través de Whatsapp en el 953724021.

PÚBLICO OBJETIVO

Familias, parejas, grupos, público en general

PRECIOS ESPECIALES*

Niños (de 7 a 12 años): 10 €/persona

Niños menores de 6 años: gratuito

MEDIOS NECESARIOS

Vehículo propio

ACCESIBILIDAD

Adaptado a movilidad reducida

POSIBILIDAD DE RESERVAR

Todo el año de miércoles a domingo bajo disponibilidad y reserva previa.

Oficina de Turismo de Quesada

DIRECCIÓN Pl. de la Coronación, 5, 23480
Quesada, Jaén

COMARCA Cazorla

CATEGORÍA Cultura y patrimonio



Duración
4 horas



Precio
6€/ persona



Idioma
Castellano

Raíces de Quesada: Tradición, Cultura y Naturaleza donde nace el Guadalquivir

Quesada es un municipio cautivador por su rica historia y diversidad cultural, donde diversas civilizaciones han dejado su huella, reflejada en su patrimonio, paisajes y tradiciones.

Para comenzar su visita, dirígete a la Oficina de Turismo, donde el personal te guiará sobre los lugares más destacados. Pasea por sus calles empedradas y zonas fortificadas, adornadas con macetas y paneles de cerámica que narran la historia local.

Adquiriendo el bono de museos puedes visitar el Museo Zabaleta, que alberga obras del artista Rafael Zabaleta y sus amigos como Picasso y Miró. También está el Museo José Luis Verde, con una colección de pinturas regionales, y el Museo Miguel Hernández – Josefina Manresa, que recorre la vida del poeta y su esposa. Además, el Centro de Interpretación de Arte Rupestre y Romano ofrece una visión de épocas antiguas.

Para los amantes de la naturaleza, la Cueva del Agua es una parada imprescindible. Esta gruta caliza, atravesada por el río Tíscar, destaca por sus estalactitas y estalagmitas. Luego, puedes visitar la aldea de Belerda, donde se encuentra el Salto de Agua del Pilón Azul, el Santuario de la Virgen de Tíscar y el Torreón de Don Enrique el Infante. No te pierdas el paraje de los Pinos Lariceos, los más antiguos de Europa.

Datos de contacto

Teléfono 953714011 / 620350065

Dirección email oficinadeturismodequesada@gmail.com

Redes sociales

www.instagram.com/turismo_quesada

www.facebook.com/turismoquesada

www.tiktok.com/@oficinadeturismoquesada

Otra información de interés

(*) Existen descuentos y gratuidades para algunos colectivos y residentes. Debe confirmarlo en la Oficina de Turismo de Quesada cuando adquiera la experiencia.

Los lunes y martes los museos permanecen cerrados.



PÚBLICO OBJETIVO

Público general



MEDIOS NECESARIOS

Vehículo propio



ACCESIBILIDAD

Instalaciones de los museos



POSIBILIDAD DE RESERVAR

Todo el año de martes a domingo bajo reserva previa

Restaurante *Lusco*

DIRECCIÓN Calle de La Nubla, 33. 23470
Cazorla, Jaén

COMARCA Cazorla

CATEGORÍA Turismo gastronómico



Duración
2 horas



Precio
38 €/persona



Idioma
Castellano, Inglés

Menú Gastronómico: Un Viaje a Través de la Obra de Rafael Zabaleta

El Restaurante Lusco, ubicado en el Balcón de Zabaleta de Cazorla, ofrece una experiencia culinaria inspirada en el pintor Rafael Zabaleta, quien capturó la esencia de su tierra desde este mismo lugar. El menú homenajea su arte a través de un recorrido sensorial en cada plato.

La experiencia comienza con el aperitivo "La Naturaleza en colores", inspirado en los paisajes vibrantes que Zabaleta plasmó en sus obras. Le sigue el entrante "Vida Rural" que rinde tributo a la vida campesina que tanto marcó sus pinturas. El plato principal, "El Hombre y la Tierra", evoca la relación entre el ser humano y su entorno, tan presente en la etapa madura del pintor. Para finalizar, el postre "La Luz y la Sombra" simboliza la dualidad característica de su arte y que está presente en toda su obra.

El menú se acompaña de "El Vino de la Tierra", un vino tinto local que refleja la riqueza del terroir andaluz y complementa perfectamente los sabores, al igual que los colores y formas se entrelazan en las obras de Zabaleta. Cada bocado es una obra de arte en sí misma, invitando al comensal a vivir un homenaje gastronómico y visual a este gran maestro.

Datos de contacto

Teléfono 682842256

Redes sociales

facebook.com/luscotaberna

Otra información de interés

Se establece un mínimo 2 personas y un máximo de 10 para desarrollar la actividad. (*)

(*) Para grupos mayores de 10 personas consultar disponibilidad.

Incluye:

- Aperitivo
- Entrante
- Plato principal
- Postre
- Bebida



En el momento de realizar la reserva se debe informar de alergias e intolerancias alimentarias.

Las reservas se realizan en el teléfono 682842256.

PÚBLICO OBJETIVO

Parejas, grupos

MEDIOS NECESARIOS

Ninguno

ACCESIBILIDAD

Sí

POSIBILIDAD DE RESERVAR

Todo el año bajo disponibilidad y reserva previa

Cazorlaventur

DIRECCIÓN Avda. del Campillo nº 4 Loc 1.
23476 La Iruela, Jaén

COMARCA Cazorla

CATEGORÍA Senderismo



Duración
45 minutos*



Precio
Desde 2€/ persona



Idioma
Castellano, inglés y francés

Descubre la ruta de las ermitas y los monasterios de Cazorla

Cazorlaventur ofrece una visita guiada para explorar los alrededores de Cazorla y su legado religioso. La ruta comienza en el paraje de San Isicio, con una primera etapa de dificultad moderada por su pendiente hormigonada. El primer destino es el monasterio Monte-Sión, habitado antiguamente por un monje de la Orden de San Pablo y San Antonio Abad. Durante el recorrido, los participantes disfrutarán de vistas al parque natural y sus característicos olivares.

La siguiente parada es el mirador de Riogazas, desde donde se pueden ver los castillos de la Yedra y las Cinco Esquinas, así como la ermita de Nuestra Señora de la Cabeza. A lo largo del trayecto, el paisaje se vuelve más boscoso, con una gran variedad de flora y fauna, como ardillas, cabras montesas y buitres leonados, que el guía explica en detalle.

La ruta desciende hacia Cazorla, pasando por el Área Recreativa de Riogazas, donde se puede descansar y disfrutar de agua fresca. El recorrido continúa hasta las Ermitas de San Sebastián o San Miguel Arcángel, dependiendo del ritmo, para finalizar en el nacimiento de Nacelrío y las ruinas de Santa María, en Cazorla.

Datos de contacto

Teléfono 692020359

Dirección email cazorlaventur@gmail.com

Página web www.cazorlaventur.com

Redes sociales

www.facebook.com/cazorlaventur?fref=ts

www.instagram.com/cazorlaventur

Otra información de interés

Se establece un mínimo de 6 personas y un máximo 25. (*)

(*) Para grupos mayores de 25 personas consultar precio y disponibilidad con la empresa.

Reservas a través del email cazorlaventur@gmail.com o Whastapp en el teléfono 692020359.



PÚBLICO OBJETIVO

Público general, familias, grupos

MEDIOS NECESARIOS

Ropa cómoda, calzado cerrado y deportivo, mochila con agua y un snack, protección solar. Se recomienda el uso de bastones.

ACCESIBILIDAD

No

POSIBILIDAD DE RESERVAR

De septiembre a mayo bajo disponibilidad y reserva previa

Hotel Rural *Los Nogales*



Duración
Min. 1 noche



Precio Desde
160€/ persona



Idioma
Castellano

Spa y tapas en la Sierra

Los huéspedes podrán sumergirse en una experiencia que combina bienestar y gastronomía en el Hotel Rural Los Nogales, situado en el fantástico entorno del Parque Natural de las Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas. Esta experiencia es una propuesta diseñada para desconectar, reconectar con uno mismo y disfrutar de una combinación perfecta de relajación, naturaleza y sabor.

La escapada comienza con una hora de acceso al circuito de spa, donde los huéspedes disfrutarán de un momento de pura relajación. En este circuito podrán liberar el estrés acumulado y entrar en un estado de calma total. Las tumbonas térmicas serán el lugar ideal para terminar el recorrido, rodeados de tranquilidad.

El toque final de esta experiencia lo aporta una degustación de tapas elaboradas con productos locales, donde los auténticos sabores de la comarca toman protagonismo. Platos que destacan por la calidad de sus ingredientes, como carnes de caza, embutidos tradicionales y el reconocido aceite de oliva jienense, se acompañan con un buen vino, realzando aún más la propuesta culinaria.

Datos de contacto

Teléfono 953718249

Dirección email reservas@hotelrurallosnogales.com

Página web www.hotelrurallosnogales.com

Redes sociales

instagram.com/hotellosnogales/

x.com/HotelLosNogales

facebook.com/hotelrurallosnogales

Otra información de interés

Se establece un mínimo de 2 personas para realizar la actividad.

Incluye:

- Estancia de 1 día en régimen de alojamiento y desayuno tipo buffet.
- Degustación de tapas elaboradas con productos de la zona maridadas.

DIRECCIÓN

Carretera Pantano La Bolera
Km 6 A-326, 23485 Pozo
Alcón, Jaén
Cazorla

COMARCA

CATEGORÍA

Turismo de salud y bienestar,
turismo gastronómico



- Acceso al circuito de spa (1 hora).

(*) Si tiene alguna intolerancia consulte con el establecimiento antes de contratar la experiencia.

PÚBLICO OBJETIVO

Parejas, Turista Senior

MEDIOS NECESARIOS

Vehículo propio

ACCESIBILIDAD

Sí

POSIBILIDAD DE RESERVAR

Todo el año bajo disponibilidad y reserva previa (*)

3

Opción B Gastronomía, naturaleza y aventura

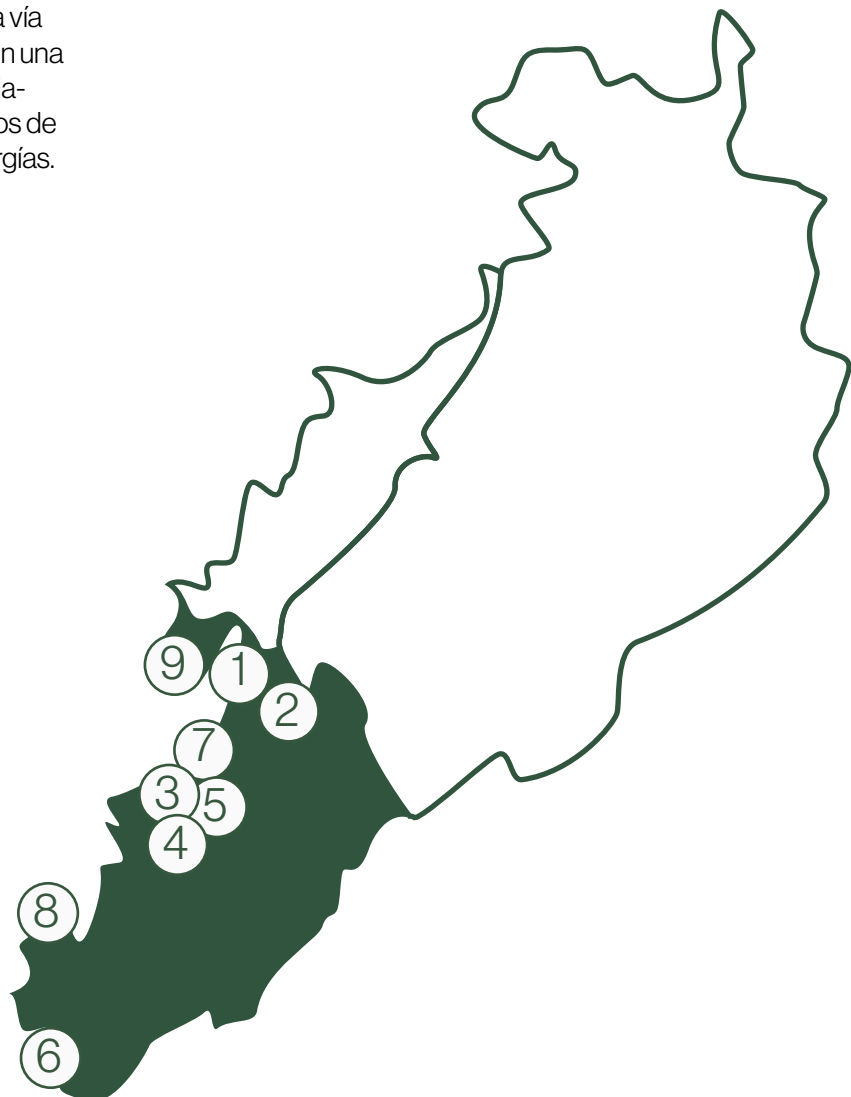
Circuito *Explorando la Sierra de Cazorla*

Un circuito a través de la Sierra de Cazorla que invita a descubrir su patrimonio, tanto natural como cultural, su territorio y su aventura. A lo largo de este recorrido los viajeros podrán disfrutar de visitas guiadas por pintorescos municipios como La Iruela o explorar Quesada por su propio pie, así como conocer su historia y tradiciones. Las rutas guiadas de senderismo ofrecen la oportunidad de explorar a fondo los paisajes únicos de esta sierra, mientras los más aventureros pueden desafiarse con actividades de acción en plena naturaleza como la vía ferrata o el barranquismo. Para los que busquen una estancia más tranquila, disponen de varios alojamientos con spa, que permiten tener momentos de relajación y bienestar, así como recuperar energías.

La gastronomía local, con sus sabores autóctonos, complementan las experiencias, brindando una muestra de cultura culinaria de la región, que en algunos casos ofrece homenajes a personajes que han dejado su huella en el Parque Natural Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas.

Este circuito combina naturaleza, aventura y descanso, ofreciendo una experiencia completa en el corazón de la Sierra de Cazorla.

1. Hotel Restaurante El Curro
2. Hotel Spa Rural Coto del Valle
3. TURISNAT
4. Restaurante Macorina
5. Guías de Cazorla
6. Alojamiento Rural La Rosita
7. Tierraventura Cazorla
8. Aventura Sport
9. Huerta del Cañamares



Explorando la Sierra de Cazorla

Itinerario opción b

Día 1.

OPCIÓN 1. Los sabores que recuerdan a los de la abuela. Hotel El Curro.

OPCIÓN 2. Relajarse en medio del Parque Natural de las Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas. Hotel Spa Rural Coto del Valle.

Día 2.

Experiencia 1. Descubre la ruta del "Amigo Félix". Turisnat.

Experiencia 2. Flora y fauna, un homenaje gastronómico a Félix Rodríguez de la Fuente. Restaurante Macorina.

Día 3.

Experiencia 1. Descubre como el agua modela el paisaje y la vida de sus habitantes. Guías de Cazorla.

Experiencia 2. Cambio de alojamiento. Alojamiento Rural La Rosita - Escapada senderista.

Día 4. Ruta de senderismo de Alojamiento La Rosita.

Día 5. Disfruta de un día de actividades de aventura.

OPCIÓN 1. Disfruta de la naturaleza a través de la vía ferrata de La Mocha. Tierraventura Cazorla.

OPCIÓN 2. Descubre las entrañas del río Guadalquivir descendiendo por sus barrancos. Aventura Sport.

