



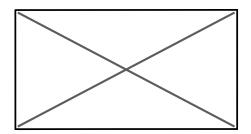


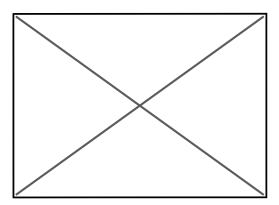
Inicio Destinos Galeria	Contacto
-------------------------	----------

Nueva Zelanda

Requisitos para trabajar en Nueva Zelanda

- ✓ Visa: Working and Holiday hasta 35 años Con Pasaporte Italiano (Mas info Aquí) Con Pasaporte Argentino (Mas info Aquí)
- ✓ Visa: Permit Work Con contrato de empleo





Rugby: Todo un estilo de vida

Si buscas una experiencia diferente dentro de un deporte, y mas si te gusta el rugby, Nueva Zelanda es la mejor opción.

Así como nosotros a los 2 años nos regalan una pelota de futbol, a los 10 jugábamos en la calle un picadito y, ya mas grandes, los sábados alquilamos una canchita para jugar con amigos o compañeros de trabajo, ellos hacen lo mismo pero con una "Ovalada" Existen miles de paginas donde podes postularte para encontrar equipo. Las mismas informan sobre que clubes están en búsqueda y que posiciones solicitan. Así mismo, los requisitos y lo que ofrece cada Rugby Club.

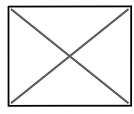
Sin mas, aquí te dejo el link de la pagina mencionada para que puedas chusmear un

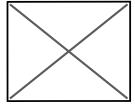
https://www.insiderunning.com/

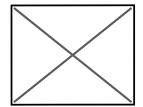
Lugares que no te podes perder...

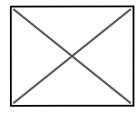
- Auckland
- 🖒 Tauranga
- ☆ Taupo
- Picton
- ♠ Abel Tasman

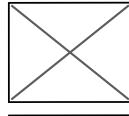
- Milford Sound
 Mi

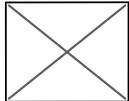


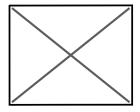


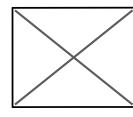




























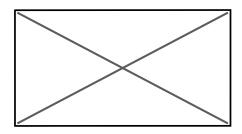
Inicio	Destinos	Galeria	Contacto

España

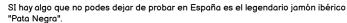
Requisitos para trabajar en España

Visa: Working and Holiday hasta 35 años Con Pasaporte Argentino (Mas info Aquí)

Pasaporte de la Comunidad Europea Cualquier pais que se encuentre bajo el tratado europeo



Excitante gastronomía local



Viste cuando hablan del manjar de los dioses? Bueno, un escalón arriba. Una vez que lo probas, todos los demás pasan a ser uno mas del montón.

Muchos bares, restaurantes y cafeterías cuentan con tapas. Están son un acompañamiento, digámosle un aperitivo, que te traen cuando pedís una cerveza o una

Puede ser desde aceitunas o algún snack hasta sándwich de jamón ibérico, tortilla de papa o estofado.

Incursionando en la enología local, cuentan con sectores de producción.

En argentina nosotros nos guiamos mas por la cepa de este, siendo Malbec, Cabernet Sauvignon o Syrah. Pero aca la mayoria de las cepas son de uva Tempranillo pero estan totalmente destacadas las reghiones de produccion

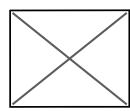
Encontramos los vinos Ribera del Duero, con gran cuerpo, agresivos al paladar y a veces

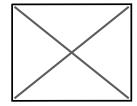
Y vinos Rioja, los cuales son el camino contrario del anterior, suaves de cuerpo y muy amables al paladar.

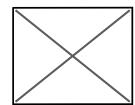
Lugares que no te podes perder...

