



Et Nouis, atq; aler panditur Auspitijs.

PAVE

PARTE DE MI SE
QUEDA AQUI

- MAGIA -



MEXICO

- MISTICO

MEXICO
MAGICO

Flora para ti
- CARMEN SIEMPRE -

ANITA ISICO
018 41 158 18224





Tesoros
EXPERIENCIA
MÉXICO AUTÉNTICO

ASOCIACIÓN NACIONAL DE TESOROS DE MEXICO A.C.

La Colección más exclusiva de México
en hospitalidad boutique y gastronomía.

contacto@tesorosdemexico.mx

[@tesorosdemexicooficial](https://www.instagram.com/tesorosdemexicooficial)

[tesorosdemexico.mx](https://www.tesorosdemexico.mx)

Tesoros EXPERIENCIA

MÉXICO AUTÉNTICO

Desde el corazón de quienes conformamos la Asociación Nacional de Tesoros de México, les saludo y doy la bienvenida a vivir la enorme riqueza de México, lugar donde preservamos la identidad nacional a través de nuestras costumbres, tradiciones, formas de vida y cultura.

Tesoros Experiencia, es una genuina y estimulante colección de circuitos de viaje alrededor de las ciudades y los sitios que resguardan el Patrimonio Cultural Tangible e Intangible de México, según la UNESCO.

Para quien busca descubrir un destino de forma excepcional y memorable, cuatro rutas le aguardan para trasladarse y vivir la experiencia: la de las Minas, la de los Lagos, la de los Volcanes y la de la Selva. Así, podrá conocer a quienes habitan esos sitios, escuchar las historias que artistas, artesanas y cocineras tradicionales tejen día a día, esa riqueza que habita en su alma de generación en generación y nos la transmiten de forma singular y honesta.

Aunado a todo ello, un servicio y calidad excepcional en los mejores hoteles y restaurantes cuyas propuestas gastronómicas, culturales, urbanas y rurales, se traducirán en experiencias inolvidables para la y el viajante. Experiencia Tesoros es la oportunidad para que las personas viajeras se reconozcan en cada destino, sumen sensaciones y emociones que se traducirán en un relato que contar y compartir.

Es una nueva forma de experimentar y sentir esta tierra, una manera más íntima, exclusiva y vibrante para entender la esencia y el esplendor de México...



Leobardo Espinosa López,
Presidente de la
Asociación Nacional de Tesoros
de México, A. C.

@tesorosdemexicooficial

En portada



Nombre: **“La grandeza de México en el olor de una magnolia”**

Técnica: Mixta sobre madera

Formato: Extendido horizontal para portada de revista

Año: 2021

Autor: **Amador Montes**

La grandeza de México en el olor de una magnolia

La esencia de México es tan grande que se vuelve compleja para ser capturada en una obra artística. Sin embargo, poder ir a la sencillez es fantástico, y así, el perfume de una magnolia, los campos de cultivo, el olor de un amanecer, nos recuerdan lo grande y mágica que es esta tierra.

Conceptualicé en esta pieza mi sentir. Yo propongo el camino, la espectadora y el espectador irán descubriendo esos Tesoros de México, cuya estética, sabores, perfumes, sentimientos y formas de ser, conforman la esencia de esta tierra maravillosa.

Una cartografía antigua de México intervenida con aves, semillas de frijol, magnolias, teteras, tazas de café y elementos tipográficos.

México y su grandeza en el olor de una magnolia...



Amador Montes
Foto: Carlos Ruiz

Una manera de vivir México

Con Tesoros Experiencia, se abre una posibilidad para quien desee descubrir escenarios únicos alrededor de un país vibrante y mágico como México. En las siguientes páginas encontrará circuitos de viaje que se traducen en cuarenta y un lugares de encanto e historia para aventurarse en familia, en pareja, con amistades o, simplemente, con nuestra apacible soledad. Vivir esta tierra mística y llena de color de una forma nueva, con la expectativa de que algo especial sucederá frente a la mirada.

La prioridad al diseñar estos circuitos, fue pensar que las rutas de la degustación y de los sueños fuesen inspiradoras y cercanas a la cultura de un México que encanta a quien lo vive de forma profunda. Así, donde quiera que se mire, los tesoros están ahí, a la espera de ser descubiertos. ¡Cuántas historias deberían ir de la mano de nuestra experiencia para dar nombre, memoria y deleite a nuestro recorrido! Sólo, entonces, los paisajes y lo vivido en cada hotel y restaurante Tesoros, le motivará a recordar y anhelar volver.

En este sentido, se consideró relacionar los hoteles y restaurantes con sus respectivos entornos culturales de los que han pasado a formar parte en su geografía, haciendo notar sus particularidades e invitar al disfrute y el goce estético de sus jardines, arte y tradiciones ancestrales, honrando la memoria de quienes han hecho y hacen posible la pluralidad de nuestro maravilloso país.

Explorar el alma de cada lugar, aprender de los relatos y la cultura milenaria que nos da identidad, mirar las manos que labran la tierra, aquellas que acarician el barro y lo despiertan para dar nuevas formas; una Patria donde sus mujeres son hijas del maíz, donde el fuego es conocimiento, donde en cada plato ofrendado se transforman los corazones y, donde siempre se encontrará la bondad en los rostros y los actos de su gente; donde el telar y los lienzos todavía conservan el calor de quienes pusieron su ser y voluntad para permanecer en todo.

El valor de estas experiencias curadas y su imagen como algo deseado, implica una búsqueda y esta es precisamente, el hilo conductor que posibilitará infinidad de aventuras alrededor de su hallazgo; invitar a la expedición, al camino por recorrer como en la infancia, despertando todos los sentidos y la emoción, con una cartografía en mano, la pasión por descubrir un algo más...

Apasionante y magnífica es también la portada de esta edición, es un privilegio contar con una obra del Maestro Amador Montes, una especie de mapa antiguo intervenido y movido por las emociones; una magnífica cartografía en la que el centro está en todas partes y, una vez más, los recuerdos de la infancia, los rojos, las letras inacabadas, las frases de amor. Una cosmogonía donde la madre siempre está presente y se entreteje a las historias de lugares que se desbordan entre el realismo mágico y los guiños a la gráfica.

De cierta manera, la obra de este artista refleja la esencia que define los cuatro circuitos de viaje, cada uno diseñado con hilos temáticos de carácter cultural, social,

Con el compromiso de difundir la cultura hotelera y gastronómica de una forma respetuosa, vívida y multisensorial, iniciando este camino para gozar el acervo de una tierra polifónica, mística e irrepetible...

artístico, histórico y culinario. Así se da sentido y unidad a las predilecciones de la persona viajante, recorrido y experiencias conformadas por una serie de valores, sabores, aromas, texturas, sonoridades, degustaciones y, sobre todo, calor humano, donde cada paso recuerda la necesidad de conectarse con la tierra, con aquello existente y especialmente, con toda la gente que son el gran Patrimonio de las y los mexicanos.