Día 6. En busca del quebrantahuesos con Huerta de Cañamares.



Hotel Restaurante *El Curro*

DIRECCIÓN Carretera de la Sierra, número 32. 23479 Burunchel, Jaén
COMARCA Cazorla
CATEGORÍA Turismo gastronómico



Duración
Min. 2 noches



Precio Desde
220€/persona*



Idioma
Castellano

Los sabores que recuerdan a los de la abuela

El Hotel El Curro se caracteriza por su encanto rústico y su ambiente hogareño. A todos sus huéspedes les consideran familia, y les encanta encontrarse con caras conocidas año tras año. Situados en la pequeña aldea de Burunchel, a los pies del Parque Natural de las Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas disfrutan de unas magníficas vistas a los olivares.

Iniciaron su etapa en la gastronomía con los platos de la abuela, y esa es la esencia que quieren seguir manteniendo. Durante su estancia podrá disfrutar de un menú en la coqueta Luciérnaga, que le permitirá saborear la cocina típica de la zona, elaborada con recetas tradicionales, productos locales y de temporada. En su filosofía prima la tranquilidad, y por eso a lo largo de la velada se les dará el tiempo que necesiten para degustar sus platos, que le transportarán a la cocina de siempre, a fuego lento y con los aromas de la tierra.

Si les visita en invierno podrá calentarse a la vera de la chimenea, y si va en verano podrá refrescarse en la "alberca". Pero sin duda, desde el Hotel El Curro les encanta que se sienta como en casa, descanse y recargue pilas.

Datos de contacto

Teléfono 953727311

Dirección email info@hotelescurro.es

Página web www.hotelescurro.es

Redes sociales

Hotel el Curro | La Iruela | Facebook

www.instagram.com/hotelescurro

www.youtube.com/@hotelcurro

Otra información de interés

(*) El precio indicado es para habitación doble estándar 2 noches, con 2 desayunos y una comida o cena para dos personas.

En caso de alergias o intolerancias alimentarias se debe indicar en el momento de hacer la reserva.

Incluye:

• Alojamiento



• Desayuno

• Menú degustación

○ PÚBLICO OBJETIVO

Familias, parejas, grupos, turista senior, público en general

○ ACCESIBILIDAD

Sí

○ POSIBILIDAD DE RESERVAR

De marzo a diciembre bajo disponibilidad y reserva previa.

Hotel Spa Rural

Coto del Valle

DIRECCIÓN Carretera del Tranco, km 34.3,
23470 Cazorla, Jaén

COMARCA Cazorla

CATEGORÍA Salud y bienestar



Duración
Min. 2 no-
ches



Precio
Desde
191€/
persona*



Idioma
Castellano

Relajarse en medio del Parque Natural Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas

El Hotel Coto del Valle, situado en pleno corazón del parque natural con un entorno único, ofrece una experiencia para quienes buscan desconectar y revitalizarse. Durante su estancia se quiere goce de la tranquilidad y los alrededores, así como de su gastronomía.

La experiencia comienza con un circuito termal en el spa, recuperando la cultura del agua para que los huéspedes se beneficien de sus propiedades como lo hacían los antepasados. Un lugar exclusivo con sus paredes de piedras y cascadas naturales, donde podrá disfrutar de piscinas, jacuzzi, chorros masajeadores y tumbonas. Aislado de la rutina y envuelto en un ambiente único, conseguirá encontrarse consigo mismo, aliviando el estrés, relajando el cuerpo y la mente, para sumergirse en un estado de bienestar total. Posteriormente, se propone un masaje personalizado de 20 minutos, realizado por un terapeuta experto, que aliviará tensiones y le proporcionará una sensación de relajación profunda.

Para completar su estancia, puede descubrir la gastronomía de la sierra en su restaurante, donde combinan recetas tradicionales con un toque innovador, utilizando productos locales para ofrecer a los huéspedes una amplia variedad de productos típicos, entre los que destacan la carne como su especialidad.

Datos de contacto

Teléfono 953124067

Dirección email info@cotodelvalle.com

Página web www.cotodelvalle.com

Redes sociales

facebook.com/hotelcotodelvallecazorla

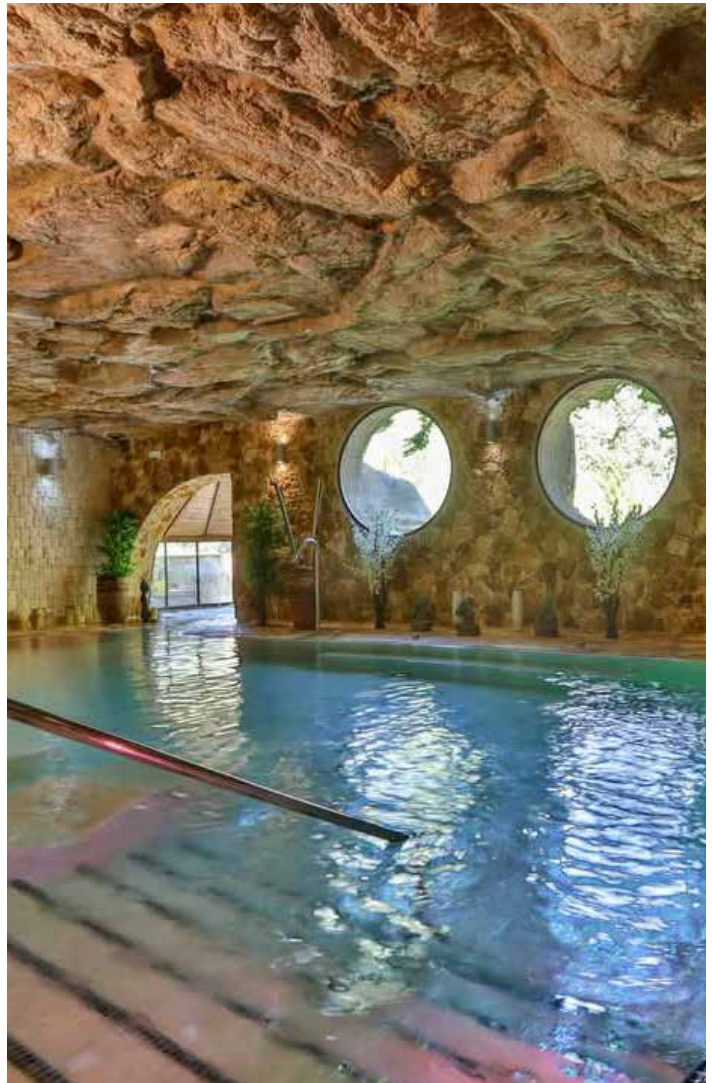
instagram.com/hotelcotodelvallecazorla

tiktok.com/@hotelcotodelvalle

Otra información de interés

(*) El precio es para una habitación doble estándar, con desayuno buffet y pack relax para 2 personas. No válido en fines de semana o temporada alta.

El precio indicado es para temporada de primavera/verano de lunes a jueves. Si quiere disfrutar de esta experiencia en fines de semana y temporada alta, debe consultar la disponibilidad y el precio con el hotel.



En caso de intolerancias o alergias alimentarias es necesario informar en el momento de realizar la reserva.

Incluye:

- Habitación doble estándar
- Desayuno buffet
- Pack relax (Circuito Hidrotermal 60 min + masaje 20 min)

Reservas a través del teléfono 953124067, el email info@cotodelvalle.com o web www.cotodelvalle.com

● PÚBLICO OBJETIVO

Parejas, turista senior

● MEDIOS NECESARIOS

Traje de baño, chanclas

● ACCESIBILIDAD

Sí, excepto zona de spa.

● POSIBILIDAD DE RESERVAR

De lunes a jueves de marzo a diciembre bajo disponibilidad y reserva previa



Duración
3 horas



Precio
30€/ persona*



Idioma
Castellano, inglés y francés

Descubre la ruta del “Amigo Félix”

La ruta “Amigo Félix” es un recorrido turístico que sigue los pasos de Félix Rodríguez de la Fuente y su equipo en sus emblemáticas filmaciones de la fauna de la Sierra de Cazorla. Comienza en Cazorla o el Centro de Visitantes de la Torre del Vinagre, de la mano del guía los visitantes podrán disfrutar de impresionantes paisajes naturales, como la Cascada de Linarejos y la Cerrada de Utrero, y explorar restos históricos relacionados con la actividad forestal. El recorrido incluye paradas en miradores como los “Lanchales de Linarejos”, donde se pueden observar aves rapaces como buitres leonados y águilas calzadas, así como cabras montesas.

El itinerario sigue atravesando diversos ecosistemas, desde pinares resineros hasta altiplanicies de alta montaña, y ofrece vistas espectaculares de la Nava de San Pedro y el Tranco del Lobo. Durante el trayecto, los viajeros podrán aprender sobre el trabajo de Félix Rodríguez de la Fuente y la conservación de especies como el quebrantahuesos. La ruta finalizará accediendo a una zona restringida del parque natural.

Datos de contacto

Teléfono 953721351 / 686938375

Dirección email info@turisnat.es

Página web www.turisnat.es

Redes sociales

facebook.com/profile.php?id=100031786132016

instagram.com/turisnat.cazorla

Otra información de interés

Se necesitan un mínimo de 4 personas para desarrollar la actividad.

En caso de ser un grupo menor, consultar la disponibilidad con la empresa, para conocer la posibilidad de salidas con otros clientes.

Incluye:

- Traslados a lo largo de la ruta
- Guía acompañante
- Seguro de responsabilidad civil



Se recomienda llevar picnic.

Consultar con la empresa otros posibles puntos de encuentro para iniciar la experiencia.

Reservas a través del teléfono 953721351 o 686938375, email info@turisnat.es o web www.turisnat.es



PÚBLICO OBJETIVO

Familias, parejas, grupos



MEDIOS NECESARIOS

Ropa cómoda y calzado cerrado. mochila, agua, protección solar. En función de la época del año se recomienda gorra o chubasquero.



PRECIOS ESPECIALES*

Niños de 4 a 12 años desde 20€/persona



ACCESIBILIDAD

Sí



POSIBILIDAD DE RESERVAR

Todo el año bajo disponibilidad y reserva previa.

Restaurante *Macorina*

DIRECCIÓN	Plaza de La Corredera, 2. 23470 Cazorla, Jaén
COMARCA	Cazorla
CATEGORÍA	Turismo gastronómico



Duración
2 horas



Precio
65€/ persona



Idioma
Castellano

Flora y fauna, un homenaje gastronómico a Félix Rodríguez de la Fuente

Félix Rodríguez de la Fuente, famoso por su programa “El Hombre y la Tierra”, fue un gran amante del Parque Natural de Cazorla, Segura y Las Villas. Esta experiencia gastronómica rinde homenaje a su legado, profundamente ligado al parque.

Durante este viaje culinario, se explora la flora y fauna del entorno, disfrutando de un menú que incluye productos de la huerta, la caza y la matanza típica de Jaén. La experiencia comienza con 5 bocados inspirados en Burgos y Cazorla: el primero hace referencia al lugar de nacimiento de Félix, y el segundo a sus icónicas imágenes. Luego, se servirá un guiso de temporada que conecta con su “universo zoomórfico”, seguido de un pescado evocador de su etapa en el Amazonas. El siguiente plato le transportará al Collado del Almendral y su fauna, posiblemente rememorando la famosa escena de un águila real cazando un muflón. Para concluir, se degustará un pre-postre que celebra su legado de divulgación y valores humanos, y un postre final que conmemora su última etapa en Alaska. Esta experiencia gastronómica es un viaje sensorial que honra la vida y obra de Félix Rodríguez de la Fuente.

Datos de contacto

Teléfono 682842256

Página web www.lamacorina.com

Redes sociales

[instagram.com/macorinacazorla](https://www.instagram.com/macorinacazorla)

Otra información de interés

Se establece un mínimo 2 personas y un máximo de 10 para desarrollar la actividad. (*)

(*) Para grupos mayores de 10 personas consultar disponibilidad.

Incluye:

- Aperitivo de 5 bocados
- Guiso
- Plato principal de pescado



• Plato principal de carne

• Pre-postre

• Postre

En el momento de realizar la reserva se debe informar de alergias e intolerancias alimentarias.

Las reservas se realizan en el teléfono 682842256.

● PÚBLICO OBJETIVO

Parejas, grupos

● MEDIOS NECESARIOS

Ninguno.

● ACCESIBILIDAD

Sí

● POSIBILIDAD DE RESERVAR

Todo el año bajo disponibilidad y reserva previa

Guías De Cazorla

DIRECCIÓN Calle Pósteles, 18, 23470
Cazorla, Jaén

COMARCA Cazorla

CATEGORÍA Senderismo, observación de la
naturaleza



Duración
3-4 horas



Precio
35€/ persona*
(4 pax)



Idioma
Castellano, inglés y francés

Descubre como el agua modela el paisaje y la vida de sus habitantes

Una experiencia única donde conocer cómo la fuerza del agua ha moldeado durante millones de años el paisaje y la historia de esta comarca. Siguiendo el cauce del río Guadalquivir, los visitantes se sumergen en un entorno natural de rocas calizas que, como un terrón de azúcar, han sido disueltas por el agua para formar cañones, cuevas y travertinos, que ofrecen un paisaje espectacular. La Cascada de Linarejos, con su imponente caída, y los senderos que permiten vistas aéreas del cañón, destacan como joyas de esta ruta.

En el pasado, este entorno tuvo un papel crucial en la economía local. Las calizas travertinas y los extensos pinares fueron aprovechados para la construcción y la industria maderera, desarrollada en lugares como Vadillo-Castril, donde una presa hidroeléctrica sostenía la producción. Aunque estas actividades cesaron, el río continúa siendo fuente de riqueza a través del turismo sostenible y el barranquismo, que atrae a visitantes para disfrutar de sus pozas, rápidos y cascadas.

Esta ruta no solo invita a explorar la belleza natural, sino también a reflexionar sobre la relación entre el agua y el desarrollo humano, promoviendo el respeto por el entorno y sus recursos.

Datos de contacto

Teléfono 953720112

Dirección email info@guiasdecazorla.es

Página web www.guiasdecazorla.es

Redes sociales

instagram.com/guias_de_cazorla/

facebook.com/GuiasDeCazorla/

youtube.com/user/losguiasdecazorla

Otra información de interés

Se establece un mínimo de 4 personas y un máximo de 15 para realizar la actividad.

Incluye:

• Guía profesional.



• Seguro de responsabilidad civil.

Enlace al mapa de la ruta: <https://www.google.com/maps/d/viewer?mid=1IP7o8O-B09fJJKAfYXURC7XVikRhtRuY&usp=sharing>



PÚBLICO OBJETIVO

Familias, grupos, parejas



MEDIOS NECESARIOS

Vehículo propio, ropa y calzado adecuados, mochila, protección solar, agua y aperitivo.



PRECIOS ESPECIALES*

De 5 a 8 personas: 30€. De 9 a 15 personas: 25€.



ACCESIBILIDAD

No



POSIBILIDAD DE RESERVAR

2ª quincena de septiembre hasta 1ª quincena de junio bajo disponibilidad y reserva previa

Alojamiento rural

La Rosita

DIRECCIÓN	Calle Real, 31, 23486 Hinojares, Jaén
COMARCA	Cazorla
CATEGORÍA	Aventura y deporte, observación de la naturaleza, salud y bienestar



Duración
Min. 2 noches



Precio Desde
640€/persona*



Idioma
Castellano, Inglés

Escapada senderista

El Alojamiento Rural La Rosita, una casa del siglo XVII recientemente reformada, mantiene elementos originales como ladrillos de adobe, piedras y vigas de madera. Ofrece una experiencia de fin de semana combinando senderismo y gastronomía local, en un alojamiento totalmente equipado.

