vinetur

# Abadía Retuerta abre su verano en el Duero entre huerto, piscina y lavanda

El hotel articula su propuesta estival con menú ligado al terreno, rutas en Fat-Bike y catas en bodega

martes 25 de agosto de 2026



Abadía Retuerta LeDomaine, hotel de cinco estrellas y bodega situado en el valle del Duero, ha articulado su oferta de verano alrededor del huerto, el vino y las actividades al aire libre. El establecimiento, ubicado a menos de dos horas en coche de Madrid, se asienta en una finca de más de 700 hectáreas, de las que 192 están dedicadas al viñedo, en torno a una abadía del siglo XII.

Uno de los ejes de esa propuesta es el Huerto de los Monjes. La empresa informa de que este espacio ocupa 6.400 metros cuadrados y reúne más de 150 variedades de frutas, verduras, legumbres y plantas aromáticas tradicionales. Esa producción abastece cada día a los restaurantes del hotel y marca la línea gastronómica de la temporada.

El producto del huerto llega de forma directa a Vinoteca, la taberna castellana contemporánea del establecimiento, dirigida por el chef ejecutivo Ramón García. Abadía Retuerta señala que la nueva propuesta gastronómica se ha desarrollado junto al Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACyL) con la recuperación de variedades agrícolas tradicionales.

La alubia trigaza abre ese recorrido culinario. Se trata, según precisan desde la casa, de una legumbre autóctona recuperada del banco de germoplasma de ITACyL y cultivada en la propia finca, que se sirve en forma de hummus. El menú continúa con gazpacho de remolacha recién recolectada, lubina en salazón con cacahuete, canelón de lechazo con bechamel de oveja y un postre elaborado con avellanas de pequeños productores del entorno. La bodega añade que los platos se acompañan con una selección de sus vinos.

La oferta estival se extiende también al exterior. La piscina del hotel se encuentra entre viñedos, jardines y campos de lavanda, dentro de una finca que abre distintos recorridos por senderos que cruzan viñas, bosques, lagunas y miradores naturales.

Los huéspedes pueden realizar esas rutas en bicicletas eléctricas Fat-Bike. Abadía Retuerta explica que el itinerario incorpora un aperitivo campestre con productos artesanos de Castilla y León y uno de los vinos con DOP de la bodega. Después, la visita continúa en la sala de elaboración, las salas de barricas y una cata comentada de tres vinos de la casa.

La floración de la lavanda ocupa otro lugar central en la programación de verano. El hotel detalla que esta actividad permite recorrer los caminos de cultivo, conocer la flora y la fauna del entorno y participar en la recolección manual de las flores. Esas flores se destinan después a un proceso de destilación realizado con métodos tradicionales.

La empresa subraya que el vino acompaña toda la estancia, no solo en la mesa y en la visita a la bodega, sino también en las salidas por la finca y en las actividades al aire libre. Abadía Retuerta dispone de 30 habitaciones distribuidas en más de 8.000 metros cuadrados y cuenta con más de 900 años de tradición vinícola, además de una DOP propia.

La compañía recuerda además que el hotel cuenta con tres Llaves Michelin y la certificación Green Globe, y que la bodega ocupa la octava posición en The World’s Best Vineyards 2024.