

# PLA DE MALLORCA

experiències turístiques locals

**PLA**  
de mallorca



MANCOMUNITAT  
PLA DE MALLORCA



L'elaboració d'aquest catàleg s'enquadra dins del projecte Disseny de nous productes turístics locals sota la marca Colors del Pla, finançat en el marc del Pla de recuperació, transformació i resiliència (PRTR) - NextGeneration EU per al desenvolupament d'actuacions necessàries per a la consecució dels objectius definits al component 14 «Pla de modernització i competitivitat del sector turístic» - Inversió 1 «Transformació del model cap a la sostenibilitat» - Plans territorials de l'àmbit local.





**PLA**  
de mallorca

*“Pla de Mallorca, teva és la pau  
I el silenci que dansa als teus camps,  
Terra fèrtil, mare de llavors,  
Bressol d’antigues tradicions.”*

*Blai Bonet*



## índex

### 06 EL PLA DE MALLORCA

### 08 TURISME GASTRONÒMIC, ENOTURISME I OLEOTURISME

- 12 3.10 Celler
- 14 Agroturisme Ses Illes
- 16 Bodega Ava Vi
- 22 Bodega Santa Catarina
- 24 Celler Mesquida Mora
- 30 DO Pla i Llevant de Mallorca
- 32 Hotel Rural Sa Franquesa Nova
- 34 Miquel Oliver Vinyes i Bodegues
- 36 Oli Novembre
- 38 Son Miranda Agroturisme
- 40 Terragust
- 44 Treurer
- 52 Vino de la Isla
- 54 Vinyes i Vins Ca Sa Padrina

### 56 TURISME ACTIU I NATURA

- 60 Mallorca Gravel Series
- 64 Mallorca Horses
- 72 Mallorca Mountains

### 76 CULTURA I PATRIMONI

- 80 Col·legi Oficial de Guies Turístics
- 82 Els Calderers
- 84 Museu Juníper Serra
- 86 Museu Arqueològic de Son Fornés

### 88 TURISME RURAL I SLOW

- 92 Agroturisme Roqueta
- 94 Agroturisme Son Sant Andreu
- 96 Can Joan Capó
- 100 Finca Son Roig Agroturisme
- 104 Natura Parc
- 106 Organització Mater
- 110 Sa Bassa Rotja Ecoturisme
- 112 Sa Rota d'En Palerm

# EL PLA DE MALLORCA

Un paradís per descobrir

---

El Pla de Mallorca està situat a l'interior de l'illa de Mallorca, en un territori singular, format per 14 municipis units per un paisatge, una arquitectura, una cultura i unes tradicions amb característiques molt similars. Amb l'objectiu d'atraure un turisme més respectuós i sostenible que el vinculat històricament al de sol i platja, la comarca del Pla de Mallorca destaca per uns valors genuïns, rurals i identitaris com la mallorquinitat, la ruralitat i la cultura local.

Acollidor, tradicional i relaxant, el Pla de Mallorca ofereix l'oportunitat de **gaudir de la tranquil·litat i l'autenticitat de la vida rural pagesa i de descobrir una tradició cultural i agrícola** que ha deixat un llegat patrimonial únic a la comarca entorn de l'agroturisme; una tradició que permet connectar amb el territori i la cultura local, a través d'una gastronomia basada en productes locals de km 0, i viure experiències de turisme actiu i natura en un entorn natural únic. El Pla de Mallorca s'emmarca dins d'un paisatge rural i agrari que serveix de reclam per als visitants que cerquen un espai de desconexió i tranquil·litat, i unes experiències més autèntiques i singulars.

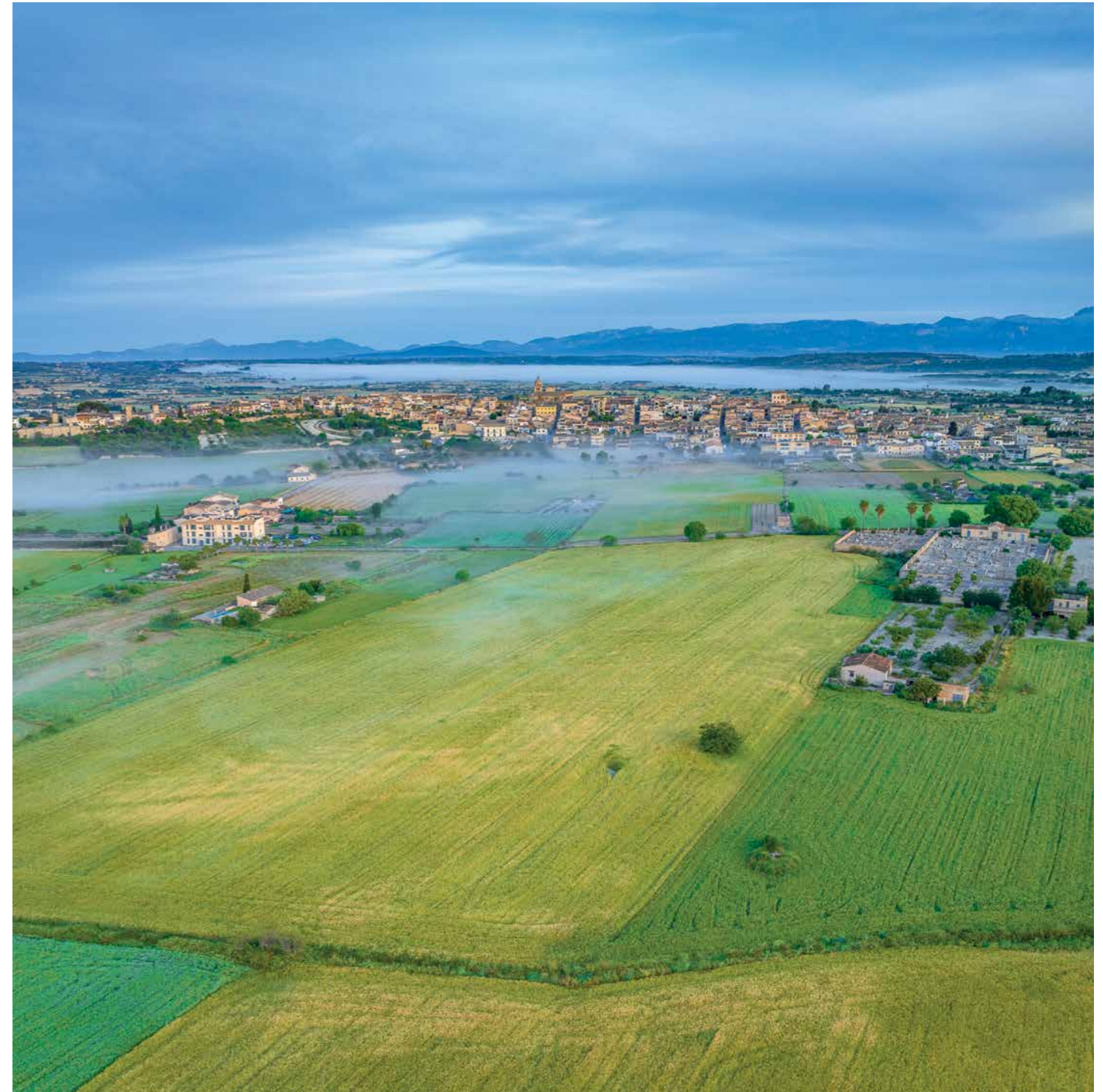
El paisatge rural i el fet de dedicar-se, durant segles, al conreu i a l'agricultura han originat nombroses experiències i activitats al voltant del turisme actiu i del turisme enogastronòmic, sense oblidar els pobles encantadors que configuren aquesta comarca i que ofereixen als visitants un patrimoni històric, cultural i tradicional de gran valor.

El Pla de Mallorca està desenvolupant una **activitat turística de manera sostenible; ho fa respectant i preservant una herència cultural local rica i impulsant un turisme que no només aprofiti els recursos naturals i patrimonials i fomenti un desenvolupament equilibrat i responsable, sinó que, a la vegada, promogui pràctiques turístiques que integrin de manera conscient la comunitat local i en respectin les tradicions.**

El disseny de productes i experiències turístiques singulars sota la marca turística Colors del Pla té l'objectiu de combinar diverses experiències tradicionals i vivencials del territori que puguin gaudir-se durant qualsevol època de l'any i que mostrin al turista una Mallorca diferent, autèntica i encantadora.

---

Vista aèria del poble de Montuïri en un trenç d'auba de primavera, amb algunes boires >



# TURISME GASTRONÒMIC, ENOTURISME I OLEOTURISME

---

3.10 Celler, 12  
Agroturisme Ses Illes, 14  
Bodega Ava Vi, 16  
Bodega Santa Catarina, 22  
Celler Mesquida Mora, 24  
DO Pla i Llevant de Mallorca, 30  
Hotel Rural Sa Franquesa Nova, 32  
Miquel Oliver Vinyes i Bodegues, 34  
Oli Novembre, 36  
Son Miranda Agroturisme, 38  
Terragust, 40  
Treurer, 44  
Vino de la Isla, 52  
Vinyes i Vins Ca Sa Padrina, 54



# GASTRONOMIA, ENOTURISME I OLEOTURISME

---

L'enogastronomia del Pla de Mallorca és **un dels principals potencials turístics** i un factor de creació de productes turístics relacionats amb el mitjà natural, com ara tasts en plena natura, visites guiades o experiències sostenibles entorn dels productes agroalimentaris.

Tot això, gràcies al reconeixement dels productes típics del territori, procedents de l'agricultura local de km 0; dels sabors tradicionals amb un toc contemporani; de les petites vinyes que produeixen un vi d'alta qualitat als cellers, amb varietats protegides per la **Denominació d'Origen DOP Pla i Llevant**, així com de les tafones o almàsseres on

*“El vi i la gastronomia són ponts que connecten cultures, tradicions i emocions en un viatge sensorial únic.”*

antigament se premsava l'oliva per a l'elaboració de l'oli, procedent d'oliveres centenàries. Restaurants tradicionals pagesos i cellers configuren tota una sèrie d'experiències al voltant del producte enogastronòmic i oleoturístic.

La gastronomia, vinculada adequadament a les arrels, la cultura local, la generació d'oportunitats per a productors locals (vi, mel, formatges, oli), la promoció de productes agroalimentaris de km 0 i la promoció de mercats tradicionals, millora, sense cap dubte, l'experiència al territori.



enogastronomia

## TAST DE 3 VINS AMB PAMBOLI, FUSTA DE FORMATGES I FUSTA D'EMBOTITS MALLORQUINS

3.10 Celler



- Dates** Octubre a maig (dimarts, dijous i dissabtes a partir 16 h) / juny a setembre (dilluns a dissabte a partir 19 h)
- Durada** 2 hores
- Espai** Hort de son Font, 07260 Porreres
- Preu** 32€ / persona
- Idiomes** Castellà | Anglès | Alemany

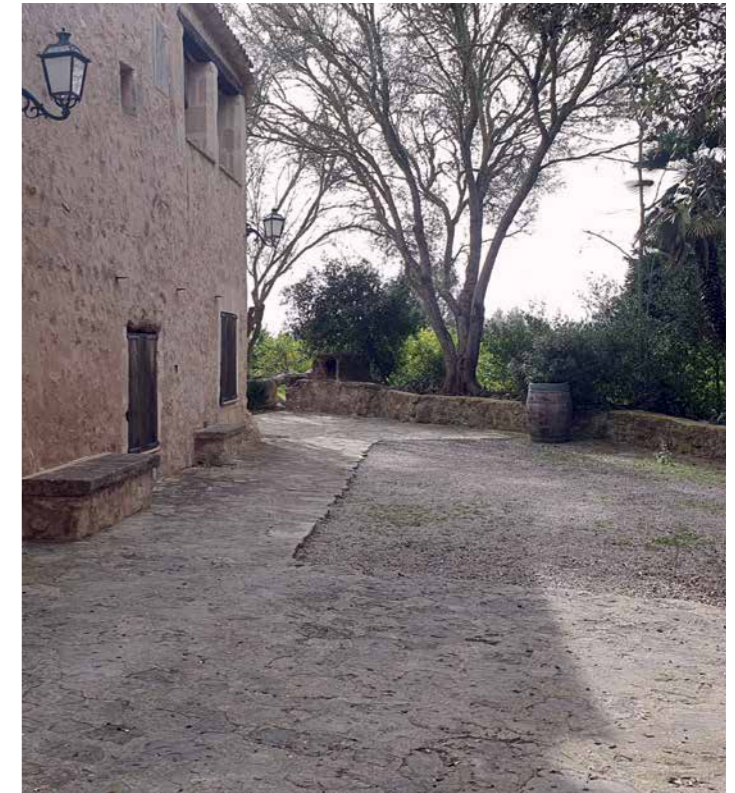
A **3.10 Celler**, t'ofèrim una experiència completa al món del vi a Mallorca. Visita les vinyes i coneix les instal·lacions de la mà dels nostres guies. Una experiència que culmina amb un tast dels nostres vins negre, blanc i rosat, i un dinar amb productes locals.

