



ESLOVENIA Y CROACIA

Zandra Juan
VIAJES & EXPOS

Encrucijada Gastronómica

12 DÍAS / 11 NOCHES

ITINERARIO PREVISTO

día 1 LIUBLIANA

Llegada al Aeropuerto de Liubliana. Traslado privado del aeropuerto al Hotel Slon 4* (o similar), en Liubliana. Alojamiento en el hotel y tiempo libre para descansar del viaje. Regreso al hotel y alojamiento en el hotel Mövenpick 4* o similar.

día 2 LIUBLIANA

Desayuno en el hotel. Visita guiada de Liubliana. En esta maravillosa ciudad podremos visitar su punto más estratégico - el castillo de Liubliana, al que se puede ascender caminando o en el funicular. Desde allí se puede disfrutar de vistas majestuosas de la capital y de su casco histórico. Luego pasearemos por la orilla del río Liublianica que cruza el casco antiguo de la ciudad, con puentes destacados, entre ellos el Puente de los Dragones, el símbolo de la ciudad. Por fuera, visitaremos el edificio de congresos (hoy en día la sede de la Universidad de Liubliana), situado en la Plaza de los Congresos. Posteriormente nos desplazaremos a la famosa Biblioteca Nacional, construida exclusivamente de la roca de la zona, a la Catedral y a la plaza principal de Liubliana - "Prešernov trg", que está al lado de los tres puentes, presidida por una iglesia franciscana de estilo barroco.

A posteriori nos desplazaremos a un club gastronómico donde realizaremos un menú tradicional esloveno. El club gastronómico será Slastno o uno similar. El menú consistirá en la preparación de los siguientes platos (dependiendo de la temporada):

- Viljamovka (Aguardiente de Pera).
- Idrijski žlikrofi (Bolsitas de masa típicamente moldeadas con relleno de patata de la zona de Idrija).
- Salchichas de Carniola en salsa teran.
- Creps de Ljubljana o pastel de Vodnik

Regreso al hotel y alojamiento en Liubliana.

día 3 LIUBLIANA - BLED

Desayuno en el hotel. Salida hacia la preciosa ciudad alpina de Bled. En la visita guiada visitaremos el castillo de Bled construido en la roca sobre el lago desde donde disfrutaremos de increíbles vistas panorámicas sobre el lago, los Alpes y la isla de Bled. Continuaremos la visita con un paseo en barco tradicional llamado "pletna" a la isla de lago Bled, donde se encuentra la iglesia barroca de St. Maria.

Después del almuerzo asistiremos al proceso de elaboración del postre típico de Eslovenia - 'kremšnita'. El pastel de crema Bled ('kremšnita') elaborado con una receta original de hace más de 60 años. Tarde libre. Alojamiento en Bled en el hotel Park 4* o similar.

día
4

BLED - CERKLJE NA ĞORENJSKEN

Desayuno en el hotel. Seguidamente nos desplazaremos para realizar una visita a Radovljica donde se encuentra el Museo de Lectar donde veremos el proceso de elaboración de pan de jengibre en forma de corazones y también ayudaremos a su decoración. Duración: 45min

Sobre el museo: La elaboración de pan jengibre en forma de corazones es una vieja tradición eslovena. La masa de pan jengibre se modela con la ayuda de moldes de madera o metal o simplemente a mano. Posteriormente nos desplazaremos a Cerklje na Gorenjskem (Dvor Jezeršek). Allí prepararemos el almuerzo y lo degustaremos junto con agua y vino. El menú consistirá en la preparación de los siguientes platos (el menú puede variar según la temporada y se ajusta según los ingredientes locales):

- Primer plato (frio): Caprese a'la Luka (mozzarella, tomate, rúcula, melón, polenta de piñones, albahaca y vinagre balsámico o crema agria con albahaca, ajo y piñones).
- Cóctel de cangrejo con manzanas en hojas de lechuga.
- Primer plato (caliente): Salchicha de Carniola en un pincho con pimentón y queso joven de hierbas.
- Segundo plato: Papilla de trigo sarraceno con queso joven ahumado y calabacines y mascarpone con hierbas frescas de primavera.
- Arroz con hinojo, tomates secos y panceta frita de Karst.
- Postre: Corazón de chocolate caliente con salsa de fresa.