Mafalda Budib Rodríguez Pacheco



Mafalda Budib. Curadora de experiencias

Directorio

Presidente Nacional Tesoros de México

Leobardo Espinosa López
@tesorosdemexicooficial

Coordinadora Editorial Narrativa Coordinadora de Fotografía Curaduría de Experiencias

Mafalda Budib Rodríguez Pacheco
@mafalda_budib

Diseño Editorial

Oscar González Chávez
@oscarhistorietas

Corrección de Estilo

Clara Ramírez García
clarar1@hotmail.com
Juan Carlos Pinacho Cruz
@dr.interseccional

Diseño Gráfico

Iván Velasco Vega
@iuveuve

Director Comercial

Juan Carlos Sierra Pérez
ventas.tesorosdemexico@gmail.com

Impresión

Abarrote de Diseño
@abarrotededisenio

Video

Mediátika Producciones
@mediatikapro

Obra de Portada

Amador Montes
@amador.montes

www.tesorosexperiences.com

Tesoros
EXPERIENCIA
MÉXICO AUTÉNTICO

Contenido



Ruta de los Lagos

Paseos lacustres y pueblos mágicos
de linaje indígena...

OCCIDENTE

Jalisco y Michoacán



Ruta de las Minas

La historia minera de México, un pasado y un presente
que se conjugan para resplandecer y cautivar...

NORTE Y BAJÍO

Guanajuato y Zacatecas



Ruta de la Selva

Lo ancestral y lo colonial; el exotismo y la exuberancia
de tierras mexicanas nos recuerdan
ser una república mestiza...

SUR

Campeche, Chiapas y Oaxaca



Ruta de los Volcanes

Majestuosos volcanes y montañas.
Un Barroco que se expresa y se prueba...

CENTRO

Cd. de México, Morelos, Puebla y Tlaxcala

Ruta de los Lagos

Jalisco

Restaurante La Tequila

Restaurante

☎ 333 640 30 89

f Restaurante La Tequila

@ @la_tequila

Villa Ganz Hotel Boutique

Hotel con solución de alimentos

☎ (374)31201416

f Villa Ganz

@ @villaganz

🐦 @villaganz

Michoacán

Hotel Boutique Hacienda Ucazanaztacua

Hotel con Restaurante

☎ 443 204 14 57

f Hacienda Ucazanaztacua

@ @hotelUCAZANAZTACUA

🐦 @HotelUcaz

Hotel Los Juaninos

Hotel con Restaurante

☎ 443 312 00 36

f Hotel Los Juaninos

@ @hoteljuaninos

🐦 @Hotel_Juaninos

Hotel Mansión Iturbe

Hotel con Restaurante

☎ 434 342 03 68

f Hotel Mansión Iturbe

@ @mansioniturbe

🐦 @Mansioniturbe

Restaurante Los Mirasoles

Restaurante

☎ 443 317 57 75

f Restaurante Los Mirasoles

@ @los_mirasoles

🐦 @losmirasoles

Restaurante Lu Cocina Michoacana

Restaurante

☎ 443 683 67 45

f Lu: Cocina michoacana. Tradición e innovación

@ @lucocinamichoacana

Ruta de las Minas

Guanajuato

Edelmira Hotel Boutique

Hotel con Restaurante

☎ 473 734 13 70

f Edelmira Hotel Boutique

@ @edelmiraHotel

🐦 @EdelmiraHotel

Hotel Boutique 1850

Hotel con Restaurante

☎ 473 731 21 82

f Hotel Boutique 1850

@ @1850hotelboutique

🐦 @1850Hotel

Hotel Quinta Las Acacias

Hotel con Restaurante

☎ 473 731 15 17

f Quinta Las Acacias

@ @quintaacacias

🐦 @QuintaAcacias

Zacatecas

Hotel Santa Rita

Hotel con Restaurante

☎ 492 925 11 94

f Hotel Santa Rita

@ @santaritahotel

Ruta de la Selva

Campeche

Hotel Boutique Casa Don Gustavo

Hotel con Restaurante

☎ 981 816 80 90

f Casa Don Gustavo Hotel Boutique

@ @casadongustavohotel

🐦 @CasaDonGustavo

Restaurante La Pigua

Restaurante

☎ 981 160 16 84

f La Pigua

@ @la_pigua

🐦 @La_pigua

Chiapas

Casa del Alma Hotel Boutique & Spa

Hotel con Restaurante

☎ 967 674 77 84

f Casa del Alma Hotel Boutique

@ @casa_del_alma

🐦 @Casa_del_Alma

Casa Santa Lucía

Hotel con solución de alimentos

☎ 967 631 55 45

f Casa Santa Lucia

@ @casa_santa_lucia

🐦 @CasaSantaLucia_

Mexicanos 10 Casavieja

Hotel con solución de alimentos

☎ 967 678 68 68 / 967 678 03 85

f Mexicanos10

@ @mexicanos10casavieja

🐦 @mexicanos10casavieja

Restaurante Tierra y Cielo

Restaurante

☎ 967 678 03 54

f Tierra y Cielo / Chef Marta Zepeda

@ @tierraycielorestaurante / @martazepeda

🐦 @HTierrayCielo / @chefmartazepeda

UVENCE Arte+ Hotel

Hotel con Restaurante

☎ 967 678 42 90 / 967 678 11 67

f Uvenceartehotel

@ @uvenceartehotel

Oaxaca

Azul de Oaxaca Hotel + Galería

Hotel con Restaurante

☎ 951 501 00 16

f HotelAzulDeOaxaca

@ @hotelazuldeoaxaca

Casa Carmen

Hotel con restaurante

☎ 951 180 56 54

f Casa Carmen Oaxaca

@ @casacarmenhotel

🐦 @CasaCarmenOax

Hotel Boutique Parador San Miguel

Hotel con Restaurante

☎ 951 514 93 31

f HotelParadorSanMiguel

@ @paradorsanmigueloax

Restaurante Catedral

Restaurante

☎ 951 516 32 85

f Restaurante Catedral

@ @restaurante.catedral

🐦 @RestaCatedral

Ruta de los Volcanes

Cd. de México

Cantina La N° 20

Restaurante

☎ 55 5281 35 24

f Cantina La 20

@ @cantinala20

🐦 @CantinaVeinte

Pug Seal

Hotel con Restaurante

☎ 55 70 98 70 59

f Pug Seal Hospitality Boutique

@ @pugsealboutiquehotels

🐦 @Pugseal

Morelos

Hostal de La Luz Resort

Hotel con Restaurante

- ☎ 739 395 33 74
- f Hostal de la Luz
- @hostaldelaluzresort

Hotel Boutique Casa Fernanda

Hotel con Restaurante

- ☎ 739 395 05 22
- f Casa Fernanda Hotel Boutique
- @casafernanda
- @CasaFernandaHB

Hotel La Buena Vibra

Hotel con Restaurante

- ☎ 739 395 14 91
- f Hotel Buena Vibra
- @hotelbuenavibra
- @BuenaVibraHotel

Hotel & Spa Hacienda de Cortés

Hotel con Restaurante

- ☎ 777 315 88 44
- f Hacienda de Cortes Hotel&SPA
- @hacienda_de_cortes
- @hacienda_cortes

Jardines de México

Jardines con Restaurante

- ☎ 777 333 01 40
- f Jardines de México
- @jardinesdemexico
- @jardinesdemex

Posada del Tepozteco

Hotel con Restaurante

- ☎ 739 395 00 10
- f Posada del Tepozteco
- @pdeltepozteco
- @PdelTepozteco

Puebla

Alquería de Carrión Hotel Boutique

Hotel con Restaurante

- ☎ 244 761 83 83
- f Alquería de Carrión
- @hotelalqueria
- @alqueria_de

El Mural De Los Poblanos

Restaurante

- ☎ 222 421 93 20
- f El Mural de los Poblanos
- @elmuraldelospoblanos
- @muralpoblanos