Dirigit principalment a adults i grups de 10 a 20 persones; no és molt recomanable per a infants.

**C/ Ciutadela, 1, B. 07007 Palma**  
686 972 003

[www.310celler.com](http://www.310celler.com) | [info@310celler.com](mailto:info@310celler.com)

**f** 3.10celler **@**@3.10celler





enogastronomia

## PASS DAY (MATUTÍ /GOLDEN HOUR)

Agroturisme Ses Illes



- 📅 Dates** 1 de juny – 30 d'octubre, 11h a 22h
- 🕒 Durada** 5h – 6h
- 📍 Espai** Agroturisme Ses Illes. Disseminats pol.3 parcel·la 223, 07144 Costitx
- 💶 Preu** Matutí: des de 60€ (inclou desdèjuni) / Golden hour: des de 90€ (inclou sopar)
- 🗣️ Idiomes** Català | Castellà | Anglès | Alemany

**Estança on pots gaudir de piscina i gastronomia local amb productes Km0 i de cultiu propi, on podràs gaudir de la degustació de vins mallorquins.**

L'experiència disposa de pàrquing gratuït al mateix establiment, ús de la piscina, banys, menjar i tovallola. Experiència dirigida només a adults.

📍 Disseminats Pol 3, parcel·la 223. 07144 Costitx

☎️ 610 353 325

[www.agroturismosesilles.com](http://www.agroturismosesilles.com)

[agroturismosesilles@gmail.com](mailto:agroturismosesilles@gmail.com)

📘 Agroturismo\_sesilles

📷 @agroturismo\_sesilles



enogastronomia

## FUSIONANT EL CARÀCTER DELS NOSTRES VINS AMB EL SABOR DE LA PAELLA

Bodega Ava Vi



- Dates** Dilluns a divendres de 9h a 17h, (s'agraeix cita prèvia. min. 2 persones). Dissabte i diumenge baix disponibilitat
- Durada** De 2 a 3 hores
- Espai** Bodega AVA Vi, Camí de Muro Pol.9 Parcel·la 40
- Preu** Des de 75€
- Idiomes** Castellà | Anglès | Italià

En la nostra bodega, **et convidam a gaudir d'una experiència enogastronòmica única: Vi i Paella**. Submergeix-te en un viatge pels sabors espanyols i els vins mallorquins mentre comparteixes moments inoblidables amb amics i familiars.

Elaboram vi i treballam la terra amb passió, i aquest mateix entusiasme el duim a la preparació de la paella.

L'experiència inclou:

- Visita guiada
- Degustació de tres vins
- Picada de productes locals

- Paella de marisc o vegetariana
- Postre típic mallorquí

Camí de Muro Pol 9, Parcel·la 40. Sencelles

676 114 278

[visit@ava-vi.es](mailto:visit@ava-vi.es) | [visit.ava.vi@gmail.com](mailto:visit.ava.vi@gmail.com)

Ava Vi Mallorca

@avavimallorca



enogastronomia

# SENTIT COM A CASA I DESCOBREIX L'ENCANT DE MALLORCA A TRAVÉS DELS NOSTRES VINS

Bodega Ava Vi



<b>Dates</b>	Dilluns a divendres de 9h a 17h, (s'agraeix cita prèvia. min. 2 persones). Dissabte i diumenge baix disponibilitat
<b>Durada</b>	De 1.5 a 2 hores
<b>Espai</b>	Bodega AVA Vi, Camí de Muro Pol.9 Parcel·la 40
<b>Preu</b>	Des de 40€
<b>Idiomes</b>	Castellà   Anglès   Italià

Et convidam a explorar els nostres racons on reina la pau i l'harmonia, per connectar amb la natura. **Descobriràs el procés artesanal que dona vida als nostres vins elaborats amb varietats mallorquines. La degustació inclou quatre vins i una picada de productes típics.**

L'experiència inclou:

- Visita guiada
- Degustació de vins
- Picada de productes locals

Camí de Muro Pol 9, Parcel·la 40. Sencelles

676 114 278

[visit@ava-vi.es](mailto:visit@ava-vi.es) | [visit.ava.vi@gmail.com](mailto:visit.ava.vi@gmail.com)

Ava Vi Mallorca

@avavimallorca



enogastronomia

## DESCOBREIX L'ESSÈNCIA DE MALLORCA: VISITA A ES PLA AMB DEGUSTACIÓ DE SIS VINS

Bodega Ava Vi



- 📅 Dates** Dilluns a divendres de 9h a 17h, (s'agraeix cita prèvia. min. 2 persones). Dissabte i diumenge baix disponibilitat
- 🕒 Durada** De 2 a 3 hores
- 📍 Espai** Bodega AVA Vi, Camí de Muro Pol.9 Parcel·la 40
- 💶 Preu** Des de 75€
- 🗣️ Idiomes** Castellà | Anglès | Italià

La "Visita a Es Pla de Mallorca" és l'experiència definitiva per als entusiastes del vi que desitgen explorar la riquesa de les varietats autòctones de Mallorca. Durant aquest tour, gaudiràs d'una degustació de sis vins, entre ells edicions limitades i vins de parcel·la, permetent-te descobrir la versatilitat del nostre raim. L'experiència inclou picada de productes típics per complementar.

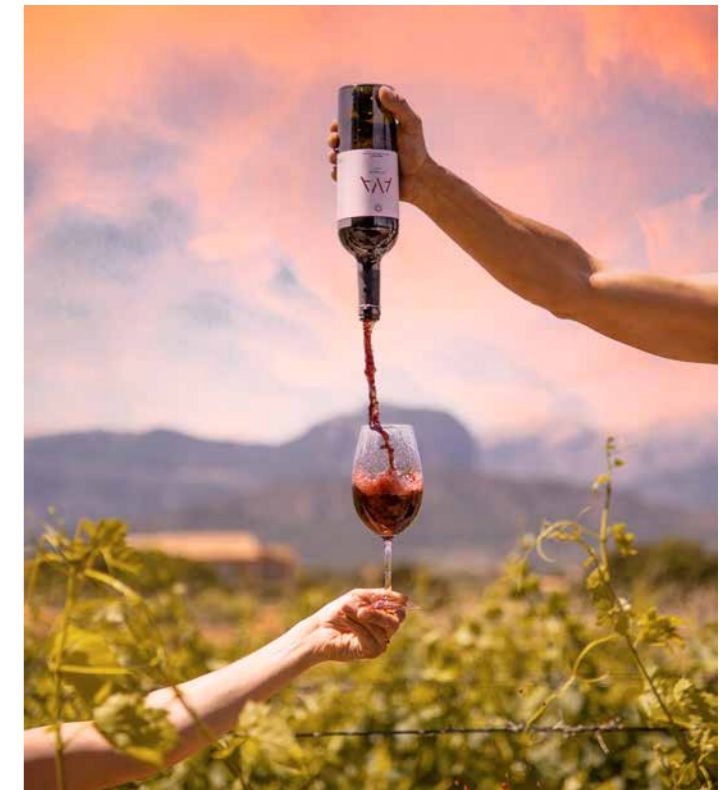
L'experiència inclou:  
• Visita guiada

- Degustació de sis vins
- Picada de productes locals

📍 Camí de Muro Pol 9, Parcel·la 40. Sencelles  
☎️ 676 114 278

✉️ [visit@ava-vi.es](mailto:visit@ava-vi.es) | [visit.ava.vi@gmail.com](mailto:visit.ava.vi@gmail.com)

📱 [Ava Vi Mallorca](#) | [@avavimallorca](#)



enogastronomia

## TAST AL CELLER: 3 VINS I PA AMB OLI

Bodega Santa Catarina



- Dates** Dilluns a divendres (tot l'any) d'11 a 17 h. Dissabtes baix demanda. Grups de més de 10 persones, contactau.
- Durada** Devers 3 hores
- Espai** Bodega Santa Catarina
- Preu** 35€ / persona. Grups de més de 10 persones, preu baix demanda.
- Idiomes** Català | Castellà | Anglès | Francès | Alemany

**Visita a la bodega i a la vinya per conèixer la cultura i el món del vi a Mallorca, acompanyada d'un tast de tres vins (negre, blanc i rosat), seguit d'un dinar a base de pa i oli mallorquí, amb una fusta d'embotits i una de formatges.**

Obert a tots els públics, excepte als menors d'edat durant el tast de vins.

**Carretera Inca – Sencelles, Km. 3. 07140 Sencelles**

**971 137 113**

**[www.bodegasantacatarina.com](http://www.bodegasantacatarina.com)**

[enoturismo@bodegasantacatarina.com](mailto:enoturismo@bodegasantacatarina.com)

**@bodegasantacatarina** **@bodegasantacatarina**



enogastronomia

## VINS I TAPES AL CELLER MESQUIDA MORA

Celler Mesquida Mora



- Dates** De dilluns a divendres de 12 a 14 h o de 15 a 17 h. Disponibilitat segons reserva prèvia de 24 hores
- Durada** 1,5 hores
- Espai** Camí Pas des Frare – Sa Serra s/n
- Preu** 26 € per adult - 15 € per a menors
- Idiomes** Català | Castellà | Anglès | Francès | Alemany

**Visita el Celler Mesquida Mora i tasta tres vins ecològics** acompanyats de productes locals.

 Camí Pas des Frare – Sa Serra s/n. 07260 Porreres  
 687 971 457

[www.mesquidamora.com](http://www.mesquidamora.com) | [enoturisme@mesquidamora.com](mailto:enoturisme@mesquidamora.com)






 Vins Mesquida Mora-Mallorca  @mesquidamora



enogastronomia

# VISITA A LES VINYES DE SON PORQUER I TAST DE VINS I GASTRONOMIA LOCAL

Celler Mesquida Mora

-  **Dates** De dilluns a diumenge, prèvia petició de disponibilitat
-  **Durada** 3 hores
-  **Espai** Molí de Son Porquer – Vinyes Mesquida Mora
-  **Preu** 88€ / persona
-  **Idiomes** Català | Castellà | Anglès | Francès | Alemany

**Visita a les vinyes de Son Porquer i tast de vins ecològics acompanyats de gastronomia local.**

 Camí Pas des Frare – Sa Serra s/n. 07260 Porreres  
 687 971 457

[www.mesquidamora.com](http://www.mesquidamora.com) | [enoturisme@mesquidamora.com](mailto:enoturisme@mesquidamora.com)

 Vins Mesquida Mora-Mallorca  @mesquidamora








MESQUIDA  
MORA




enogastronomia

## VISITA A LES VINYES DE SON PORQUER I TAST DE VINS AMB BERENAR AL MOLÍ



Celler Mesquida Mora

-  **Dates** Prèvia petició de disponibilitat (amb 2 dies d'antelació)
-  **Durada** 2 hores
-  **Espai** Molí de Son Porquer – Vinyes Mesquida Mora
-  **Preu** 56€ / persona
-  **Idiomes** Català | Castellà | Anglès | Francès

**Visita a les vinyes de Son Porquer i tast de vins ecològics** acompanyats de productes locals.

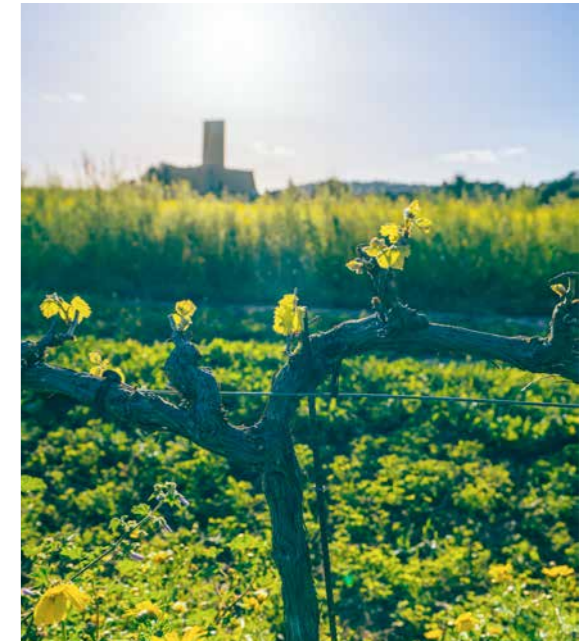
 Camí Pas des Frare – Sa Serra s/n. 07260 Porreres  
 687 971 457

