

Asociación: HUESCA ZONAS TURISTICAS (<http://www.ecoturismoaragon.com/huesca.htm>).

Casa Rural CASA LA BUHARDILLA

Datos Generales

Descripción: Casa antigua rehabilitada en piedra en la plaza del Ayuntamiento. Ofrece casa unifamiliar de dos plantas:

1ª planta: 1 baño, 1 matrimonio, salón grande con sofá cama, cocina.

2ª planta: 2 Habitaciones dobles abuhardilladas, baño. .

Casa-Duplex.

En planta calle cuenta con gran salón comedor equipado con TV, como se aprecia en imagen con salida amplia terraza que dá a la calle principal. Cocina totalmente equipada con vitrocerámica, microondas, y frigorífico. En la habitación principal se encuentra cama de 135 cms., con armario empotrado y aseo con ducha.

La segunda planta es abuhardillada donde encontraremos dos habitaciones con camas de 90 y 105 cms. respectivamente, ambas con armario empotrado, un pequeño armario en pasillo, donde se hallan los utensilios de limpieza y lavadora y un baño completo con bañera. Decoración cuidada y adecuada al entorno. En el precio se incluyen sábanas, toallas, enseres de cocina, electricidad, agua caliente, calefacción e IVA. Abierto todo el año.

<table width="200" cellspacing="1" cellpadding="1" border="1" align="" summary="">

<tr>

<td bgcolor="#ffff99">PRECIOS</td>

<td></td>

<td bgcolor="#99ff99">OFERTAS</td>

</tr>

</table>

Capacidad: 6 personas

Acceso: Acceso en coche

Localización: Casa al centro del pueblo

Categoría 0

Precio Mínimo / Día: 90.00 € ½ / 2 personas

Servicios: Limpieza

Situación

En el centro del núcleo urbano

Dirección: Torla CP 22376

GPS: ([googlemap](#)) **Latitud:** 42° 37' 41.3500" N **Longitud:** 0° 6' 42.4000" W **Altitud:** 1042 m.

Distribución

En dos plantas

Dormitorios: 3 ()

Baño exterior extra: 1

Salón extra: 1

Equipamiento: Animales, Batidora, Cafetera, Calefacción, Cocina, Lavadora, Televisión, Horno,

Microondas, Tostadora

Otros servicios

Especialidad en:

- Cordero criado en prados de la zona.

- Ternera con denominación de origen del valle de Broto.

También encontrar una amplia variedad de embutidos de elaboración propia, de la zona y de todo el territorio de Aragón, como son: Longanizas de Aragón frescas y curadas, Chorizos frescos, Butifarras, Morcillas, Tortetas, Hamburguesas, Salchichas, Croquetas, así como chorizos curados dulces y picantes, de jabalí, picantes, de ciervo, migas aragonesas, patés de ciervo y jabalí, quesos curados y semicurados de oveja, cabra y vaca.

Punto de encuentro

Llamar por teléfono

Fotos



Anotaciones