



# TURQUÍA

Zandra Juan  
VIAJES & EXPOS

## Cocina entre continentes

## 12 DÍAS / 11 NOCHES

### ITINERARIO PREVISTO

#### día 1 ESTAMBUL

Llegada a Estambul. Traslado privado del Aeropuerto de Atatürk al hotel. Alojamiento en el The Marmara Pera Hotel o similar.

Tiempo libre para descansar del viaje. Por la tarde, y a la hora acordada, salimos del hotel para hacer la visita de la ciudad.

Iniciaremos nuestro recorrido paseando por la calle peatonal Istiklal, una de las avenidas más famosas y elegantes de la ciudad, situada en pleno barrio de Péra, antiguo distrito donde vivían los comerciantes genoveses y venecianos en época bizantina, y en la que encontramos un antiguo tranvía todavía en funcionamiento. Paseamos por los barrios de Péra y del Gálata, situados en la parte europea y norte del casco antiguo, divididos de éste por el conocido “Cuerno de Oro”, un estuario natural que ayudó a proteger la ciudad durante dos mil años.

En el paseo nos dirigimos a Sensu Gálata, un característico comercio abarrotado de gran cantidad de productos autóctonos de calidad, y en donde podemos disfrutar los primeros sabores de la ciudad mediante una pequeña cata de vinos locales -tres copas de vino tinto y tres de vino blanco- con degustación de quesos y charcutería local. Durante el paseo también seremos testigos de la belleza de la Torre de Gálata, una magnífica torre de defensa construida por los bizantinos en el siglo XII y que domina el horizonte de Estambul. Posteriormente pasaremos por el mercado de Istiklal, importantísimo mercado de pescado situado en el llamado “Pasaje de las Flores” (Çiçek Pasajı). Se trata de una galería a la cual acuden los restaurantes más importantes de la ciudad en busca de proveedores o ingredientes para sus platos, y al mismo ocupada por las mesas de varios restaurantes de comida tradicional turca, ideal para cenar y donde el raki (licor a base de anís) corre en abundancia. Las calles adyacentes están igualmente atestadas de tabernas populares turcas conocidas como meyhane.

Para cenar entraremos en una taberna típica turca (meyhane)- Sevic Restaurant- para degustar distintos tipos de pescado además del raki. El menú del restaurante es el siguiente:

- Entrantes a compartir: Hojas de parra rellenas, anchoas, puré picante de tomate, yogur denso con ajo y hierbas secas (haydari), puré de habas, ensalada de espinacas y frijoles blancos.
- Hojaldre frito con queso, rodajas fritas de calabacín y calamar frito.
- Lubina o dorada a la plancha.
- Postre.

Tras la cena, alojamiento en el hotel.

#### día 2 ESTAMBUL

Desayuno en el hotel. A la hora convenida nos desplazaremos en dirección al barrio de Karakoy, donde se encuentra una de las pastelerías más reconocidas y afamadas de Estambul: Gulluoglu Baklavacis. Aquí probaremos sus distintos pasteles de hojaldre elaborados a partir de carne, queso, verduras o frutos secos. En cuestiones gastronómicas, esta pastelería es considerada como una de las mejores del mundo por su elaboración de pasteles de hojaldre turcos, siendo adaptada su receta originaria por muchas culturas y regiones del planeta.

Continuaremos por el barrio de Karakoy para detenernos y descansar tomándonos una taza de café turco, bebida muy típica del país, con un alto grado de cafeína concentrada y que se sirve en pequeñas tazas muy características sin asa alguna.

A continuación, cruzaremos el Cuerno de Oro a través del puente de Gálata y llegaremos al barrio de Eminönü, el corazón de la antigua ciudad amurallada de Constantinopla y casco histórico de Estambul. Visitaremos el Bazar de las Especies, también conocido como el Mercado Egipcio, famoso mundialmente por ser el más antiguo de la ciudad, sus coloridos, sonidos y aromas exóticos. Aquí tendremos la oportunidad de probar varios tipos de quesos y dulces, así como comprar distintos tipos de especias, café turco, etc. A mediodía visitaremos la mundialmente distinguida Santa Sofía, que fue construida por el emperador Justiniano en el siglo VI como basílica patriarcal ortodoxa y convertida en mezquita por los turcos otomanos tras la caída de la ciudad mil años después. También veremos la bella Mezquita Azul, edificio de suprema elegancia y famoso por sus numerosos minaretes, así como por el interior decorado con azulejos de Iznik, construido sobre los restos del Gran Palacio de Constantinopla y cercano al antiguo hipódromo, que también visitaremos, ahora convertido en plaza y cuyos restos son bien visibles. Tiempo libre para almorzar.