[www.mesquidamora.com](http://www.mesquidamora.com) | [enoturisme@mesquidamora.com](mailto:enoturisme@mesquidamora.com)

 Vins Mesquida Mora-Mallorca  @mesquidamora



MESQUIDA  
MORA





enogastronomia

## TAST DE VINS DE LA DO PLA I LLEVANT DE MALLORCA

DO Pla i Llevant de Mallorca



- 📅 Dates** Una o dues vegades al mes, consultar al lloc web
- 🕒 Durada** Cursos: dos dies, 1,5 hores cada dia / Maridatges: devers 3 hores
- 📍 Espai** El lloc s'anuncia a les xarxes socials i al web
- 💶 Preu** De 15€ a 55€ per persona
- 🗣️ Idiomes** Castellà | Català

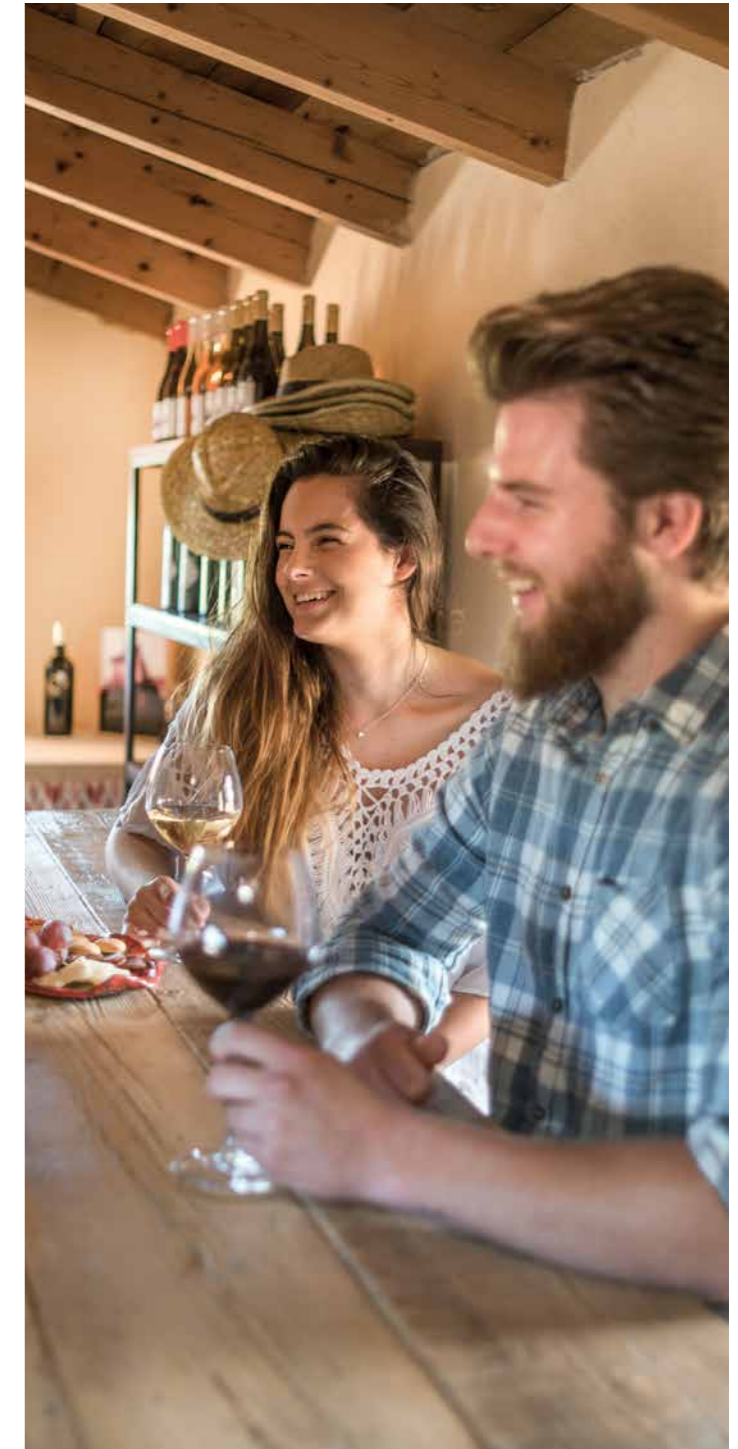
**Des de la DO Pla i Llevant oferim una sèrie de cursos/tasts:** Iniciació als tasts de vi, Reconèixer els vins fets a Mallorca, Tast i maridatge de vins i dolços, Tast d'elaboracions fetes amb les mateixes varietats, però a territoris diferents.

Aquests cursos estan enfocats sobretot a persones de l'illa, però estan oberts a tota classe de públic major d'edat. S'imparteixen en català o castellà

📍 C/ Canonge Barceló, 2. 07200 Felanitx  
☎️ 650 352 095

[www.doplaillevantmallorca.com](http://www.doplaillevantmallorca.com) | [promocio@doplaillevant.com](mailto:promocio@doplaillevant.com)






📱 @PlaillevantDO  
📺 @Doplaillevantmallorca 📷 @plaillevantmallorca



enogastronomia

# EXPERIÈNCIA GASTRONÒMICA I TAST DE VINS

Hotel Rural Sa Franquesa Nova

-  **Dates** De maig a octubre. Diumenges tancat
-  **Durada** Dinar + tast: 2,5 hores. Només tast: 1 hora
-  **Espai** Hotel Rural Sa Franquesa Nova. Ctra. Petra–Felanitx, km 4, 07250 Vilafranca de Bonany
-  **Preu** Menú: 29 €/persona. Només tast: 18 €/persona
-  **Idiomes** Català | Castellà | Anglès | Alemany | Holandès



**Endinsa't al món rural, respira pau i tranquil·litat entre unes vinyes espectaculars.**

L'experiència inclou:

- Dinar segons opció a la carta o menú
- Tast: 4 vins + entrants

L'experiència està dirigida al públic adult.

**SA FRANQUESA NOVA**  
Hotel Rural - Petit Hotel

-  Ctra. Petra – Felanitx km4. 07250 Vilafranca de Bonany
-  678 040 039

[www.safranquesa.com](http://www.safranquesa.com) | [direccion@safranquesa.com](mailto:direccion@safranquesa.com)

-  Franquesa Nova
-  @franquesanova



enogastronomia

## TAPES TOUR

Miquel Oliver Vinyes i Bodegues



miquel oliver  
VINYES I BODEGUES

- Dates** Tot l'any amb reserva prèvia. De dilluns a divendres de 10 a 18 h, i dissabtes dematí d'11 a 13.30h
- Durada** 2,5 hores
- Espai** Carretera Petra-Santa Margalida km. 1,8
- Preu** 48 €/persona. Mínim 6 persones (consultar per a manco persones)
- Idiomes** Castellà | Català | Anglès | Francès | Alemany

**Iniciam el tour fent un petit recorregut per les nostres vinyes** i veient de primera mà la feina que s'hi està fent en aquests moments.

**Visitam el fabulós jardí** de varietats, on podem veure i tastar els diferents raïms que han estat presents a l'illa al llarg de tota la història.

**Arribam al celler**, on ens esperen les zones de vinificació, barrils i embotellament, i qualque sorpresa més.

La visita acaba amb **un maridatge exquisit de tapes** elaborades amb productes locals i vins. Si el temps

acompanya, tot això se durà a terme a la terrassa de tasts, amb unes vistes fantàstiques a les vinyes.

- Carretera Petra-Santa Margalida km. 1,8. 07520 Petra**
- 971 561 117**

**www.miqueloliver.com** | bodega@miqueloliver.com

**@moliverbodegas**






**@moliver\_bodegas**

**@moliverbodegas**



## EL TEMPS ENTRE ELS ARBRES

Oli Novembre

-  **Dates** D'octubre a maig, de dimarts a dissabte dematí, amb reserva prèvia (diumenges i dilluns, tancat)
-  **Durada** 3 hores
-  **Espai** Finca Son Esebitx, parcel·la 432, polígon 14, Petra
-  **Preu** 40€ / persona, segons l'època
-  **Idiomes** Català | Castellà | Anglès | Francès

**Cada arbre té el seu temps, a totes les èpoques de l'any hi ha arbres que donen fruit.** Les taronges, les olives, els avocats, les magranes, els caquis... Venir a entendre els seus ritmes i participar en les tasques, descobrir els seus sabors i combinacions, apreciar el temps que fa i passejar entre els arbres de la nostra finca, un petit paradís verd.

Octubre i novembre: oliveres, magraners i caquis  
De desembre a maig: cítrics (mandarines, taronges, llimones...)


Febrer i març: avocats


Març i abril: carxoferes

Tot de producció ecològica a la nostra finca familiar.

L'activitat inclou:

- Material per a la collita del fruit
- Material per fer una conserva o un plat amb el fruit
- Berenar de producte mallorquí de km 0 ecològic on l'amfitrió és el producte de temporada.

 07520 Petra

 626 202 079

[www.olinovembre.es](http://www.olinovembre.es) | [info@olinovembre.es](mailto:info@olinovembre.es)

 @olinovembre



enogastronomia

## L'ORGANIC EXPERIENCE. VISITA GUIADA I TAST D'OLIS DE PRODUCCIÓ PRÒPIA

Son Miranda Agroturisme

Finca Son Miranda  
AGROTURISMO

- 📅 Dates** De dimarts a dissabte dematí, amb reserva prèvia. Possibilitat d'altres horaris per a grups a partir de 8 persones
- 🕒 Durada** Devers 2 hores
- 📍 Espai** Finca Son Miranda. Camí de Sencelles a Llubí
- 💶 Preu** 20 €/persona + 3 € de servei d'audioguia (grups). Infants menors de 5 anys: gratuït. Infants de 6 a 12 anys: 12,50 €
- 🗣 Idiomes** Castellà | Anglès | Francès | Alemany

**Visita guiada per un itinerari envoltat d'oliveres, vinyes i tarongers** per aprendre la història, l'origen de l'oli d'oliva orgànic i el seu procés de producció, consells a l'hora de comprar i els avantatges de consumir-lo per a la salut. Al final de l'experiència, se tasten dos olis de producció pròpia.

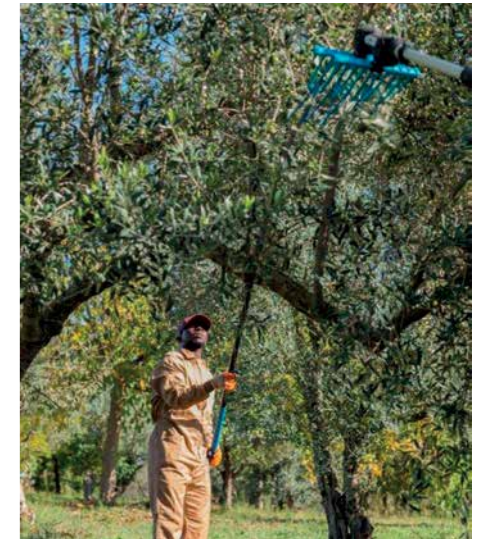
Dirigit a tots els públics. Acceptam mascotes. La caminada és de més d'1 km i la xerrada dura més o manco 1,5

hores, fet que pot suposar un impediment per a persones amb infants massa petits.

- 📍** Camí de Sencelles a Llubí, 07140 Sencelles
- ☎** 601 229 923

**www.fincasonmiranda.com** | info@fincasonmiranda.com






- f** Finca Son Miranda
- 📷** @fincasonmiranda



gastronomia

## MENÚ DEGUSTACIÓ A TERRAGUST

Terragust

-  **Dates** De març a novembre (dates i horaris variables)
-  **Durada** 2,5 hores
-  **Espai** Se rep la ubicació dos dies abans del dia de la reserva
-  **Preu** De 50 a 70€ per persona
-  **Idiomes** Castellà | Català | Anglès | Alemany

**Terragust** ofereix l'oportunitat de recuperar els orígens del camp mallorquí, tot vivint una experiència única que uneix natura i gastronomia i on descobrirem d'on venen els aliments, com se cultiven i en quin moment se cullen per poder-los degustar i consumir.