Al llegar, los huéspedes recibirán un detalle de bienvenida para iniciar su estancia. Al día siguiente, se realiza la jornada de senderismo, un recorrido de 11,4 km por la Senda de los Pescadores, junto al río Guadalentín, donde podrán observar la fauna local. Al finalizar la ruta, pueden relajarse en un jacuzzi con vistas a la montaña.

Para cerrar la experiencia, los visitantes disfrutarán de una tarde de observación de aves desde la biblioteca La Rosita, equipada con prismáticos y libros especializados. La velada se puede completar con un desayuno o merienda de productos típicos de Degusta Jaén, como salchichón, queso, aceite de oliva virgen extra y pan de horno de leña. Una propuesta ideal para conectar con la naturaleza y la tradición de la zona.

Datos de contacto

Teléfono 638570056

Dirección email larositacr@gmail.com

Redes sociales

www.facebook.com/profile.php?id=61551469487990

www.instagram.com/Larosita_alojamientorural

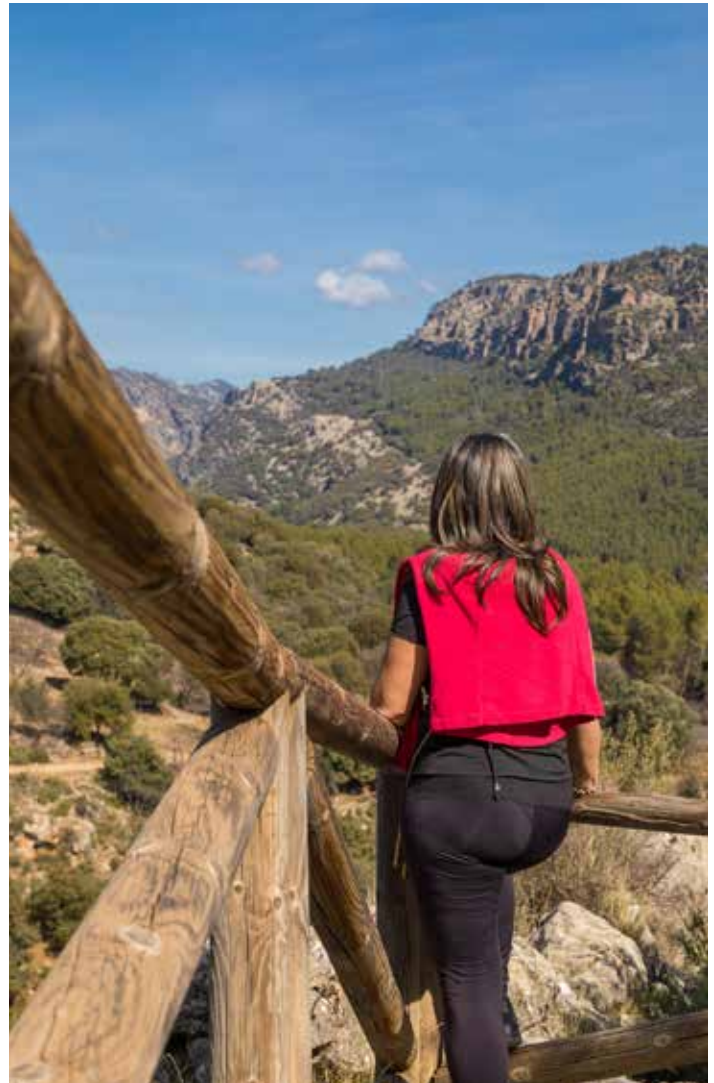
Otra información de interés

Se establece un mínimo de 4 personas y un máximo de 10 para desarrollar la actividad.

(*) Suplemento desayuno o merienda de productos típicos Degusta Jaén: 35 €/estancia

Incluye:

- Detalle de bienvenida
- Desayuno mediterráneo
- Guía acompañante
- Información sobre biodiversidad y rutas del Parque Natural de las Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas.



PÚBLICO OBJETIVO

Familias, grupos

MEDIOS NECESARIOS

Vehículo propio.

Ropa cómoda y deportiva, calzado cerrado, mochila, agua, protección solar.

En función de la temporada se recomienda gorra o chubasquero.

Se aconseja llevar prismáticos.

ACCESIBILIDAD

No

POSIBILIDAD DE RESERVAR

Todo el año bajo disponibilidad y reserva previa

Tierraventura Cazorla

DIRECCIÓN Crta de Burunchel, 37. 23476
La Iruela, Jaén
COMARCA Cazorla
CATEGORÍA Aventura y deporte



Duración
3-4 horas



Precio
40€/ persona



Idioma
Castellano

Disfruta de la naturaleza a través de la vía ferrata de La Mocha

A través de la vía ferrata de La Mocha se sentirá como un pájaro observando desde las alturas la naturaleza de la sierra y los campos de olivos característicos de este territorio. Está equipada en el pico de la Mocha junto al pueblo de la Iruela. De fácil de acceso tanto a su entrada como a su salida, es un recorrido escalonado donde se alternan los tramos verticales, horizontales, desplomes, encontrando en la parte final una travesía horizontal y un puente tibetano.

El recorrido equipado son unos 560 metros. Es posible realizar el tramo final con una ruta alternativa más sencilla de 150 metros, sin embargo, si es una persona intrépida se recomienda finalizar el recorrido en su mayor dificultad.

El camino de regreso se realizará a pie por un sendero de montaña, para llegar al punto de inicio. Sin embargo, si quiere explorar más esta zona puede continuar hacia la caseta forestal de Prado Redondo, ermita Virgen de la Cabeza para finalizar en La Iruela.

El nivel de la vía ferrata se va alternando entre K2 y K3, por este motivo es posible que a lo largo del recorrido encuentre tramos que le resulten más fáciles o más exigentes.

Datos de contacto

Teléfono 687957355

Dirección email info@aventuracazorla.com

Página web www.aventuracazorla.com

Redes sociales

facebook.com/profile.php?id=100060056809450

instagram.com/tierraventura_cazorla/

youtube.com/user/TierraventuraCazorla

Otra información de interés

(*) Esta actividad se ofrece todo el año si la climatología lo permite. En verano se hace por la mañana.

Actividad recomendada para edades a partir de 14 años.

Se establece un mínimo de 4 personas para desarrollar la actividad (si son menos consultar previamente con Tierraventura Cazorla).



Nivel de dificultad: K2 y K3. Siendo K1 menor dificultad y K6 mayor dificultad.

Incluye:

- Guía acompañante.
- Material técnico necesario.
- Seguro de responsabilidad civil y seguro de accidentes.

○ PÚBLICO OBJETIVO

Parejas, familias, grupos

○ MEDIOS NECESARIOS

Ropa y calzado deportivo, mochila, agua, guantes. Protección solar y cortavientos en función de la época del año. Si usa gafas, traer cordón para sujetarlas

○ ACCESIBILIDAD

No

○ POSIBILIDAD DE RESERVAR

Todo el año bajo disponibilidad y reserva previa (*)

Aventura Sport

DIRECCIÓN Carretera de Huesa, 4. 23480 Quesada, Jaén
COMARCA Cazorla
CATEGORÍA Aventura y deporte



Duración
4 horas



Precio
Desde
40€/ persona



Idioma
Castellano

Descubre las entrañas del río Guadalquivir o el río Guadalentín descendiendo por sus barrancos

El Parque Natural de las Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas goza del nacimiento del río Guadalquivir, que además proporciona una gran variedad de actividades a lo largo de su curso. Pero no es el único río que discurre por este parque, también se puede disfrutar del río Guadalentín en Pozo Alcón.

Si tiene espíritu aventurero, pero no tiene experiencia en este tipo de actividades, se recomienda iniciarse en el descenso del río Guadalquivir, apto para todos los públicos e ideal para familias que quieran experimentar la adrenalina conjuntamente. Si es más inquieto e intrépido y alguna vez ha tenido la oportunidad de descender por un barranco, podrá poner a prueba sus habilidades en el río Guadalentín, que ofrece una mayor dificultad y está pensado para aquellos que ya han realizado actividades de este tipo.

A lo largo del recorrido, déjese sorprender por sus paisajes, sorteando sus rocas calizas y sus cascadas cristalinas que descubrirá a través de los laberintos de agua que hacen el camino. En algunas zonas podrá deslizarse por toboganes naturales, hacer rapel o saltar.

Con esta actividad te divertirás y refrescarás en los meses más calurosos del año.

Datos de contacto

Teléfono 620350065

Dirección email info@aventurasport.es

Página web www.aventurasport.es

Redes sociales

facebook.com/aventurasport.es

instagram.com/aventurasport

Otra información de interés

Se establece un mínimo de 4 personas para desarrollar la actividad.

Incluye:

- Guía acompañante.
- Material técnico necesario.
- Seguro de responsabilidad civil y seguro de accidentes.



No incluye:

- Desplazamientos.
- Comida.
- IVA.

Recomendación: cámara de fotos acuática o funda protectora.

Reserva con Aventura Sport: 620350065.



PÚBLICO OBJETIVO

Parejas, familias, grupos, escolares



MEDIOS NECESARIOS

Vehículo propio, calzado con cordones o botas de trekking con buen agarre, bañador, toalla y ropa de cambio, documentación personal. Si usa gafas, traer cordón para sujetarlas.



ACCESIBILIDAD

No



POSIBILIDAD DE RESERVAR

Bajo disponibilidad y reserva previa

Huerta del Cañamares

DIRECCIÓN	Paraje Juntas de Muriel, s/n, 23479 La Iruela, Jaén
COMARCA	Cazorla
CATEGORÍA	Observación de la naturaleza, inmersión en la comunidad rural



Duración
5 horas



Precio
30€/ persona



Idioma
Castellano, inglés, italiano.

En busca del Quebrantahuesos

Esta experiencia combina la emoción de la observación ornitológica con la serenidad del parque natural, un entorno único que invita a aprender, explorar y conectar con la naturaleza. Los participantes descubrirán ecosistemas excepcionales y tendrán la oportunidad de observar aves emblemáticas como el quebrantahuesos en su hábitat natural, guiados por expertos locales que compartirán su conocimiento y pasión.

La actividad incluye una ruta interpretativa que permite comprender la importancia de la biodiversidad y los esfuerzos de conservación realizados en la zona, destacando el papel de estas aves en el equilibrio de los ecosistemas. Además, el compromiso con la sostenibilidad se refleja en cada detalle: desde el uso responsable de recursos hasta la promoción de prácticas respetuosas con el medio ambiente.

Para cerrar la jornada, un taller educativo profundiza en la relación entre las aves necrófagas y su entorno, inspirando a los participantes a contribuir a la conservación.

Más que una actividad, es una experiencia transformadora que promueve la conexión con la naturaleza y el aprendizaje consciente al mismo tiempo que invita a la práctica de un turismo respetuoso con el medio ambiente.

Datos de contacto

Teléfono 953727084 / 609570632

Dirección email huertacazorla@gmail.com

Página web www.huertacazorla.eu

Redes sociales

facebook.com/Huertacazorla/

Otra información de interés

Se establece un mínimo de 4 personas y un máximo de 15 para realizar la actividad.

En el caso de realizar la actividad con dos personas, el precio mínimo sería el equivalente para 4 (120€).

El punto de encuentro con el guía se adaptará en función de dónde se encuentren los participantes alojados.

Posibilidad de contratar, adicionalmente, el alojamiento: <https://www.huertacazorla.eu/alojamiento-rural/>



PÚBLICO OBJETIVO

Familias, grupos, turista fotográfico, ecoturistas

MEDIOS NECESARIOS

Vehículo propio, Ropa cómoda y calzado adecuado, Mochila, Agua y Aperitivo.

ACCESIBILIDAD

No

POSIBILIDAD DE RESERVAR

Bajo disponibilidad y reserva previa

A close-up photograph of a hand reaching into an olive tree. The hand is holding two dark, ripe olives. The tree's branches and green leaves are visible in the background. A gold ring is visible on the ring finger. A teal-colored sleeve is visible at the bottom left.

4

Explorando la Sierra de Las Villas

4

Circuito

Explorando la Sierra de Las Villas

Opción A
Cultura, patrimonio
y gastronomía

Un circuito pensado para quienes desean sumergirse en la belleza natural y cultural de la Sierra de Las Villas. Se ofrecen diversas experiencias de oleoturismo, donde los viajeros descubrirán el proceso de elaboración del aceite de oliva virgen extra, un auténtico tesoro local. En muchas ocasiones podrán combinarlo con la rica gastronomía de la zona, que ofrece productos locales y de calidad, destacando sus sabores auténticos. Si prefiere adentrarse en el patrimonio histórico de sus municipios puede hacerlo con visitas guiadas que dan a conocer sus tradiciones y monumentos más emblemáticos. Además, para los amantes de la naturaleza y el deporte, pueden hacer rutas en bicicleta o explorar el río practicando kayak o rafting,

ideales para disfrutar de los paisajes de la sierra desde diferentes perspectivas.

Un circuito que combina cultura, deporte y el placer de la gastronomía, permitiendo descubrir la Sierra de Las Villas de una manera única y sostenible.

1. Hotel La Moraleda - Complejo Las Delicias
2. Oleoturismo Puerta de Las Villas
3. Oleoturismo Notaliv
4. Punto de Información Turística Villanueva del Arzobispo
5. Oleoteca Los Albacares



Explorando la Sierra de Las Villas

Itinerario opción a



Día 1. Disfruta de tu estancia con una degustación de tapas típicas de la sierra en Hotel La Moraleda – Complejo Las Delicias.



Día 2.

Experiencia 1. Visita a la almazara con desayuno de productos típicos. Oleoturismo Puerta de Las Villas.

Experiencia 2. Cata los productos locales de Degusta Jaén. Oleoturismo Notaliv Gourmet.



Día 3.

Experiencia 1. Visita Villanueva del Arzobispo desde los ojos de sus personajes más famosos. Punto de Información Turística de Villanueva del Arzobispo.

Experiencia 2. Los sabores del aceite de oliva virgen extra. Oleoteca los Albacares.



Día 4. Descubre la identidad de Villanueva a través de su arquitectura. Punto de Información Turística de Villanueva del Arzobispo.



Hotel

La Moraleda - Complejo Las Delicias

DIRECCIÓN

C/ Fuensanta nº 73. 23330
Villanueva del Arzobispo

COMARCA

La Loma y Las Villas

CATEGORÍA

Turismo gastronómico



Duración
Min. 2 no-
ches



Precio
Desde
195€/
persona



Idioma
Castellano

Degustación de tapas durante su alojamiento

El Hotel La Moraleda – Complejo Las Delicias es un alojamiento familiar que se encuentra a las puertas del Parque Natural de las Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas. Ofrece una estancia tranquila, ya que solo alberga 32 habitaciones totalmente equipadas, en un ambiente cercano y hogareño.

Para la familia del Hotel La Moraleda, la hora de la comida se convierte en una experiencia para todos los sentidos, ya que la localidad se encuentra en una encrucijada de sabores. Por ello, su restaurante ofrece comida típica de la sierra, para que sus clientes puedan disfrutar de platos tradicionales de esta zona. Durante su estancia podrá disfrutar de un pequeño menú de tapas, donde dejarse sorprender por la combinación de la tradición y la cocina de vanguardia. Es importante tener en cuenta que se priorizan las estaciones de los alimentos, y sus platos y tapas varían en función de las temporadas.