Nuestra última parada será el Gran Bazar, el mercado cubierto más grande del mundo con más de 4.000 tiendas en sus 58 calles. En él tendremos tiempo para desaparecernos en este laberíntico lugar y examinar toda cantidad de productos que cambian de manos continuamente, entre joyería, orfebrería, alfombras y especias. Tiempo libre y alojamiento en el hotel.

### día 3 ESTAMBUL

Desayuno en el hotel. Hoy en día, el legado culinario turco es un tapiz de sabores, reforzado con placeres otomanes, y refrescado con la inspiración de Anatolia. Aprenderas los secretos de nuestra cocina pocas veces experimentada por extranjeros con recetas de toda Turquía. Con nosotros, aprenderás a cocinar una comida casera y tradicional en una casa turca.

En nuestro desplazamiento visitaremos una antigua tienda de especias que lleva cinco generaciones dedicándose a este negocio en el Mercado de Especies. Ahí tendremos una sesión privada para probar especias, algunas diseñadas por la casa.

Tras la pequeña visita a este comercio y en dirección a la clase, nos embarcaremos para realizar un pequeño paseo de hora y media a través del estrecho del Bósforo. De este modo podremos admirar claramente las fantásticas construcciones a orillas del estrecho; entre mansiones, minaretes, mezquitas, palacios y fortalezas. Después del trayecto pasaremos a la parte asiática de la ciudad. Ya en la parte oriental nos dirigimos a casa de la chef la Sra. Selin Rozanes, que nos dará una clase magistral como introducción a la cocina tradicional turca. Durante la clase prepararemos un menú con comidas caseras y tradicionales, para después degustar todo aquello que hayamos cocinado.

- El menú de la clase de cocina será el siguiente:
- Empanada de hojaldre con queso (Muska boregi).
- Puerros o judías verdes cocinadas en aceite de oliva.
- Berenjenas rellenas de carne (Karniyarik).
- Tabulé turco (Tabbouleh kisir).
- Albaricoques rellenos de crema y pistacho.

Después del almuerzo continuamos por el barrio de Kadıköy, lugar de negocios, zona comercial y punto de paso para los habitantes de Estambul que viajan del lado asiático de la ciudad al europeo y viceversa. Antiguamente fue una ciudad vecina de Constantinopla conocida como Calcedón o Calcedonia, topónimo del cual podría provenir su actual nombre. Uno de los atractivos principales de Kadıköy es la existencia de un mercado con una gran variedad de pescados y mariscos frescos, así como variedades de quesos, frutos secos, verduras y frutas de calidad. Aquí vamos a probar una variedad de comida callejera local. Volvemos al hotel para descansar.

A la hora indicada saldremos para cenar en el restaurante Meze by Lemon Tree, situado en el mismo barrio de Kadıköy. Este restaurante está especializado en los meze, una selección de aperitivos o platos pequeños que se sirven antes de la comida principal, y se trataría en España de lo que conocemos como pinchos o tapas, o los finger foods que toman en Estados Unidos. Aquí probaremos un menú degustación a compartir.

Regreso y alojamiento en el hotel.

#### día 4 ESTAMBUL – ÇANAKKALE (ÇALÍPOLI)

Desayuno en el hotel. A la hora acordada salimos del hotel y nos dirigimos al septentrional barrio de Rumelihisari para desayunar en el Café Rumeli Kale un típico desayuno turco. Este café está ubicado a orillas del Bósforo y cerca de la Fortaleza de Rumelia, la cual da nombre al barrio y fue construida por el sultán Mehmed II conquistador de Constantinopla- entre 1451 y 1452, poco antes de la caída de la ciudad en manos turcas. Un típico desayuno turco incluye:

- Quesos y aceitunas.
- Ensalada de queso.
- Puré de salsa de pimiento rojo, tomate y pepino con nueces y especias (Acuka).
- Huevos tipo turco con tomate, pimientos o huevos fritos con salchicha (Menemen).
- Zumos de Naranja.