**Terragust** és una experiència de gastronomia i turisme rural a Mallorca que se va movent de finca a finca en funció de la producció de la temporada. Diverses finques formen part d'aquest projecte conjunt entre **Terragust i Terracor**.

El xef ens donarà a tastar els productes de temporada a partir de l'elaboració d'uns plats exquisits amb què

reinterpretarà els sabors del camp mitjançant textures i coccions que faran que tots els nostres sentits experimentin noves sensacions i emocions.

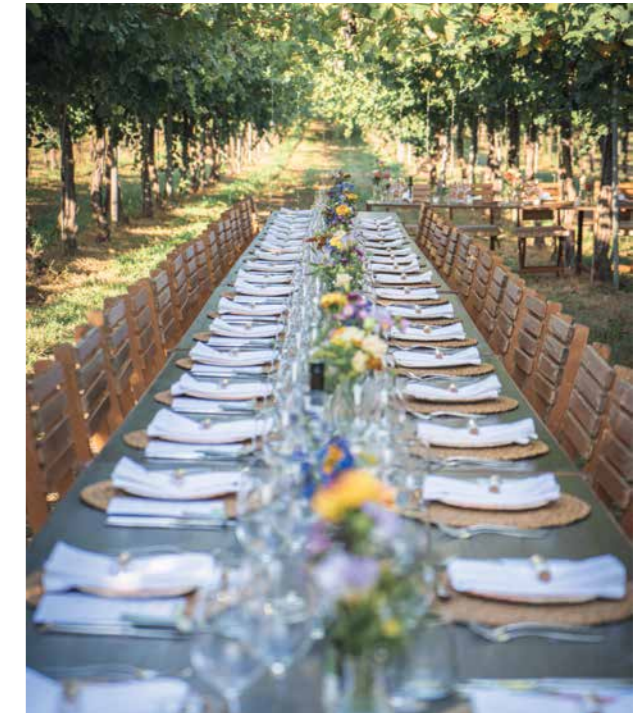
**L'experiència inclou la degustació d'un menú de quatre plats, preparats pel nostre xef a partir de productes de temporada.**

 Pol 13, parcel·la 263, 07520 Petra

 871 251 551

[www.terragust.com](http://www.terragust.com) | [info@terragust.com](mailto:info@terragust.com)






 Terragust  @terragust



gastronomia

# TOUR I MENÚ DEGUSTACIÓ A TERRAGUST

Terragust

-  **Dates** De març a novembre (dates i horaris variables segons el mes)
-  **Durada** 4 hores
-  **Espai** Varia en funció de la temporada. Se rep la ubicació dos dies abans de la reserva
-  **Preu** De 70€ a 90€ per persona
-  **Idiomes** Castellà | Català | Anglès | Alemany

**Amb Terragust, recorrerem els camps de cultiu** guiats per en Maties, que ens anirà explicant els processos de sembra, maneig, cura i collita dels aliments del camp. Ens explicarà les particularitats de les varietats autòctones de les fruites i verdures de Mallorca i ens informará de la importància de consumir producte local i de proximitat.


Mentre passejam, podrem collir les fruites, verdures i hortalisses directament de les plantes, en el seu estat òptim de maduració, així com aprendre què vol dir «agricultura de km 0».

**Després de la passejada, prendrem un menú degustació asseguts a una taula ubicada en un marc natural**



**incomparable.** El xef ens donarà a tastar productes de temporada a partir de l'elaboració d'uns plats exquisits amb què reinterpretarà els sabors del camp mitjançant textures i coccions que faran que tots els nostres sentits experimentin noves sensacions i emocions.

 Pol 13, parcel·la 263, 07520 Petra

 871 251 551

[www.terragust.com](http://www.terragust.com) | [info@terragust.com](mailto:info@terragust.com)

 Terragust  @terragust








oleoturisme i gastronomia

## VISITA PROGRAMADA A LA FINCA

Treurer

**Treurer**   
OLI D'OLIVA VERGE EXTRA

-  **Dates** Dimecres i dissabtes d'11 a 13 h
-  **Durada** 2 hores
-  **Espai** Finca Treurer, carretera Lluçmajor- Algaida Km. 5,7
-  **Preu** Menors de 6 anys: gratuïta. Entre 6 i 14 anys: 20 €/persona. Adults: 45 €/persona
-  **Idiomes** Castellà | Català | Anglès


**A Treurer podràs conèixer com s'elabora un oli d'oliva verge extra de màxima qualitat.**

T'explicam com treballam a l'almàssera i tots els processos que hi duim a terme, així com la importància que té el control de la temperatura.


Te contam com treballam al camp, com hem sembrat els nostres arbres i totes les feines necessàries per arribar a obtenir una oliva sana i de primera qualitat, que és la base per poder obtenir un oli d'oliva verge extra prèmium.

Aprendràs a tastar un oli i a notar les diferències entre els diferents olis que se poden trobar al mercat. **Per acabar, podràs assaborir un berenar exquisit fet amb producte local, que inclou vi de Mallorca i aigua.**

 Carretera Lluçmajor- Algaida, Km. 5,7. Algaida

 971 665 994

[www.treurer.com](http://www.treurer.com) | [hello@treurer.com](mailto:hello@treurer.com)






 Finca Treurer - Olive Grove & Grand House  @treurer





## 'LA NIT DE L'OLI' TREURER

Treurer

-  **Dates** Dijous a les 19 h
-  **Durada** 4,5 hores
-  **Espai** Finca Treurer, carretera Lluçmajor- Algaida Km. 5,7
-  **Preu** 70€ / persona
-  **Idiomes** Castellà | Català | Anglès

L'experiència se divideix en tres fases:


- **Benvinguda:** Descobreix com va sorgir el projecte Treurer mentre t'endinses en la història de la nostra finca i la nostra passió per l'oli d'oliva.
- **Visita a l'almàssera:** Explora els llocs on elaboram i emmagatzemam el nostre oli, des de la collita de l'oliva fins a l'envasament.
- Tots els dissabtes, el nostre xef selecciona els millors ingredients frescos de temporada als mercats locals per crear un **menú únic de cinc passes que celebra la gastronomia mallorquina** i la dieta mediterrània.

**Treurer**   
OLI D'OLIVA VERGE EXTRA



Des de l'aperitiu fins al postre, cada plat està impregnat amb el sabor incomparable de l'oli d'oliva verge extra Treurer.

Dirigit només a adults.

 Carretera Lluçmajor- Algaida, Km. 5,7. Algaida

 971 665 994






[www.treurer.com](http://www.treurer.com) | [hello@treurer.com](mailto:hello@treurer.com)

 Finca Treurer - Olive Grove & Grand House  @treurer



## SABORS TREURER

Treurer

-  **Dates** Dimarts a les 19 h
-  **Durada** 4,5 hores
-  **Espai** Finca Treurer, carretera Lluçmajor- Algaida Km. 5,7
-  **Preu** 60€ / persona
-  **Idiomes** Castellà | Català | Anglès


L'experiència seguirà aquesta estructura:

- **Benvinguda:** Descobreix com va sorgir el projecte Treurer mentre t'endinses en la història de la nostra finca i la nostra passió per l'oli d'oliva.
- **Iniciació al tast d'olis:** Aprèn a distingir, amb un tast guiat, les diferències entre l'oli d'oliva verge extra i altres olis, i descobreix per què és un aliment saludable i com pots emprar-lo.
- **Experiència gastronòmica única amb un exclusiu menú de tapes,** dissenyat pel nostre xef. Descobreix

el sabor de les cuines mallorquina i mediterrània reinventades amb el toc modern i personal que només el nostre xef sap donar-li.

Dirigit només a adults.

 Carretera Lluçmajor- Algaida, Km. 5,7. Algaida

 971 665 994

[www.treurer.com](http://www.treurer.com) | [hello@treurer.com](mailto:hello@treurer.com)

 Finca Treurer - Olive Grove & Grand House  @treurer






**Treurer**   
OLI D'OLIVA VERGE EXTRA



oleoturisme i gastronomia

## VESPRE DE BARBACOA MEDITERRÀNIA

Treurer



-  **Dates** Dimarts a les 19 h
-  **Durada** 4,5 hores
-  **Espai** Finca Treurer, carretera Lluçmajor- Algaida Km. 5,7
-  **Preu** 60€ / persona
-  **Idiomes** Castellà | Català | Anglès

L'experiència se divideix en:



- **Benvinguda:** Descobreix com va sorgir el projecte Treurer mentre t'endinses en la història de la nostra finca i la nostra passió per l'oli d'oliva.
- **Passejada per l'oliverar i pràctiques agrícoles:** Descobreix les nostres pràctiques agrícoles sostenibles mentre passeges per l'oliverar i connectes amb la natura.
- **Selecció de les millors carns per sorprendre't amb el nostre menú de barbacoa,** acompanyat d'una varietat

d'ensalades i salses, entre d'altres.

Inclou aigua. No inclou altres begudes.  
Dirigit només a adults.

-  Carretera Lluçmajor- Algaida, Km. 5,7. Algaida
-  971 665 994

[www.treurer.com](http://www.treurer.com) | [hello@treurer.com](mailto:hello@treurer.com)

 Finca Treurer - Olive Grove & Grand House  @treurer

**Treurer**   
OLI D'OLIVA VERGE EXTRA



enogastronomia

## BODEGA I DEGUSTACIÓ DE VI

Vino de la Isla

- 📅 Dates** Tot l'any, de dilluns a dissabte d'11 a 18.30h
- 🕒 Durada** 1h30m i 2h30m
- 📍 Espai** Carretera Palma-Manacor Eixida 20. Algaida.
- 💶 Preu** Visita i degustació 3 vins: 29€ / Visita i degustació 5 vins: 39€ / Copa en el Chateau: 1 – 4€
- 🗣 Idiomes** Català (sota petició) | Castellà | Anglès | Alemany

En el Chateau Vino de la Isla vostè podrà degustar més de 70 vins mallorquins de producció pròpia, relaxar-se en les nostres increïbles instal·lacions, pati interior, tenda de 426m2, comprar un obsequi, reservar una degustació de grup o un esdeveniment privat. Gaudeix del major productor de vi de l'illa, la major varietat, la tecnologia més moderna i l'horari més ampli. Gran pàrquing gratuït i fàcil accés.

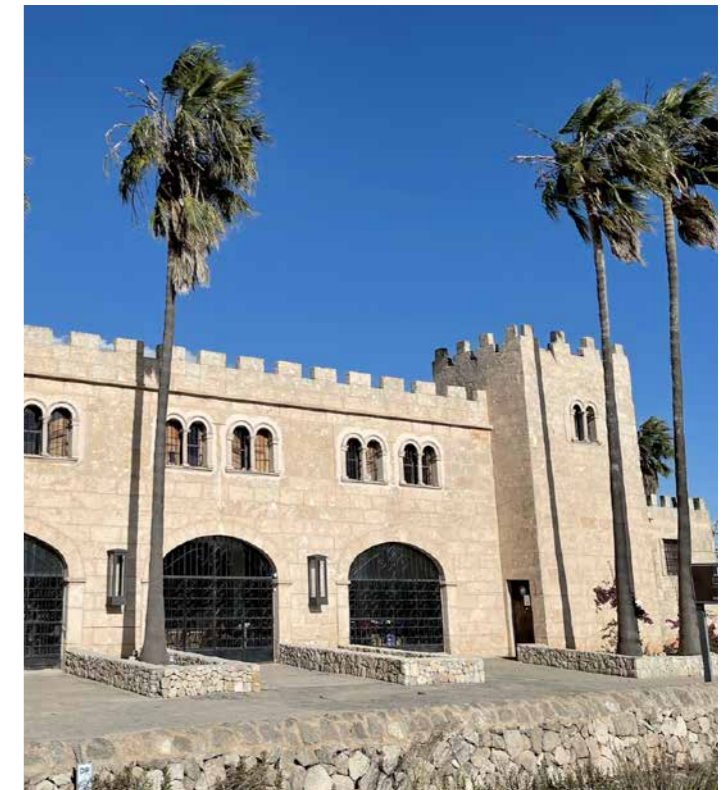
Les nostres degustacions de grup inclouen visita guiada, degustació de 3 o 5 vins, aigua, pa, oli d'oliva verge

extra, picos, fruits secs, olives, taula de diferents formatges i embotits.

