



## ISLA DE MADEIRA EN NAVIDAD

*Salida especial en grupo*

**Fecha de salida:** Del 28 de diciembre de 2018 al 4 de enero de 2019

**Duración:** 8 días

**Precio por persona: 1.039 €**

(Mínimo 10 /máximo 28 personas)

Tasas aéreas aproximadas con Tap: 178 € (a 09/09/2018)

**Suplementos por persona:**

De 10 a 22 personas: 99 €

Habitación individual: 195 € (opcional y según disponibilidad)

*Precios válidos para la salida indicada*

**Puntos fuertes:**

- Isla tropical y cercana. Vegetación y olor a mar
- Caminatas por preciosos parajes naturales de la mano de un guía
- La bonita ciudad de Funchal

**Itinerario resumido:**

28 diciembre: Vuelo Madrid– Funchal – Santana

29 diciembre: Rabacal – Cascada Do Risco – 25 Fontes - Santana

30 diciembre: Portela – Ribeiro frío - Santana

31 diciembre: Pico do Arieiro – Pico Ruivo – Achada do Teixeira - Santana

1 enero: Ponta de Sao Lorenzo - Santana

2 enero: Santana – Queimadas –

Caldeirao Verde – Illha - Funchal

3 enero: Funchal

4 enero: Vuelo de regreso a Madrid



## FICHA TÉCNICA



**Viajar a Madeira** es llenarse de los sentidos de ultramar. Respirar el ambiente tropical en el fondo de sus valles repletos de vegetación, impregnarse con olor a mar y al mismo tiempo asomarse a un mundo rural, sosegado y purificador que descubriremos caminando junto a las **levadas**, centenarias acequias que atraviesan la isla de Norte a Sur. Nos asomaremos a balcones increíbles donde el mar, dorado, brilla a nuestros pies, a acantilados donde se ha de contener la respiración, cerrar los ojos y sentir el viento; pondremos nuestras botas en la cumbre más alta de la isla, el Pico Ruivo, desde donde se divisa el Atlántico infinito y descubriremos una flora única entre bosques de laurisilva, fayal-brezal y cascadas que rompen en el valle el agua de las nubes de Madeira.

A eso le unimos el excelente pescado y las espetadas (plato nacional por excelencia), el buen vino de las tascas de los pueblecillos o las excelentes y viejísimas bodegas del vino mundialmente famoso "Madeira", el ambiente colonial del viejo Funchal, el mercado central rebosante de verduras y frutas exóticas, los restaurantes y locales amenizados por los suaves fados, las ganas de la gente por hablar y escucharte... Esto y mucho más es Madeira, te esperamos.

## ITINERARIO

### **28 diciembre: Madrid/ Barcelona (bajo petición) – Funchal - Santana**

Salida desde los puntos de origen a Funchal, vía Lisboa. Llegada al Aeropuerto de Madeira y traslado a nuestro alojamiento en **Santana** en la parte norte de la Isla.

---

## FICHA TÉCNICA



Circularémos por una carretera espectacular (una más) hacia el este de la isla. El azul del mar, la caída de los acantilados, los cultivos en terrazas, las casas muy cuidadas, la visión de la vecina isla de Porto Santo..., ¡qué más se puede pedir! Resto del día libre para entrar en contacto con este encantador pueblo, del que destaca la Capela de Santo António, la Capela de Santa Ana, la Igreja Matriz de São Jorge, el Fortín de Faial, mirador desde el que hay una hermosa vista del pueblo de Faial, la Penha d'Águia y la vertiente norte de la Punta de São Lourenço.