Cena y alojamiento en el hotel Dvor Jezeršek 3* o similar. Cerklje Na Gorenjsken.

día
5

CERKLJE NA ĞORENJSKEN - MEDANA

Desayuno en el hotel. Nos desplazaremos para visitar la localidad de Goriška Brda. En esta maravillosa población disfrutaremos del aire fresco y las colinas verdes y subiremos la torre en Gonjače que representa un recuerdo de las víctimas de la segunda guerra mundial y ofrece la vista infinita en todas direcciones. Allí tendremos nuestra primera degustación de vinos típicos de la región (ribolla, chardonnay, pinot blanco, pinot gris, merlot, cabernet sauvignon...). Alojamiento en el hotel Belica 3* o similar en Medana. El hotel se encuentra en el pueblo de Medana, en el corazón de la región vitivinícola de Brda, desde donde la magnífica vista va desde los Alpes hasta el mar Adriático.

día
6

MEDANA - OPATIJA

Desayuno en el alojamiento. A la hora indicada recogida por el hotel y continuación del viaje hacia Opatija, la reina del turismo en el golfo de Kvarner. Desde mediados del siglo XIX, distintos reyes, emperadores y aristócratas, entre otras personas adineradas y famosas hicieron de Opatija su residencia de verano. Por aquel entonces se la conocía como la Niza austríaca, y allí nos espera una degustación muy dulce: chocolates típicos del lugar. Tendremos la oportunidad de probar los bombones artesanales Milenij Choco -tres piezas por persona-, taza, plato y cuchara de leche, chocolates negro y blanco, chocolate fondue con fruta fresca y brandy Zrinka como acompañamiento. Posterior a la degustación realizaremos una visita guiada por Opatija. La ciudad goza de todos los beneficios de su suave clima mediterráneo y su belleza y elegancia la han hecho ganadora de nombres como la Bella del Adriático, la Vieja Dama o la Reina del turismo. En esta ciudad se otorga gran protagonismo, además de al chocolate, también a sus vinos y al café, todos ellos ingredientes a los que se les dedican celebraciones a lo largo del año. Tiempo libre para descansar. Alojamiento en el hotel Kristal 4* o similar.

día
7

OPATIJA - ZAGREB

Desayuno en el hotel. Rumbo a Zagreb. A la hora acordada, nos encontraremos con nuestro guía en la recepción del hotel para empezar nuestra aventura gastronómica. En primer lugar, nos dirigiremos hacia el mercado para tomar una taza de café y un brandy. Recorreremos el mercado mientras tomamos el hilo sobre las verduras, frutas, el pescado y las carnes propias del país. Durante este recorrido iremos comprando aquellos ingredientes necesarios para cocinar. Una vez tengamos los ingredientes necesarios, nos dirigiremos al club gastronómico Kuhaona o similar para preparar un menú regional de tradición culinaria. Al final de la clase degustaremos nuestros platos con una copa de vino, zumo, agua o café a libre elección. El menú consistirá en la preparación de los siguientes platos:

- Minestrón de pollo (Eingemachtes)
- Croquetas de carne al estilo de Zagreb
- Strudel de manzana al estilo Croata (Apfelstrudel)

Alojamiento en el hotel Dubrovnik 4* o similar en Zagreb.

día
8**ZAGREB - ZADAR**

Desayuno en el hotel. A la hora indicada nos reuniremos con nuestro guía en la recepción del hotel para trasladarnos hacia Zadar. En el día de hoy dejamos la parte norte del país para entrar en la región de Dalmacia, seguramente la más conocida del país. Iniciaremos la exploración de la región por la ciudad de Zadar. Durante la visita, veremos el mercado de la ciudad y tendremos la oportunidad de hacer una degustación de vino maridado con jamón, queso, aceitunas y aceite de oliva de la región. Zadar es una ciudad de antiguas raíces, que cuenta con el foro romano más grande del Adriático oriental, con una hermosa iglesia románica; la catedral de Santa Anastasia, la iglesia de San Crisógono y la famosa iglesia de San Donato. Tiempo libre después de la visita para pasear por esta preciosa ciudad. Alojamiento en el Hotel Kolovare 4* o similar en Zadar.