- 📍** Carretera Palma-Manacor Eixida 20. Algaida (07210)
- ☎** 661 760 302

**www.isla.wine** | cp@isla.wine

**📷** @vino.de.la.isla



enogastronomia

## VISITA VINYES I VINS CA SA PADRINA

Vinyes i Vins Ca Sa Padrina



- Dates** Dilluns a dissabte de 10 h a 16 h, amb reserva prèvia
- Durada** 2 hores
- Espai** Camí de Son Roig, s/n. 07140 Sencelles
- Preu** 25€ / persona (mínim 4 persones)
- Idiomes** Castellà | Català | Anglès

**Visita Ca Sa Padrina, un celler familiar situat a Sencelles.** Descobreix la nostra història, coneix la nostra filosofia, fes una volta per les nostres vinyes i tasta els nostres vins acompanyats de productes de km 0.

**L'experiència consta d'un tast de tres vins, una passejada per les vinyes i la visita al celler**

**Sor Francinaina Cirer, 35. 07140 Sencelles**  
646 318 600

**www.vinscasapadrina.com** | cellermantonegro@gmail.com

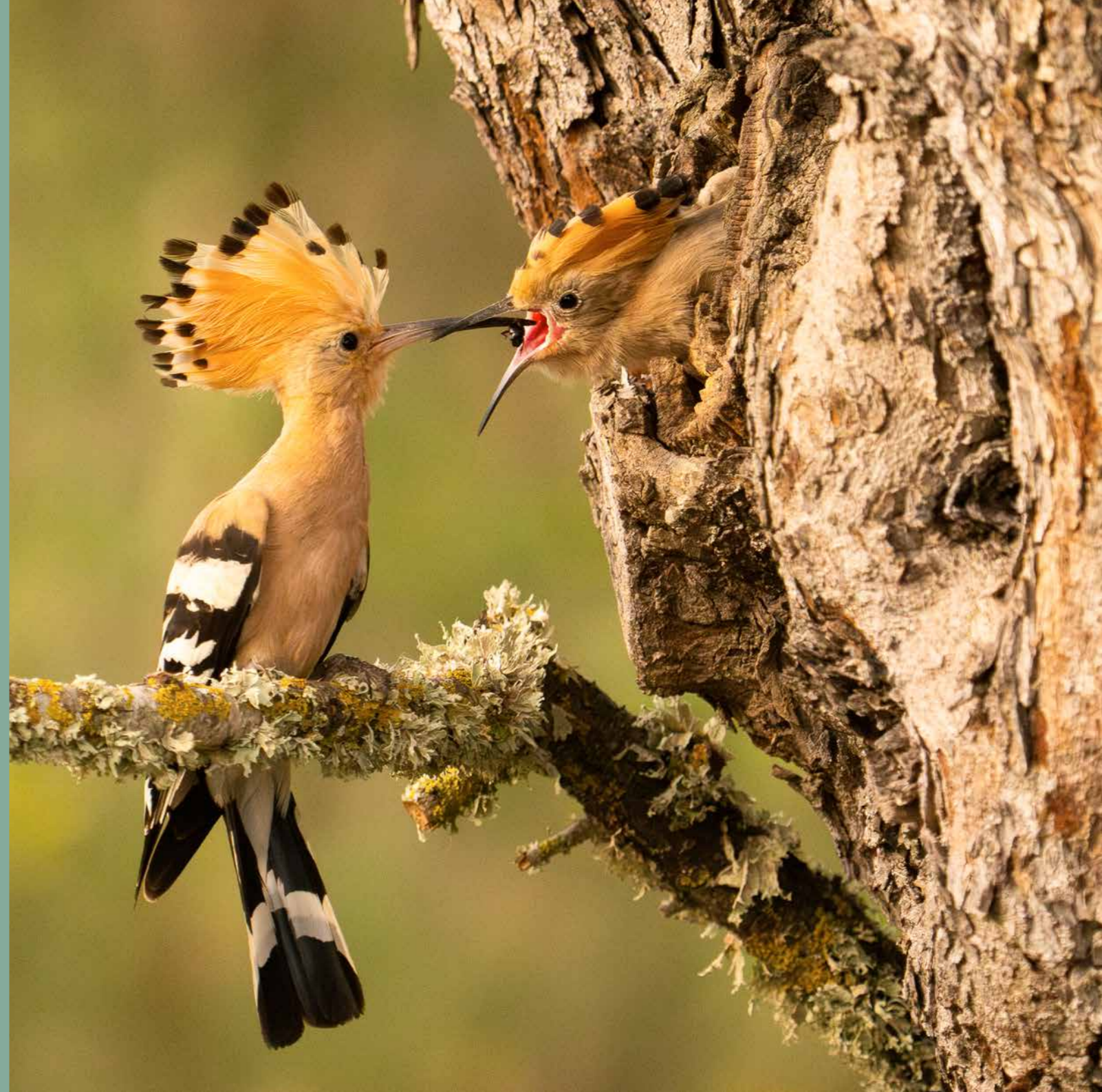
@vinscasapadrina



# TURISME ACTIU I NATURA

---

Mallorca Gravel Series, 60  
Mallorca Horses, 64  
Mallorca Mountains, 72



# TURISME ACTIU I NATURA

---

Gràcies a un terreny no gaire abrupte, en una planícia fonamentalment agrícola, el turisme actiu i de natura han anat guanyant rellevància a la zona, i això ha fet que activitats com el cicloturisme o el senderisme atreguin un visitant interessat en la pràctica d'activitats esportives en contacte amb la natura.

El clima mediterrani fa que Mallorca sigui la destinació ideal per a la pràctica d'activitats de turisme actiu durant tot l'any, però especialment durant la primavera i la tardor, que permeten descobrir l'enorme riquesa paisatgística i la biodiversitat del Pla de Mallorca.

*“Embarca't en una travessa cap a l'aventura, explora paisatges, connecta amb l'entorn i sent l'energia renovadora del Pla de Mallorca.”*

**El binomi turisme i natura proporciona experiències úniques, com la possibilitat de recórrer rutes a peu, en bicicleta o a cavall.**

D'una manera més minoritària, però així mateix important, el Pla de Mallorca ofereix altres experiències de turisme de natura, com ara l'**observació d'aus**, ja que Mallorca és la destinació de passada i descans en les rutes migratòries de prop de 350 espècies d'aus, o l'**astroturisme**, per mor de les condicions òptimes del territori i d'un cel net per a l'observació d'estrelles. Sense cap dubte, la comarca ofereix un espai ideal per a tothom que cerqui connectar-se amb l'univers i la natura.

---

El ciclisme, l'astroturisme, el senderisme o el *birdwatching* són algunes de les activitats de turisme actiu i de natura que se poden practicar a la comarca >



cicloturisme

# MALLORCA GRAVEL PRIVATE TOURS

Mallorca Gravel Series



---

📅 Dates	Tot l'any, baix petició
🕒 Durada	2 - 2,5 hores
📍 Espai	Des d'allà on se sol·liciti
💶 Preu	Grups de 4-8 persones, 25 €/persona. Grups de manco persones, 100 €/sessió
🗣️ Idiomes	Català   Castellà   Anglès

---

**Guia privada de rutes en bicicleta *off-road*.** La ruta comença al poble del Pla que triïn els clients i aquesta tindrà una durada de dues o dues hores i mitja, amb grups de 8 persones com a màxim.

Se tracta d'una sortida de modalitat social, per tant, se fan aturades als pobles i se dona temps per prendre alguna cosa als bars o comprar als comerços locals.

Dirigit a cicloturistes de totes les edats, gèneres i nivells.

---

📍 07518 Lloret de Vistalegre

☎️ 647 189 896

[www.mallorcagravelseries.com](http://www.mallorcagravelseries.com) | [mallorcagravelseries@gmail.com](mailto:mallorcagravelseries@gmail.com)

📘 @mallorca\_gravelseries 📺 @MallorcaGravelSeries-xe2gz

---





cicloturisme

# CICLORUTA GRAVEL

Mallorca Gravel Series



📅 Dates	De gener a maig i de setembre a novembre
🕒 Durada	De 7:00h a 17:00h aprox
📍 Espai	Lloret de Vistalegre
💶 Preu	Des de 45€ / persona
🗣️ Idiomes	Català   Castellà   Anglès

**Sortides de petit format de modalitat no competitiva, en bicicletes off-road, per camins, pistes i boscos del Pla de Mallorca i els voltants, amb la intenció de descobrir la Mallorca d'interior, més «salvatge» i desconeguda. L'experiència inclou un berenar tipus bufet al dematí i acaba amb una Pasta Party i dinar per a tots els participants. Dirigit a cicloturistes de totes les edats, gèneres i nivells.**

Les Mallorca Gravel Series estan formades per sis esdeveniments al llarg de l'any.

• Tres durant la temporada de tardor, repartides entre els mesos de setembre, octubre i novembre.

• Tres durant la temporada de primavera, entre els mesos de gener, febrer, març, abril i maig.

Les inscripcions s'obren aproximadament un mes abans de l'esdeveniment. Consultau el lloc web.

📍 Rest. Sa comuna de Lloret. 07518 Lloret de Vistalegre

☎️ 647 189 896

[www.mallorcagravelseries.com](http://www.mallorcagravelseries.com) | [mallorcagravelseries@gmail.com](mailto:mallorcagravelseries@gmail.com)

📱 @mallorca\_gravelseries 📺 @MallorcaGravelSeries-xe2gz



turisme eqüestre

# PÍCNIC I CAVALLS ANDALUSOS

Mallorca Horses



📅 Dates	Durant tot l'any, a les 9 h
🕒 Durada	4 hores
📍 Espai	Al centre d'hípica i a les valls de Randa
💶 Preu	165€ / persona
🗣️ Idiomes	Català   Castellà   Anglès   Alemany   Francès   Italià

Per als que no només volen conèixer l'illa colcant amb els nostres cavalls, sinó que també volen aturar-se a admirar la natura i pegar una mossegada... aquest és el lloc idoni. En aquesta **excursió a cavall, viureu una experiència única: per una banda, podreu descobrir la natura de la vall de Randa en el ple de la seva esplendor i, per l'altra, vos delectarem amb un pícnic complet de menjues mallorquines** acompanyades d'una botella de vi, cava o refresc. Vos asseguram que, després d'una ruta acompanyats pels nostres cavalls andalusos i una aturada per menjar i descansar envoltats de vinyes, oliveres i ametllers amb vistes a la Serra de Tramuntana, quedareu encantats.

Se tracta de quatre hores d'activitat dividides en:

- 30 min. per a l'elecció del cavall més adequat per a cadascú segons el nivell d'equitació i preparació.
- 30 min. de classe al picador d'arena.

- 150 min. d'excursió (amb un pícnic complet inclòs, amb formatges, embotits i fruita de la terra, a més de vi, cervesa o refrescs, i suc de taronja i aigua).
- 30 min. per endreçar els cavalls, dur-los al prat amb pa o pastanagó i un refrigeri.

Activitat recomanada per a persones a partir de 7 anys, amb certes aptituds físiques per poder colcar amb confiança.

📍 Sa Drassera de Randa - Randa. 07210 Algaida

☎️ 659 038 470

[www.mallorcahorses.com](http://www.mallorcahorses.com) | [info@mallorcahorses.com](mailto:info@mallorcahorses.com)

📘 Mallorcahorse

📷 @mallorca\_horses

📺 @mallorcahorses8134



# HORABAIXA MALLORQUÍ

Mallorca Horses



📅 Dates	Estiu, a les 18 h / Primavera i tardor, a les 16.30 h / Hivern, a les 14.30 h (confirmau-ho)
🕒 Durada	3,5 hores
📍 Espai	Al centre d'hípica i a les valls de Randa
💶 Preu	135€ / persona
🗣️ Idiomes	Català   Castellà   Anglès   Alemany   Francès   Italià

**Horabaixa mallorquí és una de les excursions a cavall** que se fan a Mallorca Horses que més agrada, i és que és perfecta per compartir un moment únic amb els teus. La ruta comença al nostre centre i, després de travessar el poble de Randa, se dirigeix, a través de la plana de la falda del puig de Randa, cap a un mirador des del qual se veu una panoràmica de pel·lícula. Si hi ha sort (i n'hi sol haver) podràs contemplar un increïble horabaixa de tons rogencs i ataronjats mentre assaboreixes una copa de vi, cava o algun refresc. Després, tornarem passejant mentre se fa fosc i ens despedim de la natura.

