

ESCAPADAS URBANAS

Catania

3 ☀ | 2 ☾

Catania > Catania

Incluye

2 noches en Catania BB.

Tour guiado a pie por el centro histórico de Catania en grupo reducido (máx. 12 personas) con degustación de 4 especialidades sicilianas incluida. En inglés..



No opera

24/25/31 diciembre

02/03/04/05 febrero

05 enero

Baja temporada

SALIDAS DIARIAS

1A CATEGORÍA

03 NOV- 24 MAR

SGL € 420

DBL € 278

TPL € 269

Suplemento por persona
24 diciembre - 06 enero

SGL € 170

DBL € 85

TPL € 73

Hoteles

CIUDAD

Catania

1A CATEGORÍA

NH Catania Centro 4*





DÍA 1 Catania

Bienvenido en **Sicilia**! Llegue al hotel **por su cuenta** y check in. Disfruta del día a su propio ritmo. Alojamiento.

Día 2 Catania

Comience el día con el desayuno en el hotel y disfrute de una mañana libre para relajarse o explorar a su propio ritmo. Por la tarde, diríjase al punto de encuentro en la Piazza Duomo a las 17:45. Embárguese en un sabroso recorrido por las vibrantes calles de Catania con nuestro **tour guiado de comida callejera**. Descubra los sabores intensos y las ricas tradiciones culinarias de Sicilia mientras pasea por mercados animados y callejuelas llenas de encanto.

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

Arancini: Conos dorados y fritos rellenos de ragú, espinacas cremosas, provola ahumada, pistachos o berenjena, típicos snacks callejeros de Catania, crujientes y fáciles de disfrutar mientras se pasea entre iglesias barrocas y mercados animados.

Caponata siciliana: Mezcla agri dulce de berenjena frita, tomate,

apio, cebolla, aceitunas y alcaparras, típica de Sicilia y tradicionalmente reservada para mesas aristocráticas, hoy disfrutada como aperitivo o acompañamiento.

Cono de mariscos fritos: Inspirado en la pesca diaria del cercano mar Jónico, este cono de papel crujiente se llena de pequeños pescados, calamares y mariscos fritos, servido con un toque de limón.

Cipollina catanese: Especialidad local que envuelve cebollas caramelizadas, jamón y queso fundido en hojaldre dorado. Se disfruta en desayuno, almuerzo rápido o merienda nocturna.

Cartocciata: Masa suave y esponjosa rellena con mozzarella, tomate, salami o verduras de temporada, símbolo de la rosticceria tradicional de Catania.

Cannolo siciliano: Postre emblemático con cáscaras fritas rellenas de crema de ricotta, piel de naranja confitada, chocolate o pistachos. Tradición y dulzura en cada bocado.

Granita siciliana: Delicia helada de raíces árabes, elaborada con fruta fresca o almendra, acompañada de brioche suave, ideal para refrescarse bajo el sol siciliano.

DÍA 3 Catania

Desayuno en el hotel. Termino de nuestros servicios.