EXPERIENCIAS UNICAS EN ANTEQUERA

Bienvenidos a una cuidada selección de experiencias donde la tradición, la cultura y el paisaje de Antequera se convierten en vivencias inolvidables. En este dossier hemos reunido a algunas de las empresas y artesanos más destacados de nuestra tierra, con el propósito de ofrecer un catálogo exclusivo de propuestas únicas.

Más que una simple guía de actividades, este documento es una invitación a descubrir la esencia de Andalucía a través de los cinco sentidos. Desde la serenidad de nuestros olivares milenarios hasta la excelencia y maestría de nuestros artesanos, cada experiencia ha sido seleccionada por su autenticidad, calidad y capacidad de emocionar.

A continuación, le presentamos a las empresas que dan vida a este proyecto, ofreciendo propuestas diseñadas para el viajero que busca lo extraordinario:

Globotur

RONCATO

Un vuelo en globo sobre Antequera es una experiencia incomparable que permite contemplar desde el cielo algunos de sus tesoros más emblemáticos: el perfil inconfundible de la Peña de los Enamorados, la singularidad geológica de El Torcal, el conjunto megalítico de los Dólmenes de Menga, Viera y El Romeral, la fértil Vega de Antequera y su casco histórico coronado por la Alcazaba.

Esta experiencia, enmarcada en un entorno reconocido como Patrimonio Mundial por la UNESCO, fusiona historia, naturaleza y paisaje en una panorámica única al amanecer. Volar en globo durante aproximadamente una hora ofrece una combinación perfecta entre emoción y serenidad, permitiendo disfrutar de una perspectiva privilegiada del territorio.

El servicio incluye múltiples prestaciones pensadas para garantizar una experiencia completa: brindis con cava, desayuno tipo picnic, agua durante el vuelo, grabación en vídeo de la experiencia, entrega de diploma acreditativo y obsequio conmemorativo. Asimismo, el vuelo cuenta con seguro de responsabilidad civil, asegurando los más altos estándares de seguridad.

Con una validez de 12 meses y opciones de flexibilidad en la reserva, esta propuesta se adapta a las necesidades del visitante. Una experiencia única pensada para quienes desean descubrir Antequera desde el cielo.

Contacto: 652 41 01 91.