Se tracta d'una activitat de 3 hores i 30 minuts dividida d'aquesta manera:

- 30 min. per a l'elecció del cavall més adequat per a cadascú segons el nivell d'equitació i preparació.
- 30 min. de classe al picador d'arena.

- 120 min. d'excursió (inclosos els 30 minuts d'aturada al mirador contemplant la posta del sol mentre prenem la nostra beguda preferida).
- 30 min. per endreçar els cavalls, dur-los al prat amb pa o pastanagó i un refrigeri.

Activitat recomanada per a persones a partir de 7 anys, amb certes aptituds físiques per poder colcar amb confiança.

📍 Sa Drassera de Randa - Randa. 07210 Algaida

☎️ 659 038 470

🌐 [www.mallorcahorses.com](http://www.mallorcahorses.com) | [info@mallorcahorses.com](mailto:info@mallorcahorses.com)

📘 Mallorcahorse

📷 @mallorca\_horses

📺 @mallorcahorses8134



# CLASSE DE DOMA CLÀSSICA I ALTA ESCOLA ESPANYOLA

Mallorca Horses



📅 Dates	Tot l'any, horari a convenir
🕒 Durada	1,5 hores
📍 Espai	Al centre d'hípica i a les valls de Randa
💶 Preu	90€ / persona
🗣️ Idiomes	Català   Castellà   Anglès   Alemany   Francès   Italià

Si estàs familiaritzat amb el món dels cavalls, **aquesta classe és perfecta per conèixer, colcar i passar una bona estona amb algun dels nostres cavalls PRE, domats a un nivell superior.** La classe s'organitza de manera que puguis fer exercicis d'alta escola, com són el passage, el piaffe i el pas espanyol, així que no te la pots perdre. És la classe perfecta per practicar i aprendre a colcar en aquest nivell, i per divertir-te com mai amb un dels nostres cavalls de competició. Prova-ho una vegada i voldràs repetir, no ho dubtis.

Se tracta d'una activitat de 3 hores dividida d'aquesta manera:

- 20 min. per a l'elecció del cavall més adequat per a cadascú segons el nivell d'equitació i preparació.

- 60 min. de classe al picador d'arena amb un professor de doma, i 10 per endreçar els cavalls, dur-los al prat amb pa o pastanagó i un refrigeri.

Activitat recomanada per a persones a partir de 7 anys, amb certes aptituds físiques per poder colcar amb confiança.

📍 Sa Drassera de Randa - Randa. 07210 Algaida

☎️ 659 038 470

🌐 [www.mallorcahorses.com](http://www.mallorcahorses.com) | [info@mallorcahorses.com](mailto:info@mallorcahorses.com)

📘 Mallorcahorse

📷 @mallorca\_horses

📺 @mallorcahorses8134



## VALLS DE RANDA

Mallorca Horses



📅 Dates	Tot l'any, horari a convenir
🕒 Durada	1,5 hores
📍 Espai	Al centre d'hípica i a les valls de Randa
💶 Preu	99€ / persona
🗣️ Idiomes	Català   Castellà   Anglès   Alemany   Francès   Italià

L'excursió a cavall per la vall de Randa és una de les que més trien els nostres clients, tant per la seva bellesa com per la senzillesa i accessibilitat que ofereix. Si encara t'estàs pensant si això de colcar a cavall està fet per a tu, aquesta és ideal perquè tindràs hores a bastament per conèixer a fons els cavalls i per connectar amb la natura mallorquina, però no acabaràs tan cansat com amb altres excursions, com per exemple la coneguda Es Puig de Randa. Apunta't a aquesta ruta i regala't una caminada entre prats, boscos d'alzines i molta natura. Passejar per aquesta zona colcant els nostres cavalls andalusos és una experiència única amb què aconseguiràs desconnectar i viure Mallorca d'una manera molt especial.

Se tracta d'una activitat de 3 hores dividides en:

- 30 min. per a l'elecció del cavall més adequat per a

cadascú segons el nivell d'equitació i preparació.

- 30 min. de classe al picador d'arena.
- 90 min. d'excursió.
- 30 min. per endreçar els cavalls, dur-los al prat amb pa o pastanagó i un refrigeri.

Activitat recomanada per a persones a partir de 7 anys, amb certes aptituds físiques per poder colcar amb confiança.

📍 Sa Drassera de Randa - Randa. 07210 Algaida

☎️ 659 038 470

[www.mallorcahorses.com](http://www.mallorcahorses.com) | [info@mallorcahorses.com](mailto:info@mallorcahorses.com)

📘 Mallorcahorse

📷 @mallorca\_horses

📺 @mallorcahorses8134



senderisme

## RUTA RURAL PER PETRA

Mallorca Mountains



---

📅 Dates	Tot l'any
🕒 Durada	De 3 a 5 hores, segons si se visita algun celler
📍 Espai	Al municipi de Petra
€ Preu	Des de 15 € per persona + experiència celler (opcional, consultau-ho)
🗣️ Idiomes	Català   Castellà   Anglès

---

**Ruta senderista senzilla de 13,5 km de recorregut en què descobrirem els camps dels voltants de Petra, recorrerem camins i ens farem una idea de la Mallorca rural de temps passats, veurem vinyes i oferim, de manera opcional, una visita a un dels cellers que apareixen a la ruta.**

Se tracta d'un senderisme fàcil, sense desnivell i circular. Sortirem de la població de Petra, que també visita-

rem, lloc de naixement del conegut missioner del segle XVIII, fra Juníper Serra.

---

📍 Via Alemanya, 19. 07500 Manacor  
☎️ 623 004 384

[www.mallorcamountains.com](http://www.mallorcamountains.com) | [info@mallorcamountains.com](mailto:info@mallorcamountains.com)

📘 Mallorca Mountains    📷 @mallorcamountains

---



senderisme

# VOLTA AL MASSÍS DE RANDA

Mallorca Mountains



- Dates Tot l'any
- Durada De 3 a 5 hores
- Espai Al municipi d'Algaida, població de Randa
- Preu Des de 15 € per persona + dinar restaurant (opcional, consulta-ho)
- Idiomes Català | Castellà | Anglès

**Ruta senderista senzilla, de 10 km de recorregut, en què recorrerem el massís de Randa i visitarem els tres monestirs ubicats en aquest petit massís muntanyós de 543 metres d'altitud: Nostra Senyora de Cura, Nostra Senyora de Gràcia i l'Ermita de Sant Honorat.**

Al cim, hi trobam un restaurant típic mallorquí on podrem dinar. De tornada, visitarem també la cova de Sant Antoni, on va viure l'escriptor i filòsof mallorquí Ramon Llull. També de baixada, visitarem el polvorí de la guerra civil, excavat davall del monestir de Cura.

És una ruta circular que comença a la pintoresca població que dona nom al massís: Randa.

- Via Alemanya, 19. 07500 Manacor
- 623 004 384

[www.mallorcamountains.com](http://www.mallorcamountains.com) | [info@mallorcamountains.com](mailto:info@mallorcamountains.com)

- Mallorca Mountains
- @mallorcamountains



## CULTURA I PATRIMONI

---

Col·legi Oficial de Guies Turístics, 80  
Els Calderers, 82  
Museu Juníper Serra, 84  
Museu Arqueològic de Son Fornés, 86





## CULTURA I PATRIMONI

---

El llegat cultural del Pla de Mallorca s'ha anat configurant al llarg del temps gràcies a l'empremta que hi han deixat diverses civilitzacions i personatges històrics, qui, juntament amb els sabers tradicionals i el seu passat rural i agrari, han atorgat al territori una herència patrimonial, religiosa i agrícola única.

Les festivitats i les fires, els jaciments talaiòtics i els museus, els pous i els molins, així com les ermites, els santuaris medievals i els convents, són alguns dels vestigis de l'evolució històrica i cultural de l'interior

*“Capfica't dins la Mallorca més tradicional i emprèn un viatge cap a les arrels i la cultura pagesa en una experiència inoblidable.”*

de Mallorca, i tots ells han tingut un paper en la configuració d'experiències singulars, amb importants connotacions religioses, històriques i culturals.

Figures com la del missioner fra Juníper Serra, a Petra, la beata Francinaina, a Sencelles, o l'escriptor i filòsof Ramon Llull, mallorquí de naixement i devot de la seva terra, formen part, també, del llegat cultural i religiós del Pla de Mallorca, i ofereixen als visitants alternatives i diferents punts de vista a l'hora de descobrir aquesta comarca encantadora.

---

Els balls tradicionals, les festes populars o el jaciment arqueològic de San Fornés formen part del ric llegat cultural del Pla >








visita turística

# DESCOBREIX EL PLA DE MALLORCA AL COSTAT D'UN GUIA TURÍSTIC COL·LEGIAT



Col·legi Oficial de Guies Turístics de les Illes Balears





-  **Dates** Tot l'any, contactant prèviament a través del cercador de guies disponible al web
-  **Durada** Adaptades al temps contractat
-  **Espai** Pla de Mallorca i voltants
-  **Preu** Consultau les tarifes directament amb els guies turístics col·legiats
-  **Idiomes** Català | Castellà | Anglès | Alemany

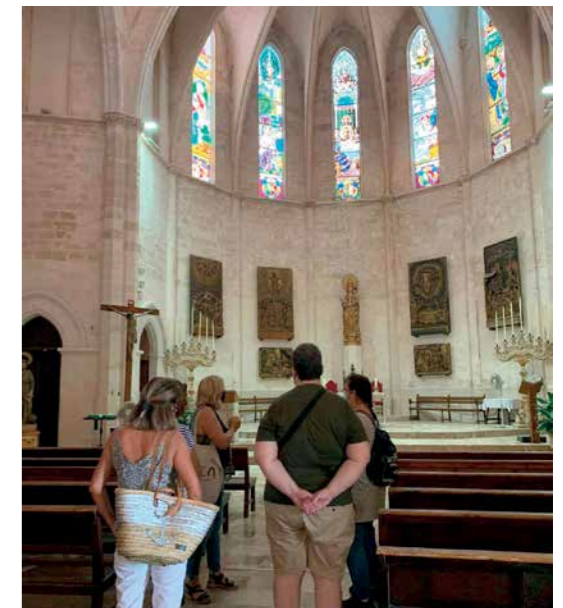
Donar a conèixer el ric patrimoni cultural i històric que s'amaga en cadascun dels pobles de la comarca del Pla de Mallorca, passejar pels mercats, conèixer-ne la gastronomia, els productes locals i la gran varietat vinícola.

**Ens agrada transmetre l'essència de Mallorca i el llegat de les seves tradicions.** Per tot això i més, regala't l'experiència de conèixer el cor de Mallorca al costat d'un guia turístic col·legiat.

-  Carrer Ter núm. 27, 1º. 07009 Palma de Mallorca
-  971 460 697 - 667 488 883

[www.colegioguiasib.com](http://www.colegioguiasib.com) | [administracion@colegioguiasib.com](mailto:administracion@colegioguiasib.com)

-  [Cogtibguiasdeturismo](https://www.facebook.com/cogtibguiasdeturismo)
-  [@cogtib](https://www.instagram.com/cogtib)



patrimoni cultural

# UNA VOLTA PER LA MALLORCA DEL SEGLE XVIII

Els Calderers



- Dates** Obert cada dia de 10 a 17 h
- Durada** 1 hora
- Espai** Casa Museu Els Calderers
- Preu** Adult: 10 € - Infant: 6 € - Grups: consultau-ho
- Idiomes** Català | Castellà | Anglès | Francès | Alemany

Visitar la possessió d'Els Calderers és fer una passejada per la història de Mallorca; podreu conèixer com vivien antigament els agricultors, les seves tradicions, eines i estil de vida. No deixeu perdre l'oportunitat de visitar la finca i de passar una estona agradable amb la família.

La històrica possessió d'Els Calderers està situada entre els pobles de Sant Joan i Vilafranca de Bonany. A més de l'edifici principal, la finca també té diversos edificis secundaris, barraques i camps.