Después de desayunar saldremos hacia la península de Galípoli, situada en las orillas del lado europeo del estrecho de los Dardanelos, trayecto que durará entre cuatro y cinco horas. Durante la ruta nos detendremos a almorzar en Tekirdağ, capital de la provincia con el nombre homónimo y de la región de Mármara, situada a 135 km de Estambul. En ella, tendremos la oportunidad de probar un plato típico regional que consiste en albóndigas especiales a la plancha, llamadas Tekirdağ köftesi, que vienen con una salsa roja picante. Después de la comida tradicionalmente seguimos con un queso dulce, especial de la misma zona. Tekirdağ es famosa también por su raki, considerado uno de los mejores por utilizar las uvas frescas para obtener un licor de alta calidad. Tras almorzar visitaremos Galípoli, península donde los británicos sufrieron una terrible derrota durante la Primera Guerra Mundial (1914-1918) e históricamente uno de los puntos estratégicos más importantes del Mediterráneo. Se dice que la mítica Guerra de Troya se desató en parte (además de la célebre belleza de Helena) por el control de sus estrechos. Para finalizar la jornada visitaremos una de las mejores bodegas de Turquía, las bodegas Suvla, en la localidad de Eceabat, donde probaremos varios tipos de vinos locales y de la región. Estas bodegas fueron visitadas por Joan Roca, jefe de sala de El Celler de Can Roca (mejor restaurante del mundo en 2013 y llevado junto con sus otros dos hermanos), durante una gira en el año 2015. Nuestra degustación en Suvla incluye 5 tipos de vinos, un plato de quesos y bruschetta.

A continuación, nos trasladaremos al Hotel Kum, situado frente a la costa Mediterránea en plena península de Galípoli. Cena buffet y alojamiento en el hotel.

#### día 5 ÇANAKKALE (ÇALÍPOLI) – MONTE IDA

Desayuno en el hotel. A la hora indicada, saldremos hacia el Estrecho de los Dardanelos, y durante un trayecto en ferry de 45 minutos de duración, atravesaremos el estrecho por el mismo lugar en que lo hicieron Alejandro Magno y sus ejércitos al invadir el Imperio persa, con la diferencia que él usó una larga pasarela formada por ciento sesenta galeras alineadas.

Una vez con el pie en Asia saldremos hacia las ruinas milenarias de Troya, también conocida como Ilión, que tan sólo su nombre evoca leyendas y tragedias. Destruída en la famosa Guerra de Troya descrita en el poema épico de Homero, la Ilíada, sus ruinas permanecieron en el olvido hasta ser descubiertas en 1871 siendo proclamadas Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO en 1998. Tiempo libre para almorzar. A continuación, tras almorzar y de camino a nuestro hotel, haremos una visita panorámica del Monte Ida, antigua región histórica también conocida como Tróade. Ésta es una cadena montañosa de franca belleza, considerada como un lugar inspirador de numerosos episodios mitológicos de la historia griega. Cruzaremos esta región en dirección al sureste, a la lugareña villa de Çamlıbel (al pie del Monte Ida y cercana al pueblo costero de Akçay), donde se encuentra el Hotel Zeytinbagi donde nos alojaremos. Cena y alojamiento en el hotel.

#### día 6 MONTE IDA – SIRINCE

Desayuno en el hotel. Tras desayunar, y a lo largo de la mañana, tendremos nuestra clase culinaria de cocina egea en las instalaciones del hotel, cuyas cocinas disponen de muy buena fama. Posteriormente almorzaremos lo cocinado. El menú previsto en esta clase de cocina será el siguiente:

- Empanada con hierbas de Egeo y hortalizas del jardín del hotel.
- Bolas de Lor - un tipo especial de queso fresco.
- Pescado de temporada.
- Postre de miel y sésamo relleno de queso.