https://globotur.es

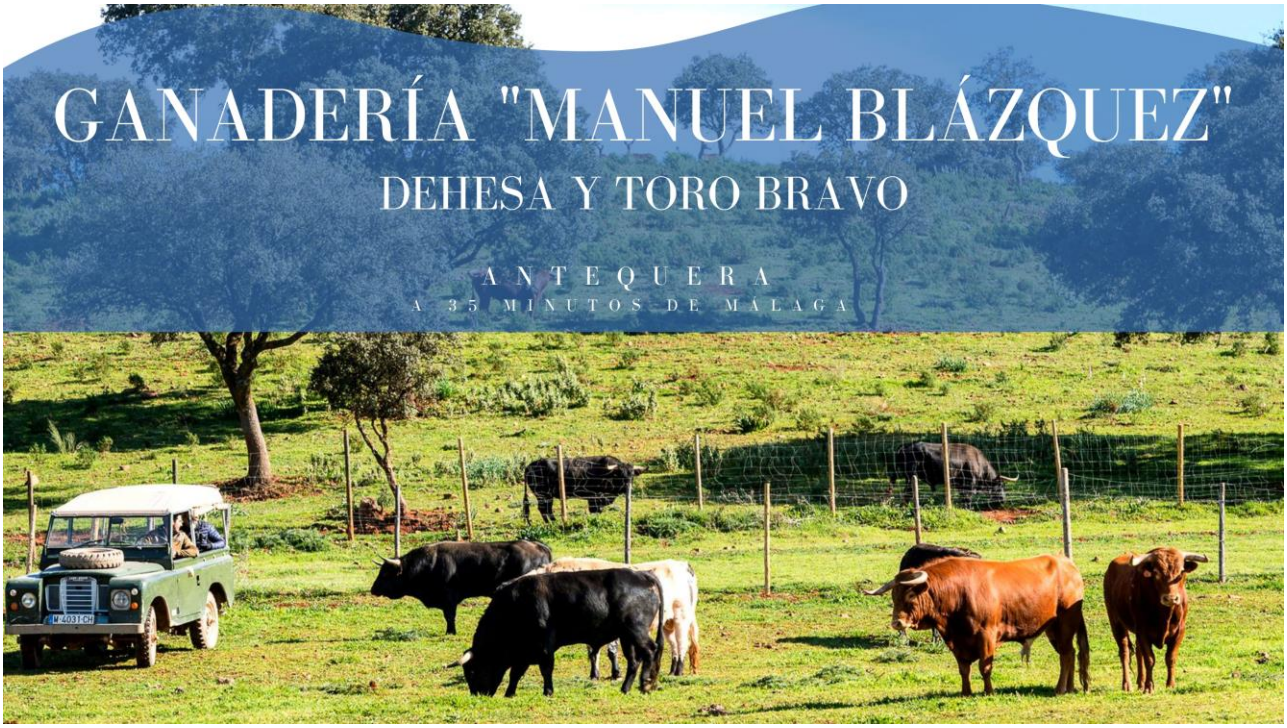
volarenglobo@globotur.es

Reservar con antelación donde podrá consultar todos nuestros precios y promociones.

Naturaleza y Aventura

Para los amantes del entorno natural, se proponen experiencias diseñadas para conectar con el paisaje en su estado más puro. Rutas a caballo por espacios protegidos y visitas exclusivas, permiten descubrir la grandeza del toro bravo en su hábitat natural, ofreciendo una inmersión auténtica en la naturaleza andaluza.

Dehesa de Toros Bravos. Manuel Blázquez


GANADERÍA "MANUEL BLÁZQUEZ"
DEHESA Y TORO BRAVO
ANTEQUERA
A 35 MINUTOS DE MÁLAGA

DESCUBRE CÓMO VIVE
EL TORO BRAVO
EN LA NATURALEZA.

CERCANÍA
CONOCIMIENTO
REALIDAD

UNA VISIÓN DIFERENTE
EN UN ENCLAVE ÚNICO

DEHESA

EXPERIENCIAS

Espacio Empresas
Espacios singulares de diferentes tamaños.
Reuniones, presentaciones y charlas en enclaves diferentes.

Rally Fotográfico
Fotógrafo profesional.

Taller de pintura en la dehesa
Pintor profesional.

La Berrea
Naturaleza animal en estado puro.

EXPERIENCIA
DEHESA Y TORO BRAVO

Recorrido guiado en vehículo (4x4 o remolque) por los cercados más importantes de la ganadería, accediendo al espacio donde viven los animales, de forma cercana pero segura, explicando detalles de su cría, alimentación selección, cuidados sanitarios, etc.

Recorrido a pie por la cuadra de caballos, instalaciones ganaderas, corrales y plaza de tientas, donde se explicarán igualmente detalles de cada espacio.

Copa de vino al finalizar.

2 horas aprox.

VISITA EN VEHICULO 4X4

Capacidad para 9 personas, y realizar la visita todos juntos.

Capacidad para 18 personas y realizar la visita en 2 turnos.

VISITA EN REMOLQUE

Capacidad para 25 personas, y realizar la visita todos juntos.

Capacidad para 50 personas y realizar la visita en 2 turnos.

VISITA GRUPOS DE 50 A 200 PERSONAS

Trabajamos por grupos, y cada grupo desarrolla una experiencia.

Toros, caballos, plaza de tientas y show cooking.

APERITIVOS Y COMIDAS

Podemos combinar las experiencias con gastronomía de la zona.

Aperitivo Campero
Comida Catering

TOROS Y CABALLOS

EXPERIENCIAS

Master Class de Toreo de Salón
Básica con nuestro equipo.
Novillero.
Matador de toros.

Tentadero profesional
Presenciar una tienta de verdad con un torero.
1 o 2 vacas.