La història d'aquesta casa de possessió se remunta al 1285, quan apareix per primera vegada als arxius històrics com a propietat de la família Calderers.

Al segle XVIII, la finca sencera va ser adquirida per la noble família Verí.

Accessibilitat limitada per a persones amb discapacitat.

Camí de Sant Joan, s/n. 08970 Sant Joan

971 526 069

[www.elscalderers.com](http://www.elscalderers.com) | [comercial@elscalderers.com](mailto:comercial@elscalderers.com)

Els calderers Museo Mallorca @elscalderers\_museomallorca



museu

## DESCOBREIX ELS PASSOS DE JUNÍPER SERRA, EL SEU PATRIMONI I LA SEVA GASTROHISTÒRIA

Museu Juníper Serra





- Dates** Durant tot l'any, de dimarts a dissabte, d'11 a 13 h; visites de grups concertades
- Durada** Visita museu i casa de possessió: entre 1,5 i 2 hores. Experiència gastronòmica: entre 1,5 i 2 hores
- Espai** Museu i casa de possessió de fra Juníper
- Preu** S'accepten donatius
- Idiomes** Català | Castellà

El visitant podrà recórrer les diferents sales que componen el museu, com la sala de Mallorca i les de Mèxic i Califòrnia, així com les pintures, les maquetes de les missions i la casa de possessió —construcció típica de la pagesia mallorquina del s. XVIII— on va viure sant Juníper Serra, qui va deixar la seva empremta a Mèxic i a Califòrnia.


Finalment, i de manera opcional, se pot degustar la cuina del s. XVIII amb un toc actual al Cellar, que era l'antic celler d'una casa de la noblesa mallorquina


En definitiva, podreu conèixer l'origen de la persona que va marcar la història de Califòrnia.

 Carrer Barracar Alt s/n, 07520 Petra

 639 213 534 / 971 561 028

[museujuniperserra@gmail.com](mailto:museujuniperserra@gmail.com)

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

 [@museujuniperserra](https://www.instagram.com/museujuniperserra)



museu i jaciment arqueològic

# SON FORNÉS: POBLAT TALAIÒTIC AMB MÉS DE 1.000 ANYS D'HISTÒRIA

Jaciment i Museu Arqueològic de Son Fornés



**MUSEU** de **Son Fornés**  
ARQUEOLÒGIC

- Dates** Jaciment: accés lliure. Museu: set.-maig, 10-15 h; juny-agost, 9-14 h (dl.-dv.) Darrer diumenge mes, portes obertes
- Durada** Devers 2 hores. Grups: 2-3 hores
- Espai** Adreça museu: C. Emili Pou, s/n, Montuïri | Adreça jaciment: Ctra. Montuïri-Pina MA3200
- Preu** Museu: 3,5 €/persona. Entrada reduïda: 2 €/persona | Museu + jaciment: 4,5 €/persona
- Idiomes** Català | Castellà | Anglès | Francès | Alemany




**Son Fornés és el poblat talaiòtic més conegut de Mallorca.** Ajuda a il·lustrar com eren els poblats, caracteritzats per la presència de les impressionants construccions ciclòpies, conegudes amb el nom de talaiots, així com la seva transformació al llarg del temps, amb l'aparició d'imponents santuaris i murades defensives. Son Fornés té tres talaiots excavats, un dels quals és el més gran documentat a l'illa.

La visita al poblat se pot complementar amb una visita al museu, on coneixereu l'evolució d'aquestes comunitats al llarg de tot el primer mil·lenni aC fins a l'ocupació romana i l'època medieval. És un museu didàctic i amè on, a part de veure els descobriments arqueològics més significatius de Son Fornés, els menuts de la casa po-

dran manipular rèpliques d'objectes prehistòrics. Els grups poden concertar visites comentades i acompanyades per una arqueòloga del nostre equip.

 C/ Emili Pou, s/n. 07230, Montuïri  
 971 644 169

**www.sonfornes.mallorca.museum**  
info@sonfornes.mallorca.museum

 Museu Arqueològic Son Fornés  
 @museuarqueologicdesonfornes  Equip Son Fornés



# TURISME RURAL I SLOW

---

Agroturisme Roqueta, 92  
Agroturisme Son Sant Andreu, 94  
Can Joan Capó, 96  
Finca Son Roig Agroturisme, 100  
Natura Parc, 104  
Organització Mater, 106  
Sa Bassa Rotja Ecoturisme, 110  
Sa Rota d'En Palerm, 112



# TURISME RURAL I SLOW

---

El Pla de Mallorca se caracteritza per tenir una morfologia formada per extenses planícies, amb camps agrícoles, valls i turons que proporcionen al territori un paisatge rural diferent del de les zones costaneres de l'illa, en un entorn relaxat, rural i poc conegut. Un lloc on és possible connectar-se amb el territori, amb les persones, amb la cultura i amb el medi natural.

**En aquest context de serenitat i calma, el Pla de Mallorca ofereix una sèrie d'experiències autèntiques i singulars vinculades a la ruralitat, el folklore, les**

*“Deixa't endur pel ritme pausat de la vida rural, (des)connecta i sent els colors i les olors del Pla de Mallorca en un entorn singular i encantador.”*

**tradicions i la desconexió**, on els viatgers troben un refugi on fer-se enfora de l'activitat i l'estrès de la vida quotidiana i la massificació.

Compta també amb una variada oferta d'agroturismes tradicionals, que suposen una oportunitat per atraure viatgers amb ganes de desconnectar i reconnectar a partir de l'admiració del paisatge rural i les tradicions, juntament amb experiències holístiques i sensorials. Sense cap dubte, un lloc on perdre's i meditar.

---

Impregna't de la ruralitat de l'interior de Mallorca, els seus carrers, els seus paisatges, i relaxa't amb aquesta forma de vida pausada >








agroturisme

# ESTÀNCIA EN AGROTURISME ROQUETA

Agroturisme Roqueta

**ROQUETA**  
Agroturisme



-  Dates La major part de l'any, sota petició
-  Durada Mínim 5 nits
-  Espai Finca Roqueta, s/n. Maria de la Salut. 07519
-  Preu Des de 120€ per apartament i dia
-  Idiomes Català | Castellà | Anglès

**Petit Agroturisme ubicat en les antigues cases de Roqueta, molt familiar. Està compost per diversos apartaments i una casa rural, amb amplis jardins i terrasses.** Situat en una zona elevada de Maria de la Salut, en el centre de l'illa de Mallorca i molt aprop de les platges de la badia d'Alcúdia. Des de les amplíssimes finestres dels apartaments es gaudeix d'unes meravelloses vistes a la Serra de Tramuntana i a les muntanyes d'Artà. Es pot observar des del jardí també el poble de Maria de la Salut i més lluny els pobles d'Inca, Alcúdia, Santa Margalida i el mar.

Compta amb els serveis i comoditats que necessites per unes relaxants vacances en família.

Entre els ametlers, garroferes, tarongers, oliveres, així com entre un jardí delicadament cuidat, aquest enclavament és ideal per desconnectar i gaudir en un ambient molt mallorquí de la natura, del sol i de les tradicions de l'illa.

Experiència dirigida a qualsevol tipus de públic, incloent el cicloturista.

-  Finca Roqueta, s/n. Maria de la Salut 07519
-  636 739 927

[www.agroroqueta.com](http://www.agroroqueta.com) | [info@agroroqueta.com](mailto:info@agroroqueta.com)





agroturisme

# AGROTURISME SON SANT ANDREU, CA TEVA A MALLORCA

Agroturisme Son Sant Andreu



- Dates Durant tot l'any
- Durada En temporada baixa, mínim 1 dia; en temporada alta, mínim 5 dies.
- Espai Carretera MA30, km 2
- Preu Hab. doble, des de 80 €/hab. Quàdruple, des de 130 €. Lloguer casa, des de 1.000 €
- Idiomes Castellà | Anglès

Veniu a passar una estança singular en una casa senyorial amb història. Disponible com a espai per celebrar el vostre esdeveniment especial o com a visitants individuals.

L'entorn rural de l'agroturisme, amb bones vistes i accés a les terrasses, piscina i jardins, vos permetrà relaxar-vos al bell mig d'Es Pla. Deixau-vos envoltar per l'hospitalitat i el servei personalitzat.

L'experiència inclou: aparcament gratuït, wifi gratuït, tovalloles a les habitacions, servei de neteja d'habita-

ció al tercer dia, accés a cuina completament equipada amb espai específic a la gelera i opció de berenar.

MA 3310, Km 2. 07520 Petra

650 439 955

[www.sonsantandreu.com](http://www.sonsantandreu.com) | [sonsantandreu@gmail.com](mailto:sonsantandreu@gmail.com)

Agroturismo Son Sant Andreu

Agroturismo Son Sant Andreu @Sonsantandreu\_agroturismo



agroturisme

# ALLOTJAMENT AMB DESDEJUNI PERSONALITZAT INCLÒS

Can Joan Capó – adults only



- Dates Obert de l'1 de març fins l'1 de novembre. Estada mínima segons habitació. Degustacions segons disponibilitat
- Durada Mínim 2 nits
- Espai Hotel Can Joan Capó (adults only), boutique hotel. Carrer Degà Joan Rotger, 4. 07510, Sineu
- Preu Des de 160€ /nit
- Idiomes Català | Castellà | Anglès | Alemany

**Allotja't a Can Joan Capó i gaudeix d'uns dies de relax, desconexió i pau a Sineu.** Et volem bessiar i oferir serveis personalitzats, expressament per al teu gaudi. Què hi ha millor que els serveis a mida? A més a més, gaudiràs d'un desdèjuni a mida, personalitzat i a la carta. On tu podràs triar tot el que et faci ganes!

Sineu dona l'oportunitat de recórrer els seus meravellosos carrers, plens de cultura i història. Un poble en el centre de Mallorca, on podràs gaudir del millor menjar tradicional, fusionat amb la cuina nikkei.

L'experiència inclou allotjament i desdèjuni personalitzat. No t'ho pots perdre!

Experiència apta sols per adults  
Consulta dates a la web.

Carrer Degà Joan Rotger, 4. 07510, Sineu

971 855 075 | 672 704 534

[www.canjoancapo.com](http://www.canjoancapo.com) | [info@canjoancapo.com](mailto:info@canjoancapo.com)

Can Joan Capó

Can Joan Capó – adults only @hotelcanjoancapo



agroturisme

## DEGUSTACIÓ DE VINS MALLORQUINS

Can Joan Capó – adults only



- Dates Segons la disponibilitat de l'establiment i de l'hoste
- Durada MÀX. 2 hores
- Espai Hotel Can Joan Capó (adults only), boutique hotel. Carrer Degà Joan Rotger, 4. 07510, Sineu
- Preu Des de 45€ per persona
- Idiomes Català | Castellà | Anglès

**Allotja't a Can Joan Capó i gaudeix de la nostra degustació de vins, una experiència que combina l'enologia i la gastronomia de Mallorca.**

Gaudeix d'una degustació de 5 vins mallorquins, maridats amb unes tapes que no deixen indiferent a ningú. Donem l'oportunitat de gaudir els vins mallorquins, que amb el pas dels anys van quedar oblidats i ara tornen més forts que mai.

A més a més, ens complau incentivar el producte local i donar-lo a conèixer a tots els nostres benvolguts hostes al voltant del món.

Experiència destinada a sols adults.

- Carrer Degà Joan Rotger, 4. 07510, Sineu
- 971 855 075 | 672 704 534

[www.canjoancapo.com](http://www.canjoancapo.com) | [info@canjoancapo.com](mailto:info@canjoancapo.com)

- Can Joan Capó
- Can Joan Capó – adults only [@hotelcanjoancapo](https://www.instagram.com/hotelcanjoancapo)



agroturisme

# REFUGI RURAL: RELAXA'T I TASTA L'AUTÈNTICA CUINA MEDITERRÀNIA

Finca Son Roig Agroturisme



- Dates De l'1 d'abril al 31 d'octubre
- Durada A partir d'un vespre
- Espai Finca Son Roig Agroturisme. Camí de Sa Torre, s/n
- Preu Des de 52 € per persona i vespre (consultau-ho)
- Idiomes Català | Castellà | Anglès | Alemany

Descobreix la màgia de la relaxació al nostre hotel rural! **Situat ben enmig de la natura, t'oferim una experiència única per desconnectar de l'estrès diari.**

Capfica't en la tranquil·litat dels nostres paisatges i assaboreix l'exquisida gastronomia mediterrània. Delecta't amb deliciosos plats elaborats amb ingredients frescos, i acompanya'ls amb vins selectes i còctels refrescants. Aquí, cada detall està enfocat al teu benestar.