Después del almuerzo continuaremos nuestra ruta hacia el pueblo de Sirince (cuyo nombre significa “pueblo agradable”), situado a poco más de cien kilómetros al sur de Esmirna, en la costa egea. El trayecto durará alrededor de unas cuatro horas. En Sirince los griegos dejaron un patrimonio importante a los actuales residentes: el cultivo de olivares y viñas que ofrecen exquisitos sabores, únicos en la zona. En su atmósfera se puede respirar un aire añejo y evocador de tiempos más antiguos, pues la ley de protección del entorno obliga a mantener la uniformidad de la estructura clásica en la construcción de nuevos edificios. Cena libre y alojamiento en el Hotel Nisanyan Evleri o similar.

## día 7 SIRINCE – PAMUKKALE

Desayuno tradicional egeo en el hotel, que consiste en variados tipos de quesos, aceitunas, tomate, pepino, aceite de oliva, huevos, mermelada y salsas especiales de tomate y pimientos rojos. Tras desayunar saldremos para visitar Éfeso, antiguamente un importantísimo centro cultural, religioso y comercial del mundo griego y posteriormente romano, y cuyas ruinas actualmente constituyen una de las mayores atracciones turísticas del Egeo. Estructuras impresionantes han ido sobreviviendo al paso de los siglos como la fachada de la Biblioteca de Celso, el Templo del emperador Adriano, el Odeón y el Gran Teatro, entre otros. Después de la visita a Éfeso y de camino a Pamukkale nos detendremos para almorzar en Ortoklar. En este pueblo probaremos una especialidad local, el shish kebab de cordero. Este plato consiste en un palito de metal o madera con pequeños bloques de varios tipos de carne o pescado (especialmente pez espada) con o sin vegetales, asados en una parrilla. Además de realizarse con carne cordero también es común hacerlos con ternera, oveja, cordero o pollo. Posteriormente visitaremos una fábrica de aceite de oliva de la zona para conocer uno de los productos más característicos de todas las gastronomías mediterráneas. Proseguiremos hacia Pamukkale, en turco “castillo de algodón”. Este emplazamiento es mundialmente conocido por sus manantiales de agua caliente y sus sedimentos de sales calcáreas, que bajan en forma de cascadas por la ladera de la montaña, lo que da la sensación de estar ante una catarata congelada. Estas formaciones también adquieren el aspecto de terrazas de travertinos en forma de medialuna que contienen una capa de agua poco profunda dispuestas en el tercio superior de la ladera formando escalones, que oscilan de 1 a 6 metros de altura, o enormes estalactitas que sostienen y unen estas terrazas. En ruta visitaremos también Hierápolis, urbe griega reconstruida en tiempos romanos cuyas ruinas como el teatro, su monumental fuente o las puertas de acceso a la ciudad, son de las más impresionantes de Turquía. Llegada a Pamukkale, cena y alojamiento en el Hotel Richmond o similar.

## día 8 PAMUKKALE – ÜRGÜP (REGIÓN DE CAPADOCIA)

Desayuno en el hotel. Salida hacia la región histórica de Capadocia, en el centro del país, vía Konya (la antigua Iconia), capital del Imperio selyúcida turco, conocida también por ser cuna de la cofradía de los Derviches giradores o mevlevíes, notorios por sus trajes característicos y sus rituales, que pueden ser la repetición de frases sagradas, la búsqueda de un estado de hipnotismo y sobretodo sus danzas giratorias. Visitaremos Konya, ciudad que en su día gobernó un extenso imperio que iba desde Anatolia a Afganistán (siglos XII-XIII) y su Mausoleo de Mevlana, también conocido como Yalal ad-Din Muhammad Rumi (1207-1273), célebre poeta místico del Islam y fundador de la orden de los Derviches. Konya también es famosa por el firin kebab, su plato local hecho con un tipo de cordero asado cocinado en terracota. A continuación, seguiremos hacia la región de Capadocia. En la ruta visitaremos un caravasar o caravanserai selyúcida llamado “Sultanhan”. Los caravanserai eran edificios contruidos a lo largo de las grandes y medianas rutas comerciales, en especial la conocida Ruta de la Seda que iba desde Europa hasta China. Su objetivo era albergar a comerciantes, peregrinos o tropas durante sus largos viajes. En ellos podían pernoctar tanto los viajeros como sus animales de carga, además de aprovisionarse e intercambiar productos. Están considerados como los auténticos precursores de los hoteles modernos, y hoy en día muchos están siendo recuperados y restaurados para renovar su función. A la llegada a la villa de Ürgüp, traslado y alojamiento en el Hotel Alfina o similar. Cena libre.