Corrida de toros privada.
Presenciar una corrida privada con un macho y un profesional taurino.

Espectáculo Ecuestre
Doma Vaquera.

EMBAJADORES MÁLAGA
EXPERIENCES & TOURISM

Aprende de Toros

INFO@TOROSLASAUCEDILLA.ES
+34 676 909 910

Contacto: 677 32 43 86

www.embajadoresdemalaga.com

info@embajadoresmalaga.com

Visita Privada al Torcal de Antequera bajo la Luna Llena (VIP)

Esta exclusiva experiencia propone una ruta nocturna guiada por el Torcal de Antequera, donde la magia del paisaje se transforma bajo la luz de la luna. Acompañados por guías locales, los participantes descubrirán este paraje natural desde una perspectiva diferente, disfrutando además de uno de los atardeceres más espectaculares de la región.

Se trata de una ruta de aproximadamente 4 kilómetros, de nivel fácil, apta para personas con movilidad normal, aunque se desarrolla sobre terreno rocoso.

- **Duración:** 3 horas
- **Horario:** de 20:30 a 23:30 (aprox.)
- **Precio:** 190 € por grupo (de 2 a 10 personas)
- **Punto de encuentro:** Centro de Visitantes Torcal Alto

Fechas disponibles:

Mayo: 28, 29, 30 y 31
Junio: 26, 27, 28, 29 y 30
Julio: 25, 26, 28, 29 y 30
Agosto: 25, 26, 27, 28 y 29

Contacto: Senderosur.

951 08 08 41 / 691 43 95 53

www.senderosuraventura.com

info@senderosuraventura.com

Laberintus Park

Laberintus Park es uno de los planes más originales para disfrutar cerca de Antequera y descubrir el interior de Málaga de una forma diferente. Situado en Humilladero, en plena comarca de Antequera, este parque de ocio al aire libre propone una experiencia familiar, participativa y en contacto con la naturaleza, pensada para visitantes de todas las edades.

Su gran protagonista es el laberinto vegetal más grande de España y el único **Biotecnológico** del Mundo, un recorrido entre setos donde el visitante no solo debe encontrar el camino correcto, sino también participar en un juego interior que convierte la visita en una pequeña aventura. La experiencia combina orientación, observación, diversión y trabajo en equipo, por lo que resulta especialmente atractiva para familias con niños, grupos de amigos, escolares y visitantes que buscan una actividad distinta a pocos minutos de Antequera.

Además del laberinto, Laberintus Park cuenta con una zona de juegos tradicionales al aire libre, espacios de descanso, campo de lavanda, mirador central y zonas pensadas para disfrutar sin prisas de una mañana o una tarde en la naturaleza. La duración habitual de la visita puede variar según el ritmo

de cada persona, pero suele situarse entre 30 minutos y 2 horas dentro del laberinto, a lo que puede añadirse tiempo adicional en la zona de juegos.

El parque es pet friendly, por lo que permite disfrutar de la experiencia también con mascota. Esta característica encaja especialmente bien con la apuesta de Antequera por el turismo con animales de compañía y convierte Laberintus Park en una opción cómoda para quienes viajan en familia, en grupo o con perro por la provincia de Málaga.

Por su ubicación, Laberintus Park es también un complemento perfecto para una escapada por Antequera y su entorno. Puede combinarse en la misma jornada con una visita al centro histórico de Antequera, los Dólmenes, El Torcal, la Laguna de Fuente de Piedra o el Museo de los Belenes de Mollina. Su acceso es sencillo desde la A-92, lo que facilita la llegada tanto a familias como a grupos organizados y excursiones escolares.

Una propuesta diferente para quienes buscan naturaleza, juego, turismo familiar y experiencias singulares cerca de Antequera.

Duración orientativa: entre 30 minutos y 2 horas, según el recorrido y el ritmo de cada visitante.

Ubicación: Humilladero, comarca de Antequera.

Contacto: Laberintus Park.