Si decide disfrutar de esta experiencia en verano, tendrá a su disposición la piscina del hotel, con su cafetería y actividades. En cuanto a la gastronomía es la época en la que los fines de semana o festivos utilizan la barbacoa de leña para la elaboración de sus platos, rememorando antiguas tradiciones cocineras de este territorio.

Datos de contacto

Teléfono 953450388

Dirección email info@hotellamoreda.es

Página web www.hotellamoreda.com

Redes sociales

www.facebook.com/moreda.complejo.delicias

www.instagram.com/hotellamoredacomplejodelicias

Otra información de interés

El precio es dinámico, puede sufrir variaciones en función de la temporada y disponibilidad.

Incluye:

- Alojamiento en habitación doble con desayuno
- Menú para dos personas

En el momento de la reserva informar de alergias e intolerancias alimentarias.



Reservas: info@hotellamoreda.es o 953450388.

PÚBLICO OBJETIVO

Familias, parejas, turista senior, grupos

MEDIOS NECESARIOS

Vehículo propio

ACCESIBILIDAD

Sí

POSIBILIDAD DE RESERVAR

Todo el año bajo disponibilidad y reserva previa

Oleoturismo

Puerta de Las Villas

DIRECCIÓN Ctra. Mogón-Arroturas km. 9,2.
23310 Mogón

COMARCA La Loma y Las Villas

CATEGORÍA Oleoturismo



Duración
3 horas



Precio
Desde 15€/ persona*



Idioma
Castellano, inglés

Visita a la almazara con desayuno de productos típicos

Oleoturismo Puerta de Las Villas es la puerta de entrada de los visitantes a la Cooperativa de Aceite San Vicente, ubicada en la Sierra de Las Villas. Un espacio natural donde disfrutará del paisaje de olivos característico de esta zona, cuidado por los más de 1.300 agricultores que trabajan en la cooperativa para conseguir una de las mayores exquisiteces de España, el aceite de oliva virgen extra.

Se iniciará el recorrido por la almazara, para adentrarse en el interior del proceso productivo del aceite y aprender los pasos necesarios para su elaboración y como se consigue un aceite de oliva de calidad. Durante esta inmersión en la fabricación del aceite, podrá conocer las distintas variedades que se ofrecen.

Una vez ya sepa los secretos que esconde la producción del AOVE, toca su cata. Se hará una degustación de las distintas variedades que se producen en la almazara, donde podrá explorar sus diferencias y peculiaridades. Déjese sorprender por algunos de sus colores y descubra el maridaje que se puede hacer con productos de la zona.

Datos de contacto

Teléfono 661552126

Dirección email comercial@puertadelasvillas.com

Página web www.puertadelasvillas.com/oleoturismo

Redes sociales

facebook.com/aceitepuertadelasvillas

instagram.com/puertadelasvillas

youtube.com/c/AceitePuertadeLasVillas

Otra información de interés

Se establece un mínimo de 4 personas y un máximo de 25 para desarrollar la actividad.

En el momento de la reserva es necesario informar de alergias e intolerancias alimentarias.

Las reservas se pueden hacer por la web o en el número 661552126.

Incluye:

• Material necesario para la visita a la fábrica (batas, gorros, etc).



PÚBLICO OBJETIVO

Parejas, familias, grupos

MEDIOS NECESARIOS

Vehículo propio, Calzado cerrado y cómodo.

PRECIOS ESPECIALES*

8 €/ niños de 6 a 11 años

Entrada gratuita para menores de 6 años

ACCESIBILIDAD

Sí

POSIBILIDAD DE RESERVAR

Todo el año bajo disponibilidad y reserva previa

Notaliv Oleoturismo

DIRECCIÓN C/ La Feria, 18. Villacarrillo.
23300 Villacarrillo, Jaén

COMARCA La Loma y Las Villas

CATEGORÍA Salud y bienestar, inmersión en la comunidad rural



Duración
1 hora y media



Precio
25€/persona*



Idioma
Castellano, inglés

Cata los productos locales de Degusta Jaén

Notaliv Gourmet promueve los productos locales de la provincia de Jaén, respaldados por la marca Degusta Jaén, para fomentar el kilómetro cero. Ofrecemos una cata de productos como quesos, embutidos, panes y AOVE temprano, maridada con vinos o cervezas artesanales de la región.

Podrá disfrutar de una experiencia única, donde la combinación de cervezas artesanas y productos gourmet le permitirá explorar la historia, aromas y sabores de esta bebida tan especial, descubriendo sus diferentes estilos y técnicas de elaboración.

Si prefiere el vino, podrá conocer la historia de los viñedos locales y las características de los vinos de la zona, disfrutando de maridajes únicos que combinan perfectamente con la gastronomía.

La experiencia puede incluir una visita guiada a Villacarrillo, donde podrá descubrir el legado patrimonial y artístico, incluyendo la Iglesia de Nuestra Señora de la Asunción y el refugio de la Guerra Civil.

Datos de contacto

Teléfono 611396931

Dirección email oleoturismo@notaliv.es

Página web www.oleoturismo.notaliv.es

Redes sociales

www.instagram.com/notalivgourmet

www.facebook.com/NotalivGourmet

Otra información de interés

(*) Suplemento de la visita guiada a Villacarrillo: 6 €/persona

Plazas limitadas. Se establece un mínimo de 4 personas y un máximo de 12.

En caso de tener alergia o intolerancia alimenticia debe indicarse en la reserva.

Se sirven bebidas alcohólicas. No apto para menores de 18 años.

Las instalaciones están adaptadas a movilidad reducida.

15% de descuento en compras de cosmética en la tienda.



Reservar en:

- <https://oleoturismo.notaliv.es/cata-de-cervezas-artesanas-con-productos-locales/>
- <https://oleoturismo.notaliv.es/taller-maridaje-de-vinos-de-jaen-y-productos-locales/>



PÚBLICO OBJETIVO

Familias, grupos, turista senior, parejas



MEDIOS NECESARIOS

Ninguno



ACCESIBILIDAD

Sí



POSIBILIDAD DE RESERVAR

Fines de semana bajo disponibilidad y reserva previa

Punto Información Turística

Villanueva del Arzobispo

DIRECCIÓN

Avenida de la Constitución,
5. 23330 Villanueva del
Arzobispo, Jaén

COMARCA

La Loma y Las Villas

CATEGORÍA

Cultura y patrimonio



Duración
2 horas y
media



Precio
Gratuito



Idioma
Castellano

Visita Villanueva del Arzobispo desde los ojos de sus personajes más famosos

Villanueva del Arzobispo, ubicada a la entrada del Parque Natural de las Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas, destaca por su legado histórico y arquitectónico, reflejado en sus casas señoriales. Durante esta visita guiada, recorrerá las estrechas calles del casco histórico, comenzando en la Parroquia de San Andrés, un templo de gran magnitud. La ruta continúa pasando por el convento de Santa Ana y el Ayuntamiento, una casa solariega restaurada recientemente.

Se visita la Plaza Mayor, donde se encuentra la Casa de los Arcos a la que se le ha otorgado el premio al embellecimiento provincial por su fachada y su interior, además su patio recuerda a los de la época nazarí. El recorrido sigue hasta el Casino o Círculo Mercantil, un edificio diseñado por Manuel López Ramírez. La visita culmina en la Iglesia de la Vera Cruz, hogar de la imagen del Cristo de la Vera Cruz, patrón de la localidad, obra de Mariano Benlliure.

A lo largo del itinerario, se conocerán personajes destacados en la historia de Villanueva del Arzobispo, cuya influencia perdura en la cultura y tradiciones del municipio.

Datos de contacto

Teléfono 607184628

Dirección email turismovillanuevadelarzobispo@gmail.com

Página web www.villanuevadelarzobispo.es/turismo

Redes sociales

[instagram.com/turismo_vva_del_arzobispo](https://www.instagram.com/turismo_vva_del_arzobispo)

[facebook.com/p/Turismo-Villanueva-del-Arzobispo](https://www.facebook.com/p/Turismo-Villanueva-del-Arzobispo)

Otra información de interés

Se establece un máximo de 60 personas para desarrollar la actividad.

Reservas a través del teléfono 607184628.



PÚBLICO OBJETIVO

Parejas, familias, grupos, público en general



MEDIOS NECESARIOS

Calzado cómodo



ACCESIBILIDAD

Sí



POSIBILIDAD DE RESERVAR

De miércoles a domingo bajo disponibilidad y reserva previa

Oleoteca Los Albacares

DIRECCIÓN Av. Valencia, 132, 23330 Villanueva del Arzobispo

COMARCA La Loma y Las Villas

CATEGORÍA Oleoturismo



Duración
1 hora y media



Precio
7,5 €/persona*



Idioma
Castellano

Los sabores del aceite de oliva virgen extra

Oleoteca Los Albacares, situada en Villanueva del Arzobispo, es una almazara con una gran extensión de olivos. La visita guiada permite descubrir cómo se transforma la aceituna en aceite de oliva virgen extra, mostrando tanto las técnicas tradicionales como las modernas de extracción y molienda. A lo largo del recorrido, los participantes conocerán el proceso de elaboración del "oro líquido" y sus secretos.

La experiencia continúa con una cata de aceite, donde se aprende a evaluar la calidad del aceite de oliva virgen extra mediante su aroma, sabor y textura, identificando atributos como el frutado, el amargor y el picante, así como posibles defectos. Esta actividad permite apreciar las diferencias entre las variedades de aceitunas y aceites.

Es posible finalizar la experiencia con un maridaje de aceite de oliva virgen extra con productos locales de la sierra. Se combinan diferentes variedades de aceite con quesos, por ejemplo, un queso curado con un aceite suave y un queso tierno con un aceite más potente, para descubrir qué aceites acompañan mejor cada tipo de alimento. Una experiencia perfecta para los amantes de la gastronomía y el aceite de oliva.

Datos de contacto

Teléfono 699545665

Dirección email info@aovelosalbacares.com

Página web www.aovelosalbacares.com

Redes sociales

facebook.com/p/AOVE-Los-Albacares-100064086490446

instagram.com/aovelosalbacares

Otra información de interés

Se establece un mínimo de 6 personas para desarrollar la actividad.

(*) Para grupos mayores de 15 personas se debe consultar precio con la empresa.

En caso de intolerancias o alergias alimentarias se debe informar en el momento de realizar la reserva.

En caso de tener alguna discapacidad es necesario consultar previamente con la empresa.



Incluye:

- Visita a la almazara, cata de aceite

Reservas a través del teléfono 699545665, email info@aovelosalbacares.com o web www.aovelosalbacares.com



PÚBLICO OBJETIVO

Parejas, familias, grupos, turista gastronómico, turista senior



MEDIOS NECESARIOS

Vehículo propio



PRECIOS ESPECIALES*

(*) Niños: 5,5€ (**) Suplemento maridaje: 8 €/adulto y 5 €/niño.



ACCESIBILIDAD

Adaptado a movilidad reducida



POSIBILIDAD DE RESERVAR

Todo el año bajo disponibilidad y reserva previa

Punto Información Turística

Villanueva del Arzobispo

DIRECCIÓN

Avenida de la Constitución,
5. 23330 Villanueva del
Arzobispo, Jaén

COMARCA

La Loma y Las Villas

CATEGORÍA

Cultura y patrimonio



Duración
2 horas y
media



Precio
Gratuito



Idioma
Castellano

Descubre la identidad de Villanueva del Arzobispo a través de su arquitectura

Villanueva del Arzobispo no solo destaca por su casco histórico, sino también por los tesoros patrimoniales que rodean la localidad. La visita comienza en el Santuario de la Virgen de la Fuensanta, un lugar de peregrinación que ofrece un entorno de paz y unas vistas panorámicas. Luego, se visita la Plaza de Toros y el Museo Taurino, donde se aprende sobre la historia y cultura taurina de la localidad. El recorrido continúa hacia la Ermita de San Blas, un sitio de gran tradición, especialmente el 2 de febrero, cuando se celebra una de las fiestas más populares del municipio.

A continuación, se llega al Parque de San Blas, un espacio natural con fuentes y riachuelos, ideal para disfrutar de la flora y fauna local. El recorrido finaliza en el Palacete de SAFA, un ejemplo de arquitectura señorial y un símbolo cultural de Villanueva del Arzobispo.

Para terminar, se ofrece una cata de aceite de oliva virgen extra de la zona, donde los participantes pueden conocer la variedad y las características de los aceites locales, complementando la experiencia con el sabor de uno de los productos más representativos del municipio.

Datos de contacto

Teléfono 607184628

Dirección email turismovillanuevadelarzobispo@gmail.com

Página web www.villanuevadelarzobispo.es/turismo

Redes sociales

[instagram.com/turismo_vva_del_arzobispo](https://www.instagram.com/turismo_vva_del_arzobispo)

[facebook.com/p/Turismo-Villanueva-del-Arzobispo](https://www.facebook.com/p/Turismo-Villanueva-del-Arzobispo)

Otra información de interés

Se establece un máximo de 60 personas para desarrollar la actividad.

(*) Esta visita se realiza con vehículo, en caso de querer hacerla andando es necesario consultar la disponibilidad con el Punto de Información turística, ya que la duración varía.

Para la cata de aceite se debe de informar de alergias e intolerancias alimentarias en el momento de realizar la reserva.



Reservas a través del teléfono 607184628.



PÚBLICO OBJETIVO

Turista familiar, grupos, público en general



MEDIOS NECESARIOS

Vehículo propio*



ACCESIBILIDAD

Sí



POSIBILIDAD DE RESERVAR

De miércoles a domingo bajo disponibilidad y reserva previa

4

Circuito

Explorando la Sierra de Las Villas

Opción B
Naturaleza y
aventura

Un circuito pensado para quienes desean sumergirse en la belleza natural y cultural de la Sierra de Las Villas. Se ofrecen diversas experiencias de oleoturismo, donde los viajeros descubrirán el proceso de elaboración del aceite de oliva virgen extra, un auténtico tesoro local. En muchas ocasiones podrán combinarlo con la rica gastronomía de la zona, que ofrece productos locales y de calidad, destacando sus sabores auténticos. Si prefiere adentrarse en el patrimonio histórico de sus municipios puede hacerlo con visitas guiadas que dan a conocer sus tradiciones y monumentos más emblemáticos. Además, para los amantes de la naturaleza y el deporte, pueden hacer rutas en bicicleta o explorar el río practicando kayak o rafting,

ideales para disfrutar de los paisajes de la sierra desde diferentes perspectivas.

Un circuito que combina cultura, deporte y el placer de la gastronomía, permitiendo descubrir la Sierra de Las Villas de una manera única y sostenible.

1. Hotel Torres I
2. Olmedo Bike Tour
3. Paraíso de Bardazoso
4. Centro de Ocio y Turismo Activo Villanatura
5. Guadalkayak
6. Rafting Las Villas



Explorando la Sierra de Las Villas

Itinerario opción b



Día 1.

Llegada al alojamiento. Degusta el oro líquido de Jaén de la mano del Hotel Torres I.



Día 2.

OPCIÓN 1. Explora el Parque Natural de las sierras de Cazorla, Segura y Las Villas en bicicleta. Olmedo Bike Tour.