## día 9 REGIÓN DE CAPADOCIA

Desayuno en el hotel. Tras desayunar realizaremos otra clase de cocina en el Hotel Museum. Nos encontraremos con el chef del hotel, Mustafá Büyükhan, a las diez de la mañana para ir de compras del mercado de Ürgüp. Allí compraremos los ingredientes que cocinaremos, que será lo siguiente:

- Carne picada al horno y empanada de burghul con nueces y piñas.
- Hummus con pastrami.
- Cacerola de carne de ternera con tomate, pimientos verdes, berenjenas y patatas (Nevsehir Tava).
- Mousse de melazas y tahina.

Por la tarde, realizaremos una excursión de medio día por la región. Visitaremos los valles del Göreme, considerados un auténtico museo al aire libre con sus increíbles iglesias excavadas en la roca, con pinturas y frescos del siglo XI. Son también Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO. Posteriormente exploraremos la antiquísima aldea abandonada de Cavusin. En ella, la iglesia de San Juan Bautista se levanta en la cima de la colina. Fue construida en el siglo V, y es la iglesia más grande de cuevas de Capadocia, a pesar de que su dimensión completa se dividió en tres cuartas partes a causa del peligro de derrumbe. Hoy en día todavía son visibles sus frescos, cuyas proporciones, al igual que la iglesia misma, son sorprendentes.

Regreso al hotel y alojamiento. ACTIVIDAD OPCIONAL (pago directo en destino): Los pasajeros que lo deseen podrán realizar un espectacular paseo en globo aerostático al amanecer. Para realizar esta actividad deberán informar a su agencia antes de la salida del viaje. La salida estará condicionada a las condiciones meteorológicas del día.

## día 10 REGIÓN DE CAPADOCIA

Desayuno en el hotel. Salida para realizar un recorrido de día completo por la extraordinaria y fascinante región de la Capadocia. Atravesaremos el paisaje "lunar" del valle de Devrent y sus caprichosas formas de origen volcánico. Visitaremos la ciudad subterránea de Kaymakli, excavada en su origen por comunidades cristianas y con una profundidad de siete a doce pisos bajo tierra. Descubierta en 1964, tiene nueve niveles subterráneos descubiertos hasta ahora, de los cuales los cuatro superiores están abiertos al turismo. Los inferiores permanecen parcialmente obstruidos, o reservados para investigadores. En el interior se encuentran áreas destinadas a almacenes de alimentos, establos, cisternas, cavas, cocinas, iglesias e inclusive sepulturas dispuestos en un laberinto de túneles y escaleras. También visitaremos Castillo de Uçhisar, donde la acción del agua y los vientos sobre su terreno volcánico han dado lugar a un paisaje espectacularmente famoso por el Kale, una estructura que corona un promontorio y que da nombre al lugar, similar a una fortaleza. Tiempo libre para almorzar. Tras el almuerzo, visitaremos el valle de Paşabağ. La característica principal de este lugar son sus llamadas "chimeneas de hadas". Se trata de grandes columnas naturales de roca sedimentaria esculpidas por lava antigua, cenizas y basalto. La visita finalizará en una fábrica de artesanía típica de la región si el grupo lo desea. Cenaremos en un restaurante local con espectáculo tradicional incluyendo diferentes bailes de la región como la típica danza del vientre, la ceremonia giratoria de los Derviches o la danza caucásica con cuchillos. Regreso al hotel y alojamiento.

## día 11 REGIÓN DE CAPADOCIA – ESTAMBUL

Desayuno en el hotel. A la hora acordada nos trasladaremos al aeropuerto de Kayseri o al de Nevsehir para coger el vuelo con destino a Estambul. A la llegada, alojamiento en el Hotel The Marmara Pera o similar de Estambul.

Tiempo libre para almorzar. Por la tarde salimos del hotel para tener la última clase de cocina, que estará basada en la preparación de postres tradicionales turcos, en la academia culinaria Chef's Istanbul. Durante la clase aprenderemos a preparar dos postres distintos, Arroz con leche (Sütlaç) y las galletas turcas Şekerpare.

