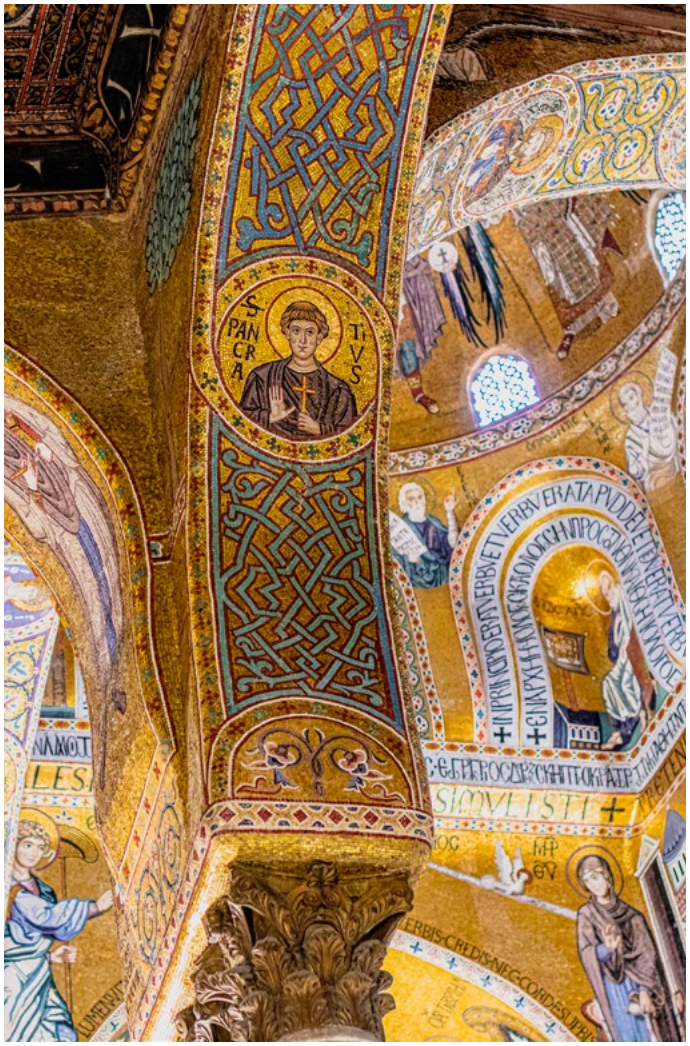
ESCAPADAS URBANAS

Palermo

3 ☀ | 2 ☾

Palermo > Palermo

Incluye
2 noches en Palermo BB; Tour gastronómico a pie con guía por el centro histórico de Palermo en grupo reducido (máx. 12 personas) (incluye 4 degustaciones de especialidades locales). En inglés.





No opera
14 agosto

Alta temporada
SALIDAS DIARIAS
1A CATEGORÍA
25 MAR - 01 NOV
SGL € 622
DBL € 382
TPL € 352
Suplemento por persona 23 diciembre - 03 enero
SGL € 190
DBL € 95
TPL € 69

Hoteles	
CIUDAD	**1A CATEGORÍA**
Palermo	NH Palermo 4*





DÍA 1
Palermo
¡Bienvenido a **Sicilia**! Dirígete al hotel y disfruta el resto del día a su aire. Descubra la capital de la región de Sicilia y la quinta ciudad más grande de Italia para la población. Visite la famosa **Catedral**, el **Palazzo dei Normanni** o la **Martorana**. Piérdase entre los diversos **mercados de pescado** y no se pierda la oportunidad de degustar **productos locales**. Alojamiento.

DÍA 2
Palermo
Desayuno en el hotel. Por la tarde, diríjase al punto de encuentro en Piazzetta delle Dogane a las 18:15. Sumérjase en el corazón de la escena culinaria de Palermo con un **tour guiado de comida callejera**. Disfrute de un paseo relajado por mercados locales y callejuelas animadas mientras prueba cuatro auténticas delicias sicilianas.

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

Sándwich con panelle y crocchè: este humilde panecillo de sésamo es el alma de la vida callejera palermitana. Relleno con crocchè de patata y panelle de garbanzo crujiente, recetas de origen árabe y campesino que convierten ingredientes simples en una delicia. Representa los recreos escolares, partidos de fútbol y paseos familiares, y es la forma más auténtica de empezar su viaje gastronómico siciliano.
Panino ca meusa: este icónico sándwich de bazo es la especialidad más audaz de Palermo, apreciada por los locales en friggitorie históricas alrededor de los mercados de Capo y Vucciria. Finas lonchas de bazo y pulmón, cocidas lentamente y salteadas en manteca aromática, servidas en un pan suave, a menudo con un poco de queso caciocavallo. Aventurero y profundamente tradicional, refleja la cocina "de la nariz a la cola" y la ingeniosidad popular de siglos.
Sfincione: más que una "pizza palermitana", es una focaccia gruesa y esponjosa cubierta con salsa de tomate dulce, pasta de anchoa, cebolla cocida lentamente y generosa cantidad de pan rallado y queso. Tradicionalmente horneada por mujeres llamadas "sfincionare" y vendida en carros de madera durante Navidad y fiestas, mezcla aromas de callejuelas y mercados con el confort de la mesa familiar.
Arancina de arroz: bola de arroz dorada, crujiente por fuera y suave por dentro, uno de los íconos más queridos de Sicilia. Influenciada por los platos de arroz árabes y banquetes medievales, se rellena con ragú, mozzarella, espinaca o jamón, luego se empana y fríe. En Palermo es un ritual diario, ya sea para comer sobre la marcha o durante celebraciones.
Cannolo siciliano: originalmente preparados para Carnaval en conventos, hoy son símbolo de celebración todo el año. Un barquillo frito se rellena al momento con suave ricotta de oveja, ligeramente endulzada y acompañada de frutas confitadas, pistachos o gotas de chocolate. Cada bocado crujiente y cremoso refleja generaciones de arte repostero y el amor siciliano por el placer auténtico.
Granita siciliana: originaria de los sorbetes árabes y la nieve del Etna, es la tradición refrescante de Sicilia. Hielo finamente triturado mezclado con fruta fresca, azúcar y sabores naturales, a menudo acompañado de brioche por la mañana. Limón, almendra, café o chocolate: cada cucharada ofrece un respiro refrescante en las calles soleadas de Palermo y un cierre delicado y elegante de una comida abundante.

Alojamiento en Palermo.

DÍA 3
Palermo
Desayuno en el hotel. Fin de nuestros servicios.