OPCIÓN 2. Sabores y aventura: Ruta y cata gourmet. Paraíso de Bardazoso.

OPCIÓN 3. Cambio de alojamiento a Casa Rural y Centro de Ocio y Turismo Activo Villanatura. Disfruta de una jornada en un olivar de montaña.



Día 3.

OPCIÓN 1. Rafting por el río Guadalquivir. Guadalkayak.

OPCIÓN 2. Kayak aguas bravas por el río Guadalquivir. Guadalkayak.



Día 4.

Iniciación a la Vía Ferrata El Rayo con Rafting Las Villas.



Hotel Torres I



Duración
Min. 1 noche



Precio
125€/ persona*



Idioma
Castellano

Degusta el oro líquido de Jaén de la mano del Hotel Torres I

Los participantes de esta experiencia descubrirán la tradición olivera de Jaén, combinando el patrimonio natural y cultural de la región. La jornada comienza con una visita guiada a la almazara situada junto al hotel, donde se adentrarán en el cultivo del olivar y el proceso de elaboración del aceite de oliva o, como ellos llaman, su "oro líquido". En este proceso podrán disfrutar y a la vez apreciar todo el esfuerzo que requiere la extracción de este oro líquido, tan beneficioso para la salud. Además, aprenderán sobre las variedades locales y disfrutarán de una cata de aceites dirigida por expertos, acompañada de pan artesanal.

Después de esta inmersión en la cultura del aceite, los participantes se trasladarán al Hotel Torres I para deleitarse con un menú degustación elaborado con productos locales. Cada plato refleja los sabores de la tierra, y todo estará acompañado de vinos o infusiones aromáticas.

La experiencia culmina con un pequeño obsequio: una mini-dosis de aceite de oliva para llevar los sabores de Jaén a casa. Esta actividad promete conectar a los asistentes con la esencia de la cultura y la naturaleza de la comarca de Las Villas.

Datos de contacto

Teléfono 953451042

Dirección email reservas@hoteltorres.es

Página web www.hoteltorres.es

Redes sociales

facebook.com/hoteltorres.es

instagram.com/hoteltorres.vva

Otra información de interés

Se establece un mínimo de 25 personas y un máximo de 50 para realizar la actividad.

(*) Sujeto a consultar disponibilidad en otros idiomas.

Incluye:

- Alojamiento.
- Visita guiada a la almazara con cata de aceites.

DIRECCIÓN

Avenida de Valencia, 126

COMARCA

La Loma y Las Villas

CATEGORÍA

Oleoturismo, turismo gastronómico



• Menú degustación en el Hotel Torres I.

• Pequeño detalle de recuerdo.

(*) Precio niños: a consultar



PÚBLICO OBJETIVO

Turista senior, Grupos



MEDIOS NECESARIOS

Vehículo propio



ACCESIBILIDAD

Sí



POSIBILIDAD DE RESERVAR

Bajo disponibilidad y reserva previa

Olmedo Bike Tour



Duración
6-7 horas



Precio
50€/ grupo



Idioma
Castellano

Explora el Parque Natural Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas en bicicleta

Olmedo Bike Tour es experta en ayudar a descubrir el Parque Natural de las sierras de Cazorla, Segura y Las Villas sobre dos ruedas. De la mano de su guía podrá disfrutar de la Ruta de BTT Colas del Tranco y los maravillosos parajes del parque natural.

El recorrido se inicia desde el pantano de El Tranco. Tras un primer trayecto de unos 15 km combinando carretera de montaña con pistas, se llegará a la isla de Bujaraiza. Desde allí se puede contemplar el paisaje natural que rodea el parque, y según el nivel del agua puede descubrir la ciudad que descansa bajo las aguas de El Tranco. Si coincide su visita en época de berrea podrá observar los ciervos y dejarse sorprender por este sonido tan característico de la sierra. Seguiremos el camino hasta llegar a un arroyo, en este punto la ruta cambia de nivel técnico, incrementando un poco su dificultad. Es preciso ser observador para superar los obstáculos que se pueden encontrar en el camino como pinos caídos, para llegar a la carretera de Hornos. Tras unos 7 kilómetros marcados por balizas llega el tramo final en el que se pone a prueba su resistencia para llegar al punto de partida tras 70 km de ruta y un desnivel positivo de 1.000 metros.

Datos de contacto

Teléfono 626949626

Dirección email olmedotourcom@gmail.com

Página web www.olmedobiketour.com

Redes sociales

instagram.com/olmedo_tour

Otra información de interés

Se establece un mínimo de 2 personas y máximo de 7 para realizar la actividad.

Incluye:

- Guía acompañante.
- Alquiler de bicicleta y casco.

DIRECCIÓN

Calle Ramón y Cajal, 213.
23330 Villanueva del
Arzobispo, Jaén

COMARCA

La Loma y Las Villas

CATEGORÍA

Cicloturismo



- Seguro de responsabilidad civil y seguro de accidentes.
- Zona de aparcamiento.
- Duchas, si el cliente lo requiere.

Esta actividad puede sufrir cambios debido a la climatología.

○ PÚBLICO OBJETIVO

Familias, grupos, deportistas

○ MEDIOS NECESARIOS

Vehículo propio para llegar a las instalaciones.

Ropa deportiva, calzado cómodo, mochila, comida y agua.

○ ACCESIBILIDAD

No

○ POSIBILIDAD DE RESERVAR

De marzo a octubre bajo disponibilidad y reserva previa

Paraíso de Bardazoso



Duración
5 horas



Precio
45€/ persona



Idioma
Castellano, inglés

Sabores y aventura: Ruta y cata gourmet en Paraíso de Bardazoso

Descubre la comarca de Las Villas con esta experiencia que combina naturaleza, tradición y gastronomía. Desde Paraíso de Bardazoso, en Villanueva del Arzobispo, los participantes podrán recorrer los paisajes más emblemáticos de la comarca, entre olivares y montañas, acompañados de un experto conocedor de los senderos de la zona.

La aventura comienza con el traslado hasta el olivar acompañados de un guía experto, con paradas en miradores como por ejemplo el mirador de los Trancos de Maleno o el mirador de Los Cortijillos, donde disfrutarás de vistas inolvidables. Durante el recorrido, los participantes podrán conocer más sobre los secretos que esconden los parajes de la zona.

Al regresar, les espera una exclusiva cata gourmet con aceites de oliva temprano, embutidos artesanales, vinos seleccionados y miel de la zona, todo diseñado para conectar a los participantes con los sabores de la tierra.

Ideal para amantes de la naturaleza, el buen comer y quienes buscan experiencias memorables.

Datos de contacto

Teléfono 679693467 / 679642966

Dirección email paraisodebardazoso@gmail.com

Página web www.paraisodebardazoso.com

Redes sociales

facebook.com/p/Para%C3%ADso-de-Bardazoso-100075534173738/

instagram.com/paraisodebardazoso

Otra información de interés

Se establece un mínimo de 4 personas y máximo 15 para realizar la actividad.

Incluye:

- Transporte durante la ruta
- Guía.

DIRECCIÓN

Calle San Antón, 12, 23330 Villanueva del Arzobispo, Jaén

COMARCA

La Loma y Las Villas

CATEGORÍA

Aventura y deporte, oleoturismo



• Visita al olivar.

• Cata gourmet de productos locales.

PÚBLICO OBJETIVO

Público en general

MEDIOS NECESARIOS

Vehículo propio, ropa y calzado adecuados.

ACCESIBILIDAD

No

POSIBILIDAD DE RESERVAR

Bajo disponibilidad y reserva previa

Centro de Ocio y Turismo *Activo Villanatura*

DIRECCIÓN

Carretera del Tranco, s/n, T. Burgos. T.Burgos, 23330 Villanueva del Arzobispo, Jaén

COMARCA

La Loma y Las Villas

CATEGORÍA

Oleoturismo, inmersión en la comunidad rural



Duración
1 día



Precio
50€/ persona



Idioma
Castellano, Inglés

Disfruta de una jornada en un olivar de montaña

Los participantes podrán disfrutar de una noche de alojamiento en la casa rural Villanatura en un entorno tranquilo y acogedor en la comarca de Las Villas, ideal para desconectar y reconectar con lo esencial. Por la mañana, comenzarán el día con un delicioso desayuno en el que el aceite de oliva y el pan artesanal serán los grandes protagonistas.

A continuación, emprenderán un tranquilo paseo en pleno olivar de montaña, aprendiendo sobre las técnicas de cosecha manual y la biodiversidad local, mientras se deleitan con las maravillosas vistas del entorno.

La experiencia continúa con una visita a la almazara para conocer el proceso completo de elaboración del aceite, desde el cultivo hasta su embotellado.

Para finalizar la jornada, los participantes podrán descubrir el auténtico sabor del "oro líquido" con una cata de aceite de oliva Asperón, donde aprenderán a apreciar su calidad excepcional.

Esta experiencia es perfecta para quienes buscan combinar descanso, cultura y gastronomía en un solo lugar.

Datos de contacto

Teléfono 686784352 / 682886577

Dirección email info@centrovillanatura.com

Página web www.centrovillanatura.com

Redes sociales

instagram.com/centrovillanatura

facebook.com/profile.php?id=61562778784944

Otra información de interés

(*) A consultar con la empresa.

Se establece un mínimo de 10 personas para desarrollar la actividad.

Actividades que incluye la jornada:

- Alojamiento y desayuno.
- Cata de aceite Asperón.



- Visita de almazara y olivar.

Experiencia de recolección de aceituna (disponible en temporada).



PÚBLICO OBJETIVO

Familias, turista senior, grupos



MEDIOS NECESARIOS

Vehículo propio



ACCESIBILIDAD

Sí(*)



POSIBILIDAD DE RESERVAR

Bajo disponibilidad y reserva previa

Guadalkayak

DIRECCIÓN	Ctra del Tranco, km 8, 23330 Tranco, Jaén
COMARCA	La Loma y Las Villas
CATEGORÍA	Aventura y deporte



Duración
3 horas



Precio
50€/ persona



Idioma
Castellano, inglés

Kayak aguas bravas por el río Guadalquivir

El río Guadalquivir es el principal que recorre el Parque Natural de las Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas. Descubre la emoción de navegar por el mundo de las aguas bravas mientras conoce la belleza inigualable de sus paisajes. El descenso es un trayecto de 9 km entre el puente de los Agustines y Puente Ortega, una ruta ideal para la práctica de esta actividad, que discurre enteramente por el parque natural.

Si desea experimentar la adrenalina de las aguas bravas, déjese sorprender por vivir el río de forma más intensa. Se descenderá en kayaks abiertos individuales insumergibles y autovacíanles, que confieren mayor seguridad y estabilidad. Durante el recorrido les acompañará un monitor que les guiará durante todo el camino para que puedan disfrutar de la emoción y la adversidad durante la navegación.

Es imprescindible tener una buena forma física y haber desarrollado actividades similares anteriormente como kayak en aguas tranquilas (río, mar o pantano).

Datos de contacto

Teléfono 616966201

Dirección email guadalkayak@gmail.com

Página web www.guadalkayak.com

Redes sociales

www.facebook.com/Guadalkayak

www.instagram.com/guadalkayak

www.youtube.com/channel/UCzjD14VCVwzJ1lqtGW-u0M

Otra información de interés

La edad recomendada de la actividad es a partir de los 16 años.

Incluye:

- Guía acompañante.
- Material técnico necesario.
- Seguro de responsabilidad civil y seguro de accidentes.



• Parking exclusivo para clientes y traslado desde las instalaciones de Guadalkayak al lugar donde se hace la actividad.

PÚBLICO OBJETIVO

Deportistas

MEDIOS NECESARIOS

Bañador o bikini, crema solar, toalla. Se recomienda camiseta de secado rápido, ropa de recambio. Si usa gafas, traer cordón para sujetarlas.

ACCESIBILIDAD

No

POSIBILIDAD DE RESERVAR

De junio a septiembre bajo disponibilidad y reserva previa

Guadalkayak

DIRECCIÓN Ctra del Tranco, km 8, 23330 Tranco, Jaén

COMARCA La Loma y Las Villas

CATEGORÍA Aventura y deporte



Duración
3 horas



Precio
40€/ persona*



Idioma
Castellano, Inglés

Rafting por el río Guadalquivir

El río Guadalquivir es el principal que recorre el Parque Natural de las Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas. Descubre la emoción de navegar por el mundo de las aguas bravas mientras conoce la belleza inigualable de sus paisajes. El descenso es un trayecto de 9 km entre el puente de los Agustines y Puente Ortega, una ruta ideal para la práctica de esta actividad, que discurre enteramente por el parque natural.

De la mano del guía se pondrán a prueba las habilidades con los remos, sorteando los obstáculos que se encontrarán por el camino, de manera divertida y segura. Durante el descenso, se dará a conocer las distintas curiosidades de la flora y la fauna que rodea el recorrido y que se podrán observar desde la embarcación.

Datos de contacto

Teléfono 616966201

Dirección email guadalkayak@gmail.com

Página web www.guadalkayak.com

Redes sociales

facebook.com/Guadalkayak

instagram.com/guadalkayak

youtube.com/channel/UCzjD14VCVwzJ1lqtGW-uOMw

Otra información de interés

La edad recomendada para poder realizar la actividad es a partir de los 7 años. Es necesario que los niños sepan nadar.

Incluye:

- Guía acompañante.
- Material técnico necesario.
- Seguro de responsabilidad civil y seguro de accidentes.
- Aparcamiento exclusivo para clientes y traslado desde las instalaciones de Guadalkayak al lugar donde se hace la actividad.



○ PÚBLICO OBJETIVO

Deportistas

○ MEDIOS NECESARIOS

Bañador o bikini, crema solar, toalla. Se recomienda camiseta de secado rápido, ropa de recambio. Si usa gafas, traer cordón para sujetarlas.

○ PRECIOS ESPECIALES*

Niños (menores de 14 años): 30€

○ ACCESIBILIDAD

No

○ POSIBILIDAD DE RESERVAR

De junio a septiembre bajo disponibilidad y reserva previa

Rafting Las Villas

DIRECCIÓN Carretera de El Tranco Km 18,
23270 Charco del Aceite, Jaén

COMARCA La Loma y Las Villas

CATEGORÍA Aventura y deporte



Duración
2 horas y
media



Precio
35€/
persona



Idioma
Castellano, inglés

Iniciación a la Vía Ferrata El Rayo

Rafting Las Villas ofrece embarcarse en una experiencia única de iniciación a la escalada en la Vía Ferrata El Rayo. Un recorrido circular de nivel fácil que podrá descubrir de la mano del guía, y disfrutar de las vistas de la sierra y el entorno. Una ruta equipada con elementos artificiales y asegurada por un sistema innovador llamado línea de vida continua que aporta la máxima seguridad. Esto permite que los más pequeños puedan disfrutar de esta experiencia.

Al ser una ruta circular, permite realizarla en ambos sentidos, poniendo a prueba las habilidades de cada persona, ya que los movimientos son diferentes. A lo largo del camino podrá disfrutar de vistas continuas a la sierra, uno de sus tramos recorre por encima del río Guadalquivir, pudiendo observar los movimientos del agua en su cauce más virgen. Además, en algunos puntos se realizarán interpretaciones del entorno natural, explicando las propiedades de algunas especies de flora curativa y otra vegetación endémica que crece en lugares peculiares como las grietas de las rocas.

Este recorrido transcurre por una cara norte que proporciona sombra durante la mañana y la oportunidad de refrescarte en el río al finalizar.