**Santana es** una ciudad situada en la costa norte de la isla de Madeira, a 40 km de Funchal, y limita al este con Machico, al sur con Santa Cruz y Funchal, al suroeste con Cámara de Lobos, al oeste con São Vicente y al norte con el Océano Atlántico. Es una **de las ciudades más encantadoras y pintorescas** de la Isla de Madeira, tanto desde el punto de vista de la **arquitectura tradicional**, por sus tradicionales **casas triangulares de paja**, como por su **riqueza paisajística**, entre otras cosas, por sus alamedas de boj y hortensias. Santana nos ofrece unas vistas panorámicas excepcionales ya que está situada a 312 metros de altitud.

### **29 diciembre: Rabacal – Cascada Do Risco – 25 Fontes - Santana**

Primer día de encuentro pleno con la isla. Después del viaje conviene empezar por un recorrido suave aunque muy hermoso y exponente de lo que en un primer término encontramos en Madeira. Tras el Paúl da Serra, un páramo situado a 1.500mts. de altura llegaremos al cruce de Rabacal, donde comenzaremos nuestro recorrido a pie. La primera parte del recorrido discurre por un hermoso brezal hasta llegar a la Cascada do Risco llegando pronto a la primera levada.

El paisaje empieza a ser soberbio, vegetación por todos lados, laderas cubiertas de flores. Continuamos un poco y enlazamos con la levada de 25 Fontes y a poco llegaremos a un lugar espectacular: multitud de chorros y delicadas cascadas se desprenden hacia una laguna rodeada de helechos, laurisilva, musgo..., todo un mundo de verdes. Tomamos nuestro picnic en la zona y tras un descanso continuamos saboreando el recorrido hasta donde nos espera nuestro bus. Regreso por la tarde al alojamiento.

**Características de la excursión a pie:** recorrido cómodo por un camino de levada. Desnivel en ascenso alrededor de 320 metros e igual en descenso. Horarios: cinco horas aproximadamente con los descansos incluidos.

### **30 diciembre: Portela – Ribeiro Fío - Santana**

La de hoy es una caminata moderada a lo largo de una de las levadas más bellas y conocidas de Madeira, rodeada de bosque de laurisilva y su magnífico despliegue de verdes. Partimos de Portela, desde nos iremos adentrando en el bosque autóctono de Madeira camino a Ribeiro Frio, acompañados únicamente del sonido que nos ofrece la gran riqueza ornitológica que sobrevuela la isla. Veremos las truchas nadar en las frías aguas de la levada do Ribeiro Frio, disfrutando al mismo tiempo de las magníficas vistas sobre Porto da Cruz y Penha d'Águia, pudiendo contemplar la belleza del lugar durante este fantástico y satisfactorio paseo. Durante el camino pararemos a tomar un ligero picnic





## FICHA TÉCNICA

y a deleitarnos con el paisaje, para continuar después nuestro camino hasta Ribeiro Frio, donde se encuentra el criadero de truchas. Aquí tendremos tiempo para comer, tomar una cerveza o un refresco y donde también podemos tomar la poncha, bebida tradicional de la isla o la ginja, un licor de cerezas muy apreciado por los portugueses en general y por los madeirenses en particular. Por la tarde regreso a nuestro alojamiento.

**Características de la excursión a pie:** recorrido siempre por sendero y levadas. Desnivel alrededor de 260 metros en ascenso. Horario: Aproximadamente cinco horas con los descansos incluidos.

### **31 diciembre: Pico Do Arieiro – Pico Ruivo – Achada Do Teixeira - Santana**

Esta jornada también se puede catalogar de fantástica y no sólo porque se vayan a coronar los 1862 mts. del pico más alto de la isla, el Ruivo, sino porque discurre en un marco excepcional de montañas, por lo que esta jornada es casi literalmente “Un paseo entre las nubes”. La carretera sube muy alta, nos va a llevar a las inmediaciones del Pico do Arieiro. Desde aquí nos adentramos en el sendero, que en un sube y baja constante se va a retorcer por las laderas de las montañas, mostrándonos aéreas panorámicas y soberbias vistas para después de unas tres horas llegar al

