



TURALIA

Servicios Turísticos

cl. Alfonso VIII, 41 y 43. 16001 Cuenca.
Tel: [+34] 969 235599 | Fax: [+34] 969 212654
www.turalia.com | www.turalia.es
atcliente@turalia.com

Torcas de Palancares y Lagunas de Cañada del Hoyo. Ruta de Media Jornada.

- Comarca: **Serranía Media.**
- Longitud de la ruta: **69 km:**
 - Cuenca-Torcas: **18 kilómetros.**
 - Torcas-Lagunas: **13 kilómetros.**
 - Lagunas-Cuenca: **38 kilómetros.**
- Duración estimada: **4 horas:**
 - **30 min.** en autobús hasta las Torcas.
 - **60 min.** de itinerario en Torcas.
 - **20 min.** en autobús hasta Lagunas.
 - **20 min.** de visita a Lagunas.
 - **5 min.** en autobús Lagunas-Cañada.
 - **30 min.** de parada técnica en Cañada.
 - **45 min.** de retorno a Cuenca.
- Longitud visita a pie: **2.650 metros.**
 - **Visita a Torcas: 1.800 metros aprox.**
 - **Visita a Lagunas: 850 metros aprox.**
- Cota máxima Torcas: **1.243 metros.**
- Cota máxima Lagunas: **1.058 metros.**
- Comida o cena en: **Cuenca.**



Sin duda alguna, la modalidad más espectacular y masiva de erosión de la roca caliza son las grandes dolinas tectónicas, hundimientos del terreno colosales resultado de la red de fallas del terreno y la acción de las aguas subterráneas. La provincia de Cuenca guarda dos de los mejores conjuntos de dolinas de Europa, tan próximos en distancia y orígenes como diferentes en aspecto. Una doble visita a programar sin ningún género de dudas.



TURALIA

Servicios Turísticos

cl. Alfonso VIII, 41 y 43. 16001 Cuenca.
Tel: [+34] 969 235599 | Fax: [+34] 969 212654
www.turalia.com | www.turalia.es
atcliente@turalia.com

Itinerario

KM 0. Salida de Cuenca.

KM 11. Entrada en el **Monumento Natural de Palancares y Tierra Muerta.**

KM 18. Torcas de Palancares. Visita. Itinerario a pie, con una duración aproximada de **60 minutos**.



Las Torcas son desplomes circulares gigantescos en la extensa meseta caliza que forma el monte de Palancares, con dimensiones que llegan hasta los 700 metros de diámetro y los 95 de profundidad. Existen 28 Torcas en Palancares apiñadas en apenas 6 kilómetros cuadrados, dando lugar a un paraje que es a la vez una lección de geología y un recordatorio de la pequeñez humana. Espeso pinar y curiosa vegetación adaptada al lugar.

Entradas: Torcas de Palancares: **Acceso gratuito.**

Visita por caminos y sendas acondicionadas, de dificultad baja. Recorrido prácticamente plano, siempre a la sombra de los árboles. Se visitan entre 5 y 8 torcas, incluyendo la Torca del Lobo, considerada como la más espectacular. Consultar para visitas más extensas. A discreción del cliente puede descenderse hasta el fondo de alguna de las dolinas, con dificultad variable. Recomendado calzado adecuado. En días de baja afluencia turística y a horas tempranas, es posible la observación de fauna (buitres, venados, muflones...)

KM 18-31. A la salida, traslado a las **Lagunas de Cañada del Hoyo** por pista forestal asfaltada. En ruta se atraviesa el Monumento Natural, una de las mayores extensiones de Europa pobladas por la sabina albar, especie relicta mediterránea.