Datos de contacto

Teléfono 600243411

Dirección email reservas@raftinglasvillas.com

Página web www.raftinglasvillas.com

Redes sociales

instagram.com/raftinglasvillas

tiktok.com/@raftinglasvillas

facebook.com/raftinglasvillas

Otra información de interés

A partir de 10 años.

Se establece un mínimo de 2 personas y un máximo de 10 para realizar la actividad.

Para grupos mayores de 10 personas es preciso consultar disponibilidad.



Incluye:

- Guía acompañante
- Material técnico necesario
- Seguro de responsabilidad civil y seguro de accidentes.

Reservas a través del teléfono 600243411, email reservas@raftinglasvillas.com y web <https://raftinglasvillas.com/producto/via-ferrata-cazorla/>

● PÚBLICO OBJETIVO

Familias, Parejas, Grupos

● MEDIOS NECESARIOS

Vehículo propio, Ropa cómoda y deportiva, calzado cerrado, protector solar y labial

● ACCESIBILIDAD

No

● POSIBILIDAD DE RESERVAR

De mayo a septiembre bajo disponibilidad y reserva previa



5 Explorando la Sierra de Segura

5

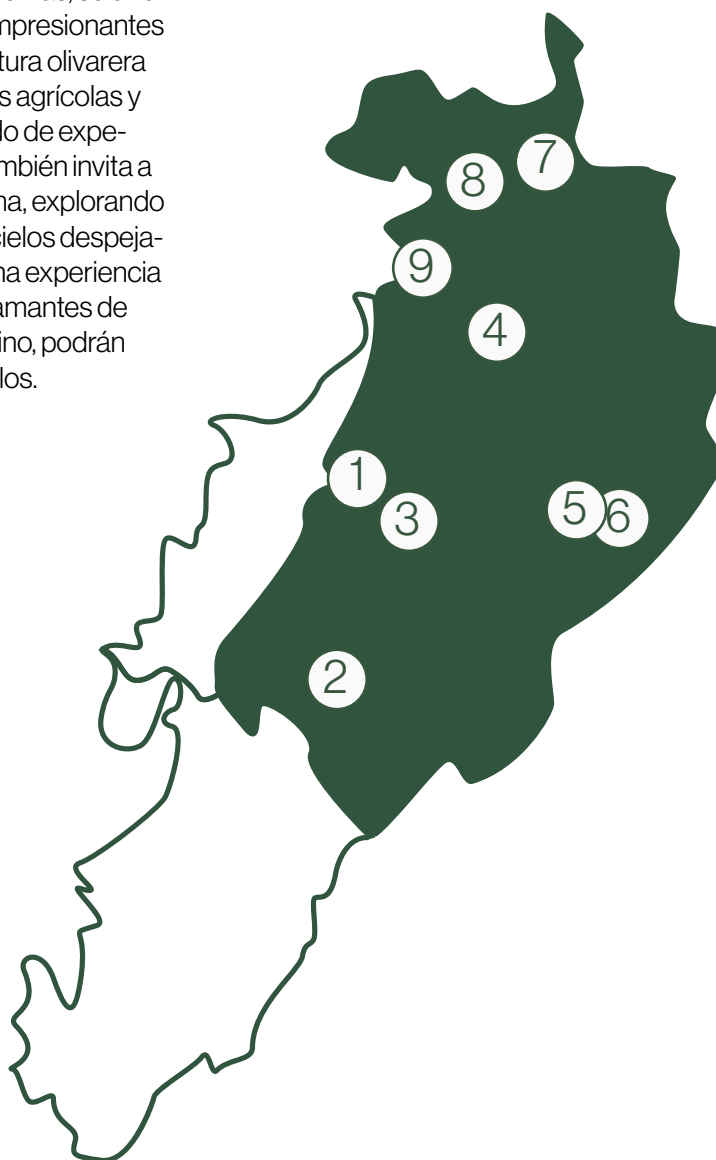
Circuito

Explorando la Sierra de Segura

Opción A Desconexión y naturaleza

Un circuito diseñado para los amantes de la naturaleza, la cultura y los sabores autóctonos. En este recorrido los viajeros podrán disfrutar observando aves en su hábitat natural o aprender sobre la importancia de la fauna del territorio. Además, se ofrecen rutas guiadas para conocer los impresionantes paisajes de la sierra. Su arraigada cultura oliverera permite adentrarse en sus tradiciones agrícolas y saborear su “oro líquido”, acompañado de experiencias gastronómicas. El circuito también invita a descubrir el legado histórico de la zona, explorando sus monumentos y tradiciones. Los cielos despejados de la Sierra de Segura ofrecen una experiencia única de astroturismo, ideal para los amantes de las estrellas. Y para los amantes del vino, podrán disfrutar visitando viñedos y catándolos.

Este circuito combina naturaleza, historia, gastronomía y un enfoque sostenible, que proporciona una experiencia completa en la Sierra de Segura.



1. Casa Rural El Puerto
2. Hotel de Montaña La Hortizuela
3. Parque Cinegético Collado del Almendral
4. Contadero Aventuras
5. Aventura Hernán Pelea
6. Silvestres Laboratorio Gastronómico
7. Cortijo Peñardera
8. Cortijo de Ramón
9. Cortijo La Julia

Explorando la Sierra de Segura

Itinerario opción a

Día 1.

Llegada al alojamiento.

OPCIÓN 1. Casa Rural El Puerto, un refugio en plena naturaleza serrana.

OPCIÓN 2. Desconectar en la naturaleza con productos del territorio. Hotel de Montaña La Hortizuela.

Día 2.

OPCIÓN 1. Aprende sobre la importancia del lobo ibérico en el ecosistema. Parque cinegético Collado del Almendral.

OPCIÓN 2. Aves de Segura: un primer vuelo sobre la Sierra. Contadero Aventuras.

Día 3.

Descubre los Campos de Hernán Pelea. Aventura Hernán Pelea.

Día 4.

Vive una experiencia gastronómica única en la Sierra de Segura. Silvestres Laboratorio Gastronómico.

Día 5.

Cambio de alojamiento. Inmersión en la cultura del aceite en Siles. Cortijo Peñardera.

Día 6.

Cambio de alojamiento.

OPCIÓN 1. Disfruta de una estancia en el Cortijo de Ramón entre “Raíces y Velas”.

OPCIÓN 2. Sabores de la Sierra de Segura. Cortijo La Julia.



Casa rural

El Puerto

DIRECCIÓN C/ Federico García Lorca, 1B,
23293, El Puerto, Segura de la
Sierra, Jaén

COMARCA Segura

CATEGORÍA Cultura y patrimonio



Duración
Min. 1 noche



Precio
Desde
150€



Idioma
Castellano

Casa Rural El Puerto, un refugio en plena naturaleza serrana

Ubicada en la aldea del Puerto, a tan solo 3 km de Cortijos Nuevos y en el término municipal de Segura de la Sierra, uno de los "Pueblos más Bonitos de España", la Casa Rural el Puerto ofrece un refugio perfecto para los amantes de la naturaleza y aquellos que buscan una escapada tranquila y auténtica.

La vivienda está completamente equipada para garantizar el confort de los huéspedes, con calefacción central, tres acogedores dormitorios (con capacidad para 5 personas), un salón y cocina completamente equipada, aseo y baño. Además, la casa cuenta con terraza cubierta con barbacoa en la parte de atrás, ideal para disfrutar de veladas al aire libre mientras contempla las impresionantes vistas al emblemático monte "El Yelmo".

En esta experiencia los huéspedes también tendrán la oportunidad de visitar el castillo de Segura de la Sierra, una fortaleza de origen islámico que ofrece unas vistas panorámicas impresionantes de la comarca. Este castillo, que fue residencia del adelantado mayor de Castilla, es un testimonio vivo de la historia medieval de la región y un lugar imprescindible para conocer el legado cultural de la zona.

Para los amantes del turismo activo, además, la ubicación de la casa es inmejorable, ofreciendo en sus proximidades rutas en bicicleta y a pie que permiten explorar la belleza natural de la sierra en todo su esplendor.

Datos de contacto

Teléfono 649723124 / 619488753

Dirección email constanroiz@gmail.com

Otra información de interés

Número de plazas del alojamiento: máximo 5 personas.

Incluye:

- Estancia de alojamiento.
- Visita al castillo de Segura de la Sierra.

Horarios del castillo e información: <https://seguradelasierra.org/castillo-de-segura/>



PÚBLICO OBJETIVO

Parejas, familias



MEDIOS NECESARIOS

Vehículo propio.



ACCESIBILIDAD

No



POSIBILIDAD DE RESERVAR

Todo el año bajo disponibilidad y reserva previa

Hotel de Montaña *La Hortizuela*

DIRECCIÓN Carretera del Tranco, km 50,5.
23478 Coto-Ríos, Jaén

COMARCA Segura

CATEGORÍA Turismo gastronómico



Duración
Min. 2
noches



Precio
Desde
200€



Idioma
Castellano, inglés y francés

Desconectar en la naturaleza con productos del territorio

El Hotel de Montaña La Hortizuela, está ubicado en pleno Parque Natural de las Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas, en un entorno rodeado de naturaleza, donde poder desconectar del rápido ritmo que a veces se lleva en la ciudad. Es un hotel con pocas habitaciones, que tienen vistas a la montaña y todas tienen entrada por un patio, en el que entra mucha luz, con algunas mesas donde poder descansar leyendo un buen libro y con una fuente, que su sonido permite relajarse. En verano, disponen de piscina para todos sus huéspedes.

En su cafetería-restaurant podrá disfrutar de un menú degustación, que varía en función de la temporada. La cocina del Hotel Montaña de Hortizuela se basa en ofrecer platos típicos del parque natural como el cordero segureño, la trucha con jamón, la pipirrana o el lomo de orza. Además, cuidan mucho la calidad de sus ingredientes, apostando por una compra local y de km0, así como una cocina con mimo y cariño.

Esta experiencia ofrece la posibilidad de reconectar rodeado de naturaleza, apostando por comidas tradicionales en una estancia donde lo que importa es el bienestar del cliente y su comodidad, en un entorno tranquilo y pausado.

Datos de contacto

Teléfono 641445537

Dirección email info@hotellahortizuela.es

Página web www.hotellahortizuela.es

Redes sociales

instagram.com/hotel_lahortizuela

facebook.com/lahortizuelahotel

Otra información de interés

Incluye:

- Alojamiento
- Desayuno
- Menú degustación

En el momento de realizar la reserva es necesario avisar de alergias e



intolerancias alimentarias.

Las reservas se realizan en el 641445537.



PÚBLICO OBJETIVO

Familias, parejas



MEDIOS NECESARIOS

Vehículo propio.



ACCESIBILIDAD

Sí



POSIBILIDAD DE RESERVAR

Todo el año bajo disponibilidad y reserva previa

Parque Cinegético

Collado del Almendral

DIRECCIÓN Km. 60 A-319, 23290 Hornos, Jaén
COMARCA Segura
CATEGORÍA Observación de la naturaleza



Duración
3 horas



Precio
15€/ persona*



Idioma
Castellano

Recuperación del lobo en los ecosistemas ibéricos

El lobo ibérico es mucho más que un símbolo de la fauna peninsular; es un pilar esencial para mantener el equilibrio en los ecosistemas donde habita. A través de esta experiencia en el Centro de Fauna Silvestre Collado del Almendral, los participantes podrán conocer de cerca su comportamiento, su interacción con el entorno y los desafíos que enfrenta. Comprender su importancia es el primer paso hacia su conservación, promoviendo la coexistencia entre el ser humano y esta especie tan emblemática del Parque Natural de las Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas.

A lo largo del año el parque ofrece un espectáculo natural cambiante que enriquece esta vivencia. En primavera, los participantes podrán observar cómo la vida florece y aprenderán sobre los cachorros de lobo y su papel en la manada. En verano, el amanecer y el atardecer revelan los hábitos más esquivos de los lobos, mientras se reflexiona sobre la conservación del hábitat. En otoño, la berrea de los ciervos muestra la importancia del lobo como regulador ecológico, y en invierno, su presencia se hace más visible en un entorno tranquilo y silencioso.

Además de la observación del lobo, la experiencia incluirá un recorrido en tren turístico, permitiendo disfrutar del paisaje. Para finalizar la experiencia, los participantes también podrán disfrutar de la observación de aves, aprovechando la riqueza ornitológica de la zona.

Datos de contacto

Teléfono 953825267

Dirección email info@naturaparkociydescanso.com

Página web www.parquecinegeticocolladodelalmendral.com

Redes sociales

facebook.com/naturaparkociydescanso

instagram.com/parquecinegetico

Otra información de interés

Reservas para grupos (>25 pax): <https://www.parquecinegeticocolladodelalmendral.com/solicitud-de-reserva>

Consultar precio para grupos con la empresa.

(*) Para niños con minusvalías la entrada es gratuita.



Incluye:

- Guía especializado.
- Observación del lobo ibérico en el Observatorio.
- Tren turístico.
- Exhibición de aves.

○ PÚBLICO OBJETIVO

Familias, grupos

○ MEDIOS NECESARIOS

Vehículo propio.

○ PRECIOS ESPECIALES*

11€ niños y jubilados*

○ ACCESIBILIDAD

No

○ POSIBILIDAD DE RESERVAR

Bajo disponibilidad y reserva previa

Contadero Aventuras

DIRECCIÓN Carretera de Beas km 23.5, 23293, Cortijos Nuevos, Jaén

COMARCA Segura

CATEGORÍA Observación de la naturaleza, senderismo



Duración
4 horas



Precio
25€/ persona



Idioma
Castellano

Aves de Segura: un primer vuelo sobre la sierra

Adéntrate en la riqueza natural de la comarca de Segura con esta experiencia diseñada para amantes de la naturaleza. Durante una jornada en el corazón del Parque Natural de las Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas, descubrirás la increíble diversidad de aves que habitan sus bosques, riberas y cielos abiertos.

Equipados con prismáticos y una guía práctica, aprenderás a identificar especies como herrerillos, carboneros, petirrojos o aves rapaces como el buitre leonado, mientras recorremos paisajes espectaculares como el del río Madera, desde la aldea de La Toba, el embalse de Anchuricas o el mirador del Yelmo. Guiado/a por un guía local, adéntrate en el arte de reconocer aves por su plumaje, canto y comportamiento, todo en un ambiente relajado.

Esta experiencia no solo conecta con la naturaleza, sino que también fomenta la conservación y el respeto por el entorno. Perfecta para parejas o pequeños grupos, "Aves de Segura" es una oportunidad única para explorar la biodiversidad de una de las joyas de Jaén de una forma didáctica y emocionante.

¡Déjate sorprender por el canto de las aves y la majestuosidad de este paraíso natural!

Datos de contacto

Teléfono 648183026

Dirección email contaderoaventura@gmail.com

Página web www.contaderoaventuras.es

Redes sociales

facebook.com/contaderoAventuras/

instagram.com/contadero

Otra información de interés

Se establece un mínimo de 6 personas y un máximo de 15 para realizar la actividad. (*)

(*) Si el grupo tiene menos de 6 personas, el precio será el mismo que el establecido para un grupo de 6 personas.

Actividad no recomendable para menores de 12 años.

Incluye:



• Guía acompañante con experiencia en ornitología.

• Prismáticos para uso compartido.

• Seguro de responsabilidad civil.

• Posibilidad de contratar desplazamientos. Coste extra de 12€ por persona y un máximo de 8 plazas.

Época destacada: otoño y primavera.