634 025 100

www.laberituspark.com

hola@laberintuspark.com

Vanguardia Sensorial en el Corazón de Andalucía

Donde la alta cocina se fusiona con la historia y el entorno de Antequera para crear veladas memorables.

Arte de Cozina.

Nuestro proyecto gastronómico se articula en torno a un menú degustación con maridaje centrado en la cocina tradicional andaluza, elaborado a partir de productos de proximidad y basado en lo que denominamos “recetas recuperadas”. Esta propuesta busca no solo ofrecer una experiencia culinaria,

sino también dar a conocer la ciudad de Antequera a través de la historia de su gastronomía, enriqueciendo así la visita a su valioso patrimonio cultural.

En 2026 celebramos 30 años desde el inicio de este proyecto, fundado por Charo Carmona. El concepto de "receta recuperada" nace del trabajo de investigación que comenzó en la década de los 90, cuando ya se percibía una progresiva pérdida del recetario tradicional de la zona. Desde entonces, se ha llevado a cabo una labor de recopilación mediante entrevistas a personas mayores de Antequera y sus alrededores, rescatando recetas que, en muchos casos, solo se elaboraban en el ámbito doméstico y que han ido desapareciendo con el paso del tiempo. Esta problemática no es exclusiva de Andalucía, sino que se extiende a nivel nacional e internacional.

Paralelamente, colaboramos con instituciones académicas como la Universidad de Málaga, la Universidad de Córdoba o la Universidad de Granada, así como con especialistas en gastronomía tradicional andaluza, entre ellos Fernando Rueda. Gracias a estas colaboraciones, hemos podido profundizar en el origen de nuestras recetas, localizando referencias bibliográficas de gran valor histórico.

El menú degustación, que varía según la temporada, se presenta como una experiencia dinámica y didáctica. Cada pase es explicado en detalle, contextualizando su origen y elaboración. La presentación se realiza en español, con traducción simultánea al inglés cuando es necesario, y se complementa con material informativo entregado a los comensales. El maridaje también forma parte esencial de la experiencia, con una selección de vinos cuidadosamente elegidos y explicados, incluyendo referencias singulares y, en muchos casos, poco conocidas. Esta parte está respaldada por una sólida formación en ingeniería agronómica, viticultura y enología.

El espacio donde se desarrolla la experiencia es igualmente significativo: un patio cubierto con cristal perteneciente a una casa solariega de finales del siglo XVII, con la cocina a la vista. Este entorno crea una atmósfera íntima y auténtica, especialmente diseñada para disfrutar de la gastronomía en un contexto histórico y acogedor.

Desde 2017, contamos con el reconocimiento de la Guía Repsol, que nos ha otorgado un Sol Repsol, impulsándonos a seguir perfeccionando nuestra propuesta sin perder nuestra esencia: un espacio humilde, cuidado al detalle y centrado en la experiencia del cliente.

El menú se compone de seis pases y tres postres, todos ellos explicados y adaptados al ritmo de los comensales. Incluye además una degustación inicial de tres aceites de oliva de distintas variedades locales. El maridaje consta de cuatro vinos: un vino generoso seco como aperitivo, un blanco, un tinto y un vino dulce de Málaga.

La propuesta puede adaptarse a diferentes intolerancias o alergias alimentarias (gluten, lactosa, etc.), siempre que se comuniquen con la debida antelación. No obstante, no se recomienda para dietas veganas o vegetarianas estrictas, ya que las adaptaciones pueden desvirtuar parcialmente la esencia del menú.

La duración aproximada de la experiencia es de 2,5 horas, dependiendo del ritmo de los comensales. Se recomienda acudir con tiempo suficiente para disfrutarla plenamente. Nuestro horario de apertura es de 13:00 a 16:00, siendo aconsejable comenzar a primera hora.

El menú está especialmente diseñado para grupos reducidos, con un máximo de 20 personas, lo que permite ofrecer una experiencia más personalizada, aunque también está disponible para comensales individuales o parejas.