El Sueño Hotel & Spa

Hotel con Restaurante

- ☎ 222 232 64 23
- f El Sueño Hotel & Spa
- @elsuenohotel
- @EISuenohotel

Hotel Boutique Casareyna

Hotel con Restaurante

- ☎ 222 232 00 32
- f Casareyna
- @casareynapuebla
- @casareynapuebla

La Purificadora Hotel en Puebla

Hotel con Restaurante

- ☎ 222 309 19 20
- f La Purificadora Hotel Puebla
- @lapurificadora
- @lapurificadora

La Noria Restaurante

Restaurante

- ☎ 222 237 72 13
- f Restaurante La Noria
- @restaurantelanoria
- @Restaurantnoria

Mesón Sacristía de La Compañía

Hotel con Restaurante

- ☎ 222 232 45 13
- f Mesones Sacristia
- @mesonessacristia
- @mesonsacristia

Restaurante Casa de los Muñecos

Restaurante

- ☎ 222 225 04 28
- f Restaurante Casa de los Muñecos
- @casamunecos
- @casadelosmunec1

Tlaxcala

Hacienda Soltepec

Hotel con Restaurante

- ☎ 247 472 14 66
- f Hacienda Soltepec
- @hsoltepec
- @hsoltepec

Molino De Los Reyes

Hotel con Restaurante

- ☎ 246 468 55 60
- f Molino de los Reyes
- @molinodelosreyes
- @MolinodlosReyes

Villa Toscana

Hotel con Restaurante

- ☎ 222 290 39 01
- f Villatoscanavalquirico
- @villatoscanavalquirico
- @villatoscanamx



Tesoros
EXPERIENCIA
MÉXICO AUTÉNTICO

Ruta de los
Lagos



OCCIDENTE
Jalisco y Michoacán



Hotel Villa Ganz, Guadalajara, Jal.
Restaurante La Tequila, Guadalajara, Jal.



Hacienda Ucazanaztacua, Pátzcuaro, Mich.
Los Juaninos, Morelia, Mich.
Mansión Iturbe, Pátzcuaro, Mich.
Restaurante LU Cocina Michoacana, Morelia, Mich.
Restaurante Mirasoles, Morelia, Mich.

Ruta de los Lagos

Tesoros de Occidente

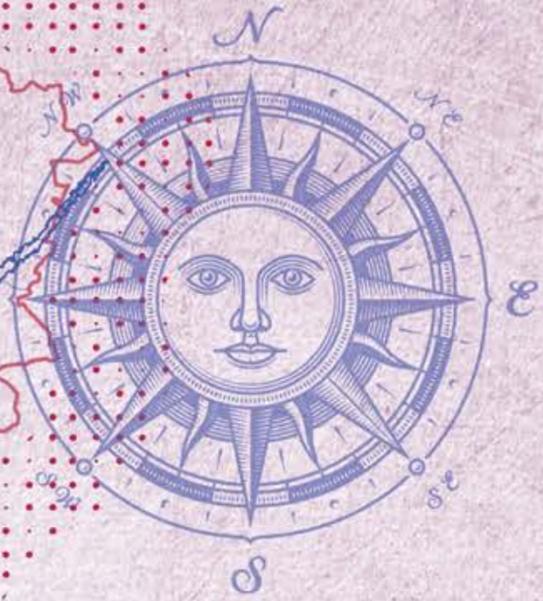
Si escuchamos hablar del occidente de México, seguramente lo asociamos con Guadalajara, una de las metrópolis más importantes del país y del continente, sin embargo, el occidente mexicano va más allá de la Perla Tapatía, como también se le conoce a esta ciudad.

Ubicado geográficamente en el centro de la república, pero bañado por las aguas del Pacífico y atravesado por el Eje Neovolcánico, el occidente es un territorio contrastante, como todos en esta nación mexicana, que atesora paisajes naturales, pueblos indígenas, ciudades coloniales y manifestaciones culturales que le dan identidad a México.

Precisamente denominamos Ruta de los Lagos a esta zona residencia de algunos de los hoteles y restaurantes Tesoros de México, porque es en este sitio donde la historia de las y los habitantes se ha desarrollado cerca de las cuencas lacustres o en las márgenes de los ríos, las cuales atesoran tradiciones y costumbres ancestrales como el Día de Muertos en Pátzcuaro, Michoacán o la Festividad de La Generala Virgen de Zapopan en Jalisco.

Elegir la Ruta de los Lagos es adentrarse en el pasado y presente indígenas de huicholes, purépechas y coras, es disfrutar de los santuarios de la mariposa monarca y de los lagos de Cuitzeo y Chapala, es saborear las corundas o las tortas ahogadas, caminar en la virreinal Morelia o escuchar al mariachi en las plazas jaliscienses.

Tesoros de Occidente les espera con lo mejor de Jalisco y Michoacán.



Nayarit

Bolaños

Lagos de Moreno

Tequila

Jalisco

Guadalajara

JALISCO

- a. Restaurante La Tequila
- b. Villa Ganz Hotel Boutique

MICHOACÁN

- c. Hotel Boutique Hacienda Ucazanaztacua
- d. Hotel Los Juaninos
- e. Hotel Mansión Iturbe
- f. Restaurante Los Mirasoles
- g. Restaurante Lu Cocina Michoacana

a.

b.

f.

e.

g.

Zamora

Mazamitla

Michoacán

Morelia

Cd. Guzmán

Uruapan

Pátzcuaro

c.

d.

Ruta de los
Lagos

Huetamo



Restaurante La Tequila, cocina de México

Desde hace 26 años, La Tequila Cocina de México, ha sido un referente de la cocina jalisciense tradicional junto con una hospitalidad que le caracteriza. Su estilo es conservar los sabores tradicionales, pero con intención contemporánea. Promueve con pasión el consumo local, regional y nacional de productos de la mejor calidad, así como el conocimiento y la degustación de los destilados del agave que se elaboran en nuestro país.

Con una oferta de más de 200 tequilas y 25 opciones de mezcal, sotoles, bacanoras y raicillas. Y los mejores vinos mexicanos. Certificado por el Distintivo H y el primer restaurante en el mundo en recibir el Distintivo "T", otorgado por el Consejo Regulador del Tequila.



Av. México 2830. Col Terranova
Guadalajara, Jalisco.

LATEQUILA
COCINA DE MÉXICO

Una muestra enaltecida de México. El corazón de las y los comensales se gana por su respeto a la gastronomía nacional, innovación y hospitalidad...

EXPERIENCIA

La Tequila

Esta experiencia propone conocer diversos tipos de Tequilas, su selección, añejamiento en barricas y los procesos por los que pasan para llegar al paladar de la o el comensal, y así, poder disfrutar del inigualable sabor de los platillos que potencializan las notas de esta bebida tan especial, que es una joya de México para el mundo.

Siendo el tequila una bebida esencial de nuestra cultura mexicana tanto por su trascendencia histórica como por su valor en la mesa mexicana, es también emblema y símbolo de lo mexicano, junto a la figura del charro, la alazana, el mariachi y los campos de agaves azules, "Weber azul", Patrimonio Mundial de la Humanidad desde el 2006.