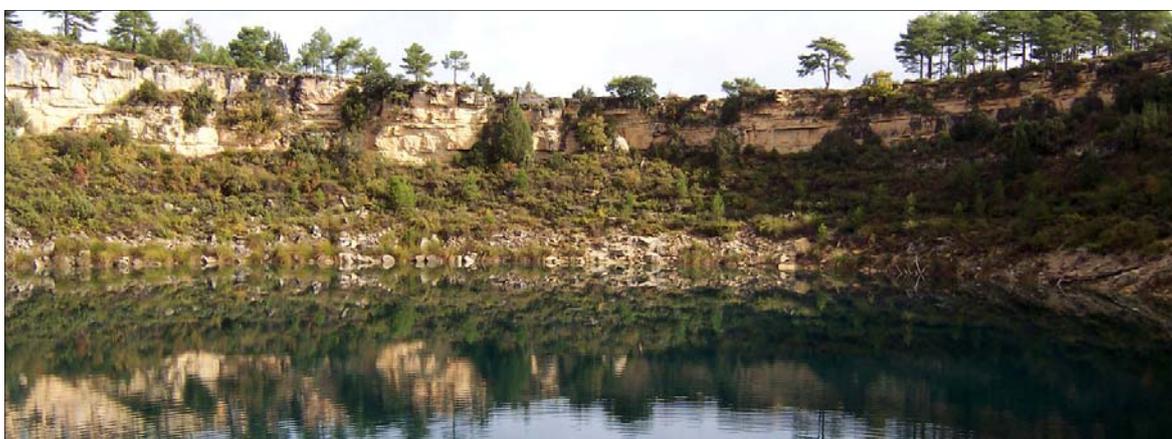


TURALIA

Servicios Turísticos

cl. Alfonso VIII, 41 y 43. 16001 Cuenca.
Tel: [+34] 969 235599 | Fax: [+34] 969 212654
www.turalia.com | www.turalia.es
atcliente@turalia.com

KM 31. Lagunas de Cañada del Hoyo. Monumento Natural. Visita. Itinerario a pie, con una duración aproximada de **50 minutos**.



El paraje gemelo a las Torcas de Palancares, con una particularidad: aquí el nivel freático aparece e inunda el fondo de los desplomes, creando siete lagunas de muy diferentes dimensiones, profundidad y color, perfectamente redondas y con algo de irreal. Algunas incluso cambian el color en ciertas épocas del año, desde el verde a un blanco lechoso, por extrañas reacciones químicas provocadas por la interacciones entre la temperatura, la precipitación de los carbonatos cálcicos y la ionización del agua.

Entradas: Lagunas de Cañada del Hoyo: **Acceso gratuito.**

Visita por caminos y sendas acondicionadas, de dificultad baja. Recorrido corto y cómodo. Se visitan 3 de las 7 lagunas, incluyendo la del Tejo, la mayor y más vistosa. Habitualmente se desciende al nivel del agua en la Laguna del Tejo. Consultar para visitas más extensas. Recomendado calzado adecuado.

KM 34. Parada técnica en la localidad de **Cañada del Hoyo. 30 minutos.**

KM 69. Retorno a Cuenca.