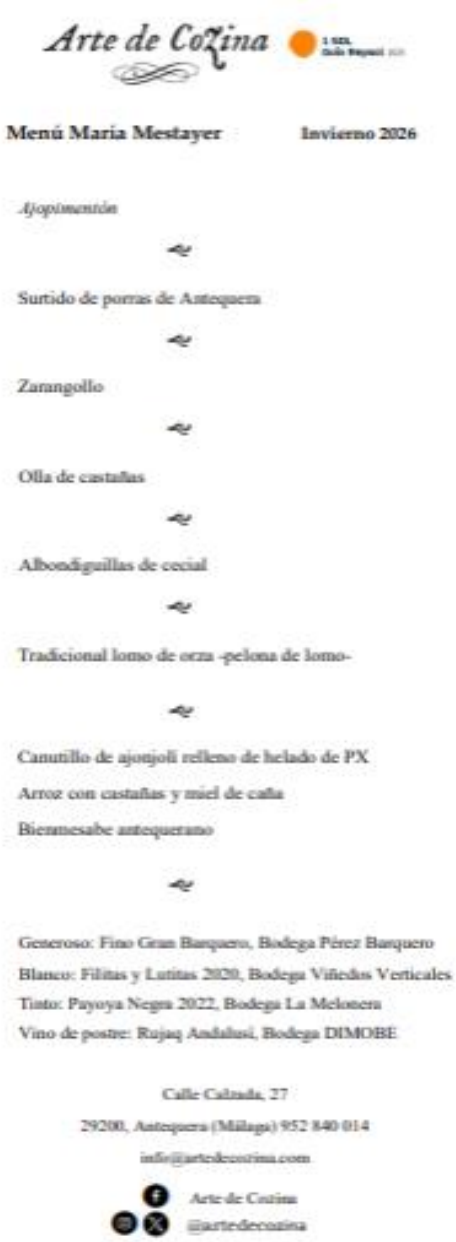
Se admiten modificaciones o cancelaciones hasta 48 horas antes del servicio. Pasado este plazo, se cerrará el número de comensales para garantizar una correcta planificación en cocina. En el caso de eventos en lunes, el cierre se realizará el viernes anterior. Asimismo, es imprescindible comunicar con antelación cualquier alergia o intolerancia.

El precio del menú para el año 2026 es de 115,00 €, IVA incluido.

Contacto: 952840014

www.artedecozina.com

info@artedecozina.com



Arte de Cozina

Menú María Mestayer Invierno 2026

Ajopimentón

Surtido de porras de Antequera

Zarangollo

Olla de castañas

Albondiguillas de cecial

Tradicional lomo de orza -pelona de lomo-

Canutillo de ajonjolí relleno de helado de PX

Arroz con castañas y miel de caña

Biennesabe antequerano

Generoso: Fino Gran Barquero, Bodega Pérez Barquero
Blanco: Filitas y Lutitas 2020, Bodega Viñedos Verticales
Tinto: Payoya Negra 2022, Bodega La Melonera
Vino de postre: Rujaq Andalusi, Bodega DIMOBE

Calle Calzada, 27
29200, Antequera (Málaga) 952 840 014
info@artedecozina.com
Arte de Cozina
@artedecozina

Gastronomía y Enología

Una cuidada selección de bodegas y almazaras invita a descubrir los sabores más auténticos de la región. Catas de aceite de oliva virgen extra, degustaciones de vinos locales y productos tradicionales como el emblemático mollete de Antequera se convierten en los pilares de una experiencia gastronómica que conecta con la esencia del territorio.

Bodega Cortijo La Fuente

Cortijo la Fuente
2015

VERMUT
ALAGA
FINO
málaga
DULCE Nº 12
DON PEPE
CORTIJO LA FUENTE

Ubicada en un entorno privilegiado, esta bodega ofrece experiencias enoturísticas diseñadas para grupos que deseen adentrarse en el mundo del vino.

