

EXCURSIONES ORGANIZADAS DE UN DIA DESDE ATENAS

Un Día en Delfos

Verano: Lunes y viernes

Invierno : viernes

Excursión de día entero pasando por la ciudades de Tebas Livadía y Arahova, famosa por su fabricación de alfombras de colores. Llegada a Delfos donde visitaremos el recinto arqueológico, el centro del mundo antiguo y el museo local con su famosa estatua de bronce "Auriga". Almuerzo en Delfos. Regreso por la tarde a Atenas.

PRECIO: € 125.00

Crucero de Un día :Hydra, Poros y Egina Islas

Díaria durante todo el año

Tras el traslado desde el hotel al puerto. Embarque a bordo y salida hacia la isla de Hydra conocida por si pequeña y colorida capital de calles estrechas y pintorescas, sus casas de techos rojos y mansiones silenciosas testigos de una larga y turbulenta historia.

Al regreso a bordo las mesas estarán puestas para el almuerzo. Relájese en una de las cubiertas exteriores y disfrute de la brisa en cuanto navega hacia la isla de Poros, que es la más pequeña de las islas a visitar y es conocida como la Venecia Griega por sus canales y su frondosidad. Además, es la isla más próxima al Peloponeso; la ciudad tiene bellos edificios neoclásicos y su pequeño puerto es lugar ideal para pasear y tomar un aperitivo en alguno de sus pintorescos cafés frente al mar.

La última parada es Egina, esta isla es la más grande y está habitada desde el segundo milenio a.d.C., primera capital de la Grecia moderna y con 2 importantes sitios arqueológicos: el templo de Atenea Aphea y el monasterio-catedral de San Nectario centro importantísimo de peregrinación Ortodoxa.

Muy pintoresco el mercado flotante de su puerto donde pueden adquirirse los deliciosos pistachos de Egina.

Lugar de descanso preferido por intelectuales y artistas.

Para amenizar el viaje podrá apreciar un espectáculo típico griego con bailarines.

PRECIO: € 141.00

Un día en Micenas y Nauplia

Verano : Jueves y sábado

Salimos de Atenas y haremos un recorrido contemplando desde la autopista, en la lejanía, las aprichosas siluetas de varias islas entre las que destaca la de Salamina hasta hacer una corta parada en el Canal de Corinto, este impresionante canal que se encuentra al viajar del Ática al Peloponeso y une el Golfo de Corinto con el Sarónico.

A continuación, visitaremos la Acrópolis de Micenas. Comenzaremos la visita con la tumba de Atrides, atravesando la Puerta de los Leones, en la que se consigue magistralmente la simetría de las formas, y la fuerza en la representación de los leones. Entramos así en la "ciudad rica en oro" como fue descrita por Homero, donde podemos apreciar las Murallas Ciclópeas. Más tarde, nos dirigimos a Nauplia, la primera capital de la Grecia moderna. Esta majestuosa ciudad, combina una larga historia desde la antigüedad hasta hoy. La ciudad se encuentra bajo las imponentes rocas de Palamide, el castillo veneciano más formidable del Mediterráneo oriental. El castillo más pequeño de Acronafplia (donde se fundó la antigua ciudad) corona Nauplia y en la entrada del puerto, en el golfo Argólico, hay otro, el tercer castillo Bourzzi, situado en un pequeño islote.

PRECIO: € 125.00



CIRCUITOS DESDE ATENAS

Círculo Clásico de 3 días

Cada miércoles durante todo el año

Cada sábado del 04 abril al 24 octubre .

Círculo clásico de 4 días con Meteora

Cada miércoles durante todo el año

Cada sábado del 04 abril al 24 octubre

Día 1: Atenas - Olimpia

Inicio del circuito clásico de tres días en el Peloponeso. Corta parada en el Canal de Corinto. Continuación del recorrido para visitar el famoso teatro de Epidauro (conocido mundialmente por su acústica). Seguiremos el recorrido hasta llegar a Micenas donde visitaremos el sitio arqueológico de la Acrópolis prehistórica, la puerta de los Leones y la tumba de Agamenón. Por la tarde, salida hacia Olimpia cruzando la región del Peloponeso. Al llegar a Olimpia, la cuna donde nacieron los Juegos Olímpicos – finaliza el día con cena y noche en el hotel.