MENÚ DEGUSTACIÓN A 7 TIEMPOS

Coctel de bienvenida
(con o sin alcohol)

Quesadilla de chapulines
Al comal, en tortilla de maíz azul. Rellena de chapulines oaxaqueños y tres quesos. Oaxaca, Chihuahua y cabra. Servida con guacamole y salsa de chile morita.
Tequila: Tres Generaciones Plata

Sopecito de tuétano
Hecho de masa de maíz azul, frijoles, cilantro, cebolla. Acompañado de una salsa de tomatillo.
Tequila: Centenario Plata

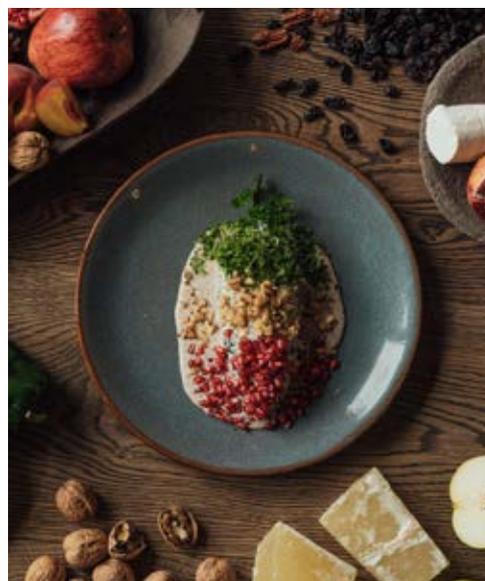
Tetela de hoja santa
Rellena de hongos al pulque con queso y salsa de tomate deshidratado.
Tequila: Tesoro de Don Felipe Reposado

Chile en nogada
Chile poblano relleno de carne molida (cerdo y res) frutos y semillas. Bañado con una crema de nuez y jerez, salpicado con perejil, nuez de castilla y granada. (En temporada)
Tequila: Tierra noble añejo

Taco de chamorro en mole verde
Servido en una tortilla de plátano macho, con hoja santa y pepita de calabaza.
Tequila: Gran Patrón Blanco

Tortilla tatemada
Bañado con atole de cajeta al mezcal, acompañado de avena y frutos rojos.
Tequila: Don Fulano Blanco

Mazapán
Auténtico de LA TEQUILA de puro cacahuete.
Tequila: Cascahuín Extra Añejo



Villa Ganz Hotel Boutique

Villa Ganz nace en lo que fuera una residencia lujosa de 1930, en la ciudad de Guadalajara. Redecorada con antigüedades y mobiliario contemporáneo, logra una atractiva atmósfera de sofisticación y hogar para quien cruza sus puertas.

Una terraza cubierta en la parte trasera de la casa, frente a un pequeño pero exuberante jardín tropical lleno de árboles, plantas y flora local anima a quienes viajan a tomar el sol, leer un libro, disfrutar de un exquisito desayuno, o bien degustar un aperitivo. Habitar este espacio con la intimidad de un hogar, es la propuesta que la define, creando experiencias únicas y memorables.



Manuel López Cotilla 1739
Col. Americana
Guadalajara, Jal.



EXPERIENCIA

Sabores de México

Menú de autoría en 7 tiempos sorpresa.

Una cena romántica en manos del chef John Bertrand, en un rincón soñado donde espejos, velas y música son la aventura a la que podrá embarcarse con todos los sentidos.

Este menú en 7 tiempos sorpresa, le invita a explorar recetas tradicionales de la cocina mexicana con técnicas moleculares modernas para producir combinaciones de sabores que deleitan y como en la infancia, cautivan por su novedad. Involucrar sensorialmente a quien lo prueba, es llevarle poco a poco a deconstruir la memoria palatina a través de texturas y olores que invitan a soñar. Platillos que pretenden sorprender en cada momento.

Lujo deconstruido para un tipo de viajeros diferentes, para quien quiere sentirse en hogar donde les reciben y miman y desearían no tener que irse. Una atención amable y profesional...

MENÚ DE AUTORÍA

Bienvenida

3 diferentes botanas sorpresa

Agua chile

a "nuestra manera"

Tiradito de atún

con requesón casero y helado de toronja

Pulpo zarandeado

Pork belly al pibil

Decostrucción de mojito

Petit fours a la mexicana



Deleitate con el Pulpo zarandeado



Sorprende los sentidos con el Agua chile a "nuestra manera"



GASTRONOMÍA MICHOACANA

Michoacán te recibe con los brazos abiertos, el fogón a punto y la tortilla en el comal. Te invitamos a este universo de aromas, sabores e ingredientes característicos del estado. Déjate llevar por la sutileza de los frutos rojos en el País de la Monarca, enamórate de los charales y el pescado blanco de nuestros lagos, los sabores fuertes y con carácter de Tierra Caliente, así como las tradicionales enchiladas, uchepos y corundas que colorean los portales de nuestros pueblos. No podrás resistirte a la suavidad de las

carnitas de Quiroga, mientras que un rico postre te espera, con la dulzura de los chongos zamoranos o con el legendario ate moreliano.

La cocina tradicional mexicana es Patrimonio de la Humanidad gracias al testimonio de las cocineras tradicionales purépechas, quienes han mantenido vivo nuestro patrimonio gastronómico. También en los mejores restaurantes se honran nuestras raíces desde la vanguardia culinaria, con los productos de tierra y el mar michoacanos. En todo el estado,

manos expertas, tradicionales e innovadoras ofrecen saber y sabor al viajero.

Somos el destino hospitalario de México, aquel que te espera con una gran sonrisa y un gran festín, con maíz y frutas que colorean nuestros mercados, combinaciones legadas por nuestros ancestros y recetas que alimentan corazones. **En Michoacán somos los herederos de una deleitable alquimia de siglos y te estamos esperando con la mesa puesta.**



michoacan.travel





 @Michoacan

 @Michoacan_el_alma_de_mex



Gobierno
de Michoacán
HONESTIDAD Y TRABAJO



michoacan
EL ALMA DE MÉXICO



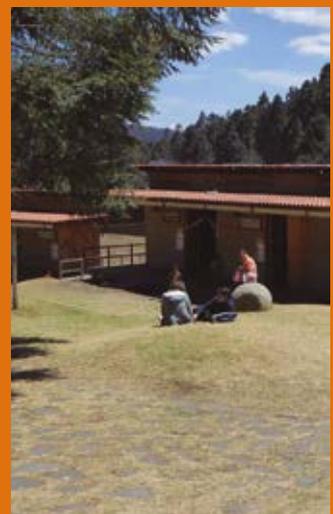
EL PAÍS DE LA MONARCA

El mayor espectáculo de la naturaleza en México ocurre entre noviembre y marzo en el oriente de Michoacán. Ramilletes de miles de mariposas cuelgan de los árboles, mientras otras se aferran a los troncos. Desde Canadá, millones de monarcas viajan alrededor de 4,500 km hasta los bosques ubicados en Tlalpujahua, Angangueo, Zitácuaro y Ocampo. ¡Es la magia del País de la Monarca!

Desde hace siglos, como si de un encantamiento se tratara, nuevas generaciones de este curioso y bello insecto se dan cita en la región boscosa, donde ejidatarios y prestadores de servicios turísticos son los responsables de preservar el territorio para jóvenes mariposas.