refugio situado al pie del Ruivo, la cumbre ya está cerca, un pequeño descanso, un trago de agua y hacia arriba. Al final, todo madeira a nuestros pies. Si el día es soleado compartiremos la cima con pinzones... y lagartijas (éstas nos sorprenderán por su número, por su confianza y por la variedad de colores que exhiben). A la vuelta una paradita en el refugio y un cómodo sendero en descenso nos llevará en poco tiempo a Achada do Teixeira, donde nos espera nuestro bus. Regreso a nuestro alojamiento en Santana y nos preparamos para



pasar la noche de fin de año en Funchal. El autobús nos llevará a la capital de Madeira donde cenaremos en un restaurante del centro de la ciudad y donde podremos asistir al famoso espectáculo de fuegos artificiales. Al terminar regresamos a Santana.

**Características de la excursión a pie:** recorrido espectacular por caminos y por senderos tallados en la roca. Hay zonas con pasamanos haciendo muy seguro el recorrido. Ascenso: Casi 500 metros acumulados de desnivel. Descenso, sobre 100 metros. Horarios: aproximadamente 6 horas con los descansos incluidos.

### **01 enero: Ponta de Sao Lorenzo- Santana**

La “guinda del pastel”, ¡qué otra cosa se puede decir de esta jornada! Tras el desayuno nos vamos a descubrir la única parte semidesértica que tiene Madeira, hacia el este; una mezcla de paisaje mediterráneo y caos volcánico que ha modelado un cabo rocoso espectacular en su parte oeste. La ruta parte cerca de Canical, antiguo puerto ballenero. Como curiosidad decir





## FICHA TÉCNICA

que en 1955 se rodaron aquí las primeras secuencias de la película Moby Dick, película de John Huston en la que Gregory Peck interpreta el papel del Capitán Acab. La ruta se desarrolla en un espacio muy abierto, de entera libertad, el mar nos rodea por todas partes, se ve y se huele, estamos descubriendo una Madeira nueva, tan distinta y tan bonita como la de días atrás. El sendero nos lleva a una casa aislada rodeada de palmeras situada muy cerca de la Punta. La Casa do Sardina, que es así como se llama, fue mandada construir a principios del siglo XX por un hombre de negocios de Funchal apellidado Sardina. Disfrutaremos de un paisaje sublime, el acantilado ya nos impide seguir más y en frente veremos los dos islotes terminales de la Punta, la Ilha do Cevada y la Ilha do Farol (del Faro). Mirando hacia el suroeste veremos claramente las Ilhas Desertas, uno de los últimos refugios de la foca monje. Tras la ruta regresamos a Funchal. Alojamiento.

**Características de la excursión a pie:** recorrido por sendero. Desnivel alrededor de 350 metros acumulados. Horarios: aproximadamente cuatro horas y media con los descansos incluidos.

### 02 enero: Santana – Queimadas – Caldeirao Verde – Ilha - Funchal

Una de las rutas emblemáticas del programa. Creemos que la sola existencia del Caldeirao Verde justificaría la visita a Madeira. “Piensa en verde”, ése es el mejor eslogan que le viene al itinerario.

Todo el camino discurre por la ladera norte del Pico Ruivo (aunque la cima queda 900 mts. ¡¡¡Más arriba!!!). Al principio atravesamos un precioso bosque donde encontraremos algunas especies introducidas pero perfectamente adaptadas: pinos, abetos, secuoyas y hasta ¡hayas! Tras las casitas de Queimadas el sendero se adentra en la Madeira más profunda tomando la Levada do Caldeirao Verde. Nos encontramos en una de las zonas más remotas de la isla, con árboles autóctonos que según se dice, sobrevivieron a los fuegos que provocaron los primeros habitantes de la isla con el fin de “despejar” la tierra. El paseo es un auténtico goce para todos los sentidos. La vegetación, la humedad y el musgo lo tapizan todo, las nieblas y nubes bajas son muy frecuentes en esta zona y parecen jugar con el paisaje ocultando a veces el vacío que se abre a nuestros pies. Cruzaremos tres túneles y tras un par de horas de caminar llegaremos al Caldeirao Verde donde una impresionante cascada –dice cierto autor madeirense que de cerca de 300 mts.- Aunque creemos que es imposible medir tanta belleza. Tomaremos nuestro picnic en este lugar y volveremos por el mismo camino. Aunque se trata de la misma levada, los mismos túneles..., las condiciones atmosféricas varían por momento dándole un aire novedoso a esa maravilla que llaman **Caldeirao Verde**.



