

ESCAPADAS URBANAS

Lecce: experiencia de comida callejera

3 ☀ | 2 ☾

4 Degustaciones
Lecce > Lecce

Incluye

2 noches en hotel 4* (habitación estándar);
Experiencia de comida callejera en Lecce en grupo reducido (máx. 12 personas). Incluye: guía local profesional y 4 degustaciones. Solo en inglés.



No opera

23 diciembre - 06 enero

Baja temporada

SALIDAS DIARIAS

1A CATEGORÍA

03 NOV - 25 MAR

SGL € 360

DBL € 252

TPL € 239

Hoteles

CIUDAD

Lecce

1A CATEGORÍA

Hotel Delle Palme 4* o similar





DÍA 1

Lecce

¡Bienvenido a **Lecce**! Llegue a su hotel y disfrute de su primer día en la ciudad a su propia manera. Alojamiento.

DÍA 2

Lecce

Después del desayuno en el hotel, encuentro con el guía a las 10:30 (o a las 17:45, excepto los domingos) en Porta Rudiae para comenzar una experiencia inolvidable: un **recorrido gastronómico** inmersivo que equivale a una comida completa, ¡o incluso más! Nuestro guía local les llevará en un viaje culinario por el centro histórico de Lecce, explorando los sabores auténticos del Salento basados en los mejores ingredientes de temporada. El tour ofrece un recorrido completo de degustación entre especialidades dulces y saladas de Lecce.

Según disponibilidad y estacionalidad, se incluirán 4 degustaciones entre las siguientes:

Rustico: símbolo muy querido de la comida rápida de Lecce, es un hojaldre caliente y crujiente relleno de bechamel suave, mozzarella fundida y un toque de tomate. Muy popular a media mañana o durante el aperitivo.

Puccia: pan redondo cocido en horno de leña, abierto y relleno

con ingredientes como salchicha a la parrilla, quesos locales, tomates secos, verduras de temporada y aceite de oliva. Una comida callejera abundante y tradicional.

Pittule: buñuelos dorados típicos de celebraciones, ligeros y esponjosos, a veces con aceitunas, alcaparras o anchoas. Se disfrutan bien calientes y representan la cocina casera del Salento.

Caffè Leccese: más que una bebida, es un ritual veraniego: café espresso servido con hielo y sirope de almendra. Refrescante, dulce y muy aromático.

Pasticciotto: el dulce más emblemático de Lecce, con masa quebrada y relleno de crema pastelera. Tradicionalmente se toma caliente en el desayuno.

Fruttone: postre típico con cobertura de chocolate y relleno de pasta de almendra, a veces con mermelada o fruta confitada.

Gelato: un clásico imprescindible, con sabores artesanales que destacan productos locales como pistacho, almendra, higos o frutas de temporada.

Cerveza local: la creciente escena de cerveza artesanal ofrece lagers y ales elaboradas con ingredientes locales, perfectas para acompañar la comida callejera.

Alojamiento.

DÍA 3

Lecce

Desayuno en el hotel. Termina de nuestros servicios.