El hechizo de la mariposa te acompañará a explorar todo el País de la Monarca, que ofrece Pueblos Mágicos, como el minero y enigmático Angangueo, y Tlalpujahua, el lugar de la eterna Navidad con su permanente elaboración de esferas. No olvides que también estás en zonas de cabañas y Los Azufres, frondoso paraíso de pinos y oyamel con aguas termales.

Además podrás conocer los empedrados de los pueblos y deleitarte con los licores frutales que prometen reanimarte y regalar una sonrisa. La zona es una vasta posibilidad de descanso, aventura y convivencia. **¡Te esperamos entre frondosos bosques y una dulce sensación!**



PUEBLOS MÁGICOS

Michoacán, el Alma de México, invita a los visitantes a descubrir experiencias únicas llenas de magia y tradición, a través de sus Pueblos Mágicos que valoran la esencia de la hospitalidad que nos distingue.

Con nueve Pueblos Mágicos, Michoacán se convierte en la puerta de entrada a diversos escenarios inigualables, pasando por la rica gastronomía, la arquitectura vernácula y urbana, la música a través de sus pirekuas, antiguas minas, leyendas, la naturaleza pródiga y por supuesto, el tesoro invaluable de nuestras raíces indígenas que se manifiestan a cada paso con maravillosas fiestas tradicionales que llenan de alegría al espíritu.

En Michoacán, descubrirás Pueblos Mágicos llenos de cultura viva, edificaciones, tradición, colores, paisajes y aventuras que muestran la gran riqueza gastronómica, artesanal, arquitectónica y natural con opciones de viaje para todos los gustos y edades.



Pátzcuaro

Ciudad símbolo de Michoacán, por su belleza, su maravilloso entorno natural y su relevante historia que se remonta al Siglo XIV. Aquí se encuentra la segunda plaza colonial más grande de México que no se rodea de ninguna edificación religiosa.



Tacámbaro

Su nombre de origen purépecha, proviene de "Tacamba" una especie de palma izote que da flores comestibles y se resume como "Lugar de Palmas". Conocida como "Corte de Tierra", "Balcón de Tierra Caliente", "Ciudad Heroica", Tacámbaro tiene un entorno boscoso muy bello y clima templado.



Angangueo

Pueblo Mágico minero en dónde se encuentra uno de los prestigiosos santuarios que año con año elige la Mariposa Monarca para visitar tierras mexicanas. Municipio cercano a los santuarios de Sierra Chincua, Senguio y El Rosario, son casa de millones de mariposas monarca que emigran cada otoño de los grandes lagos de EE. UU. y Canadá al oriente de Michoacán, reconocidos entre las 4 bellezas naturales por la UNESCO.



Jiquilpan

Con un notable perfil arquitectónico, variada artesanía y espléndida gastronomía. Su rasgo fundamental son los múltiples recuerdos del General Lázaro Cárdenas del Río, Presidente de México y quien llevó a cabo la Expropiación Petrolera. Asómbrate con la puerta que da acceso a la Biblioteca Pública espacio que alberga grandes murales de José Clemente Orozco, una obra de arte en madera cubierta con una gruesa capa de bronce en donde se dibujan los relieves de 22 grandes poetas y libertadores de América Latina.



michoacan.travel

   @Michoacan

 @Michoacan_el_alma_de_mex



Gobierno
de Michoacán

HONESTIDAD Y TRABAJO



michoacan
EL ALMA DE MÉXICO



Talpujahua

Una buena opción de fin de semana. Conserva un conjunto tradicional de arquitectura con calles y cuevas empedradas. Sus casonas con balcones de madera y sus templos virreinales adornan todo el pueblo. Además del comercio, admira la elaboración de esferas de vidrio soplado y platería.



Santa Clara del Cobre

Circundado por montañas cubiertas de bosque, es el pueblo por excelencia para conocer la cultura michoacana desplegada del magistral trabajo con el cobre. Posee un importante patrimonio de los siglos XVI-XIX.



Cuitzeo

A la orilla del lago del mismo nombre, este pueblo mágico guarda entre sus tesoros la Iglesia y Exconvento de Santa María Magdalena, un impresionante monumento del siglo XVI, ejemplo de la arquitectura religiosa de los primeros años del Virreinato.



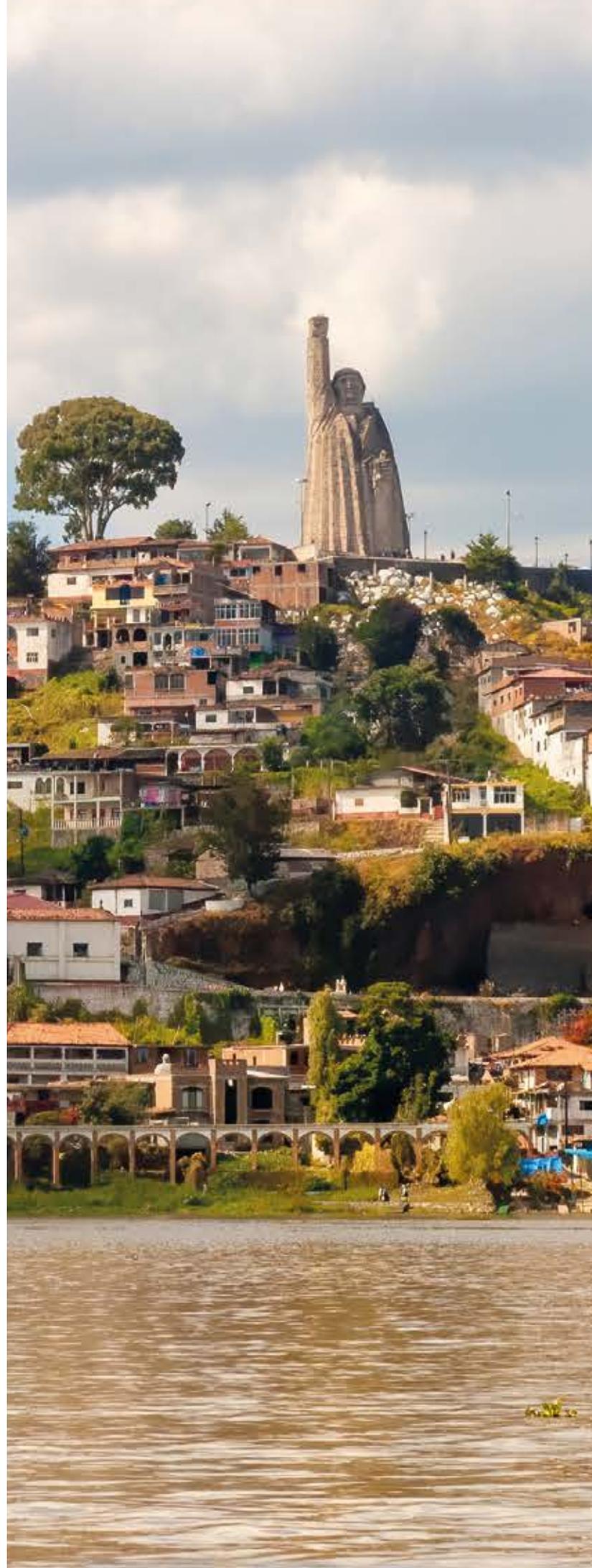
Tzinzuntzan

Ofrece una ventana al misterio de su origen indígena, fuerza y raíz de Michoacán, visitando uno de los sitios arqueológicos más conocidos en el estado. Admira el Atrio de los Olivos en el Templo Franciscano. Se constituye como una digna capital indígena.