Las visitas incluyen recorrido por el viñedo, explicación del proceso de elaboración, crianza y envejecimiento, así como catas guiadas:

- **Experiencia completa (grupos privados mínimo de 8-10 pax):**
  Cata de 5 vinos acompañada de comida de temporada
  Precio: 45 € por persona
- **Visitas programadas:**
  Cata de 3 vinos con aperitivos
  Precio: 30 € por persona

Las reservas requieren pago anticipado con al menos 7 días de antelación, con posibilidad de cancelación gratuita dentro de ese plazo.

En este último caso, cada mes proponemos algunas fechas de visitas o bajo petición del cliente.

Contacto: 663045906

www.bodegacortijolafuente.es

info@bodegacortijjolafuente.es

Bodega y Viñedos La Capuchina

Una bodega familiar que combina tradición, pasión y excelencia en cada una de sus propuestas enoturísticas.

Entre sus experiencias destacan: visitas guiadas, catas exclusivas, recorridos por viñedos, maridajes gastronómicos y actividades de turismo enológico activo.

- **Visita con cata:**
  Duración: 3 horas
  Incluye cata de 3 vinos con aperitivo
  Precio: 35 € por persona
- **Visita con cata y comida:**
  Duración: 4,5 – 5 horas
  Precio: 70 € por persona (mínimo 12 personas)

Al final de la visita se realizará una comida acompañada de la cata comentada de 3 de los vinos de la bodega.

Para grupos mayores de 15 personas o empresas se podrán concertar experiencias personalizadas: comida en el viñedo, cata vertical de vinos, taller de ensamblaje, taller de aromas, cata de uvas, cata de todos los vinos de la bodega, cata en el viñedo al atardecer.

Contacto: 651 58 79 56

www.bodegalacapuchina.es

visitas@bodegalacapuchina.es

Experiencia Cortijo de Pozo Ancho

En el corazón de la Vega de Antequera se alza el Cortijo de Pozoancho, una finca histórica cuyos orígenes se remontan a 1816. Testigo vivo de la evolución de la agricultura andaluza, hoy combina el respeto por la tradición con una firme apuesta por la sostenibilidad y la innovación.

Con cerca de 600 hectáreas dedicadas al cultivo del pistacho, se ha consolidado como la mayor finca de Andalucía y una de las más importantes de España. Este cultivo convive con 80 hectáreas de olivar de la variedad Hojiblanca, de donde nace nuestro exclusivo aceite de oliva virgen extra Acilia, reflejo del carácter y riqueza de esta tierra.

La experiencia Cortijo de Pozoancho es una invitación a adentrarse en el apasionante mundo del pistacho: su historia, su cultivo y los secretos que hacen de este fruto uno de los más valorados y complejos de la agricultura actual. Durante la visita, recorreremos también nuestro olivar para descubrir el proceso de elaboración de un auténtico aceite de pago, en una comarca con profunda tradición oleícola.

El recorrido incluye dos catas guiadas: una selección de distintas variedades de pistacho y otra de aceites elaborados a partir de diferentes tipos de aceituna, una oportunidad única para educar los sentidos y apreciar los matices de cada producto.

Además, visitaremos nuestro pequeño museo de interpretación de la agricultura andaluza, donde se exhibe maquinaria del siglo XIX que marcó el inicio de la revolución agrícola en la comarca.

La experiencia culmina con un picnic entre pistachos, en plena naturaleza, donde degustar una cuidada selección de chacinas, quesos y platos fríos típicos de Antequera.

Para completar la visita, disponemos de una tienda donde adquirir los productos elaborados en nuestra finca.

Duración: aproximadamente 3 horas.

Precio: 95 € por persona (mínimo 2 personas) 60 € sin picnic.

Reservas: exclusivamente con cita previa y según disponibilidad.

Contacto: 627 30 12 57

www.cortijodepozoancho.com

pgarcia@gslagro.es

DCOOP

Dcoop ofrece una interesante propuesta cultural a través de su museo, que alberga una almazara del siglo XVII y un molino romano datado entre los siglos I y V d.C.

La visita al museo es libre y gratuita. Para grupos (mínimo 15 personas), se organizan actividades adicionales como degustaciones de aceite de oliva o cursos de iniciación a la cata, guiados por profesionales que explican el proceso de producción y análisis organoléptico.

