

Tailandia

Saborea la fusión de aromas y especias

La cocina tailandesa es una explosión de sabores: dulce, salado, ácido y picante, combinados en un equilibrio perfecto. En Bangkok, los mercados callejeros ofrecen especialidades como el pad thai y el som tam, mientras que en Chiang Mai, los platos como el khao soi, una sopa de curry con fideos, son la especialidad local. Cada región de Tailandia aporta su propia identidad culinaria, convirtiendo este viaje en una experiencia de sabores intensos y texturas sorprendentes.

DURACIÓN VIAJE

9 ☀️ / 6 🌙

PRECIO ORIENTATIVO

2.450 €

CIRCUITO

Bangkok y Chiang Mai

SALIDAS 2024/25

Del 1/10/24 al 31/10/25: diarias

EXPERIENCIAS DESTACADAS

- Clase de cocina en Bangkok.
- Visita a los viñedos Monsoon Vineyard.
- Vespa Tour en Chiang Mai.
- Cena Khantoke.

ICÁRION

EL GRAN VIAJE
A TRAVÉS DEL PALADAR



Tailandia

Saborea la fusión de aromas y especias

ICÁRION

EL GRAN VIAJE
A TRAVÉS DEL PALADAR

ITINERARIO

Día 1 Ciudad de origen - Bangkok Vuelo hacia Bangkok. Noche a bordo.

Día 2 Bangkok Llegada a Bangkok y traslado al hotel. Alojamiento.

Día 3 Bangkok Después del desayuno, visita a dos importantes templos budistas: Wat Traimit, hogar del Buda de oro más grande del mundo, y Wat Pho, el templo del Buda reclinado. Por la tarde, clase de cocina tailandesa: recorrido por un jardín de hierbas y el mercado, charla sobre ingredientes y preparación de pasta de curry y leche de coco. Los participantes cocinarán platos típicos y disfrutarán de la comida preparada. Recetas incluidas. Regreso al hotel.

Día 4 Bangkok Desayuno. Excursión al viñedo Monsoon Vineyard, cruzando el campo tailandés y almorzando en un restaurante local con sabores típicos. Al llegar, recorrido guiado por el viñedo para conocer el proceso de vinificación local, seguido de una cata de vinos. Regreso a Bangkok y traslado al hotel.

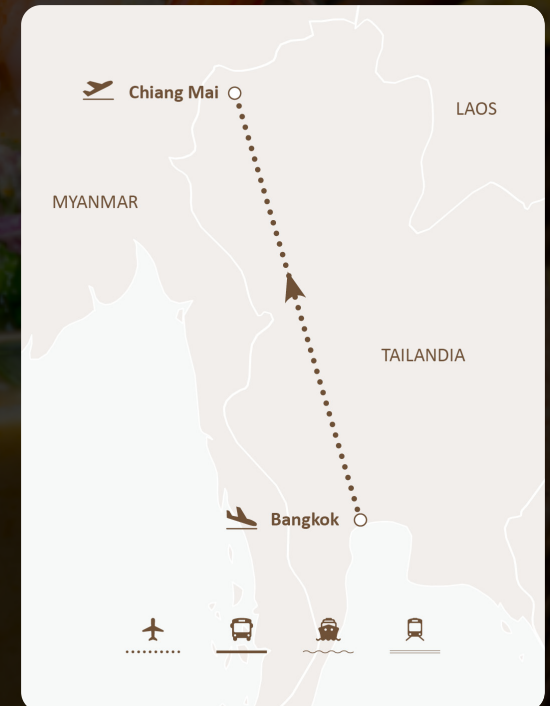
Día 5 Bangkok - Chiang Mai Desayuno y traslado al aeropuerto para volar a Chiang Mai. A la llegada, traslado al hotel y alojamiento.

Día 6 Chiang Mai Excursión en Vespa por los alrededores de Chiang Mai. Se recorrerán caminos rurales y suburbanos con paradas en una granja de flores y una granja comunitaria de verduras, además de una visita al PooPoo Paper Park, donde se fabrica papel de excremento de elefante. Se probarán bocadillos locales y se almorzará comida tradicional del norte de Tailandia. Tarde libre.

Día 7 Chiang Mai Desayuno y mañana libre para explorar lugares recomendados por su gastronomía, como Khao Soi Khun Yai para probar el famoso Khao Soi, Warorot Market con variedad de platos, y SP Chicken, conocido por su pollo a la parrilla. Por la noche, cena Khantoke, una comida tradicional del norte servida en platos grandes sobre mesas bajas, acompañada de espectáculos culturales. Traslado al hotel.

Día 8 Chiang Mai - Ciudad de origen Desayuno y tiempo libre hasta el traslado al aeropuerto para el vuelo de regreso. Noche a bordo.

Día 9 Ciudad de origen Llegada.



Tailandia

Saborea la fusión de aromas y especias

ICÁRION

EL GRAN VIAJE
A TRAVÉS DEL PALADAR

SERVICIOS INCLUIDOS

- Vuelos en línea regular, clase turista.
- Compensación huella de CO2 de todos los vuelos.
- Traslados y visitas con guía de habla castellana, excepto la excursión en Vespa en Chiang Mai que será en inglés.
- Alojamiento en hoteles previstos (o similares), en régimen según seleccionado.
- Seguro de viaje.
- Tasas aéreas y carburante.

A TENER EN CUENTA

- Mínimo 2 personas.

