



## Tour gastronómico por Estambul

**País:** Turquía.

**Ciudad:** Estambul.

**Precio agencia:** Adultos desde \$100 USD, Niños desde \$50 USD \*precio varía según la fecha de viaje. \*

**Detalle:** En este tour gastronómico por Estambul podrán darle un capricho a su paladar degustando los platos más típicos de Turquía. ¡Para chuparse los dedos!

**Duración:** 2hrs.

### INCLUYE:

- ✓ Guía en inglés.
- ✓ Degustaciones mencionadas.

### NO INCLUYE:

- ✗ Nada que no esté especificado.

### ITINERARIO:

A la hora indicada nos reuniremos en Kadidoy Square para dar comienzo a este tour gastronómico por Estambul. ¿Están listos para probar la cocina turca? Durante el recorrido, visitaremos cafeterías, restaurantes y puestos de comida callejera para realizar diferentes degustaciones.

Acompañados por el guía, pasearemos por el barrio Kadikoy de Estambul, y comenzaremos la aventura gastronómica descubriendo cómo son las bebidas locales probando un ayran ¿Saben lo que es? ¡Seguro que les encanta esta bebida de yogur! También probaremos un zumo de pepinillos para experimentar su intenso sabor.

Seguiremos caminando a lo largo de las bulliciosas calles, donde los vendedores ambulantes ofrecen recetas de lo más exóticas. Sin duda, los olores nos abrirán aún más el apetito y estaremos más que listos para saborear un sandwich de pescado, localmente conocido como balik ekmek; o dolmas y una sopa de lentejas para los vegetarianos. El siguiente plato a degustar será un cig köfe, una carne roja con una deliciosa salsa de granada. ¡Es una auténtica delicia!

La ruta proseguirá probando la famosa islak burger, una exquisita hamburguesa al más puro estilo turco. ¿Aún les queda espacio para más? El último plato salado que degustaremos serán unos kokorec, unos bocadillos de carne de cordero que les harán chuparse los dedos. También probaremos el gözleme vegetariano, un delicioso pan turco relleno con espinacas y queso feta.

Por supuesto, también dejaremos hueco para probar el sambali, un postre de intenso sabor dulce. ¡Perfecto para los más golosos! Dos horas más tarde, nos despediremos con los estómagos llenos y contentos.



### **Vegetarianos**

La opción para vegetarianos consistirá en una sopa de lentejas, un börek, pastel salado de queso, espinaca o patata, tortitas de calabacín con huevos y hierbas llamadas mücver, un guiso frío de legumbres conocido como pilaki y la versión vegetariana del çiğ köfte, en bocados con trigo, pasta de pimiento rojo, cebolla, especias y hierbas. El sarma también estará presente, hecho con hojas de repollo rellenas de arroz, y hierbas aromáticas cocinadas con limón o salsa de tomate.

El toque dulce lo pondrá un pastel de semolina hecho con sémola, yogur y sirope aromatizado con limón o agua de rosas. ¿Para beber? Disfrutaremos un turşu hecho con el líquido de encurtidos fermentados. Es perfecto para ayudar a la digestión.

### **Veganos**

Este tour no está recomendado para veganos.

### **NOTAS ADICIONALES.**

**Cuando reservar:** Puedes reservar hasta 3 horas antes si quedan plazas. Reserva ya y asegura tu plaza.

**Accesibilidad:** No es accesible en silla de ruedas.

**Mascotas:** No permitidas.

**Horarios tentativos:** 12:00, 15:00 y 18:00.

**Punto de encuentro:** Kadikoy Square.

**Idioma:** La actividad se realiza con un guía que habla español.