Contacto: 952 84 14 51 / 952 84 25 55

www.dcoop.es

esteban.carneros@dcoop.es

El Guiri Brewery, Cerveza Artesanal de Antequera

Una pequeña fábrica de cerveza artesanal en la ciudad de Antequera.

Ofrecemos visitas guiadas de la fábrica y catas donde se explica el proceso de elaboración y los visitantes realizan un recorrido sensorial de nuestras cervezas.

En la cata podrás degustar cuatro tipos de muestras cervezas, haciendo enfoque en el sabor, aroma y color de cada una.

Si deseas tener una experiencia única y organizar alguna actividad con nosotros, ponte en contacto.

Precios: 17€/ persona

Mínimo 5 personas

Máximo 12 personas

Duración: 2h 30min

Contacto: 624405122

www.elguiribrewery.com

Escuela Flamenca. Plaza de Toros de Antequera.

Alma Una experiencia flamenca auténtica, viva y profundamente emocional “Proyecto Alma” no es solo un espectáculo de flamenco, es una vivencia artística que nace del corazón y se expresa con la fuerza del cante, la precisión del toque y la belleza del baile. Cada presentación es una inmersión en la esencia más pura del arte flamenco, donde la pasión y la tradición se encuentran con la

sensibilidad contemporánea para emocionar a todo tipo de público. Nuestro proyecto está formado por artistas profesionales con amplia trayectoria, capaces de adaptar su energía, repertorio y puesta en escena a diferentes contextos: desde eventos privados y celebraciones culturales, hasta festivales, presentaciones institucionales o experiencias turísticas. Cada actuación es diseñada a medida, ajustándose no solo a la atmósfera deseada, sino también al presupuesto disponible, sin perder un ápice de calidad ni autenticidad. Proyecto Alma es elegancia, raíz y emoción. Es el eco de una soleá, el taconeo firme en una bulería y la dulzura de una guitarra que acaricia el aire. Es un espectáculo que no solo se ve y se escucha: se siente. Ya sea en un escenario, una bodega, un hotel o un espacio íntimo, llevamos el alma del flamenco allá donde nos necesiten. Porque creemos que el arte, cuando se hace desde lo profundo, puede transformar cualquier instante en un recuerdo inolvidable.

El arte que se siente, se vive y se comparte

Ya sea en un escenario, una bodega, un hotel o un espacio íntimo, llevamos la esencia del flamenco allí donde se nos requiera. Nuestra propuesta convierte cada lugar en un punto de encuentro con la emoción, donde el arte, nacido desde lo más profundo, transforma cada instante en un recuerdo inolvidable.

El cante, el toque y el baile aparecen de forma natural y sorprendente a lo largo de la experiencia, sin necesidad de conocimientos previos por parte del público. Esta espontaneidad permite a los visitantes descubrir el flamenco de una manera cercana, auténtica y completamente envolvente.

Más allá del espectáculo, nuestra misión es acercar el flamenco a todos los públicos, convirtiéndolo en una vivencia accesible y enriquecedora. Por ello, complementamos nuestras actuaciones con actividades culturales y educativas que permiten comprender y disfrutar este arte desde una perspectiva más profunda.

Entre nuestras propuestas destacan las masterclass flamencas, diseñadas para que los participantes se inicien de forma amena en los fundamentos del cante, el baile o el ritmo, conectando directamente con la pasión y la riqueza cultural del flamenco.

Una invitación a descubrir, sentir y formar parte de una de las expresiones artísticas más universales del sur de España.

Contacto: 635125408

www.anapastrana.com

ana.bailaora@hotmail.com

Reservar con antelación donde podrá consultar todos nuestros precios y promociones.

Este dossier representa una puerta de entrada a experiencias auténticas, cuidadosamente diseñadas para descubrir Antequera desde una perspectiva única, donde tradición, naturaleza, gastronomía y cultura se unen para crear recuerdos inolvidables.