Paracho

Población prehispánica, conocida como la capital mundial de la guitarra, distinguiéndose el trabajo de los lauderos en la elaboración de instrumentos de cuerda de alta calidad permitiéndoles ofrecer piezas irrepetibles derivadas de los distintos tipos de manufacturas: guitarras, violines, rebozos, tallas en madera, yucas, juguetes, deshilados y textiles.





LA RUTA DE DON VASCO

Hace 500 años, Don Vasco de Quiroga llegó a Michoacán para construir la Utopía. En los pueblos purépechas que fundó, mantienen con orgullo sus tradiciones, mientras la gastronomía y las artesanías de la región reciben reconocimiento mundial.

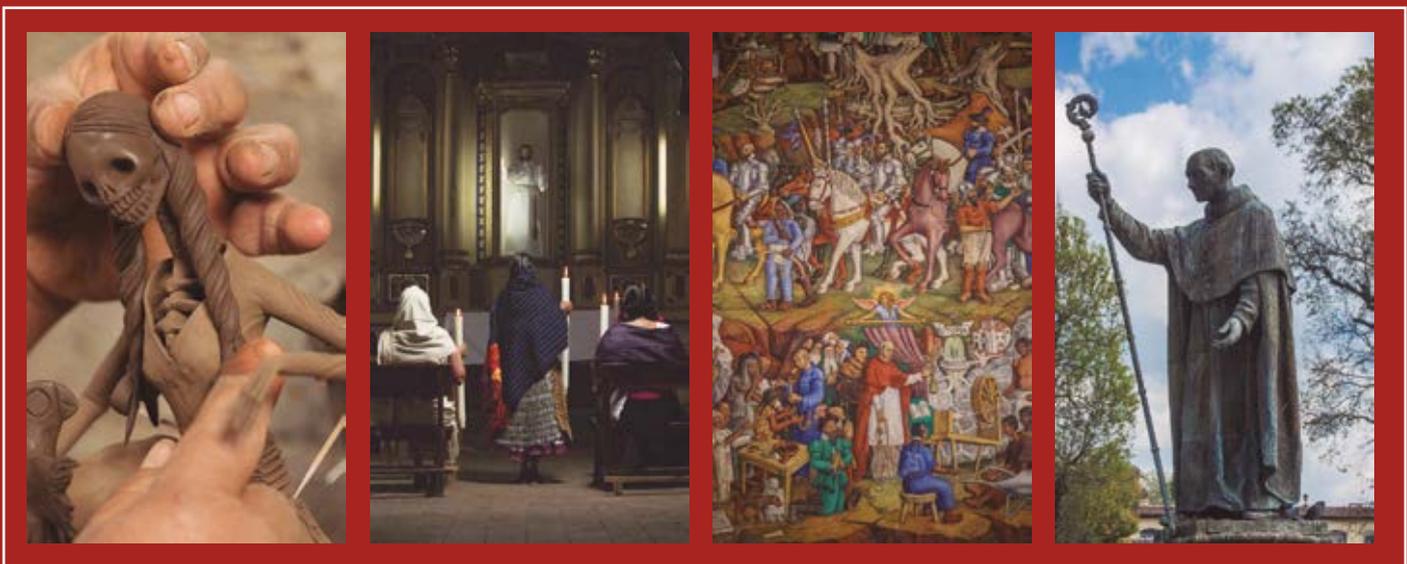
Hablar de "Tata Vasco", como los purépechas nombraron a Don Vasco de Quiroga, es hablar de un legado humanista que celebró la vida uniendo pueblos y fortaleciendo la riqueza cultural de su gente.

La transcendencia del artesanado y sus técnicas, la comida que se gestó a orillas de los lagos de Pátzcuaro y Cuitzeo, así como en la meseta purépecha, se manifiesta día a día. Acompáñanos en este recorrido que festeja la vida en comunidad donde, alejado de modas, esta herencia se saborea entre corundas y atápakuas, se palpa en los entramados de chuspata y se disfruta escuchando las pirekuas.

Te invitamos a las entrañas de Michoacán, a la Ruta Don Vasco, siguiendo los pasos de este humanista

visionario en dos fascinantes circuitos por el lago de Pátzcuaro y alrededores y la meseta purépecha: El Alma de Don Vasco y Esencia Purépecha.

Don Vasco fue la inspiración de Michoacán, el primero en enfrentar la injusticia, creando comunidades pacíficas e inclusivas inspiradas en la Utopía de Tomás Moro, Obispo, humanista, juez, maestro, urbanista y padre espiritual, el legado del Tata Vasco perdura hoy en nuestro estado y queremos compartirlo contigo.





PLAYAS DE MICHOACÁN

Playas de Michoacán, es el destino ideal para disfrutar de las increíbles aguas cálidas del Pacífico. Aquí podrás disfrutar desde majestuosas olas para surfear, hasta practicar esnórquel en sus tranquilas aguas cristalinas y descubrir las bellezas que el mar tiene para ti, hermosos peces de colores, tortugas y un sinfín de tesoros escondidos.

Ven y disfruta de la experiencia al degustar de los deliciosos platillos que solo la gastronomía michoacana te puede ofrecer; relájate y toma un descanso en un ambiente rodeado de naturaleza, vistas hermosas y experiencias únicas.

Con más de 213 kilómetros de litoral que miran hacia el Océano Pacífico; Michoacán goza de una enorme cantidad de playas para visitar a lo largo de la ruta costera; pertenecientes a los municipios de Lázaro Cárdenas, Aquila y Coahuayana. Mismos que conservan sus extensos ecosistemas naturales, playas vírgenes, una basta biodiversidad que llenan de vida cada parte del trayecto, adentrándote a nuestros mágicos destinos, donde lo único que desearás es quedarte o regresar muy pronto.

Aquí encontrarás esteros, caletas, peñascos, playas ideales para el surf y refugios para diversas especies de animales que han hecho de este su hogar preferido, como la tortuga marina que año con año se dan cita en estos hermosos y paradisíacos lugares. En la mayor parte del territorio de Playas de Michoacán, puedes encontrar hoteles, paradores ecoturísticos, cabañas, zonas de camping, bungalows, enramadas. Donde puedes descansar al igual que podrás realizar distintas actividades de aventura, naturaleza, ecología, hasta deportes acuáticos y vivir experiencias únicas.



Artesanía Michoacana



Fray Juan de San Miguel No. 129, Col. Centro, C.P. 58000, Morelia, Michoacán. Tel. 443 312 2486

 Casa de las Artesanías  artesanias-michoacan.com  Instituto del Artesano Michoacano  iam.gov.mx



Hotel Boutique Hacienda Ucazanatacua

Una hacienda hecha a mano, artesanalmente con el corazón y las tradiciones purépechas. Energía, amor y pasión fueron los sentimientos que movieron a construirla en manos de su creador. Gastronomía de cocineras tradicionales cuyo legado viene de generación en generación, le recibirán con una sonrisa y un arte culinario para el paladar que goza de lo hecho en casa.

En un rincón idílico de Michoacán, siendo testigo de las islas Pacanda, Yunuén, Tecuena y Janitzio, aparece este lugar secreto que aguarda a sus invitadas e invitados bajo el lema, “Mi casa es tu casa”.