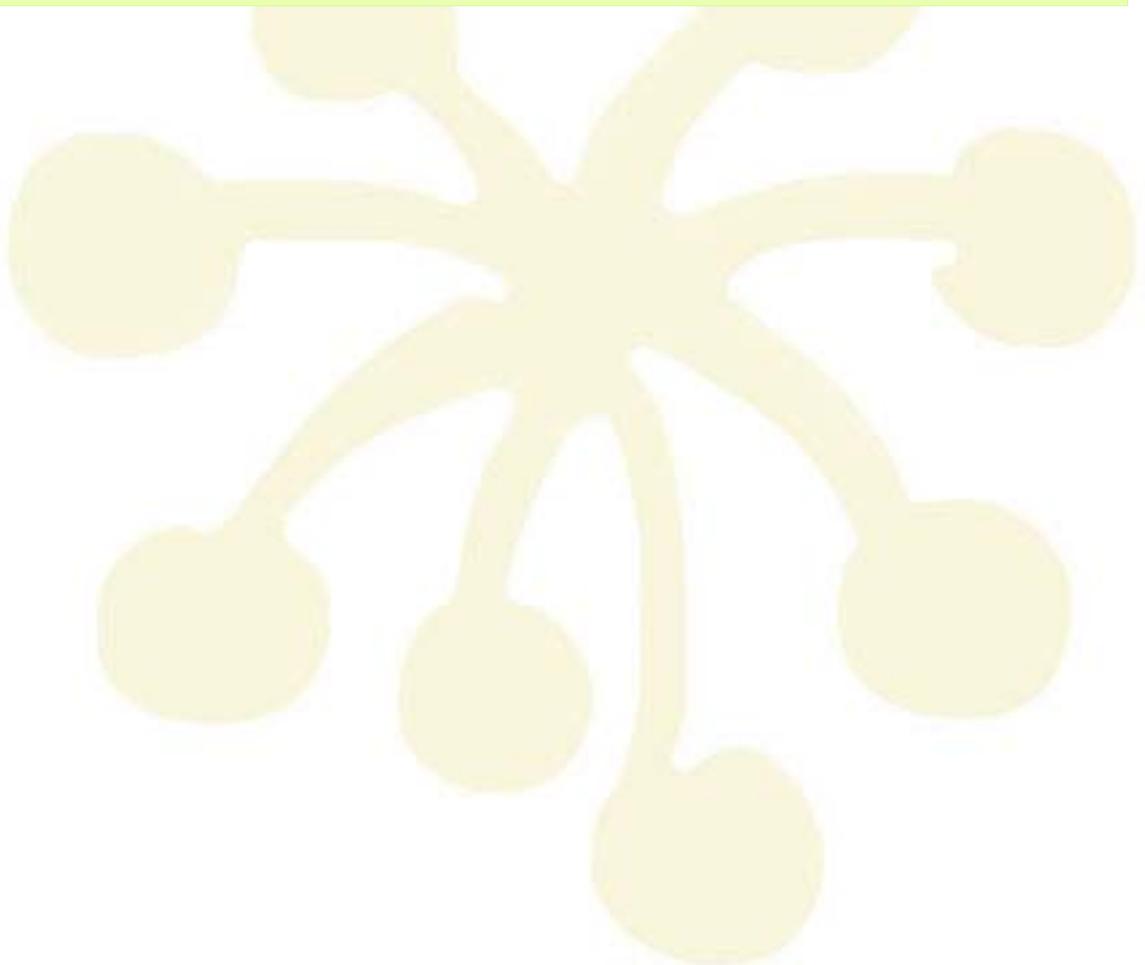
TURALIA

Servicios Turísticos

cl. Alfonso VIII, 41 y 43. 16001 Cuenca.
Tel: [+34] 969 235599 | Fax: [+34] 969 212654
www.turalia.com | www.turalia.es
atcliente@turalia.com

ACLARACIONES SOBRE LA RUTA:

Para horarios más ajustados es posible realizar una visita abreviada a las Torcas de Palancares de unos 30 minutos de duración visitando únicamente tres torcas. En este caso, la visita total quedaría reducida a **tres horas y media**. Reduciendo la parada técnica en Cañada del Hoyo podrían ganarse unos 15 minutos adicionales, de ser necesario.





Restaurantes.

La ruta es escasa en infraestructura de restauración, por lo que el retorno a Cuenca es la mejor opción para comida o cena. En este caso, la opción recomendada en Cuenca es la **comida en la ciudad moderna (Centro ciudad)**. Por el contrario, se descarta comer en el Casco Histórico por las dificultades logísticas de acceso. Si desea visitar Torcas-Lagunas como complemento a Cuenca y comer en el Casco Histórico, debería programar la visita a Cuenca por la mañana y pasar Torcas-Lagunas a la tarde. Puede consultar menús en el Casco Histórico de Cuenca en cualquiera de las rutas de la ciudad.

Precios de menús no incrementados con respecto al PVP. Consultar en cada establecimiento la política sobre **gratuidades** (normalmente **1 gratuidad cada 25 pax**).

1. Restaurante turístico en Cuenca (ciudad moderna, centro).

Restaurante especializado en comidas a grupos. Precios muy interesantes. Cocina más que correcta y abundante. Buena relación calidad-precio. Autobús aparcado a 250 metros (se aproxima a unos 100 metros para dejar y retomar al grupo).