Día 2: Olympia - Delfos

Por la mañana visitaremos el sitio arqueológico con el Santuario del Templo de Zeus, el antiguo Estadio Olímpico y el Museo Arqueológico. Continuación por las llanuras de Eliada y en Acaya, a través del puente colgante (el más grande del mundo), que se cruza entre Corinto y el Antirion Rion. Pasaremos a través de los pintorescos pueblos de Nafpactos (Lepanto) y Iteia, hasta llegar a Delfos. Cena y Noche en el hotel.

Día 3: Delfos - Atenas

Por la mañana, visitaremos la antigua ciudad de Delfos, conocida como el centro del mundo antiguo, también el museo local con su famosa estatua de bronce "Auriga" y su sitio arqueológico. Por la tarde salida de regreso hacia Atenas.

Categoría Primera: € 510.00 Doble/Triple por persona

Suplemento Individual: € 100.00

Categoría Turista : € 442.00 Doble/Triple por persona

Suplemento Individual: € 87.00

Día 1: Atenas - Olimpia

Inicio del circuito clásico de cuatro días al Peloponeso Y Meteora. Corta parada en el Canal de Corinto. Continuación del recorrido para visitar el famoso teatro de Epidauro (conocido mundialmente por su acústica) . Seguiremos el recorrido hasta llegar a Micenas donde visitaremos el sitio arqueológico de la Acrópolis prehistórica, la puerta de los Leones y la tumba de Agamenón. Por la tarde, salida hacia Olimpia cruzando la región del Peloponeso Central . Al llegar a Olimpia, la cuna donde nacieron los Juegos Olímpicos – finaliza el día con cena y noche en el hotel.

Día 2: Olimpia - Delfos

Por la mañana visitaremos el sitio arqueológico con Santuario del Templo de Zeus, el antiguo Estadio Olímpico y el Museo Arqueológico. Continuación por las llanuras Eliada y Arcangelina pasado el puente colgante (el más grande en el mundo), que se cruza por Corinto y el Antirion Rion. Inmediatamente después de pasar a través de los pintorescos pueblos de Nafpactos (Lepanto) y Iteia, llegaremos a Delfos. Cena y alojamiento.

Día 3: Delfos - Meteora

En Delfos, ciudad conocida como el centro del mundo antiguo, visitaremos el museo local con su famosa estatua de bronce "Auriga" y su sitio arqueológico. Poco después saldremos hacia Kalambaka , un pequeño pueblo situado en el impresionante complejo de Meteora y sus rocas gigantescas. Cena y alojamiento.

Día 4: Meteora - Atenas

Por la mañana, visitaremos Meteora con sus monasterios centenarios llenos de valiosos tesoros históricos. El paisaje único, de los monasterios como suspendidos en la tierra, en la cima de enormes rocas de granito. En el camino de regreso a Atenas haremos una corta parada en Termópilas, donde está la estatua del rey espartano Leónidas. Regreso I en Atenas .

Categoría Primera: € 725.00 Doble/Triple por persona

Suplemento Individual: € 152.00

Categoría Turista: € 654.00 Doble/ Triple por persona

Suplemento Individual: € 129.00



Círcito 2 Días: Delfos y Meteora

Todos los viernes durante todo el año y todos los lunes y miércoles del 01 Abril al 26 Octubre

Día 1: Atenas - Delfos - Kalambaka

Inicio del circuito de dos días dirigiéndonos hacia a Delfos, ciudad conocida como el centro del mundo. Visite el museo local, donde se puede apreciar la estatua de bronce "Auriga". Visitaremos el sitio arqueológico de Delfos y por la tarde saldremos hacia Kalambaka. Cena y alojamiento.

