ESCAPADAS URBANAS

Catania

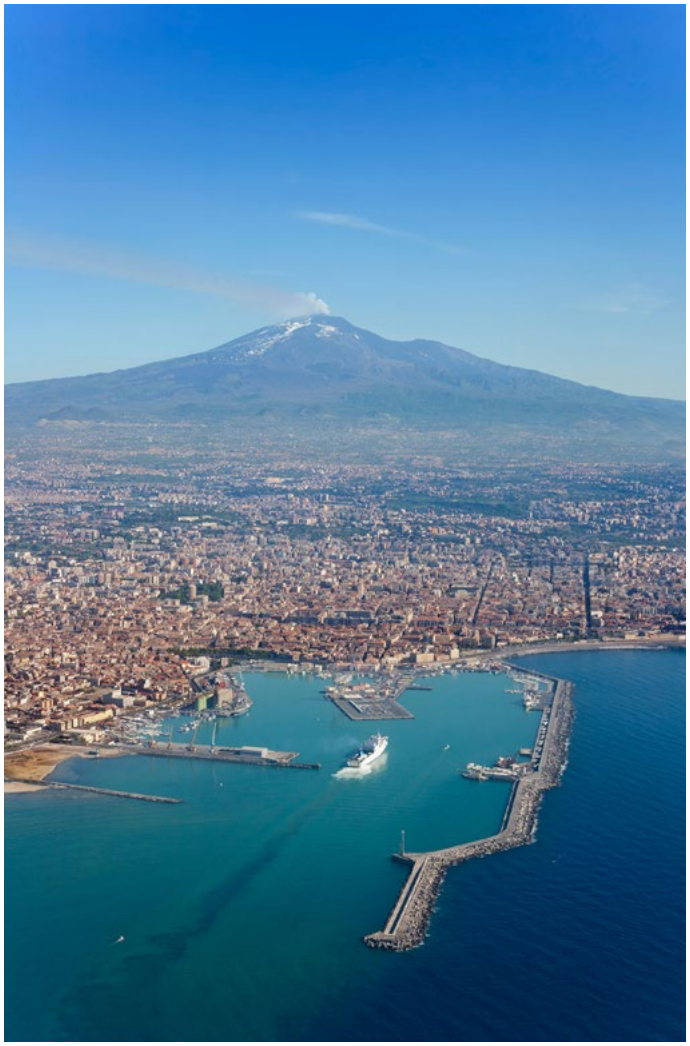
3 ☀ | 2 ☾

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
14 agosto

Alta temporada
SALIDAS DIARIAS
1A CATEGORÍA
25 MAR - 04 JUL 03 SEP - 01 NOV
SGL € 625
DBL € 385
TPL € 365

Media temporada
SALIDAS DIARIAS
1A CATEGORÍA
05 JUL - 02 SEP
SGL € 536
DBL € 340
TPL € 305

Hoteles	
CIUDAD	**1A CATEGORÍA**
Catania	NH Catania Centro 4*





DÍA 1
Catania
Bienvenido en **Sicilia**! Llegue al hotel **por su cuenta** y check in. Disfruta del dìa 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. Embárquese 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 agridulce de berenjena frita, tomate, apio, cebolla, aceitunas y alcaparras, típica de Sicilia y tradicionalmente reservada para mesas aristocráticas, hoy disfrutada como aperitivo o compañamiento.
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.