Vine i viu moments inoblidables de descans i plaer culinari. T'hi esperam!

Camí de Sa Torre s/n. 07260 Porreres

660 404 203 / 683 108 466

[www.fincasonroig.com](http://www.fincasonroig.com) | [vsr-direccion@valentinhotels.com](mailto:vsr-direccion@valentinhotels.com)

Finca Son Roig @fincasonroig



agroturisme

# RELAX AQUÀTIC I ALTA CUINA: UN DIA DE PISCINA I GASTRONOMIA

Finca Son Roig Agroturisme



📅 Dates	De l'1 de maig al 30 de setembre, de 10 a 18 h
🕒 Durada	D'1 a 8 hores
📍 Espai	Finca Son Roig Agroturisme. Camí de Sa Torre, s/n
💶 Preu	Des de 45 € per persona
🗣️ Idiomes	Català   Castellà   Anglès   Alemany

L'experiència inclou l'accés i l'ús de la piscina de la Finca Son Roig, un indret paradisiac al cor del camp mallorquí.

Passa un horabaixa de relax a la piscina i aprofita la possibilitat de tastar les delícies de la cuina i la cocteleria del nostre Restaurant Romani.

L'experiència inclou:

- una botella d'aigua i tovallola per persona
- un plat de la carta per dinar, un snack i unes postres

(possibilitat de demanar paella —mínim 2 persones— si s'encomana amb antelació).

Experiència dirigida només a adults.

📍 Camí de Sa Torre s/n. 07260 Porreres

☎️ 660 404 203 / 683 108 466

🌐 [www.fincasonroig.com](http://www.fincasonroig.com) | [vsr-direccion@valentinhoteles.com](mailto:vsr-direccion@valentinhoteles.com)

📘 Finca Son Roig    📷 @fincasonroig



parc temàtic

## VISITA A NATURA PARC

Natura Parc



📅 Dates	Horari de 9.30 a 17.30 h - Dilluns i dimarts tancat, excepte festius
🕒 Durada	Devers 2 hores
📍 Espai	Centre Natura Parc
€ Preu	Adult (+ 12 anys): 15 € - Infant (3 a 11 anys): 9 € - Nadons (0 a 2 anys): gratuït - Descompte per a residents
🗣 Idiomes	Baix demanda: Català   Castellà   Anglès

El complex Natura Parc disposa de més de **33.000 m<sup>2</sup> de parc arbrat on els visitants trobaran més de 500 espècies d'animals** en exhibició, entre les quals destacam una immensa varietat d'aus dels indrets més recòndits del planeta.

Dirigit a qualsevol grup que vulgui passar un dia divertit envoltat d'animals i natura. Volem recalcar que hi ha bona accessibilitat tant per a cotxets de bebè com per a cadires de rodes. Hi ha servei de bar/cafeteria a l'entrada i a la zona de pícnic. Durant els mesos de calor, els menuts de la casa poden passar una bona estona refrescant-se a la zona «Aqua Natura Parc».

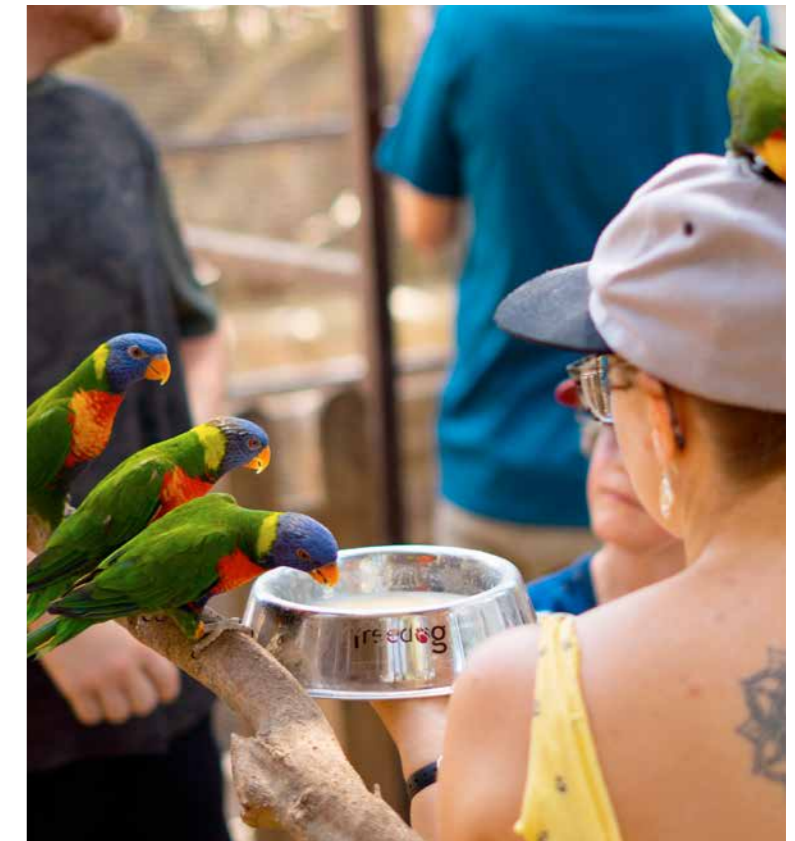
Actualment, els visitants poden accedir a l'interior d'algunes gàbies d'ocells, com la dels lorís, i viure l'experiència d'alimentar-los.

📍 Carretera Sineu, 15.400 km. Santa Eugènia

☎ 650 766 227 / 971 144 532

[www.naturaparc.net](http://www.naturaparc.net) | [recursoshumanos@fundacionaturaparc.org](mailto:recursoshumanos@fundacionaturaparc.org)

📱 [naturaparcmallorca](#) 📷 [@naturaparcmallorca](#)








agroturisme

## MATER RANDA

Organització Mater


Mater.

-  Dates Durant tot l'any
-  Durada Mínim 3 dies
-  Espai Carrer Vileta, 3, Randa
-  Preu Allotjament casa vacacional per a 12 places: 842 €/dia
-  Idiomes Català | Castellà

**Experiència que combina el turisme i el sector agroalimentari** mitjançant l'aprofitament de l'hort eco que se treballa als tallers ocupacionals de Mater.


L'experiència se duu a terme en un entorn ideal per a retirs i estades de desconexió. També se pot emprar per a jornades de formació, *fam trips*, etc.

 Carrer Vileta, 3. 07629 Randa

 661 584 048

[www.orgmater.com](http://www.orgmater.com) | [matertouris@orgmater.org](mailto:matertouris@orgmater.org)

 Mater

 @mater\_ocupacio








agroturisme


## MATER ARIANY


Organització Mater

Mater.

-  Dates De febrer a novembre
-  Durada Estança mínima: 2 vespres
-  Espai C. Major, 2, Ariany
-  Preu -
-  Idiomes Català | Castellà | Anglès


**Hotel d'interior d'11 habitacions** que ofereix allotjament en un entorn de *slowtourism* enfocat a la desconexió i al turisme de natura.

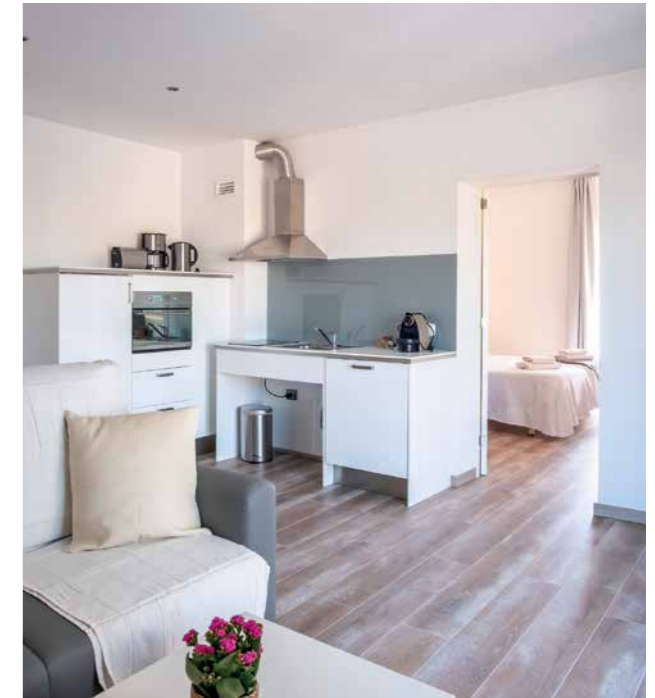
 Carrer Major, 2. 07529 Ariany

 661 584 048

[www.orgmater.com](http://www.orgmater.com) | [matertouris@orgmater.org](mailto:matertouris@orgmater.org)

 Mater

 @mater\_ocupacio





ecoturisme

## DESCOBREIX LA MÀGIA DE MALLORCA A TRAVÉS DE L'ECOTURISME I EL IOGA

Sa Bassa Rotja Ecoturisme



- Dates Dissabtes dematí - durant tot l'any
- Durada Classe ioga: 1 hora setmanal. Possibilitat de reservar classes privades.
- Espai Al mateix hotel Sa Bassa Rotja
- Preu Consulta-ho / Gratuïta per a clients de l'hotel
- Idiomes Castellà | Anglès | Alemany

Imagina despertar-te cada dematí al cor de l'illa, envoltat de natura i tranquil·litat, a l'encantador hotel **Sa Bassa Rotja Ecoturisme**. Capfica't en la serenitat dels nostres jardins i respira aire pur mentre te relaxes a les nostres acollidores habitacions.

Perquè la teva experiència sigui encara més especial, **te convidam a participar en les nostres exclusives classes de ioga**. Tant si ets principiant com expert, les sessions estan dissenyades per revitalitzar-te el cos i la ment, guiades per un instructor professional en un entorn que te connectarà amb la pau interior.

No perdís l'oportunitat de viure unes vacances diferents, on **tranquil·litat rural i benestar** se combinen per oferir-te una experiència única.

Camí de sa Pedrera s/n. 07260 Porreres

971 168 225

[www.sabassarotja.com](http://www.sabassarotja.com) | [info@sabassarotja.com](mailto:info@sabassarotja.com)






@hotelsabassarotja



agroturisme

# LA TRANQUIL·LITAT DEL CAMP


Sa Rota d'En Palerm


-  Dates De març a octubre
-  Durada Estança mínima: 2 vespres
-  Espai Agroturisme Sa Rota d'En Palerm
-  Preu Des de 185 € per apartament i per vespre
-  Idiomes Català | Castellà | Anglès | Alemany

Just al centre de Mallorca, hi ha la finca agroturisme **Sa Rota d'En Palerm**, que ofereix el luxe de la tranquil·litat en un entorn rural únic. Confort i senzillesa en un ambient familiar, des d'on passaràs gust d'estar en silenci, observar les espectaculars vistes a la Serra de Tramuntana, visitar alguna platja propera o els deliciosos berenars.


Els nostres **apartaments independents d'una i dues habitacions** ocupen les antigues cases d'aquesta possessió del segle XVIII. Tots disposen d'una entrada particular, cuina equipada, sala menjador i terrassa privada amb vistes panoràmiques a la vall.

Perfectament integrada entre el paisatge, Sa Rota d'En Palerm té una piscina des d'on se poden prendre relaxants banyos de sol durant tot l'any. Els voltants de la finca conviden a recórrer, a peu o en bicicleta, antics camins rurals que conserven tot el sabor del camp mallorquí.

 Carretera de Lloret a Montuiri Km 1.5. Lloret de Vistalegre

 654 131 331

[www.sa-rota.com](http://www.sa-rota.com) | [info@sa-rota.com](mailto:info@sa-rota.com)

 Agroturismo Sa Rota d'en Palerm  @sarotaden









## MANCOMUNITAT PLA DE MALLORCA

📍 Carrer l'Hospital, 28. 07520 Petra

☎ 971 830 441

[www.mancomunitatplademallorca.net](http://www.mancomunitatplademallorca.net)

[oit@mancomunitatplademallorca.net](mailto:oit@mancomunitatplademallorca.net)

📷 @plademallorca

📘 Pla de Mallorca

✉ @mancomunitatpla

