

Situación de nuestros hoteles en Estambul



Nuestros Servicios

Guías: Todos los circuitos se realizarán con guía de habla hispana experimentados y profesionales, con grandes conocimientos sobre el país. Les acompañarán en las visitas y durante los circuitos en autocar, así como, a su llegada al país, donde serán recibidos por una persona de habla hispana que les informará y les trasladará del aeropuerto al hotel.

Hoteles: Hemos seleccionado los hoteles teniendo en cuenta su relación calidad-precio así como su situación, intentando que todos ellos tuvieran una buena comunicación con los centros turísticos de interés. Además hemos seleccionado un gran abanico de posibilidades de hoteles para que se adapten a las exigencias de cada uno de nuestros clientes.

Restaurantes: Ofrecemos a nuestros clientes una variada y selectiva muestra de restaurantes durante los circuitos donde podrán degustar la cocina del país. Restaurantes tradicionales, con carácter e historia, antiguas casas en la Ruta de la seda convertidas en acogedores restaurantes que conservan todo el encanto de antaño sin dejar de lado la calidad de sus cocinas. Podrán degustar los típicos platos de la zona como son las **sopas**, **metzes** o entremeses (entre los más populares se encuentran la berenjena cocida, los tomates rellenos de arroz, los quesos blancos turcos), **el börek**, una especie de pasta de hojaldre muy fina rellena de carne picada, verdura y especias, **las ensaladas** que acompañan cualquier plato turco, **las carnes** cocinadas de maneras variadas (al horno, a la plancha, frita...) destacando entre ellas el **cordero** (la carne más apreciada en Turquía) sazonada con un conjunto de hierbas único en el mundo, **los pescados** que aunque teniendo muy variados y de calidad no son muy importantes en la cocina tradicional pero poco a poco se van implantando, también cocinados de maneras variadas (al vapor, frito, en papillote, a la plancha...), **el arroz**, casi un sustituto del pan en las comidas. No podemos olvidar tampoco sus postres tradicionales de hojaldres y miel (muy dulces), así como los pudings y la fruta fresca. También destacan su café y sus téis, así como la bebida tradicional alcohólica: **el raki**.

LO QUE USTED DEBE SABER:

Vuelos especiales: Estos vuelos a veces cambian sus horarios y sufren retrasos. Si usted contrata unos vuelos en conexión con los vuelos internacionales, tenga en cuenta que son bajo su cuenta y riesgo, ya que las compañías aéreas no se hacen responsables de vuelos ajenos utilizados para conexiones o enlaces.

Comidas y bebidas en los aviones: No se hallan incluidas en la tarifa aérea. Se ofrecerán a bordo previo pago de las mismas.

Precios especiales para grupos: Los precios publicados son válidos para reservas de máximo 12 personas. Para grupos a partir de 13 personas rogamos nos consulten.

Pérdida o extravío de equipaje (transporte aéreo): Es totalmente imprescindible presentar la oportuna reclamación en el aeropuerto donde se haya detectado la pérdida, siendo el resguardo de la misma (PIR) necesario para la recuperación o para la debida compensación que debe solicitarse a la Compañía Aseguradora de su equipaje. (Mapfre Asistencia, página 49).

Habitación triple: Este tipo de habitación disponen, habitualmente, de una cama de matrimonio más una cama plegable extra, plegatín o sofá-cama.

Cenas y desayunos: De forma usual, los desayunos se sirven de las 7 a las 10 horas y las cenas de las 19 a las 22 horas. La realización de los mismos en los hoteles se halla sujeta a los horarios de llegada (respecto a las cenas) o a los de salida (respecto a los desayunos), es decir, que éstos puedan ser servidos en horas hábiles del restaurante.

Visitas y excursiones: El orden establecido en los itinerarios puede ser cambiado en el caso de que alguna visita no pudiera ser operativa en el día inicialmente previsto. Asimismo, si algún museo o zona arqueológica estuviera cerrado por obras de restauración sería sustituido por otro de similares características. El orden de realización de las excursiones en Estambul se informará en destino.

Cenas de Gala (31 Diciembre) Estambul y Antalya

HOTEL ESTAMBUL	Cena Obligatoria	Cena Opcional
ORSEP ROYAL	75€	BARCELÓ ERESIN 120€
THE PRESIDENT	110€	CROWNE PLAZA -vuelo especial- consultar*
CROWNE PLAZA -línea regular-	consultar*	CEYLAN consultar*

HOTEL ANTALYA	Cena obligatoria	Cena obligatoria
BARCELÓ TAT BEACH RESORT	60€	VERA MARE 60€
BELEK BEACH RESORT	60€	CLUB VICTORIA 50€

*Consultar precio en el momento de realizar la reserva. Hotel Crowne Plaza: cena obligatoria para pasajeros en línea regular y opcional para pasajeros en vuelo especial. En los hoteles de circuito (Capadocia, Pamukkale, Esmirna y Kusadasi) serán informados por el guía al llegar a destino, siendo la misma de carácter opcional.