1.1. Menú básico.

a. Primeros platos a elegir (Cada comensal opta por uno directamente en mesa)

- Gazpacho andaluz.
- Pote Gallego.
- Puré de Gambas.
- Ensalada Verde.
- Potaje de Semana Santa.
- Revuelto de setas y gambas.
- Judías con chorizo.

b. Segundos platos a elegir (Cada comensal opta por uno directamente en mesa):

- Lomo con manzanas y mostaza.
- Filete ruso.
- Jamón asado.
- Estofado de ternera.
- Codillo de cerdo.
- Conejo a la brasa.
- Escalopines a la pimienta.

c. Postre turístico (flan, natillas, pudín, helado...)

d. Pan, vino.

Precio: 10,00 €IVA inc.

- Opción postre especialidad (tortitas con nata y chocolate): **+ 1,00 €**
- Opción café o infusión: **+ 1,00 €**

ATENCIÓN: Los platos de este menú son indicativos, no contractuales. Algunos platos podrían ser sustituidos por otros similares o con similar elaboración según días, manteniendo siempre el número de opciones y la variedad general. Consultar.



1.2. Menú intermedio.

a. Entradas al centro de la mesa (Una para cada 4 personas):

- Morteruelo.
- Ajo arriero.

b. Primer y segundo plato a elegir según menú anterior (5.1. menú básico).

c. Postre especialidad:

- Tortitas con nata y chocolate (o cualquier postre del menú anterior)

d. Pan, agua, vino, gaseosa.

Precio: 15,00 €IVA inc.

- Opción café o infusión: + 1,00 €

1.3. Menú superior.

a. Entradas al centro de la mesa (Una para cada 4 personas. El organizador a la reserva opta por **tres entradas** de entre las siguientes):

- Morteruelo.
- Ajo arriero
- Variado de jamón, queso y lomo de orza. 4
- Sepia.
- Gambas con cebolla.
- Pimientos rellenos.
- Oreja a la plancha.
- Revuelto de setas y gambas.
- Ensalada de ventresca.

b. Plato principal (cada comensal opta por uno directamente en mesa):

- Chuletas de cordero.
- Lubina.
- Emperador a la plancha.
- Solomillo de cerdo.

c. Postre especialidad:

- Tortitas con nata y chocolate (o cualquier postre del menú anterior).

d. Pan, agua, vino, gaseosa.

e. Café incluido.

Precio: 18,00 €IVA inc.



TURALIA

Servicios Turísticos

cl. Alfonso VIII, 41 y 43. 16001 Cuenca.
Tel: [+34] 969 235599 | Fax: [+34] 969 212654
www.turalia.com | www.turalia.es
atcliente@turalia.com

2. Restaurante turístico en ciudad moderna (centro ciudad).

Restaurante en calle Carretería, principal vía de la ciudad moderna y centro exacto de la ciudad, en zona comercial y cerca de buena parte de los hoteles. Otra buena opción con menús de todos los precios, con un buen trato a grupos garantizado y una cocina magnífica para precios tan ceñidos. El autobús deja y recoge a los grupos a la puerta del restaurante y aparca a unos 200 metros.

2.1. Menú básico.

a. Primeros (La organización elige tres de la lista. De ellos, cada comensal elige uno en mesa):

- Paella mixta.
- Judías estofadas.
- Sopa de cocido.
- Crema de champiñón
- Revuelto de la Casa.
- Sopa castellana.
- Gazpacho andaluz.
- Ensalada campera.
- Crema de calabacín.
- Pisto manchego.
- Ensaladilla rusa.
- Ensalada de pasta.
- Espaguetis a la boloñesa.

b. Segundos (La organización elige tres de la lista. De ellos, cada comensal elige uno en mesa):

- Codillo al horno.
- Chuletas a la riojana.
- Pollo asado.
- Lomo a la plancha.
- Bacalao a la vizcaína.
- Merluza a la romana.
- Costillas asadas.

c. Postres (elegir uno para todo el grupo):

- Flan con nata.
- Pudín de la Casa.
- Natillas caseras.
- Piña en almíbar.
- Fruta del tiempo.

d. Pan, agua, vino.