Por la tarde continuamos en bus a Funchal. Alojamiento en hotel.

**Características de la excursión a pie:** recorrido por sendero con poco desnivel. Al principio por pista y camino y después por levada. Ascenso y descenso alrededor de 250 metros. Horarios: aproximadamente seis horas con los descansos incluidos.

### 03 enero: Funchal

Día libre en Funchal para disfrutar de esta bonita ciudad. Además de ser la capital y un importante centro de vacaciones, tiene rincones de gran sabor, su centro histórico, una tenue decadencia de ultramar, un ambiente relajado y casi colonial en las calles del viejo Funchal, plagado de bares con barbacoas en la calle, tascas donde tomar un buen “Vino da Madeira” o escuchar algún “Fado” escapado del continente, un lugar que resume saudade por muchos de sus rincones. Alojamiento en hotel.



## FICHA TÉCNICA

### **04 enero: traslado al aeropuerto. Vuelo de regreso**

Desayuno y traslado al aeropuerto. Regreso a España vía Lisboa.

### **Fin del itinerario**

### **HORARIOS DE VUELOS PREVISTOS (sujetos a posibles cambios)**

TP1015 **28 diciembre Madrid Lisboa** salida **16:10** llegada 16:25

TP1691 **28 diciembre Lisboa Funchal** salida **19:05** llegada 20:50

TP1682 **04 enero Funchal Lisboa** salida **10:05** llegada 11:45

TP1014 **04 enero Lisboa Madrid** salida **13:10** llegada 15:25

### **SALIDA:**

**MADRID:** Aeropuerto Internacional de Barajas-Adolfo Suárez. Presentación en la Terminal 2 (T-2), frente mostrador de información de AENA, a las 14:10 hrs.

HORA DE SALIDA: 16:10hrs. Llegada prevista a Funchal a las 20:50hrs. (Vía Lisboa)

BARCELONA: Consultar.

### **REGRESO:**

**Madrid:** Llegada prevista a las 15:25hrs.

Barcelona: Consultar.

### **Alojamientos a utilizar o similares:**

**En Santana** nos alojaremos en el hotel O´Colmo de 4\*, <https://hotelocolmo.com/login> en cómodas habitaciones dobles, con TV, teléfono, y baño privado, El hotel está situado en el centro de Santana. Dispone de restaurante, wi-fi, piscina cubierta...

**En Funchal** nos alojamos en el Hotel Orquídea \*\*\* [www.hotelorquidea.com](http://www.hotelorquidea.com), en cómodas habitaciones dobles, con TV, teléfono y cuarto de baño interior. El hotel está situado en el centro de Funchal. Dispone de restaurante, bar, wi-fi...

### **Incluye:**

- Vuelo Madrid (Barcelona bajo petición) – Funchal y regreso
- Traslados Aeropuerto - Alojamiento - Aeropuerto.
- Recorridos terrestres en microbús para toda la ruta según se menciona en el programa.
- Alojamiento y desayuno en hotel de 4\* en Santana y 3\* en Funchal
- Cena de fin de año en Funchal.
- Todas las excursiones mencionadas en el programa.
- Guía local en actividades de montaña.
- Guía acompañante
- Seguro de viaje.