○ PÚBLICO OBJETIVO

Parejas, grupos

○ MEDIOS NECESARIOS

Vehículo propio

Buena condición física

○ ACCESIBILIDAD

No

○ POSIBILIDAD DE RESERVAR

Todo el año bajo disponibilidad y reserva previa

Aventura Hernán Pelea

DIRECCIÓN

Avda. Sierra de Segura 17,
23291 Pontones, Jaén

COMARCA

Segura

CATEGORÍA

Aventura y deporte



Duración
4 - 5 horas



Precio
50€/ persona



Idioma
Castellano, inglés y francés

Descubre los Campos de Hernán Pelea

Aventura Hernán Pelea es una empresa de turismo que crea experiencias a medida que ayudan a los visitantes a conectar con su yo aventurero, con cada una de sus actividades sorprenden a aquellos que las disfrutan.

En esta ruta acompañado de un guía experto descubrirá las peculiaridades de uno de los Campos de Hernán Pelea, uno de los territorios más salvajes de Andalucía, una altiplanicie donde descubrir paisajes de altura, que en algunas zonas esconden miradores naturales al valle del Guadalquivir, y además puede observar fauna salvaje que se entrelaza con el pastoreo tradicional. A lo largo del recorrido se adentrará en un territorio kárstico, donde las dolinas, simas y formaciones lapiaz moldean un paisaje indómito y eterno.

Déjese sorprender por la inmensidad del paisaje que lo envuelve todo, donde el silencio se rompe solo con el vuelo del quebrantahuesos, una de las aves más famosas de esta zona. Y disfruta de este paraje único, que muestra la esencia pura de la Sierra de Segura.

Datos de contacto

Teléfono 690386271

Dirección email aventurahernanpelea@gmail.com

Página web www.aventurahernanpelea.com

Redes sociales

www.instagram.com/aventurahernanpelea

www.facebook.com/p/Aventura-Hern%C3%A1n-Pelea-100075628158884/?locale=es_LA

Otra información de interés

Para grupos mayores de 6 personas consultar disponibilidad.

Personas con discapacidad consultar previamente con la empresa.

Esta actividad es petfriendly.

Reservas a través del teléfono 690386271 o en el email aventurahernanpelea@gmail.com



PÚBLICO OBJETIVO

Familias, parejas público en general

MEDIOS NECESARIOS

Ropa cómoda y calzado cerrado. Se recomienda llevar prismáticos.

ACCESIBILIDAD

Sí

POSIBILIDAD DE RESERVAR

Todo el año bajo disponibilidad y reserva previa

Silvestres

Laboratorio Gastronómico

DIRECCIÓN Plaza Príncipe de España, nº8,
23291 Pontones, Jaén

COMARCA Segura

CATEGORÍA Turismo gastronómico,
observación de la naturaleza



Duración
4 horas



Precio
75€



Idioma
Castellano, Inglés

Vive una experiencia gastronómica única en la Sierra de Segura

Desde su laboratorio ubicado en Pontones, a orillas del río Segura, los participantes conocerán el entorno de la sierra que les rodea, participarán en un taller donde aprenderán diferentes técnicas culinarias y culminarán la experiencia saboreando el resultado de su trabajo, acompañados de algunas de las elaboraciones de temporada de Silvestres.

Los productos de esta tierra serán los protagonistas: frutos y raíces silvestres, hierbas aromáticas o setas de temporada, esto va a depender de la época en la que los participantes se animen a disfrutar. Se usarán diversos procesos que transformarán el producto en algo único permitiendo a los participantes vivir una experiencia culinaria donde la innovación y la tradición se entrelazan.

Cada experiencia será diferente, creada para sorprender a los participantes con lo inesperado y conectar sus sentidos con el alma de la sierra, mientras aprenden, disfrutan y se maravillan con lo que la naturaleza y la ciencia pueden lograr juntas.

Datos de contacto

Teléfono 623911904

Dirección email info@bysilvestres.com

Página web www.bysilvestres.com

Redes sociales

instagram.com/bysilvestres/

Otra información de interés

Se establece un máximo de 15 personas para realizar la actividad.

Incluye:

- Materiales necesarios para realizar la actividad.
- Comida y bebida durante la actividad.
- Cada participante se llevará su producto elaborado.



PÚBLICO OBJETIVO

Turista gastronómico, ecoturistas, familias

MEDIOS NECESARIOS

Vehículo propio

ACCESIBILIDAD

Sí

POSIBILIDAD DE RESERVAR

Bajo disponibilidad y reserva previa

Cortijo Peñardera

DIRECCIÓN

Camino Puente Honda, s/n,
23380 Siles, Jaén

COMARCA

Segura

CATEGORÍA

Oleoturismo



Duración

Min. 2
noches



Precio

Desde
270€/
persona



Idioma

Castellano, Inglés

Inmersión en la cultura del aceite en Siles

Los participantes podrán conocer la esencia de la Sierra de Segura con una agradable experiencia de oleoturismo en Siles. Este viaje invita a sumergirse en la tradición y los sabores del aceite de oliva, un auténtico tesoro jienense.

Durante su estancia de dos noches en el acogedor Cortijo Peñardera, los participantes disfrutarán de un ambiente tranquilo y rodeado de naturaleza, ideal para desconectar y conectar con la cultura local. Cada mañana, comenzarán el día con un delicioso desayuno compuesto por productos típicos de la zona.

El punto culminante de la experiencia será la visita a la almazara Tierras de Távora, ubicada en La Puerta de Segura. Aquí, los participantes se familiarizarán con el fascinante proceso de elaboración del aceite, desde la recolección de las aceitunas hasta su transformación en un oro líquido de calidad excepcional. Además, participarán en una cata guiada donde aprenderán a identificar los matices de sabor y aroma que hacen único al aceite de esta tierra.

Finalmente, los participantes podrán regresar a sus hogares con la satisfacción de haber conocido de cerca uno de los pilares culturales y gastronómicos de Andalucía.

Datos de contacto

Teléfono 686959863

Dirección email info@cortijopenardera.com

Página web www.cortijopenardera.com

Redes sociales

instagram.com/penardera/

facebook.com/Cortijopenardera

Otra información de interés

Se establece un mínimo de 2 personas y un máximo de 6 para realizar la actividad.

Incluye:

- 2 noches en el cortijo en régimen de alojamiento y desayuno.
- Visita a la almazara y cata de aceite de oliva.



○ PÚBLICO OBJETIVO

Familias, parejas

○ MEDIOS NECESARIOS

Vehículo propio.

○ ACCESIBILIDAD

Sí

○ POSIBILIDAD DE RESERVAR

De septiembre a junio bajo disponibilidad y reserva previa.

Cortijo de Ramón

Casa Rural

DIRECCIÓN Ctra. de Beas, km 23.5, 23293
Cortijos Nuevos, Jaén

COMARCA Segura

CATEGORÍA Observación de la naturaleza,
cultura y patrimonio,
senderismo



Duración
Min. 2 no-
ches



Precio
Desde
72€



Idioma
Castellano, inglés y francés

Disfruta de una estancia en el Cortijo de Ramón entre “Raíces y Velas”

Disfruta de una experiencia diferente en el Cortijo de Ramón, donde la historia y la naturaleza se entrelazan en un entorno acogedor. Esta estancia de dos noches con alojamiento y desayuno te permitirá desconectar y sumergirte en el encanto del mundo rural, comenzando cada día con un delicioso desayuno saludable, elaborado con productos frescos y locales.

Durante tu visita, podrás recorrer “Raíces y Velas”, una ruta que nos recuerda que la historia de los pueblos se mantiene viva a través de quienes la cuentan. Inspirados en la época en la que la región fue Provincia Marítima (1733-1836), hemos diseñado un recorrido de más de un kilómetro con 30 paneles informativos que narran la gran Epopeya Marítima Española. A través de estos relatos, conocerás las hazañas de grandes navegantes y exploradores, así como la importancia de los escenarios andaluces en estos acontecimientos históricos.

Además, algunos de estos paneles han sido escritos por reconocidos autores de novela histórica, cuyas obras están disponibles en nuestra tienda. Una oportunidad perfecta para llevarte un pedazo de historia contigo.

Vive el pasado, descubre nuevas historias y conecta con la esencia del mundo rural en el Cortijo de Ramón.

Datos de contacto

Teléfono 619073925 / 630368891 / 953496402

Dirección email info@cortijoderamon.com

Página web www.cortijoderamon.com

Redes sociales

facebook.com/CortijoDeRamon

Otra información de interés

Se establece un mínimo de 8 personas y un máximo de 20 para realizar la actividad.

Incluye:

- Alojamiento y desayuno.
- Ruta de senderismo “Raíces y Velas” (ruta libre y sin coste en las inmediaciones del cortijo).



PÚBLICO OBJETIVO

Público en general



MEDIOS NECESARIOS

Vehículo propio.



ACCESIBILIDAD

No



POSIBILIDAD DE RESERVAR

Bajo disponibilidad y reserva previa

Cortijo La Julia



Duración
Min. 1 noche



Precio
Desde
30€



Idioma
Castellano, Inglés

Sabores de la Sierra de Segura

Los participantes podrán alojarse en un encantador cortijo ubicado en Orcera, en plena comarca de Segura, y vivir una experiencia diseñada para despertar todos los sentidos. “Sabores de la Sierra de Segura” combina lo mejor de la gastronomía, el enoturismo y la naturaleza en una experiencia que une tradición, sostenibilidad y los auténticos sabores de la región.

En este entorno privilegiado, rodeado de paisajes montañosos únicos, los participantes disfrutarán de una cata exclusiva de platos inspirados en recetas tradicionales de la zona. Cada elaboración aprovecha ingredientes frescos y de temporada, cultivados en el huerto del propio establecimiento, para garantizar una experiencia auténtica y sostenible.

La propuesta se completa con una selección de vinos ecológicos locales que realzan cada plato, ofreciendo un maridaje perfecto mientras se desvelan los secretos gastronómicos y culturales de la comarca.

Datos de contacto

Teléfono 606347679

Dirección email cortijolajulia@gmail.com

Página web www.cortijolajulia.com

Redes sociales

instagram.com/cortijolajulia

facebook.com/cortijo.lajulia

Otra información de interés

Se establece un mínimo de 8 personas y un máximo de 22 para realizar la actividad.

DIRECCIÓN Carretera Orcera - Segura de la Sierra km 0.5, 23370 Orcera, Jaén
COMARCA Segura
CATEGORÍA Turismo gastronómico, enoturismo



- **PÚBLICO OBJETIVO**
Grupos, turista senior, familias
- **MEDIOS NECESARIOS**
Vehículo propio.
- **ACCESIBILIDAD**
Sí
- **POSIBILIDAD DE RESERVAR**
Bajo disponibilidad y reserva previa

5

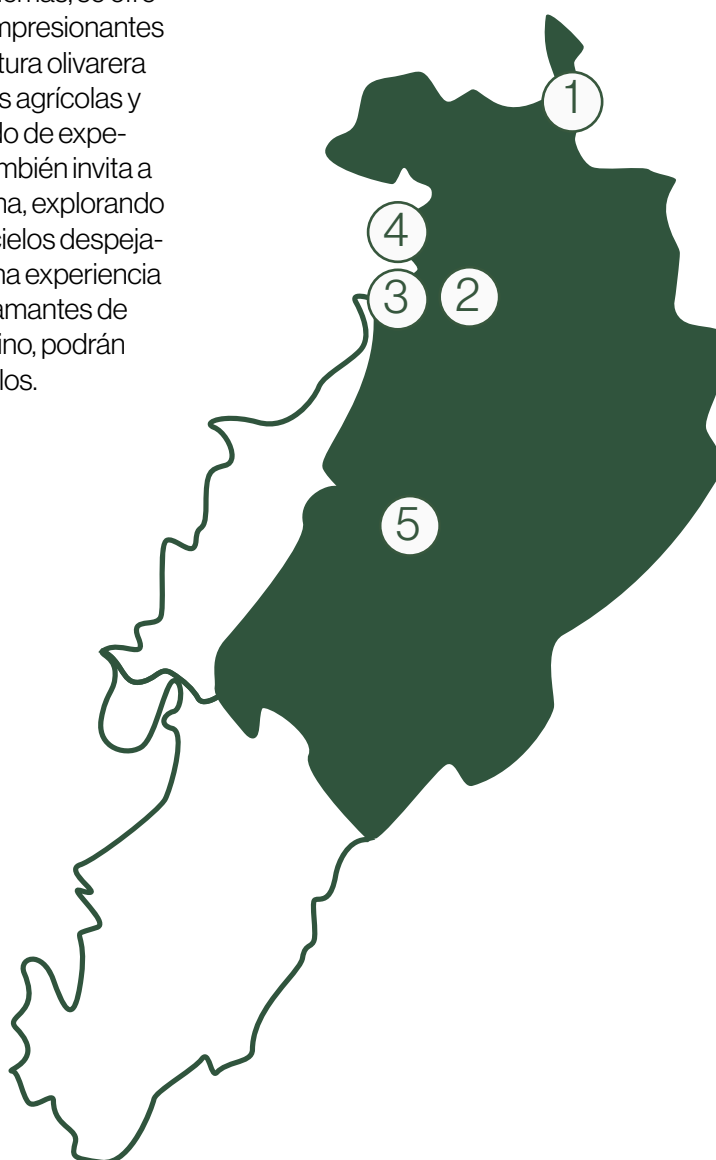
Circuito

Explorando la Sierra de Segura

Opción B
Gastronomía y
astroturismo

Un circuito diseñado para los amantes de la naturaleza, la cultura y los sabores autóctonos. En este recorrido los viajeros podrán disfrutar observando aves en su hábitat natural o aprender sobre la importancia de la fauna del territorio. Además, se ofrecen rutas guiadas para conocer los impresionantes paisajes de la sierra. Su arraigada cultura oliverera permite adentrarse en sus tradiciones agrícolas y saborear su “oro líquido”, acompañado de experiencias gastronómicas. El circuito también invita a descubrir el legado histórico de la zona, explorando sus monumentos y tradiciones. Los cielos despejados de la Sierra de Segura ofrecen una experiencia única de astroturismo, ideal para los amantes de las estrellas. Y para los amantes del vino, podrán disfrutar visitando viñedos y catándolos.

Este circuito combina naturaleza, historia, gastronomía y un enfoque sostenible, que proporciona una experiencia completa en la Sierra de Segura.



1. Cortijo La Ajedrea
2. Hospedería de Montaña Morciguillinas
3. Cortijo El Soto
4. Vinos Bio Pedro Olivares
5. Centro de Ocio y Turismo Activo El Tranco

Explorando la Sierra de Segura

Itinerario opción b

Día 1.

Llegada al alojamiento. Cortijo La Ajedrea ofrece dos experiencias relacionadas con su territorio.

OPCIÓN 1. De la tierra a la mesa: cosecha, degusta y apadrina tu propio olivo.

OPCIÓN 2. Adéntrate en la tradición olivarera en una casa serrana con historia.

Día 2.

Cambio de alojamiento. Hospedería de Montaña Morciguillinas donde disfrutar de dos experiencias.

OPCIÓN 1. Raíces de la sierra: tradición y sabor en el corazón de Segura.

OPCIÓN 2. Sabores del universo y observación del cielo nocturno.

Día 3.

Cambio alojamiento. Cortijo El Soto con la experiencia Belleza y oro líquido en la Sierra de Segura.

Día 4.