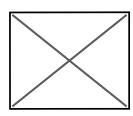
- Madrid
- Barcelona
- 🖒 Málaga
- r∕> Sevilla

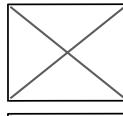
- 🖒 Zaragoza
- ☆ Salamanca
- 🖒 Bilbao
- ♠ Oviedo



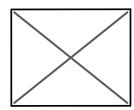


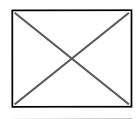












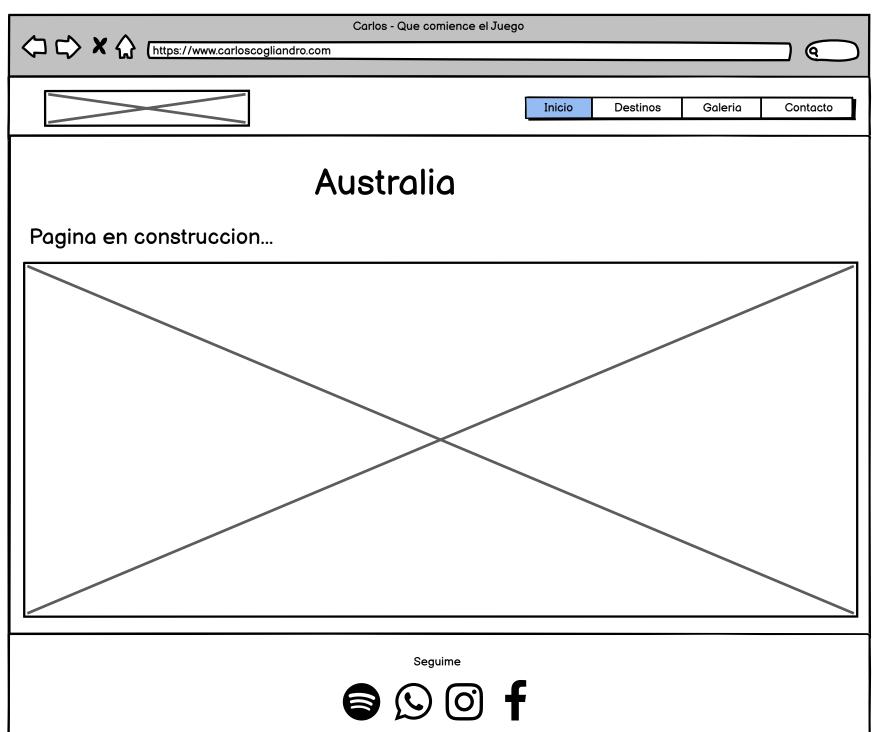






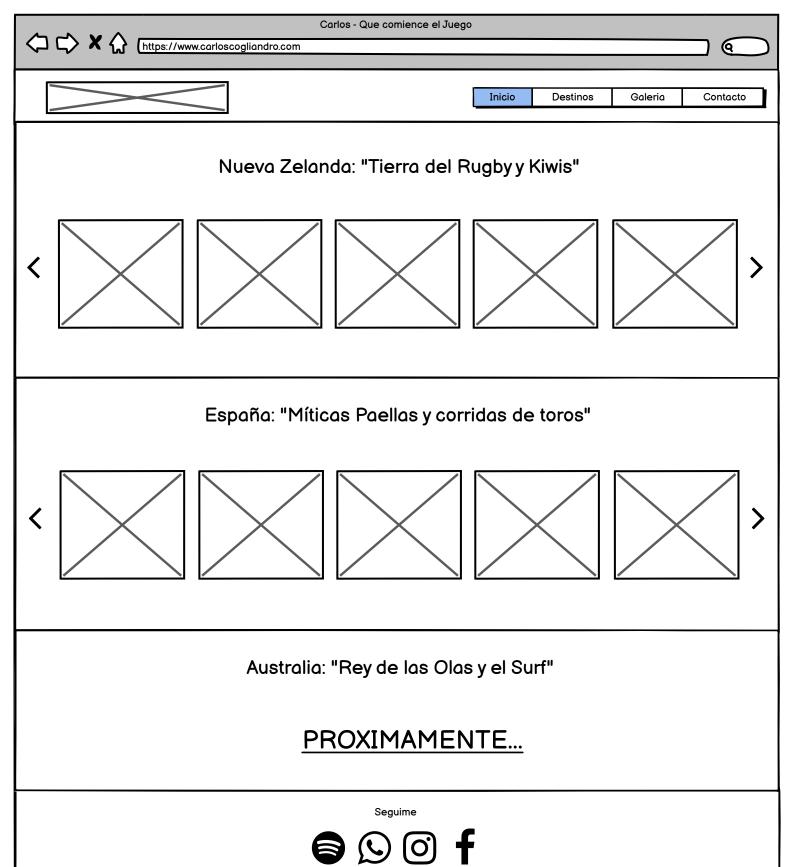






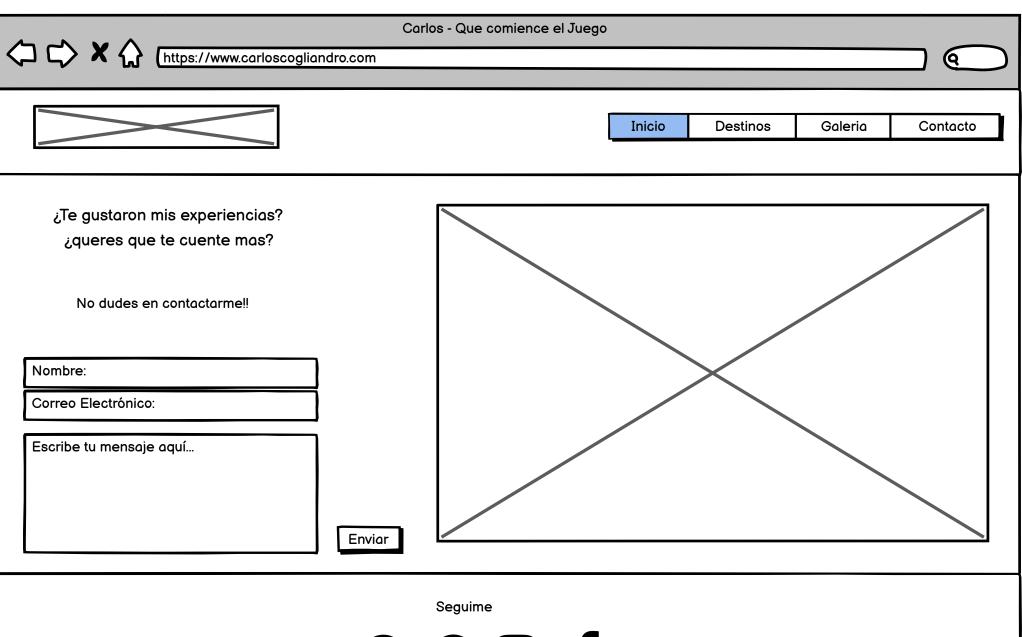
© Copyright - Carlos Cogliandro

Todos los derechos reservados.



© Copyright - Carlos Cogliandro

Todos los derechos reservados.