Precio: 10,00 €IVA inc.

- Opción café o infusión: + 1,00 €



TURALIA

Servicios Turísticos

cl. Alfonso VIII, 41 y 43. 16001 Cuenca.
Tel: [+34] 969 235599 | Fax: [+34] 969 212654
www.turalia.com | www.turalia.es
atcliente@turalia.com

2.2. Menú avanzado.

a. Entradas. (El organizador elige **dos entradas** de entre las siguientes. Cada entrada al centro de la mesa, 1 ración para cada 4 personas):

- Ventresca con asadillo.
- Morteruelo.
- Ajo arriero.
- Pisto manchego.
- Salmorejo cordobés.

a. Primeros. Según el menú anterior. Elegir **tres a la reserva**, cada comensal elige en mesa.

b. Segundos. Según el menú anterior. Elegir **tres a la reserva**, cada comensal elige en mesa.

c. Postre. Según el menú anterior. **Elegir uno para todo el grupo.**

d. Pan, agua, vino, postre.

Precio: 15,00 €IVA inc.

- Opción café o infusión: + 1,00 €



TURALIA

Servicios Turísticos

cl. Alfonso VIII, 41 y 43. 16001 Cuenca.
Tel: [+34] 969 235599 | Fax: [+34] 969 212654
www.turalia.com | www.turalia.es
atcliente@turalia.com

3. Restaurante turístico en centro ciudad (Cuenca moderna).

Junto a la zona de estaciones de ferrocarril y autobús. Aparcamiento de autobús inmediato (grupo a la puerta). Local bien acondicionado, con una cuidada decoración. Menús turísticos a precios realmente ajustados para la cantidad y calidad ofrecida, sencillamente excelente. Buen servicio, rápido y amable. Especialidad en arroces.

ATENCIÓN: este restaurante facilita **una única gratuidad** por grupo y autobús.

3.1. Menú básico.

a. Primeros (La organización elige tres de la lista. De ellos, cada comensal elige uno en mesa).

- Judías estofadas
- Judías verdes.
- Sopa de cocido.
- Paella.
- Callos con garbanzos.
- Guisantes con jamón.
- Tallarines (boloñesa, carbonara o cuatro quesos).
- Revuelto de la casa.

b. Segundos (La organización elige tres de la lista. De ellos, cada comensal elige uno en mesa).

- Escalope a la milanesa.
- Croquetas artesanas.
- Calamares a la romana.
- Pollo a la plancha
- Chuletas de cordero.
- Emperador a la plancha.
- Lasaña al horno.
- Ternera a la plancha.
- Lomo con roquefort o a la plancha.

c. Ensalada al centro (1 para cada 4 personas).

d. Pan, bebida, postre.

Precio: 10,00 €IVA inc.

- Opción café o infusión: + 1,00 €



TURALIA

Servicios Turísticos

cl. Alfonso VIII, 41 y 43. 16001 Cuenca.
Tel: [+34] 969 235599 | Fax: [+34] 969 212654
www.turalia.com | www.turalia.es
atcliente@turalia.com

3.2. Menú intermedio.

a. Entradas típicas.

- Morteruelo.
- Ajo arriero.
- Huevos de corral con patatas a lo pobre o al gusto (morcilla, chistorra o pimientos)

b. Ensalada al centro (1 para cada 4 personas).

c. Segundos (Cada comensal elige uno directamente en mesa):

- Churrasco con guarnición.
- Chuletas de cordero.
- Salmón a la plancha.

d. Postre.

- e. Pan, agua, gaseosa, vino.

Precio: 15,00 €IVA inc.

- Opción café o infusión: + 1,00 €

3.3. Menú campero

a. Entradas (Al centro de la mesa, 1 ración para cada 4 personas):

- Morteruelo de Cuenca.
- Ajo arriero de bacalao.
- Zarajos de cordero.