Día 2: Meteora - Atenas

En la mañana, visitaremos Meteora con sus centenarios monasterios llenos de valiosos tesoros históricos. El paisaje es único, ya que los monasterios caen como suspendidos en la tierra en la parte superior de enormes piedras de granito. Regreso a Atenas con una corta parada en Termópilas, donde está la estatua del Rey Espartano, Leonidas. Al atardecer regreso a su hotel en Atenas.

Categoría Primera: € 274.00 Doble / Triple por persona

Suplemento Individual: € 53.00

Categoría Turista: € 250.00 Doble / Triple por persona

Suplemento Individual: € 46.00

¿ERES AMANTE DE LA FETA? DESCUBRE LAS RICAS VARIEDADES DEL AUTÉNTICO QUESO FETA GRIEGO



- **Duración (aproximada):** Degustación de feta 1-1,5 horas aproximadamente.
- **Número requerido de participantes:** mínimo 6 personas
- **Disponible:** durante todo el año
- **Precio por persona:** **76.50 €**

Descripción:

¿Eres amante del queso? ¿Te gusta el queso feta? ¿Sabes diferenciar entre el queso blanco y el queso feta con DOP (Denominación de Origen Protegida)?

Deja que tu destination angel, experto en queso feta, enriquezca tus conocimientos y tu paladar con la rica historia del feta griego.

Tu experiencia con el queso feta tendrá lugar en una tienda gourmet, en la elegante zona de Kolonaki, con una trayectoria de tres generaciones. Una lechería reconocida internacionalmente por sus quesos de alta calidad y delicioso sabor. Un destino gastronómico donde aprenderás todos los secretos ocultos detrás del feta griego y donde degustarás sus variedades premiadas: blanda, dura o madurada durante 6, 12 o 18 meses, además de otros platos que tienen al queso feta como ingrediente principal.

Qué incluye el precio:

- Degustación privada de feta
- Todos los platos de la cata (feta blanda, feta madurada 6, 12 y 18 meses, palitos de pan, feta a la parrilla con pimiento y miel, empanada de queso con feta y queso fresco local / "anthotyro")
- Una copa de vino por persona (blanco, rosado o tinto)
- Agua de grifo
- Asistente de habla española para acompaña
- Destination angel en la tienda gourmet – experto en quesos

Qué no incluye el precio:

- Propinas
- Traslado desde / hacia el hotel
- Otras bebidas no mencionadas

Es importante saber de antemano si los participantes tienen alguna alergia alimentaria o requisitos dietéticos.

UN VIAJE DE SABORES GRIEGOS: UNA INMERSIÓN GASTRONÓMICA EN PLAKA, EL BARRIO DE LOS DIOSES

- **Duración (aproximada):** 2–2,5 horas (solo el recorrido gastronómico).
- **Número requerido de participantes:** mínimo 6 personas
- **Disponible:** durante todo el año
- **Precio por persona:** **110.00 €**

Descripción:

Te invitamos a sumergirte en la cocina y la cultura vinícola griega, combinando 4 experiencias gastronómicas y una degustación de bebidas alcohólicas griegas.

Tu destination angel y los hospitalarios locales que conocerás en el camino abrirán una fascinante ventana a la cultura gastronómica tradicional de Grecia.

En cada parada, se te presentará una especialidad griega distinta. A medida que descubres cómo la gastronomía griega ha contribuido a la cultura y la herencia del país, sentirás una conexión más cercana con Grecia y una mayor apreciación de su cocina auténtica.

Nuestra primera parada es una auténtica panadería tradicional, una de las más características en el corazón de Atenas, ¡con una rica historia desde 1936! Sus productos son tan deliciosos y únicos que el fundador de la panadería fue invitado por la Universidad de Harvard para enseñar cómo horneaba su famoso pan.

