

DESDE930€

(POR PESSOA EM QUARTO DUPLO)

Partidas Diárias de 01 de Março a 30 de Setembro

DIA 1 – PORTUGAL / KRABI

Comparência no aeroporto com pelo menos 2 horas de antecedência. Formalidades de embarque e partida com destino a Krabi. Noite a bordo.

DIA 2 – KRABI

Chegada a Krabi e transfer para o hotel. Alojamento.

DIA 3 A 8 – KRABI

Pequeno-almoço. Dias livres para aproveitar da melhor maneira. Alojamento.

DIA 9 – KRABI / PORTUGAL

Pequeno-almoço. Em hora a combinar localmente, transfer para o aeroporto para embarque em voo de regresso. Formalidades de embarque e partida. Noite a bordo

DIA 10 – PORTUGAL

Chegada.

O nosso preço inclui:

- Passagem aérea em voo regular e em classe económica
- Voos domésticos em classe económica.
- 7 noites de alojamento em Krabi, hotel e regime conforme seleccionado.
- Transfers
- Seguro de viagem.
- Taxas de aeroporto e de combustível (sujeitas a alteração até à emissão dos bilhetes).
- Roteiro sobre o destino
- Check In online de voos

O nosso preço não inclui:

- Suplementos de tarifa aérea caso no acto de reserva não existam disponibilidades de lugaresna classe de reserva económica que dá base a esta promoção
- Quaisquer despesas não indicads no programa

TAILÂNDIA

1. REQUISITOS DE ENTRADA

Não é necessária a apresentação de visto para entrar na Tailândia. É necessário passaporte válido com pelo menos de 6 meses, desde da data de partida.

2. VACINAS

Não é exigida qualquer vacinação especial, apenas se recomenda a vacinação contra as Hepatites A e B.

3. MOEDA

Baht - 1 EUR aprox. 35,31 THB. O Bath divide-se em 100 satang, sendo que as moedas estão avaliadas em 25 e 50 satang e em valores de 1, 5 e 10 Baht. Existem notas de 10, 20, 50, 100, 500 e 1000. É possível trocar dinheiro no seu hotel, no entanto será menos proveitoso que fazê-lo nos bancos ou nas casas de câmbio, que inclusivamente estão abertas à noite e durante o fim-de-semana. Para trocar os "Travellers Cheques" deve apresentar o seu passaporte. As lojas, restaurantes e hotéis aceitam cartão de crédito.

4. LÍNGUA

O idioma oficial é o Tailandês, mas em todos os hotéis fala-se o inglês.

5. DIFERENÇA HORÁRIA

UTC/ GMT +7 horas

6. ELETRICIDADE

220V/50Hz. As tomadas podem variar entre o padrão europeu e o americano, por isso é aconselhável ter um adaptador para ligar à corrente. Se não tiver, pode pedir um na receção do hotel ou comprá-lo numa loja.

7. CLIMA

A Tailândia tem um clima tropical, isto é, húmido e quente, com três estações: temperada, quente e chuvosa. Na estação temperada, a temperatura média é de 20° C, com um índice de humidade por volta dos 55%. Durante a estação quente, de março a maio, a temperatura pode subir até aos 30° C, como média, podendo chegar a valores próximos dos 40° C em algumas zonas. Nesta época, o índice de humidade sobe consideravelmente. De Junho a Outubro, encontramos-nos na estação chuvosa; as monções fazem a sua aparição com diferente incidência conforme as zonas. Se, no Norte, a intensidade das mesmas pode ser escassa, no Sul, a sua presença pode revelar-se com grande violência. A temperatura oscila entre os 24° e os 34° C, embora a sensação de calor possa parecer bastante superior, já que os índices de humidade rondam, neste período, os 80%.

8. VESTUÁRIO

Antes de entrar nos templos, terá de se descalçar. Caso não deseje andar descalço, poderá entrar de meias. Durante o dia use roupa cómoda, sem se vestir de maneira provocadora. Se efetuar refeições no hotel, é aconselhável ter boa apresentação.

9. GASTRONOMIA

Ao passear pelas ruas, verificará que existe uma grande variedade de locais para comer (food stalls). Os Tailandeses veneram a sua gastronomia e comem durante todo o dia, no entanto o jantar é a refeição mais importante. Alguns dos pratos mais recomendados são: Tom Yam: Sopa com pimenta e vinagre, servida com frango ou peixe. Tom Kha Gai: Sopa confeccionada com Leite de coco, frango e especiarias. Kao Pad: Arroz frito com carne, peixe e verduras. Mee Grob: Comida agridoce, confeccionada com bolo amarelo, camarão, carne de porco, rebentos de soja e ovos. Hor Mok Pla: Caril de Peixe com verduras e leite de coco. Gaeng Mud Sa-Man: Caril de vitela pouco picante com sabor a amendoim. Tam Taeng: Salada de pepino com sumo de Tamarino.