



Tfno: + 351 914405176  
Email: [clientes@lusoviagens.com](mailto:clientes@lusoviagens.com)  
Web: <https://www.lusoviagens.com/>

## Ficha viaje



### Escapada a MADEIRA FÉRIAS DE VERÃO 2021

**Destaques da Oferta:** Partidas Diárias ; Voos desde Lisboa e Porto ; Transferes Incluídos ; Ampla Oferta Hoteleira e voos da TAP Portugal e em classe turística

• CONSULTAR DISPONIBILIDADE PARA 2021!!!

## Resumen del viaje

### • Dia 1 Ilha da Madeira

#### LISBOA, PORTO ou FARO (via Lisboa) / MADEIRA (Funchal)

Comparência no Aeroporto, 90 minutos antes da hora prevista de partida. Formalidades de embarque, e partida em avião directo (Faro, via Lisboa), com destino à Madeira (Funchal). À chegada, recepção pelos nossos representantes locais, seguida de transporte para o Hotel. Instalação. Alojamento.

### • Dia 2 MADEIRA (Funchal)

Estadia no Hotel e regime indicados. Dia livre.

### • Dia 3 MADEIRA (Funchal) / LISBOA, PORTO ou FARO (via Lisboa)

Em hora a determinar localmente, transporte para o Aeroporto. Formalidades de embarque e partida em avião directo (Faro, via Lisboa). Chegada.

## FIM DOS NOSSOS SERVIÇOS.

**Nota:** possibilidade de prolongar a sua estadia a Madeira até 7 noites.

## Itinerario ampliado

### Incluído

- Viagem de avião Lisboa ou Porto / Funchal / Lisboa ou Porto (Faro em opção, via Lisboa), em voos da TAP Portugal e em classe turística;
- Taxas de Aeroporto, Segurança e Combustível - valor sujeito a reconfirmação no acto da emissão dos bilhetes);
- Transfers Aeroporto / Hotel / Aeroporto;
- Estadia (2 noites) no Hotel seleccionado e no regime de alojamento indicado no acto da reserva;
- IVA;
- Seguro Multiviagens.

### No Incluído

- Noites extra; Franquia de 1 peça de bagagem por pessoa;
- Eventuais suplementos de aumentos de combustível, que se venham a verificar após a publicação e durante a vigência deste programa;
- Visitas Opcionais;
- Extras de carácter pessoal;
- Tudo o que não estiver devidamente especificado como incluído no programa.

### Condiciones

**NOTA:** o check-out do quarto deverá ser efetuado até às 12:00, salvo se contratado localmente o seu prolongamento. (Condições e disponibilidade a reconfirmar no Hotel).

#### DOCUMENTAÇÃO DE EMBARQUE

- (Cidadãos de Nacionalidade Portuguesa): Bilhete de Identidade ou Cartão do Cidadão válido.
- **Menores:** para além BI ou Cartão de Cidadão, no caso de menores cidadãos de nacionalidade Portuguesa que não viajem acompanhados pelos dois pais, ou pelo pai que detenha o poder paternal, deverá ser emitida uma autorização de saída do território nacional, datada e com assinatura reconhecida pelo notário, pelo adulto que exerça o poder paternal.
- Outras Nacionalidades: por favor, consultar o seu Agente de Viagens.
- **CONDIÇÕES PARA CRIANÇAS:** Preços de acordo com o indicado (Criança), válidos para 1 criança dos 2 aos 11 anos em cama extra, a partilhar o quarto com 2 adultos. Crianças até aos 2 anos: por favor, consulte-nos.

**NOTAS IMPORTANTES:**

- **QUARTOS PARA OCUPAÇÃO TRIPLA OU QUÁDRUPLA** (adultos ou crianças): Por norma, é colocada no quarto duplo uma ou duas camas extra, podendo estas não ser de idêntica qualidade e conforto (usualmente cama flick-flack, divã ou sofá-cama).
- **CLASSIFICAÇÃO DOS HOTÉIS:** A classificação oficial dos hotéis (representada neste catálogo por \*), é da total e exclusiva responsabilidade das entidades oficiais de turismo do país a que pertencem.

## Hoteles

AMPLA OFERTA HOTELEIRA - Consultar Hotéis disponíveis para esta oferta!