- Ensalada de San Pablo (lombarda, tomate, maíz, canónigos, caviar, salmón y vinagreta)

b. Platos comunes (individuales para cada comensal):

- Sopa Castellana.
- Cordero asado.

c. Degustación de postres.

- e. Pan, agua, vino / cerveza / refresco.

f. Café / infusión incluido.

Precio: 20,00 €IVA inc.



TURALIA

Servicios Turísticos

cl. Alfonso VIII, 41 y 43. 16001 Cuenca.
Tel: [+34] 969 235599 | Fax: [+34] 969 212654
www.turalia.com | www.turalia.es
atcliente@turalia.com

1.4. Menú de arroces

a. Entradas (Al centro de la mesa, 1 ración para cada 4 personas):

- Huevos de corral.
- Fritura de chopitos.
- Queso frito.
- Mouse de Oca.

- Ensalada de San Andrés (lechuga, tomate, atún, huevo, espárragos, queso fresco, orégano, maíz y aceitunas)

b. Segundo de arroz (cada comensal elige un tipo directamente en mesa):

- Arroz a banda.
- Arroz negro.
- Arroz mixto.

c. Postre.

e. Pan, agua, vino / cerveza / refresco.

f. Café / infusión incluido.

Precio: 20,00 €IVA inc.

1.5. Menú superior (menú degustación).

a. Primeros al centro de la mesa, a compartir. Uno para cada cuatro personas.

- Carpaccio de Solomillo.
- Gambas al ajillo.
- Queso Frito.
- Fritura de pescado de temporada.

- Ensalada Catedral (lechuga, tomate, salmón, maíz, anchoas, caviar y vinagreta).

b. Segundos (Cada comensal elige uno directamente en mesa):

- Cordero Asado.
- Arroz con Bogavante.

c. Degustación de postres.

d. Vino tinto crianza, agua, gaseosa, vino, cerveza, refrescos.

e. Pan.

f. Café incluido.

Precio: 30,00 €IVA inc.



TURALIA

Servicios Turísticos

cl. Alfonso VIII, 41 y 43. 16001 Cuenca.
Tel: [+34] 969 235599 | Fax: [+34] 969 212654
www.turalia.com | www.turalia.es
atcliente@turalia.com

4. Restaurante turístico en centro ciudad (Cuenca moderna).

Local panorámico en la última planta de un establecimiento de hostelería, con unas impresionantes vistas de la Ciudad Alta de Cuenca. Autobús hasta unos 100 metros del restaurante. Por la logística de accesos, no se recomienda para grupos superiores a un autobús (50-55 personas) ni para horarios ajustados. Buena cocina, que luce mucho más en menús algo superiores (Consultar).

4.1. Menú básico.

A. Entradas (al centro de la mesa. A elegir dos)

- Ajo arriero.
- Jamón Serrano.
- Queso manchego.
- Salmonero conquense.
- Ensalada mixta.
- Morteruelo.
- Ensalada manchega.

b. Primeros (elegir 1 para todo el grupo).

- Sopa de pescado con arroz.
- Sopa castellana.
- Sopa de picadillo.
- Sopa de fideos.
- Judías verdes con jamón.
- Patatas guisadas con carne.
- Guisantes con jamón.
- Entremeses variados.
- Lentejas guisadas con chorizo.
- Macarrones o espaguetis a la napolitana.

c. Segundos (elegir 1 para todo el grupo).

- Pollo asado al limón.
- Escalope de lomo empanado.
- Ternera asada en su jugo.
- Jamón fresco asado.
- Trucha a la navarra.
- Albóndigas caseras.
- Merluza en salsa verde.
- Pescadilla a la romana.
- Chuleta de cerdo a la riojana.

d. Postres (elegir 1 para todo el grupo)..

- Fruta del tiempo.
- Flan casero.
- Natillas caseras.
- Helado variado.

Pan, vino, agua, gaseosa.

Precio: 16,50 €IVA inc.

- Opción café o infusión: + 1,20 €