Nuestra siguiente parada: **el souvlaki**, street food nacional griego. Dos de los chefs más prestigiosos de Atenas respondieron a una sola pregunta: ¿puede el souvlaki ser saludable y nutritivo? La respuesta fue: ¡sí, absolutamente!

¿Qué marca la diferencia? Comienza con la técnica de corte de la carne, que se hace de manera que conserve todos sus nutrientes, y continúa con el proceso de asado, que se completa en solo 40 segundos. Así, la carne permanece especialmente jugosa y sabrosa, sin necesidad de ningún otro procesamiento o aditivo para mejorar su sabor. ¡Pruébalo y notarás la diferencia!

¿Listo para la cena?

En el corazón de Plaka se encuentra uno de los restaurantes más pintorescos y fotografiados de la ciudad, que conserva su propio carácter y transporta al visitante a la vieja Atenas.

Aquí, el ambiente transmite calidez y hospitalidad.

Espera nada menos que platos como los de "mamá", ¡pero con un toque moderno! Es el lugar perfecto para saborear la esencia de la comida casera griega en un entorno nostálgico.

Y, por último, pero no menos importante, ¡no puedes irte sin probar los tradicionales licores griegos!

El visitante desprevenido del centro histórico de Atenas no puede pasar por alto las cientos de coloridas botellas y luces que decoran las paredes de este bar, que es la destilería más antigua de Atenas. Su historia se remonta a 1909, en la planta baja de una mansión ateniense, en el corazón de Plaka. En ese lugar, su fundador comenzó a producir ouzo, brandy y algunos licores, desde los clásicos de siempre, como cereza y menta, hasta los más singulares, como cítricos y mastiha, utilizando antiguas recetas familiares procedentes de Esmirna (İzmir, Turquía).

Qué incluye el precio:

Panadería: 4 trozos pequeños de empanadas griegas por persona (carne picada, pollo, espinaca y calabacín).

Souvlaki: 1 pita souvlaki y una botella pequeña de agua mineral.

Cena: para cada 4 personas (a compartir):

Pan de masa madre y dip.

Empanada tradicional de queso con sésamo y trufa de miel.

Albóndigas tradicionales makalo con salsa aromática.

Dolmades tradicionales con hojas de parra, arroz, hierbas y salsa de yogur aromatizado.

Tzatziki.

Pollo a la parrilla alimentado 100% con vegetales.

Gyros casero de cerdo.

Agua de grifo.

Bar: tres chupitos: uno de ouzo, uno de tsipouro y uno de mastiha.

Asistente de habla española para acompañar

Qué no incluye el precio:

- Propinas
- Traslado desde / hacia el hotel
- Otras bebidas no mencionadas

Es importante saber de antemano si los participantes tienen alguna alergia alimentaria o requisitos dietéticos.

UN VIAJE DE SABORES GRIEGOS: UNA INMERSIÓN PARA AMANTES DE LA GASTRONOMÍA Y EL VINO EN EL BARrio MÁS PRESTIGIOSO DE ATENAS –KOLONAKI



- **Duración (aproximada):** 2-2,5 horas (solo el recorrido gastronómico).
- **Número requerido de participantes:** mínimo 6 personas
- **Disponible:** durante todo el año
- **Precio por persona:** 110.00 €

Descripción:

Te invitamos a sumergirte en profundidad en la cocina y la cultura vinícola griega, combinando 2 experiencias gastronómicas y una cata de vinos. Tu destination angel y los hospitalarios locales que conocerás en el camino abrirán una ventana fascinante a la cultura eno-gastronómica tradicional de Grecia. En cada parada, se te presentará una especialidad griega diferente. Mientras descubres cómo la gastronomía griega ha contribuido a la cultura y la herencia del país, sentirás una conexión más cercana con Grecia y una mayor apreciación de su cocina auténtica.