## + INFORMAÇÃO

### A Madeira

A Ilha da Madeira é a principal ilha (740,7 km<sup>2</sup>) do arquipélago da Madeira, situada no Oceano Atlântico a sudoeste da costa portuguesa, e que constitui conjuntamente com Porto Santo, as Ilhas Desertas e as Ilhas Selvagens a Região Autónoma da Madeira e o Arquipélago da Madeira. A capital da ilha e da região autónoma é a cidade do Funchal. A ilha da Madeira é de origem vulcânica, o seu clima é subtropical com extensa flora exótica, economicamente é amplamente voltada para o turismo. A população é de cerca de 265.000 habitantes. O fuso horário é igual ao do continente português durante todo o ano. Em Março os relógios andam uma hora para a frente, ficando o dia mais comprido. Os relógios voltam uma hora atrás no último Domingo de Outubro.

### Conduzir na Madeira

A Madeira tem muitas estradas recentemente asfaltadas e uma nova via rápida com modernos túneis que permitem transpor facilmente as montanhas que outrora tinham de ser contornadas por estradas vertiginosas. Por isso, é hoje muito mais fácil conduzir na ilha do que no passado. Atualmente, pode deslocar-se rapidamente entre as várias regiões da Madeira, sem ter de passar por estradas alcandoradas nas vertentes de barrancos ou falésias. Na Madeira conduz-se pela faixa direita, e todos os veículos têm o volante à esquerda. O uso de cinto de segurança é obrigatório, tal como no resto da Europa. As crianças com menos de 12 anos de idade não podem ir nos assentos da frente. O limite de velocidade nas zonas urbanas é de 40/50 km/h e de 100 km/h nas restantes áreas.

Atualmente há estações de serviço em toda a ilha, mas quando se afastar do Funchal é conveniente atestar o depósito para evitar preocupações desnecessárias. Respeite os limites de velocidade e lembre-se que conduzir sob efeito do álcool é um crime em toda a Europa. Preveja o tempo necessário para o seu passeio, coloque o cinto de segurança, conduza com prudência e parta à descoberta das soberbas paisagens da Madeira.

### Gastronomia

A deliciosa gastronomia é um dos trunfos da ilha que não pode perder! A alimentação da ilha baseia-se nos costumes rurais, e em geral, quanto mais próxima se encontra dos métodos de confeção tradicionais mais saborosa se torna.

Os deliciosos Bolos do Caco - uma espécie de pães de trigo servidos quentes com manteiga de alho e salsa em feiras e festas populares - estão presentes nas ementas de todos os restaurantes.

As lapas, muito apreciadas pelos locais, são outra das iguarias a provar no começo da refeição. São temperadas com muito alho, servidas acabadas de grelhar numa frigideira e acompanhadas com rodelas de limão.

Para os apreciadores de carne, a diversidade está assegurada. Os pratos mais famosos da Madeira são a tradicional Espetada, a Carne de Vinho e Alhos, o Picado e os deliciosos grelhados (sobretudo de galinha, costeletas de porco e bifes).

O peixe tem um lugar especial na culinária da Madeira devido à ancestral tradição pesqueira. O atum, o peixe-espada preto, o bacalhau, o gaiado (um peixe local que é confeccionado como o bacalhau) e as potas estão presentes em muitas das mais famosas receitas da ilha. Peixe-espada com Banana, que associa este peixe branco e macio ao sabor de um dos mais emblemáticos frutos tropicais da ilha.

Depois de passar alguns dias na ilha, vai reparar que os Madeirenses são especialmente gulosos! Não existe café, bar ou restaurante na ilha onde não seja generosa a oferta de bolos, doces e sobremesas. Da extensa lista de iguarias sobressaem as Queijadas - pequenos pastéis de requeijão, ovos e açúcar. O Bolo de Mel e as Broas de Mel também são muito apreciadas.

As bebidas gozam igualmente de um lugar especial à mesa dos Madeirenses. O Vinho da Madeira possui fama internacional, mas ilha produz outros tipos de vinho a partir de diferentes castas - o chamado "vinho seco". Nos bares da área de Câmara de Lobos é muito popular a Nikita - um refresco doce feito de cerveja, sumo de ananás, gelado de baunilha e pedaços de ananás. Existe uma variante feita com cerveja sem álcool. Porém, a bebida mais comum em toda a ilha é a tradicional Poncha, que pode ser servida quente ou fria.