EXPERIENCIA

Santuario Lunar

Esta experiencia única permite a la o el viajante a pernoctar en la suite Uekapiani cuya vista es inspiradora. Vivir un paseo en barca sobre su lago, y acto seguido, un aperitivo con menú de inspiración michoacana en su Santuario Lunar, será una experiencia estremecedora.

Imaginar la posibilidad de sentir un atardecer que anuncia la llegada de la luna es poder vivir con asombro paso a paso el desplegado multicolor que construyen el cielo, la tierra y el sol en el roof garden de Hacienda Ucazanatacua, experimentar la región lacustre de Michoacán en su más íntima expresión.

Esta velada romántica concluye con cena maridaje, teniendo como telón de fondo el lago de Pátzcuaro y sus increíbles islas, bajo la luz de la luna y la mística de este espacio cuya energía lo convierte en un Santuario Lunar.

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrada

Carpaccio de salmón

o

Chile pasilla relleno de uchepe en salsa verde

o

Bisque de tomate rostizado con perfume de albácar

Platos principales

Trucha salmonada a las finas hierbas

o

Filete de res en salsa roquefort con vegetales a la parrilla

Postre

Flan de nuez de macadamia, especialidad de la casa

Vino

3V

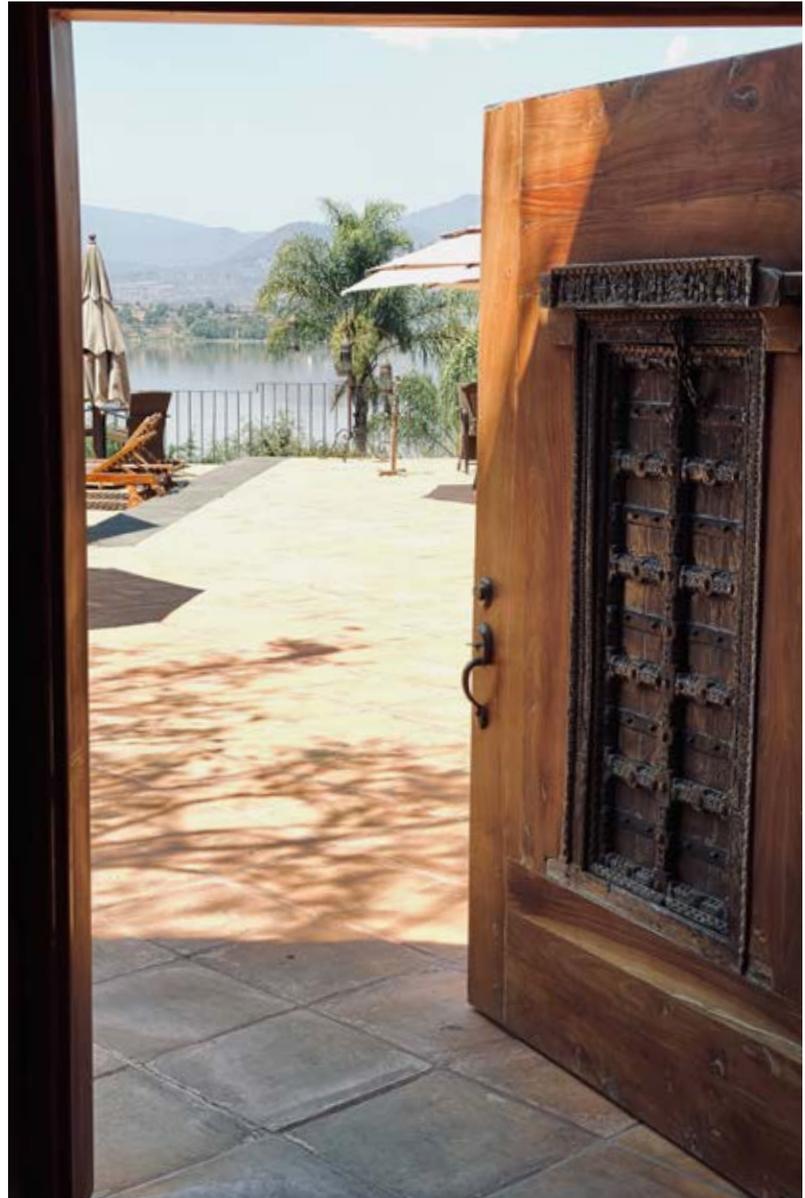
o

Prosecco Blanco Italiano

La energía de los cuatro elementos y la luna será una experiencia memorable en tierras purépechas...



Camino a Sanabria-Ucazanatacua
Km.10.5, S/N, Lago de Pátzcuaro
Tzintzuntzan, Mich.



“Mi casa es tu casa” es el lema con el que le recibirá este increíble lugar.

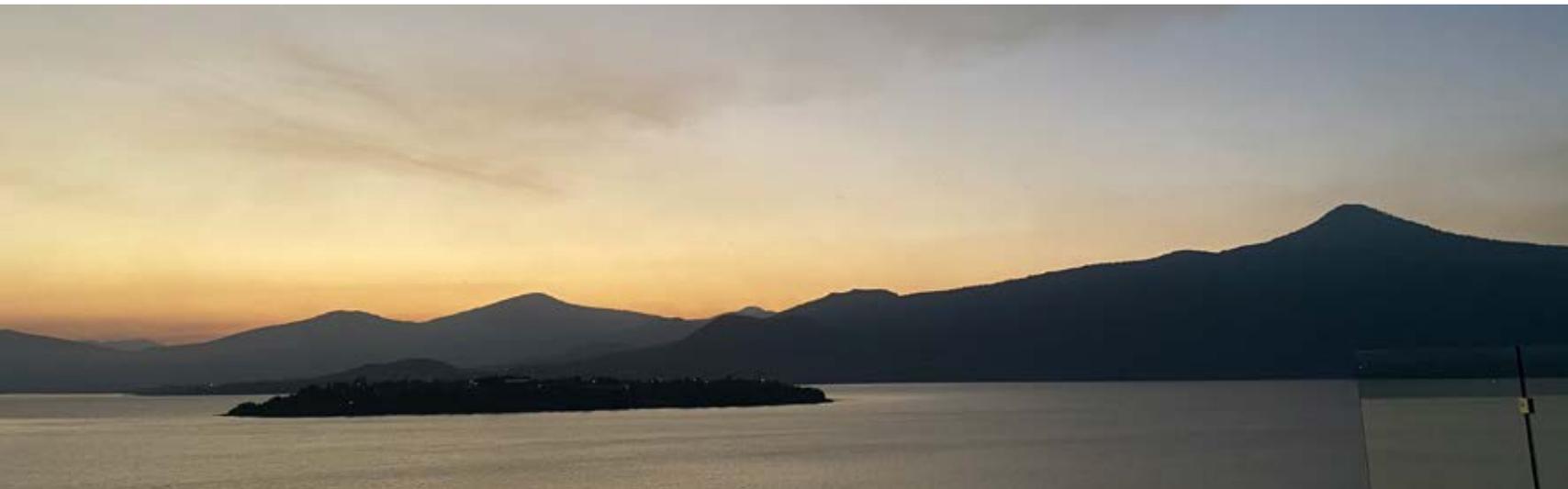


Santuario Lunar, una experiencia estremecedora y única.



La gastronomía local en manos de las cocineras tradicionales.