día
9**ZADAR - TROGIR - SPLIT**

Desayuno en el hotel. A la hora indicada, encuentro con nuestro guía en la recepción del hotel para trasladarnos a la ciudad Trogir para realizar un show cooking con un chef especializado en la cocina regional dalmata. Durante esta actividad, de dos a tres horas de duración, podremos observar distintos enfoques para mezclar antiguas tradiciones culinarias dalmatas con nuevas técnicas más modernas. El menú será el siguiente:

- Pastel croata de acelgas (Soparnik)
- Estofado croata de carne o pescado con verduras (Peka)
- Pastel de fiesta croata (Fritule)

Posteriormente, almorzaremos los platos cocinados y continuaremos nuestra aventura hacia la ciudad de Split donde realizaremos una visita guiada. Alojamiento en el Grand Hotel Park 4* o similar en Split.

día
10**SPLIT - DUBROVNIK**

Desayuno en el hotel. A la hora indicada nos reuniremos con nuestro guía en la recepción del hotel para empezar la jornada con una clase de cocina en la escuela Peka Iron Bell, cerca de la ciudad, en la península de Peljesac. Después de la clase comeremos aquello que hayamos cocinado. Desplazamiento a Dubrovnik para realizar cena de despedida. Alojamiento en el Grand Hotel Park de Dubrovnik 4* o similar.

día
11**DUBROVNIK**

Desayuno en el hotel. A la hora indicada nos reuniremos con nuestro guía en la recepción del hotel para realizar una visita privada de Dubrovnik, la ciudad más conocida de Dalmacia. Considerada como una ciudad de élite y aristocrática, fue capital y centro neurálgico mientras duró la República Independiente de Ragusa. La ciudad prosperó de manera rápida gracias a su fuerte vocación comercial, muy codiciada por venecianos y otomanos supo mantener su independencia frente a sus ataques durante 450 años hasta que Napoleón abolió su independencia.

Tarde libre para disfrutar de la ciudad. Alojamiento en el hotel.

día
12**DUBROVNIK**

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 |
|--------|--------|
| 2,750€ | 3,386€ |

FECHAS DE SALIDAS

- 07 de junio 2020
- 20 de octubre 2020

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

INCLUIDO EN EL PRECIO

- Transfer privado el primer día del Aeropuerto al hotel y el último día del hotel al Aeropuerto.
- Guía acompañante de habla hispana durante todo el recorrido.
- Noches de hotel con desayuno en:
 - Liubliana en el hotel Slon 4* o similar en habitación doble. 2 noches.
 - Bled en el hotel Park 4* o similar en habitación doble. 1 noche.
 - Cerklje Na Gorenjsken en el hotel Dvor Jezersek 3* o similar en habitación doble. 1 noche.
 - Medana en el hotel Goriska Brda 3* o similar en habitación doble. 1 noche.
 - Opatija en el hotel Kristal 4* o similar en habitación doble. 1 noche.
 - Zagreb en el hotel Dubrovnik 4* o similar en habitación doble. 1 noche.
 - Zadar en el hotel Kolovare 4* o similar en habitación doble. 1 noche.
 - Split en el hotel Jupiter 4* o similar en habitación doble. 1 noche.
 - Dubrovnik en el hotel Grand Hotel Park 4* o similar en habitación doble. 2 noches.

Comidas y degustaciones incluidas:

- Degustación de vinos típicos en Goriska Brda.
- Degustación de bombones en Opatija.
- Degustación de vino y productos de Dalmacia en Zadar.
- Degustación de vino con almuerzo en Dubrovnik.
- Cena de despedida en Dubrovnik.
- Visitas y excursiones según el programa. Entradas incluidas en sitios de interés: Castillo de Bled, Castillo de Liubliana y barco a la isla de Bled.

Cursos de cocina:

- Curso en Liubliana.
- Curso en Cerklje Na Gorenjskem.
- Curso en Zagreb.
- Show cooking en Trogir.
- Curso en Dubrovnik.

NO INCLUIDO EN EL PRECIO

- Billetes aéreos.
- Almuerzos y cenas no mencionadas en el programa.
- Bebidas.
- Entradas a los museos y monumentos no mencionados en el programa.
- 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 mencionado en el "INCLUYE".

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 territorios 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