Tras la clase regresaremos al hotel y nos tomaremos el resto del día libre. Cena libre. Alojamiento en el hotel.

## día 12 ESTAMBUL

Desayuno en el hotel. Traslado privado a la hora indicada del hotel al aeropuerto para tomar vuelo de salida.

*Fin de nuestros servicios.....*

## TARIFAS EN EUROS

DOBLE	SINGLE
2,148 €	2,585€

## FECHAS DE SALIDAS



- 05 de julio 2020

- 04 de octubre 2020

Precio por persona, según categoría y ocupación seleccionada. Aplican términos, condiciones y restricciones en precios de menores.

## INCLUIDO EN EL PRECIO

- Traslados privados de llegada y salida el primer y último día de viaje (aeropuerto - hotel - aeropuerto).
- Coche con conductor: Para mínimo 8 personas.
- Guía-acompañante de habla hispana durante todo el recorrido.
- 11 noches de hotel con desayuno buffet en:
- Alojamiento y desayuno en Estambul en Hotel The Marmara Pera o similar en habitación doble.
- Alojamiento y desayuno en Çanakkale en el Hotel Kum o similar en habitación doble.

## NO INCLUIDO EN EL PRECIO

- Billetes aéreos.
- Almuerzos y cenas no mencionadas en el programa.
- Bebidas.
- Degustaciones u otro tipo de actividades no mencionadas en el programa.
- Gastos personales y extras en los hoteles.
- Servicio de maleteros.
- Propinas, etc...
- Ningún servicio no mencionad en el "incluye".

- Alojamiento y desayuno en Çamlıbel en el Hotel Zeytinbagi o similar en habitación doble.
- Alojamiento y desayuno en Sirince en el Hotel Nisayan Evleri o similar en habitación doble
- Alojamiento y desayuno en Pamukkale en el Hotel Richmond o similar en habitación doble.
- Alojamiento y desayuno en Capadocia en el Hotel Alfina o similar en habitación doble.
- Alojamiento y desayuno en Estambul en el Hotel The Marmara Pera o similar en habitación doble.
- Comidas incluidas según itinerario:
  - 11 desayunos.
  - 6 almuerzos.
  - 6 cenas.
- Visitas y excursiones según el programa. Entradas incluidas en museos y lugares de interés.
- Tasas domésticas y gastos de gestión.
- Bebidas alcohólicas limitadas:
  - En Sevic restaurant en Estambul.
  - Durante la clase de cocina en la casa de chef Selin Rozanes.
  - Durante la cena con show en Capadocia.
- Degustación de vinos:
  - En Estambul en Sensus.
  - En Galipoli en Suvla.
- Cursos de cocina:
  - 2 Cursos en Estambul.
  - Curso en Şirince
  - Curso en Capadocia.

## NOTAS

Los menores son considerados hasta los 9 años, a partir de 10 pagan como adulto.

Habitaciones máximo de 04 personas entre adultos y menores

El Circuito se realizará en español. consultar aeropuerto de salida. En caso de no reunir número suficiente de participantes, el circuito se realizará en modernos minibuses o vanes. El precio de los circuitos incluye visitas y excursiones indicadas en itinerario. Toda reserva cancelada sufrirá cargos detallados en las condiciones generales de nuestro tarifario.

Precios de contado, indicados en dólares americanos, pagaderos en moneda nacional según el tipo de cambio vigente.

Para pago con tarjetas bancarias aplican restricciones. Los precios indicados en este documento, son de carácter informativo y deben ser confirmados para realizar su reserva ya que están sujetos a modificaciones sin previo aviso.

Es responsabilidad única del pasajero contar con los documentos como pasaporte vigente, visas y autorizaciones de viajes necesarios para el ingreso a los territorio donde el viaje será operado.

## COMO SOLICITAR SU RESERVA

### Por teléfono

Desde México: (962) 625 0299

Desde el extranjero +52 (962) 625 0299

### Por correo electrónico

ventas01viajesyexpos@gmail.com



### Vía Whatsapp

+52 962 152 4209

ó escanea este código QR