



Visitando: Morelia, Quiroga, Pátzcuaro, Santa Clara del Cobre, Janitzio y Santuario de la Mariposa Monarca.

PRECIO POR PERSONA:

DBL \$4,350 TRL \$4,250 CLP \$4,100

Menor de 4 a 11 años \$3,150 *En compañía de dos adultos**

INCLUYE: Transportación terrestre en autobús Irizar de lujo, 2 noches de hospedaje en Hotel de 3*, 2 desayunos en el Restaurante del Hotel, paseo en lancha a la Isla de Janitzio, paseo en tranvía en Morelia, seguro médico en caso de enfermedad o accidente y coordinador de viaje.

ITINERARIO

LUNES 27 DE DICIEMBRE. Cita a las 00:15 hrs. De la sede de la empresa, la avenida Justino Sarmiento no. 89 col. Federal. Se etiquetarán las maletas y la salida será a las 00:30 hrs.

8:30 hrs. Llegada al Santuario El Rosario, es el más grande y el más visitado dentro de la Reserva de la Biósfera de la Mariposa Monarca.

Es importante seguir las indicaciones del guía, no traspasar las zonas acotadas, no fumar y no hacer ruido.

Después de esta visita nos trasladaremos a la ciudad de Morelia. A la llegada nos hospedaremos y tendrán tiempo libre para recorrer por su cuenta. Primera noche de hospedaje.

MARTES 28 DE DICIEMBRE. Desayuno en el Restaurante del Hotel. Saldremos rumbo a Santa Clara del Cobre, Ciudad colonial que ha conservado la tradición artesanal del cobre a través de generaciones. Cada artesanía es única porque no utilizan moldes ni maquinarias, todo es a base de calor, martillazos y

mucha imaginación.

Después de esta visita nos dirigiremos a Pátzcuaro, ciudad considerada como una verdadera joya de la arquitectura colonial donde se pueden apreciar monumentos religiosos de estilo barroco y neoclásico en excelente estado de conservación. Aquí, nuestra Unidad nos dejará a la entrada de la ciudad y tendremos que tomar un servicio urbano o taxi para poder ingresar al centro, pues los autobuses no pueden pasar por lo estrecho de sus calles. Tiempo para comer y visitar por su cuenta.

Más tarde nos dirigiremos al embarcadero del Lago de Pátzcuaro donde abordaremos unas lanchas que nos trasladarán a la Isla de Janitzio. Tendremos tiempo libre para poder visitar esta pequeña Isla, subir al mirador de la Estatua de Morelos, comprar artesanía o degustar de algún producto regional. Regreso a la ciudad de Morelia y **segunda noche de hospedaje.**

MIÉRCOLES 29 DE DICIEMBRE. Desayuno y desocupación del Hotel. Recorrido en tranvía para realizar una visita panorámica por esta bella ciudad colonial declarada Patrimonio Cultural de la Humanidad. La ciudad de Morelia cuenta con mil 113 monumentos históricos, entre civiles y religiosos, que lo colocan como claro referente de la belleza arquitectónica en la República Mexicana, como visita obligada están: Catedral de Morelia, Acueducto, Templo y Ex Convento de las Capuchinas, el Palacio Clavijero, Museo de Arte Colonial y el Antiguo Real Hospital de San Juan de Dios.

Más tarde visitaremos Quiroga, la capital de los tarascos, este lugar es famoso por su fabricación y venta de artesanías, además que aquí podrá degustar las deliciosas carnitas estilo Michoacán.

Después de esta última visita abordaremos nuestro autobús A LAS 18:00 hrs. Aprox. para regresar a nuestra ciudad de origen. Llegada a Xalapa y fin de nuestros servicios.

GENERALIDADES DEL VIAJE



EXCURSIONES OPCIONALES:



Iluminación en Catedral
21:00 Hrs

GASTRONOMIA TÍPICA

La gastronomía de Michoacán constituye uno de los grandes atractivos de la entidad.

Entre los mil y un sabores de la cocina regional, uno de los más apreciados es el pescado blanco, muy común en la región.

Hay especialidades en cada una de las regiones de Michoacán; sin embargo, entre los platillos más típicos se encuentran: la tradicional sopa Tarasca, las corundas y los uchepos, aporreadillo, las carnitas de cerdo, la olla podrida, el borrego tatemado, el churipo, las nueces en escabeche, las trompas de puerco y la tradicional salsa de lago elaborada con charales asados.

Otra de las delicias de este estado son las enchiladas placeras, compuestas de pollo frito y ensalada de papa con zanahoria, bañadas en chile guajillo y doradas al comal.

En cuanto a postres también la selección es variada, se puede escoger entre chongos zamoranos, ates morelianos, o bien unos buñuelos o una nieve de pasta, todo acompañado por un delicioso chocolate de metate.

La cocina michoacana tiene una gran variedad de atoles dulces y salados, incluyendo el atole negro con cacao y canela. Otra bebida típica es el Agua de Obispo, bebida a base de betabel, cacahuate, manzana y plátano; y por supuesto, la charanda, sabroso aguardiente de caña que se bebe como aperitivo, especialmente el reposado.

INFORMES Y RESERVACIONES:

Justino Sarmiento 89 Col. Federal, casi esquinacalle tres. Xalapa, Ver.

Email: turismotelpochcalli@hotmail.com

Página web: www.turismo-

telpochcalli.com



Turismo Telpochcalli S.A. de C.V.



2284081309 y 2282324553



@turismotelpochcalli

Para reservar se requiere de un 30% de anticipo, 45 días antes del viaje deberá estar cubierto el 50por ciento y 1 mes antes deberá estar pagado en su totalidad. Los pagos se podrán hacer vía:Transferencia electrónica, efectivo y pago contarjeta visa o mastercard.