Experiencia 1. Un encuentro entre el vino y la gastronomía en plena sierra con Vinos Bio Pedro Olivares.

Experiencia 2. Descubre el barco solar de El Tranco y su menú gastronómico en el Centro de Ocio y Turismo Activo El Tranco.

Cortijo La Ajedrea

DIRECCIÓN Paraje Vega de Castrobayona,
s/n, 23380 Siles, Jaén

COMARCA Segura

CATEGORÍA Oleoturismo, turismo de
inmersión en la comunidad
rural, incentivos



Duración
Min. 1 noches



Precio
Desde
60€/
persona



Idioma
Castellano

De la tierra a la mesa: cosecha, degusta y apadrina tu propio olivo

En el municipio de Siles, en pleno Parque Natural de las Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas, el Cortijo La Ajedrea ofrece la posibilidad de adentrarse y participar en la recogida de aceitunas con técnicas tradicionales a la vez que aprenden sobre el cultivo del olivo: la fecha de recogida, características de la oliva, método empleado o cantidades extraídas.

Tras la jornada los participantes podrán disfrutar de una cata guiada de aceites de oliva, donde se descubren aromas y sabores, acompañados de productos locales como pan artesanal, tomate y vino.

Por último, aquellos interesados en ir más allá tendrán la posibilidad de apadrinar un olivo en la finca. Podrán elegir el olivo que desean apadrinar, el cual será identificado con un cartel con su nombre. Además, recibirán un diploma que certifica su apadrinamiento y, anualmente, una botella de aceite de oliva producido a partir de ese olivo. El apadrinamiento será renovable cada año.

Durante el año, se enviará a los padrinos un correo electrónico informándoles sobre los cuidados y trabajos realizados en su olivo.

Datos de contacto

Teléfono 641144242

Dirección email info@cortijolaajedrea.com

Página web www.cortijolaajedrea.com

Redes sociales

instagram.com/cortijoaajedrea

Otra información de interés

Se establece un mínimo de 4 personas y un máximo de 15 para realizar la actividad.

Apadrina un olivo (opcional).

Incluye:

- Alojamiento.
- Visita al olivar con guía.



- Cata técnica acompañada de pan artesanal.
- Aperitivo con productos locales acompañado de vino.
- Actividad de recogida de la aceituna.



PÚBLICO OBJETIVO

Familias, grupos, turista MICE



MEDIOS NECESARIOS

Vehículo propio, ropa y calzado adecuado, protección solar



ACCESIBILIDAD

No



POSIBILIDAD DE RESERVAR

De noviembre a enero bajo disponibilidad y reserva previa

Cortijo La Ajedrea

DIRECCIÓN Paraje Vega de Castrobayona,
s/n, 23380 Siles, Jaén

COMARCA Segura

CATEGORÍA Oleoturismo, turismo gastro-
nómico, incentivos



Duración
Min. 1 noche



Precio
Desde
50€/
persona



Idioma
Castellano

Adéntrate en la tradición olivarera en una casa serrana con historia

Los participantes podrán sumergirse en la tradición olivarera en el Cortijo La Ajedrea, una casa serrana con historia ubicada en el municipio de Siles, en el Parque Natural de las Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas. Esta bonita experiencia los llevará a recorrer olivares centenarios, donde conocerán los secretos del cultivo del olivo: desde la recolección hasta las técnicas tradicionales empleadas en la producción del aceite de oliva, a la vez que desconectan y entran en contacto con la naturaleza del lugar.

Durante el recorrido, los participantes aprenderán sobre las variedades de olivas, los tiempos de cosecha y las cantidades producidas. La jornada culmina con una cata guiada de aceites de oliva, en la que podrán disfrutar de los distintos aromas y sabores, acompañados de productos locales como pan artesanal, tomate y un buen vino. En un entorno natural inigualable, esta experiencia permitirá a los participantes conectar con la autenticidad y la tradición de la comarca de Segura.

Datos de contacto

Teléfono 641144242

Dirección email info@cortijolaajedrea.com

Página web www.cortijolaajedrea.com

Redes sociales

instagram.com/cortijoajedrea

Otra información de interés

Se establece un mínimo de 4 personas y un máximo de 15 para realizar la actividad.

Incluye:

- Alojamiento.
- Visita al olivar con guía.



- Cata técnica acompañada de pan artesanal.
- Aperitivo con productos locales acompañado de vino.

● PÚBLICO OBJETIVO

Parejas, grupos, turista MICE

● MEDIOS NECESARIOS

Vehículo propio, ropa y calzado adecuado, protección solar

● ACCESIBILIDAD

Sí

● POSIBILIDAD DE RESERVAR

Bajo disponibilidad y reserva previa

Hospedería Morciguillinas

DIRECCIÓN

Carretera de Beas km 23.5,
23293, Cortijos Nuevos, Jaén

COMARCA

Segura

CATEGORÍA

Turismo gastronómico



Duración
4 horas



Precio
Desde
75€/ persona



Idioma
Castellano

Raíces de la Sierra: tradición y sabor en el corazón de Segura

En pleno corazón de la Sierra de Segura, se encuentra el Albergue Hospedería de Montaña Morciguillinas, un espacio en el que poder aprender a preparar recetas tradicionales de la comarca utilizando como protagonista el cordero segureño, un producto con Denominación de Origen Protegida (DOP) y gran valor cultural en la zona.

En este taller no solo aprenderás los secretos de las recetas tradicionales, sino que también vivirás una auténtica conexión con el paisaje, la cultura y las personas que hacen de esta tierra un lugar tan especial.

Guiados por cocineros locales, los visitantes podrán descubrir las técnicas y secretos culinarios que se han transmitido de generación en generación.

La experiencia terminará con una gran comida en la que poder degustar los platos preparados, destacando el sabor del cordero segureño y su maridaje con vinos locales o bebidas autóctonas como la mistela, un licor especiado típico de la comarca de Segura.

Datos de contacto

Teléfono 648183026

Dirección email contaderoaventura@gmail.com

Página web www.morciguillinas.com

Redes sociales

[instagram.com/morciguillinas/](https://www.instagram.com/morciguillinas/)

[facebook.com/morciguillinas/](https://www.facebook.com/morciguillinas/)

Otra información de interés

Se establece un mínimo de 6 personas y un máximo de 20 para realizar la actividad. (*)

(*) Si el grupo tiene menos de 6 personas, el precio será el mismo que el establecido para un grupo de 6 personas.



Incluye:

- Degustación de vino y aceites locales.
- Taller de elaboración de las recetas tradicionales y degustación del plato elaborado, postre casero y café.



PÚBLICO OBJETIVO

Turista senior, grupos



MEDIOS NECESARIOS

Vehículo propio.



ACCESIBILIDAD

Sí



POSIBILIDAD DE RESERVAR

Todo el año bajo disponibilidad y reserva previa

Hospedería Morciguillinas

DIRECCIÓN Carretera de Beas km 23,5,
23293, Cortijos Nuevos, Jaén

COMARCA Segura

CATEGORÍA Astroturismo, gastronómico



Duración
Min. 1 noche



Precio
Desde
65€/ persona



Idioma
Castellano

Sabores del universo y observación del cielo nocturno

La Hospedería de Montaña Morciguillinas invita a los participantes a disfrutar de una experiencia única donde la tradición y el cosmos se fusionan en una experiencia inolvidable. "Sabores del Cosmos" es una propuesta que combina la riqueza gastronómica de la Comarca de Segura con la magia de la observación del cielo nocturno.

La noche comenzará con un menú especial, en el que cada plato se inspira en el universo, evocando constelaciones, planetas y fenómenos celestes. Utilizando ingredientes y recetas tradicionales de la región, la cena se convierte en un viaje sensorial que conecta la historia y la cultura local con la inmensidad del firmamento.

Tras la cena, los participantes se podrán trasladar al exterior del albergue para disfrutar de una sesión guiada de astroturismo. Bajo uno de los cielos más limpios de la sierra, descubrirán las constelaciones, aprenderán sobre la mitología de las estrellas y observarán con telescopio los planetas y otros cuerpos celestes.

Una experiencia donde la tradición de la sierra y el universo se dan la mano, perfecta para quienes buscan una conexión única con la gastronomía y el cielo estrellado.

Datos de contacto

Teléfono 648183026

Dirección email contaderoaventura@gmail.com

Página web www.morciguillinas.com

Redes sociales

instagram.com/morciguillinas/

facebook.com/morciguillinas/

Otra información de interés

Se establece un mínimo de 4 personas y un máximo de 15 para realizar la actividad.

La edad mínima para la realización de esta actividad es de 10 años.

Incluye:

- Alojamiento y desayuno.
- Cena temática.
- Observación del cielo nocturno.



PÚBLICO OBJETIVO

Turista senior, grupos



MEDIOS NECESARIOS

Vehículo propio.



ACCESIBILIDAD

Sí



POSIBILIDAD DE RESERVAR

Todo el año bajo disponibilidad y reserva previa

Cortijo El Soto

DIRECCIÓN Cortijo el Soto s/n, Fuente
Pinilla, 23280 Beas de Segura,
Jaén
COMARCA Segura
CATEGORÍA Salud y bienestar



Duración
Min. 1 noche



Precio
Desde
45€/
persona



Idioma
Castellano

Cosmética, belleza y oro líquido

Sumérgete en la tradición y la naturaleza en pleno corazón de la Sierra de Segura y descubre los secretos de la cosmética natural en Cortijo El Soto junto a Marta, tu guía en esta experiencia única.

En este taller aprenderás a elaborar cosmética artesanal, como pasta dental, bálsamo labial, cremas, desodorante y jabón, que cuidan tu piel y respetan el medio ambiente, utilizando ingredientes locales de la más alta calidad, como el preciado aceite de oliva virgen extra —el oro líquido de la Sierra—, hueso de aceituna, hierbas aromáticas y especias naturales.

Vive una jornada donde tradición y sostenibilidad se unen para conectar contigo mismo y con el entorno, creando cosméticos que miman tanto tu cuerpo como el planeta.

Para cerrar esta experiencia inolvidable, disfrutarás de una sesión sensorial al aire libre, rodeado de los aromas de la sierra y la serenidad del paisaje, permitiéndote integrar el bienestar de la naturaleza en cuerpo y mente.

¡Déjate inspirar por los aromas, la belleza y la tranquilidad de la Sierra de Segura!

Datos de contacto

Teléfono 678364642 (contactar por Whatsapp)

Dirección email reservascortijoelsoto@gmail.com

Página web www.cortijoelsoto.com

Redes sociales

instagram.com/cortijoelsoto

facebook.com/people/Cortijo-el-Soto

Otra información de interés

Se establece un mínimo de 4 personas y un máximo de 10 para desarrollar la actividad.

Incluye:

- Alojamiento.

- Paquete básico de la experiencia: Incluye la infusión, pan y aceite o fruta de temporada, taller de cosmética natural y la elaboración de productos.



○ PÚBLICO OBJETIVO

Familias, parejas

○ MEDIOS NECESARIOS

Vehículo propio.

○ ACCESIBILIDAD

Sí

○ POSIBILIDAD DE RESERVAR

Todo el año bajo disponibilidad y reserva previa

Vinos Bio Pedro Olivares

DIRECCIÓN Avda. de la Victoria, nº4, 23310
La Puerta de Segura, Jaén

COMARCA Segura

CATEGORÍA Enoturismo, turismo
gastronómico



Duración
1 hora y
media



Precio
Desde
25€/
persona



Idioma
Castellano

Un encuentro entre el vino y la gastronomía en plena sierra

Vive una experiencia sensorial exclusiva en la sierra de Segura de la mano de la bodega Vinos Bio Pedro Olivares, una bodega que ofrece vinos que no solo cuidan el paladar, sino también el planeta. Estos vinos son creados a partir de prácticas agrícolas y enológicas comprometidas con el respeto al medio ambiente y siguen principios holísticos que promueven el equilibrio entre el viñedo y el ecosistema que lo rodea.

En esta experiencia los participantes podrán disfrutar de un paraje natural incomparable como es la comarca de Segura, en el Parque Natural de las Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas, y aprender sobre las prácticas agrícolas que preservan este entorno único.

Al regreso de los viñedos, los participantes culminarán su experiencia disfrutando de una cata de una selección de tres vinos biodinámicos de su propia cosecha (blanco, tinto y dulce) acompañados de aperitivos de cortesía.

Datos de contacto

Teléfono 607861329

Dirección email pedro@vinosbiopedrolivares.com

Página web www.vinosviopedrolivares.com

Redes sociales

[instagram.com/vinosbiopedrolivares/](https://www.instagram.com/vinosbiopedrolivares/)

Otra información de interés

Se establece un mínimo de 2 personas para realizar la actividad. Máximo a concretar según la demanda.

Tres opciones:

• Visita a viñedo + visita a bodega y cata. Precio: 25€.

• Visita a bodega y cata: 25€.

• Programa jornada completa con Pedro Olivares y cata de vinos super premium: 300€.



● PÚBLICO OBJETIVO

Grupos, parejas, familias

● MEDIOS NECESARIOS

Vehículo propio.

● ACCESIBILIDAD

Sí

● POSIBILIDAD DE RESERVAR

Bajo disponibilidad y reserva previa.

Centro Turismo Activo El Tranco

DIRECCIÓN A-319, Km. 75, 23337 Tranco, Jaén

COMARCA Segura

CATEGORÍA Turismo gastronómico



Duración
3 horas



Precio
41€/ persona



Idioma
Castellano

Descubre el barco solar de El Tranco y su menú gastronómico

El Centro de Ocio y Turismo Activo El Tranco combina naturaleza, actividades acuáticas y gastronomía para ofrecer una experiencia única. La aventura comienza con la ruta en barco solar, el único vehículo a motor en el Embalse del Tranco, que funciona gracias a paneles solares. Existen dos rutas: la de Hornos de Segura, que ofrece vistas del pueblo, su castillo y el Yelmo (1.809 metros), y la de Bujaraiza, al sur del embalse, que sigue el antiguo curso del río Guadalquivir y permite contemplar la Sierra de Las Villas. Si el nivel del agua es bajo, se puede avistar la isla de la Cabeza de la Viña. Durante el recorrido, es posible observar aves locales.

Al finalizar, los visitantes disfrutan de un menú degustación en el restaurante, con vistas espectaculares al embalse y la sierra. La gastronomía destaca por sus productos locales y recetas tradicionales.

La experiencia se puede complementar con actividades acuáticas como kayak, hidropedales o paddlesurf, o bien con rutas de senderismo. Un día completo para disfrutar de la naturaleza, el deporte y la gastronomía del territorio.

Datos de contacto

Teléfono 647765420

Dirección email info@tranco.es

Página web www.tranco.es

Redes sociales

instagram.com/el_tranco

facebook.com/eltranco

Otra información de interés

(*) Para grupos mayores de 10 personas, consultar precio con la empresa.

En el caso de alergias o intolerancias alimentarias, se debe indicar en el momento de realizar la reserva.



Incluye:

- Menú gastronómico con aperitivo, entrante, segundo y postre.
- Viaje en el barco solar

PÚBLICO OBJETIVO

Familias, grupos, público general

MEDIOS NECESARIOS

Vehículo propio para llegar a las instalaciones

ACCESIBILIDAD

Sí

POSIBILIDAD DE RESERVAR

De septiembre a mayo bajo disponibilidad y reserva previa



Experiencias de
Turismo Sostenible
en el Parque Natural
Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



 Plan de Recuperación,
Transformación
y Resiliencia