### **No incluye:**

- Tasas aéreas con Tap aprox. 178 € (a 09/09/18). Estas corresponden a impuestos gubernamentales, tasas de seguridad, etc. No podemos conocer el importe exacto hasta el día que emitimos el billete
  - Comidas y cenas, excepto la cena de bienvenida.
-



## FICHA TÉCNICA

- Entradas a museos, jardines
- Ningún servicio no especificado en el apartado Incluye.

## NOTAS SOBRE EL VIAJE

### DOCUMENTACIÓN

Es necesario llevar Documento Nacional de identidad en vigor (o en su defecto Pasaporte), que no caduque mientras dure nuestra estancia.

### DINERO

Zona Euro. En cuanto a tarjetas de crédito las más utilizadas son VISA y AMEX.

### VACUNAS Y MEDICINAS

Ninguna recomendación en especial. Además de llevar un seguro de viaje de amplia cobertura es recomendable llevar la cartilla de la Seguridad Social y la tarjeta sanitaria Europea que se solicita en el ambulatorio más cercano. Es recomendable llevar también un pequeño botiquín de viaje y no olvidar las medicinas del tratamiento que, en su caso, alguien pudiera seguir.

### CLIMA

Subtropical por reglas generales. En invierno la temperatura media de la isla no suele rebasar los 22° y está muy influenciada por las brisas marinas del Atlántico, pero tampoco baja de 14°. En las zonas de montaña más altas (Entre los 1500m y los 1800m de altitud), fresco en líneas generales y dependiendo de las condiciones puede incluso hacer frío en esta época. Las temperaturas pueden ser algo frías durante la noche, sobre todo en la zona de São Vicente. Durante el día y dependiendo la zona será apropiado llevar un forro polar fino al principio y luego, según avanza el día nos quedamos en camiseta, sin ningún problema. En la Isla suele soplar brisa o viento flojo de componente Noroeste. En Madeira puede llover por lo que tenemos que ir preparados para ello. Un parka, impermeable o canguro es imprescindible en nuestro viaje. En invierno predominan los períodos soleados con algunos chaparrones cortos y momentos de nieblas en los "Ribeiros" y caras norte.

### EQUIPAJE Y ROPA

Recomendamos muy especialmente llevar una bolsa de viaje o maleta y una pequeña mochila suplementaria (para las excursiones y útiles del día). Ropa ligera, botas ligeras de montaña tipo trekking (imprescindible para los recorridos a pie), gafas de sol y gorro/a o sombrero, protección solar, bañador y toalla de baño, camisetas y camisa de manga larga, pantalón ligero largo y cortos, chubasquero o parka de Gore, forro polar, calcetines finos y otros más gruesos, cantimplora, bastón telescópico o normal para andar (si se usa habitualmente) y linterna (para cuando caminemos por los túneles). No olvidéis guías de flora si las tenéis.

### COMIDAS

Están incluidos los desayunos. Estos desayunos son de tipo continental con té o café, tostadas, mantequilla, mermelada, fiambre... Los almuerzos y las cenas son libres, recomendándose para los días que estemos de excursión en el monte el llevar vituallas para hacer picnic. El/la Guía dará información diaria al respecto pudiéndose comprar comida en los supermercados y tiendas de la zona: excelentes quesos, fiambres de la zona, pan, el famoso "bolo preto", fruta y disfrutar de una agradable comida





## FICHA TÉCNICA

campestre en un medio excepcional. Incluimos también la cena de fin de año en un restaurante en Funchal.

### **LA COCINA EN MADEIRA:**

#### Las entradas:

Sopa de Madeira con tomate, cebolla y huevo.

Caldo verde, sopa portuguesa con col verde y trozos de chorizo.

Açorda, sopa con ajo y pan.

#### Los pescados y mariscos:

Caramujos: los llamados bigaros, deliciosos.

Lapas grelhadas: conchas

El espadarte fumado: Pez Espada ahumado

El pez espada y el "Merlín" (parecido al atún) están presentes en todos los fogones. Casi siempre servido con un plátano frito o cocido.

