

Travesía al Mictlán



VISITAMOS: Balneario natural "Los Ahuahuetes" en Ayotla; Puebla y altares monumentales de Tochimilco y Huaquechula; Puebla.

INCLUYE:

- » Transporte turístico viaje redondo en primera clase
 - » Conexión usb para cargar celular o tablet
 - » 01 box lunch por persona
 - » 01 snack por persona
- » Admisión a Balneario natural "Los Ahuehuetes"
- » Visita guiada a altares monumentales en Huaquechula y Tochimilco
 - » Guías locales
 - » Coordinador de grupo
- » Seguro de viajero a bordo de la transportación
 - » Servicio de botiquín

****El viaje cuenta con un cupo máximo para aplicación de saldos a favor; consultar disponibilidad previamente. □**

Informes y reservaciones:



55 9081 1518 | 55 7195 1723



ventas@touryck.com



Travesía al Mictlán

ÚNICA FECHA DE TEMPORADA:

Sábado 02 de Noviembre 2022

**Costo por persona a partir de dos
años:
\$1,299.00**

PUNTO DE REUNIÓN :

Cita a las 06:30 am para partir en punto de las 07:00 am sin excepción en Valentín Gómez Farías casi esquina con Insurgentes, a un costado del Monumento a la Revolución.

Puntos representativos: Estación del Metrobús Plaza de la República (línea 1), frente al Hotel Arizona.

Informes y reservaciones:



55 9081 1518 | 55 7195 1723



ventas@touryck.com



Travesía al Mictlán

»ITINERARIO

Registro en lista a las 06:00 am y abordaje de la transportación.
Entrega de box lunch.
06:30 am en punto cierre de puertas sin excepción e inicio de nuestros servicios.

Iniciamos nuestro viaje sumergiéndonos en la belleza y magia que envuelve al balneario natural "Los ahuehuetes" en San Miguel Ayotla, donde el agua ha sido testigo de siglos de misterio y vida. Desde tiempos ancestrales, este lugar ha sido fuente de leyendas y relatos asombrosos.

Donde el agua emergía cubriendo vastas superficies, ocultándose entre las hojas caídas de los majestuosos ahuehuetes. Los pobladores cuentan historias de ganado y animales que desaparecían misteriosamente en sus aguas profundas. Aunque con el tiempo el nivel del agua ha disminuido, el encanto perdura y el balneario se ha transformado en un oasis de diversión y relajación.

El balneario natural cuenta con todo lo necesario para una experiencia inolvidable: sanitarios, vestidores, regaderas, albercas cristalinas, emocionantes toboganes, deliciosa comida, amplio estacionamiento y hasta conexión wifi para compartir tus momentos especiales. Formaremos parte de esta historia viva, donde la diversión y la naturaleza se fusionan para brindarte una tarde increíble junto a tus seres queridos.

Continuamos nuestro recorrido hacia Tochimilco y comenzar nuestra ruta a los altares monumentales; cercano al Volcán Popocatepetl, porta gran riqueza cultura, durante la conmemoración de los fieles difuntos; las ofrendas aun conservan la antigua forma artesanal, el revestimiento de la estructura de altares se hace exclusivamente con papel picado, papel de colores y cartoncillo.

Para dicha festividad, las familias de Tochimilco preparan una gastronomía especial, consistente en el mole de olores, el pipián verde o rojo, el guaxmole, el atole, los tamales rellenos de frijol y los panes de muerto; además de que se elaboran dulces típicos de temporada como los mamones, las calaveritas de amaranto, las frutas cristalizadas y las figuras de alfeñique o chocolate, sin dejar de lado la miel.

La Ofrenda Nueva del Día de Muertos de Tochimilco se sumó al catálogo de Patrimonio Cultural Intangible del Estado en el que están inscritos otras expresiones similares como "La Celebración del Día de Muertos y las Ofrendas de San Gabriel Chilac" y "Las Ofrendas Altares de Huaquechula", las cuales obtuvieron su reconocimiento en 1997.

Cita en tiempo y lugar por parte del coordinador de grupo para trasladarnos a Huaquechula.

Huaquechula municipio perteneciente al valle de Atlixco en el Estado de Puebla, se caracteriza por los genuinos altares que año tras año la gente diseña y elabora con el fin de rendir homenaje y recordar a los seres queridos que han fallecido.

Lo más común que se puede encontrar en ellas es mole, pan de muerto, dulces, fruta, chocolate y atole, colocando adicionalmente reliquias u objetos personales de la persona, y finalmente una cruz con la imagen de algún santo.

Tradicionalmente las familias que presentan y elaboran las ofrendas monumentales, preparan algún tipo de alimento para las personas que visitan sus casas, el cual es acompañado con pan tradicional de la región, todo esto dependiendo del estatus económico de la familia.

Tiempo para consumir nuestros alimentos (libre) encontrarás una gran cantidad de gastronomía regional poblana además de deliciosos dulces típicos, te recomendamos pruebes la deliciosa cecina y carne enchilada.

Cita en tiempo y lugar por parte del coordinador de grupo para regresar a CDMX.

Llegada aproximada a las 22:30 horas aproximadamente a CDMX y fin de nuestros servicios.



Travesía al Mictlán

CONOCE LA NUEVA LOGÍSTICA DE RESERVACIÓN:

Para apartar tus lugares te enviamos el número de cuenta bancario, puedes realizar tu pago en oxxo, 7Eleven, ventanilla y practicaja en banco, transferencia electrónica o con tarjeta de crédito/débito solicitando el link.

Una vez que recibes el número de cuenta bancario, realizamos tu PRE-RESERVACIÓN con vigencia de 24 horas y realices el anticipo del 50%, de lo contrario se liberan los asientos quedando disponibles para otros viajeros.

Para realizar tu PRE-RESERVACIÓN necesitamos los siguientes datos:

1. Primer nombre y primer apellido de quien reserva
2. Número celular
3. Correo electrónico
4. Nombre y fecha del tour (sujeto a disponibilidad)
5. Número de viajeros a reservar

Hecho el pago del anticipo se deberá enviar el comprobante vía WhatsApp o email para **recibir tu comprobante de compra confirmando tu reservación**, el viaje debe quedar liquidado 5 días hábiles antes de realizarlo y podrás recibir tu pase de abordar, mismo que deberás presentar el día de tu viaje.

¿QUÉ CONDICIÓN FÍSICA REQUIERO PARA ESTE VIAJE?

BÁSICA

En este tour realizarás caminatas sobre calles empedradas, pendientes, terracería y actividades de caminata por el centro histórico del pueblo.