



*Dentro de un destino de agua y sol:
ven a relajarte, a aliviar el estrés, eliminar tensión. Vente, tienes la eterna Primavera esperándote.*

Vivan la experiencia de una escapada totalmente relajante. Desde su llegada sentirán el agradable clima cálido, donde los recibiremos con una refrescante bebida de bienvenida.

Dado el incremento de la vida con tensiones, con prisas a las que están sujetas muchas personas en razón de sus actividades profesionales y de negocios, así como la problemática derivada por las grandes urbes: falta de tiempo, problemas viales, contaminación, menos tiempo para descansar, se produce un exceso de estrés. Si tu dormir ya no es satisfactorio ni suficiente, si sientes ese agotamiento que hasta pueda derivar en algo más serio...

Este Paquete está diseñado para ti, revitalizarás tu energía, tu sueño será recuperable.

Entrarás en ambientes de relajación. Propios para estimular y relajar tus sentidos, encontrar el equilibrio en cuerpo y mente, sobre todo después de actividades bajo mucha presión y estrés.

"Aprender de vez en cuando a separarse del mundo"
(Catherine Rambert)



Escapada Holística



Que tal un cálido y terapéutico Temazcal, seguido de un reconfortante masaje holístico?, o bien, elige tú tus Terapias.

Incluye:

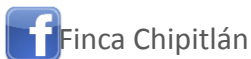
- Bebida de Bienvenida a escoger entre: refresco, cerveza, coctel Margarita, piña colada
- 1 noche de Hospedaje
- Refrigerio en la alberca o en tu habitación
- 2 desayunos (1 por pax)
- 4 Terapias . A elegir 2 X pax. Sugerencia: temazcal y masaje holístico, o elegir 4 terapias de l menú de terapias
- 20% Descuento en temazcal y terapias adicionales Comidas o cenas en tu Habitación (1 por pax)
- 20% de descuento en botellas de vino
- 16% IVA y 3.75% ISH

\$5275.00

Para dos personas

Check in: 3:00 pm - check out: 12:00 pm
www.finca-chipitlan.com - gerencia@finca-chipitlan.com

01777 314 3441



Menús a elegir:

- Arroz blanco con camarones y filete de pescado a las finas hierbas
 - Arroz blanco con camarones y filete de pescado al achiote
 - Espagueti con salsa italiana y hongos Portobello
 - Pechuga a la plancha con verduras verdes asadas
 - Baguette con jamón serrano y queso
 - Charola de carnes frías sobre cama de lechuga y quesos
 - Arrachera con nopales asados, frijoles charros, y guacamole
 - Espagueti con salsa italiana a la marinara
- Pechuga Kiev (rellena de queso y jamón) y verduras verdes asadas

Cualquiera de nuestros menús son preparados con aceite de oliva y sal de mar, van acompañados con un delicioso plato de ensalada, pan, tortillas, totopos, aderezo, chiles o salsa, según sea el caso.