El bacalao: Hay más de 300 maneras de cocinarlo

El pulpo y los calamares (lulas) servidos fríos o calientes.

La caldeirada de pescados (pescados, patatas, tomates y cebollas) y las cataplanas (almejas, salchichas, jamón, cebolla, Persia, ajo, páprika y vino blanco).

#### Carne:

La espetada es la gran especialidad de la isla. Son brochetas de carne de vaca a la brasa. Lo curioso es que

los trozos de carne se ensartan en una rama de laurel. Esto hace que la carne desprenda un fino y exótico sabor a esta planta. El pollo: simple, asado, o a la portuguesa colonial o con curry.

#### Guarnición:

Con todos los platos se sirven ensalada, arroz, patatas fritas, legumbres, y polenta (harina de maíz frita).

#### Los postres:

Ensaladas de frutas tropicales (papaya, pina, manga), o pudín con "maracuja" (frutas de la pasión).

Muchas frutas se producen en los valles de clima tropical de la isla y otras vienen de África o Sudamérica.

### **EL VINO DE MADEIRA**

Los vinos así llamados, son producidos en la isla portuguesa Madeira, originalmente "encabezados", es decir, aumentándole su graduación alcohólica, mediante el agregado de un vino de mayor producción o de algún alcohol, método que originalmente usaron los británicos para aguantar el traslado desde Madeira a otras zonas de consumo, los británicos lo hicieron conocer por todo el mundo, alcanzando gran popularidad y aprecio en las Islas Británicas.

Tienen además otra peculiaridad en el proceso de elaboración: el "estufado" de las barricas o calentamiento mediante estufas, lo que por una parte preserva mejor el vino y por otra le da un característico aroma tostado debido a la caramelización del azúcar.

Los vinos Madeira más importantes, cuyos nombres corresponden a las uvas que las originan, al menos en 85% de su composición según Ley, son: SERCIAL, vino seco encabezado tras su fermentación, como el Jerez; VERDÉLO, algo menos seco encabezado como Sercial; TERRANTEZ, ligeramente "abocado", es decir menos seco, pero sin llegar a ser dulce, encabezado tras su

---





## FICHA TÉCNICA

fermentación; BUAL, vino semidulce encabezado durante la fermentación, como el oporto; y MALMSEY O MALVASIA, vino dulce al estilo del Oporto.

Por otra parte, de acuerdo a la edad se distinguen cuatro clases: COLHEITA, vino de un solo viñedo y a partir de una sola variedad de uva, con un período mínimo de crianza en madera de 20 años. RESERVA EXTRA, procedente de algunas de las variedades de uva citada anteriormente con al menos 15 años en barrica de roble. RESERVA VELHA, que debe descansar en madera y botella no menos de 10 años. Finalmente RESERVA, con una edad mínima de 5 años.

El Madeira se usa especialmente como aperitivo, acompañando postres y quesos y también en cocina en preparaciones a las que se desea tengan un sabor ligerísimamente dulzón, tales como cerdo, cacería, quesos, etc.

## EXCURSIONES

**CARACTERÍSTICAS DE LAS RUTAS A PIE:** las actividades de senderismo que realizamos en este programa están al alcance de cualquier persona que le guste caminar y que practique el senderismo de una manera esporádica (varios días al mes y sea capaz de caminar unas cinco o seis horas con los descansos incluidos). Los desniveles no son grandes pues normalmente caminamos al lado de las llamadas "levadas" (las tradicionales acequias) y están construidas de forma que no superan fuertes desniveles. En la medida de lo posible el orden de las excursiones estará situado de forma progresiva, es decir, adecuando los paseos y recorridos de menor a mayor duración.

**El itinerario puede sufrir modificaciones a criterio del Guía** si existiesen causas justificadas para ello o imprevistos meteorológicos.