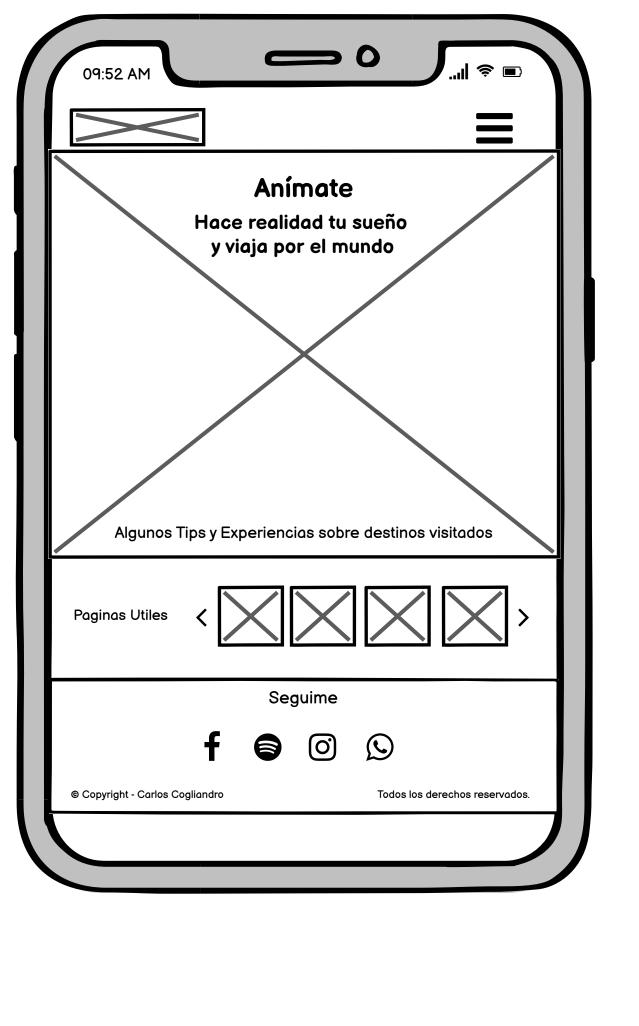


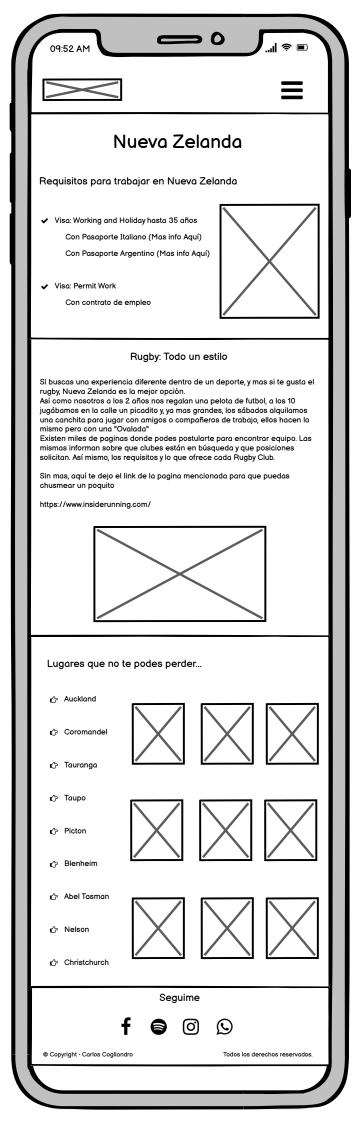




© Copyright - Carlos Cogliandro

Todos los derechos reservados.







Excitante gastronomía local

Cualquier pais que se encuentre bajo

SI hay algo que no podes dejar de probar en España es el legendario jamón ibérico "Pata Negra".

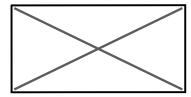
Viste cuando hablan del manjar de los dioses? Bueno, un escalón arriba. Una vez que lo probas, todos los demás pasan a ser uno mas del montón.

Muchos bares, restaurantes y cafeterías cuentan con tapas. Están son un acompañamiento, digámosle un aperitivo, que te traen cuando pedís una cerveza o una copa de vino.

Puede ser desde aceitunas o algún snack hasta sándwich de jamón ibérico, tortilla de papa o estofado.

Incursionando en la enología local, cuentan con sectores de producción. En argentina nosotros nos guiamos mas por la cepa de este, siendo Malbec, Cabernet Sauvignon o Syrah. Pero aca la mayoria de las cepas son de uva Tempranillo pero estan totalmente destacadas las reghiones de produccion Encontramos los vinos Ribera del Duero, con gran cuerpo, agresivos al

paladar y a veces asperos. Y vinos Rioja, los cuales son el camino contrario del anterior, suaves de cuerpo y muy amables al paladar.



Lugares que no te podes

- ☼ Barcelona







🖒 Málaga

Sevilla

🖒 Tarifa







Gibraltar



☆ Salamanca







ເ⊅ Bilbao

Seguime









© Copyright - Carlos Cogliandro