Nuestra primera parada es un auténtico delicatessen tradicional en el corazón de Atenas; con una historia de más de tres generaciones, la lechería es reconocida internacionalmente por sus quesos de alta calidad y delicioso sabor. Prueba una variedad de sus excelentes productos, como su empanada de espinacas con feta galardonado, queso gruyere a la parrilla, ensalada y mucho más!

Imagina una acogedora cata de vinos en una moderna vinoteca del centro. Te recibirán con una selección de 2 vinos griegos diferentes, cada uno cuidadosamente elegido para mostrar la variedad y complejidad de esta antigua región productora de vino.

¿Listo para la cena?

Ubicado en el corazón de Kolonaki, uno de los restaurantes más antiguos ha permanecido como institución del barrio desde su apertura en 1923. Entrar en este encantador local es como dar un salto atrás en el tiempo. Aquí, el ambiente transmite calidez y hospitalidad, evocando una taberna de antaño. En las paredes, fotografías antiguas cuentan la historia de una época en que era una humilde taberna con barriles y suelos de tierra, frecuentada por clientes célebres. Espera nada menos que platos como los de "mamá": abundantes, reconfortantes y fieles a la tradición. Es el lugar perfecto para saborear la esencia de la cocina casera griega en un entorno nostálgico.

Qué incluye el precio:

- Delicatessen: Para 2 personas: una empanada de espinacas, queso gruyere a la parrilla, ensalada con espinacas, remolacha, cacahuetes, queso de cabra y salsa avinagrada, sándwich a la parrilla con pan de masa madre, queso feta blando, champiñones con aceite de oliva de trufa, bacon, mostaza y mayonesa, y ensalada de berenjena o ensalada de pimientos rojos (según la temporada). El menú puede variar dependiendo de la época del año y la disponibilidad de los productos.
- Cata de vinos: 2 copas por persona (blanco y tinto o rosado), con palitos de pan.
- Comida: Para cada 4 personas (a compartir): ensalada griega, empanada del día, tzatziki, calabacín a la parrilla, dolmades (hojas rellenas de carne picada), moussaka o pastitsio, tomate relleno. Agua de grifo.
- Asistente de habla española para acompaña

Qué no incluye el precio:

- Propinas
- Traslado desde / hacia el hotel
- Otras bebidas no mencionadas

- Según el día, los platos pueden variar; para 4 personas siempre se ofrecerán un total de 7 platos. Es importante saber de antemano si los participantes tienen alguna alergia alimentaria o requisitos dietéticos.

TALLER DE CERÁMICA

- **Fechas de la experiencia:** Bajo petición, talleres de martes a viernes, entre las 11:00 y las 13:00.
- **Número requerido de participantes:** Mínimo 6 personas
- **Duración (aproximada) :** 2 horas
- **Precio por persona:** 115.00 €

Descripción:

Nos gustaría darle la bienvenida a nuestro taller de cerámica, durante el cual podrá crear su propio jarrón antiguo de una época y región específica de Grecia, o bien elegir entre varias opciones como una taza, un cuenco o un plato.

Nuestro ceramista experimentado le guiará paso a paso en el proceso, por lo que no se necesita experiencia previa. Todo será explicado y se le acompañará en el uso de técnicas de modelado a mano.

En la segunda parte del taller, pintará y decorará su pieza utilizando colores cerámicos.

La duración del taller es de aproximadamente 2 horas y se lleva a cabo en un entorno hermoso, luminoso y ventilado en una de las zonas más artísticas de Atenas.

Durante la actividad se le ofrecerá té de hierbas griegas y galletas.

Al finalizar el taller, los participantes dejarán sus piezas a los ceramistas para el proceso de esmaltado y cocción, que dura aproximadamente un mes. ¡Cuando esté lista, se la enviaremos!

Qué incluye el precio:

- Taller privado de cerámica
- Degustación: té de hierbas griegas y galletas
- Asistente de habla española para acompaña

Qué no incluye el precio:

- Propinas
- Traslado desde / hacia el hotel
- Envío