Un buen consejo es "domar las botas con antelación". Si hace mucho que no las calzamos, o las hemos comprado nuevas, es recomendable utilizarlas varias veces antes del viaje. Igualmente hay que disponer de unos calcetines finos de algodón (que absorben el sudor) y encima otros más gruesos que sujetan el pie a la bota. El orden de las excursiones puede ser modificado de acuerdo a las condiciones meteorológicas y siguiendo las indicaciones y criterios del Guía.

## NOTAS ESPECIALES:

Los madeirenses tienen otro concepto diferente de la vida al de los habitantes del "Continente" (esos somos nosotros). Son tranquilos y mientras sepamos asimilar su tranquilidad y disfrute de la vida, todo irá bien. Les gusta el contacto humano, charlar con el visitante y ofrecerle ayuda. Una de las actitudes que más abre puertas en esta isla es tratar de hablar algo, lo que sea, en portugués. Hacedlo así y ganaréis muchos amigos.

Por otro lado se recomienda el utilizar ropas de colores no demasiado chillones, y llevar una actitud reservada en ciertas visitas, ya que atravesamos zonas de reservas naturales frágiles existiendo numerosas aves nidificando. Una conducta respetuosa con el medio nos ayudará a disfrutar de este viaje por completo; eso incluye no cortar flores por doquier, que después se estropean. En esos momentos puedes estar cortando uno de los últimos ejemplares de una especie única. Consulta al guía.

---

FICHA TÉCNICA



**Seguro de viaje:**

Seguro básico incluido en el viaje. Recomendamos encarecidamente contratar un seguro opcional con una cobertura mayor: Seguro Opcional Recomendado y Seguro de Aventura Plus. Consúltanos precios y coberturas.

**COBERTURAS DEL SEGURO BASICO DE VIAJE:**

EQUIPAJES: Pérdidas materiales.....	151 Euros
ASISTENCIA: GASTOS MEDICOS, QUIRURGICOS Y HOSPITALIZACION: Por gastos incurridos en España, derivados de una enfermedad o accidente Ocurridos en España.....	600 Euros
Por gastos incurridos en el extranjero, derivados de una enfermedad o Accidente ocurridos en el extranjero.....	6.000 Euros
PRORROGA DE ESTANCIA EN HOTEL con 61 Euros/día, hasta un Límite de.....	610 Euros

---



#### FICHA TÉCNICA

DESPLAZAMIENTO DE ACOMPAÑANTE POR HOSPITALIZACION. Ilimitado	
ESTANCIA DEL ACOMPAÑANTE DESPLAZADO con 61 Euros/día,	
Hasta un límite de.....	610 Euros
REPATRIACION O TRANSPORTE SANITARIO DE HERIDOS O ENFERMOS.....	Ilimitado
REPATRIACION O TRANSPORTE DE FALLECIDOS.....	Ilimitado
BILLETE DE REGRESO DEL ASEGURADO POR FALLECIMIENTO DE UN FAMILIAR DIRECTO.....	Ilimitado
RESPONSABILIDAD CIVIL PRIVADA.....	6.000 Euros

Nota: esta información no tiene carácter contractual.

***Todos los datos e informaciones contenidas en la Ficha Técnica del Viaje están sujetos a las Condiciones Generales publicadas en los Catálogos y en la página Web correspondiente.***

***Tanto los detalles del Itinerario como todas las informaciones contenidas en esta ficha técnica se elaboran con muchísima antelación, en base a precios e informaciones orientativos que ayuden al cliente a conocer los principales detalles del viaje que desea elegir, por lo que deben tomarse única y exclusivamente a título informativo como una base a lo programado, estando sujetas a posibles variaciones. Al contratar el viaje el cliente debe informarse de las reservas y precios concretos, así como el Itinerario definitivo confirmados, y antes de viajar firmar con la agencia el contrato de viaje combinado correspondiente.***