



Día 01 Oaxaca

Llegada, recibimiento y traslado al hotel seleccionado. A las 16.00 hrs. tour de ciudad visitando el centro histórico a pie Iglesia de Santo Domingo, corredor turístico, Zócalo, Catedral, Palacio de gobierno, mercados 20 de noviembre y Benito Juárez. Cata/degustación de 3 tipos de mezcales con explicación de un maestro Mezcalier. Regreso por su cuenta al hotel. Alojamiento.

Día 02 Oaxaca

A las 08.00 hrs. salida con destino a la población de Teotitlán del Valle, ahí nos estará esperando una cocinera tradicional para acompañarnos al mercado de la comunidad, vamos a comprar todo lo necesario para preparar el almuerzo y la comida, la charla de nuestra anfitriona se enfocará en los diferentes productos que ahí podemos ver. Después de hacer las compras nos dirigimos a la casa de la cocinera, donde nos enseñará a preparar un chocolate espumoso batido con molinillo que después sopearemos con el pan tradicional horneado en horno de leña, unas memelitas con aciento, queso y salsa. Charlaremos con esa familia zapoteca y podremos escuchar y tal vez aprender algunas palabras de su lengua materna. Mas tarde vamos a aprender de la mano de nuestra cocinera como se prepara el mole, vamos a tortear nuestras tortillas a mano y la recompensa será sentarnos a la mesa para degustar lo que hemos preparado. Regreso al hotel. Alojamiento.

Día 03 Oaxaca

Desayuno en el hotel. Salida al tour visitando zona arqueológica de Monte Alban, Arrazola Xoxo (alebrijes) Cuilapam de Guerrero y San Bartolo Coyotepec (barro negro). Comida y regreso al hotel. Alojamiento.

Día 04 Oaxaca

Desayuno en el hotel. Visita al árbol del Tule, Teotitlán del valle, zona arqueológica de Mitla, fábrica de mezcal y hierve el agua. Comida y regreso a su hotel. Alojamiento.

Día 05 Oaxaca

Desayuno en el hotel. A la hora convenida traslado al aeropuerto o estación de autobuses.

Salidas Diario







Se incluye:

- -4 noches de hospedaje en la categoría elegida.
- -4 desayunos y 2 comidas sin bebidas. Cata-degustación de mezcal. Clase de cocina con cocinera zapoteca.
- -transportación de lujo con guía.
- -traslados indicados.
- -tours mencionados en servicio compartido, entradas a sitios visitados.
- -Impuestos.
- -Seguro de viajero.

No Incluye:

Tarifa aérea, propinas a meseros, camaristas, maleteros, bebidas en alimentos.

Precios por persona en pesos:

Categoría	Doble	Triple	Cuádruple
Hotel 4*	10,660	9,915	9,380
Hotel 4* Superior	12,260	11,515	10,660

Hasta 2 menores compartiendo habitación con 2 adultos. Menores de 2 a 8 años pagan 50% del valor del doble. Menores de 0 a 2 años sin cargo, en los tours no tienen derecho a asiento los alimentos corren por cuenta de los padres.

Suplemento de temporada alta 20% por persona:

Semana Santa y Pascua (01 al 15 de abril)

Puente (28 abril al 02 mayo)

Guelaguetzas (12 de julio al 04 agosto)

Independencia (14 al 18 septiembre)

Muertos (23 octubre al 05 noviembre)

Revolución (17 al 21 noviembre)

Navidades (15 diciembre al 07 enero 2024)







Lista de hoteles previstos o similares:

Categoría	Hoteles
4*	Aitana, Parador San Agustín
4* Superior	Victoria, Catrina de Alcalá, Casa Antigua

Notas importantes:

- -Precios sujetos a cambio y disponibilidad.
- -Precios no aplican en puentes, días festivos, semana santa, guelaguetza, muertos, navidad y año nuevo.
- -El orden de las visitas puede ser modificado para una mejor operativa.
- -Mínimo 2 personas.

Vigencia diciembre 2023