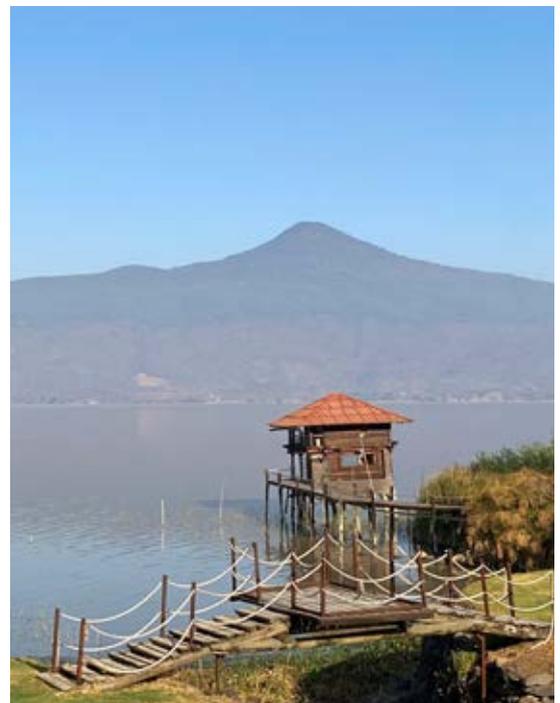
Gastronomía de cocineras tradicionales cuyo legado viene de generación en generación, le recibirán con una sonrisa y un arte culinario para el paladar que goza de lo hecho en casa.



Una increíble vista es el telón de fondo para vivir esta experiencia.



Rincones llenos de magia y misticismo te esperan.



Hotel Los Juaninos

Salir de la rutina para gozar de postales panorámicas que ofrece Morelia es un sueño posible en una de las ciudades colonias más bonitas de todo México, Patrimonio Mundial de la Humanidad.

Uno de los tesoros de este mágico lugar es sin duda el Hotel Los Juaninos, sitio que representa un deleite para quienes aman la historia. Ubicado en el corazón de la ciudad este inmueble fue construido para servir como Palacio Episcopal y tras cumplir históricas funciones, se reabre para hospedar a las y los viajeros.

Con una arquitectura genial del siglo XIX y con todas las comodidades que exige la modernidad en sus habitaciones y en cada uno de sus espacios, transformó la azotea en un restaurante y terraza bar, desde donde se pueden degustar platillos especiales de la cocina tradicional michoacana y al mismo tiempo disfrutar la belleza en cantera rosa de su Catedral en el día o de su iluminación escénica por las noches.

EXPERIENCIA

Un balcón a la historia

La cultura determina y moldea la historia de un pueblo, la define y a través de la misma, se expresa y se convierte en algo tangible y sensorial. Así, con una propuesta de mixología muy interesante y un bocadillo regional, La Azotea ofrece cocteles que recuerdan a personajes ilustres de la localidad como Los Juaninos o el Obispo de Valladolid, y le permiten gozar un atardecer y noche inolvidables.

Un balcón a la historia es lo que esta experiencia le hará vivir, contemplando una de las vistas más bellas del mundo y teniendo como testigo la catedral de Morelia, en un espacio muy contemporáneo, vivirá una ensoñación.

Un menú degustación es posible si así lo desea.



Prepárese para saborear la gastronomía del lugar.



Av. Morelos Sur 39
Centro Histórico
Morelia, Mich.

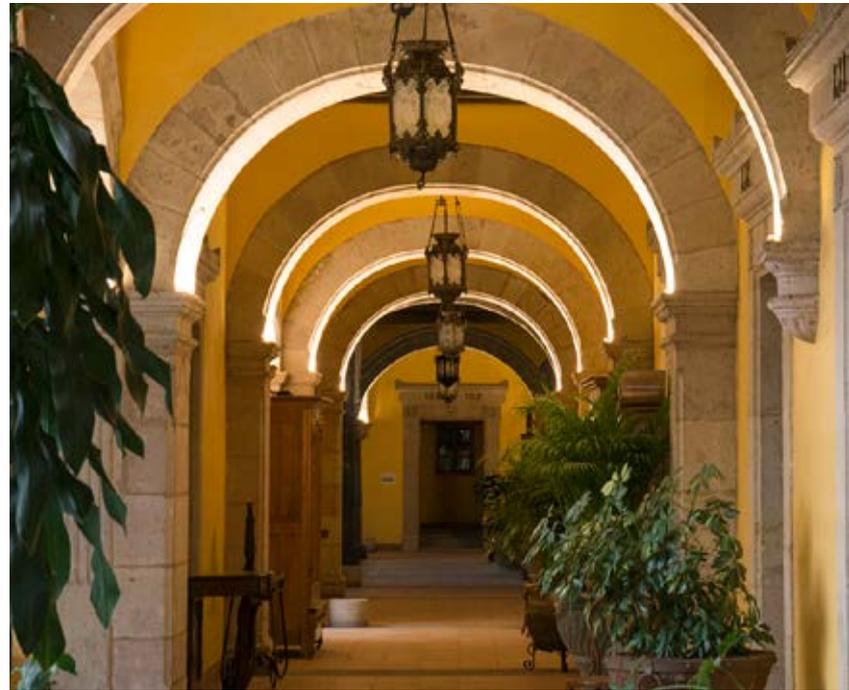


En el corazón de la antigua Valladolid, hoy Morelia, viva la simbiosis de la historia y la contemporaneidad.





Cocteles de autoría en el Bar La Azotea.



Historia, modernidad y encanto, conviven en el mismo espacio.



Hotel Mansión Iturbe

Hospedarse en Mansión Iturbe situada frente a la hermosa Plaza Vasco de Quiroga, es disfrutar de una casona colonial restaurada en 1969 por su actual propietaria, descendiente de la familia Arriaga Iturbe, y poder adentrarse en la fantástica historia que ahí se vivió, llevando a quien se hospeda al pasado y presente michoacano que se manifiesta frente a sus ojos.

Pasillos que recuerdan las casas de las y los abuelos; espacios con obras de artistas locales como Soledad Tafoya, Francisco Rodríguez Oñate y Arturo Solís; pero, además, donde Tata Vasco, las tradiciones de Pátzcuaro y México se asoman.

Un momento para degustar platillos de la región Lacustre en el restaurante Doña Paca, el cual, conserva la sazón de Doña Francisca de Iturbe a través de sus recetas que deleitan a quienes lo visita.



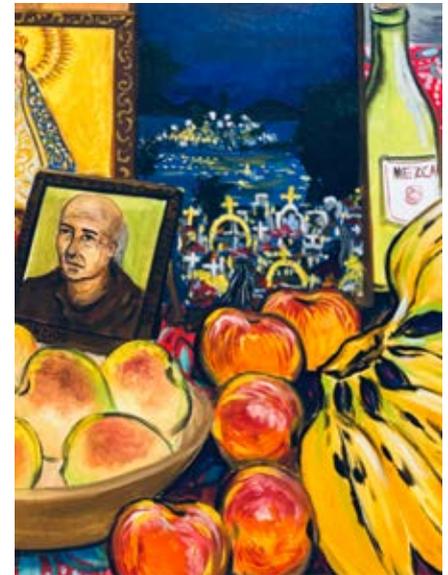
Portal de Morelos 59
Centro, Pátzcuaro, Mich.



Elementos del arte popular, hoy un gran tesoro.



Imperdible, la gastronomía local.



Con charanda en mano, disfrute plácidamente de este lugar.

EXPERIENCIA

Voces de un pasado

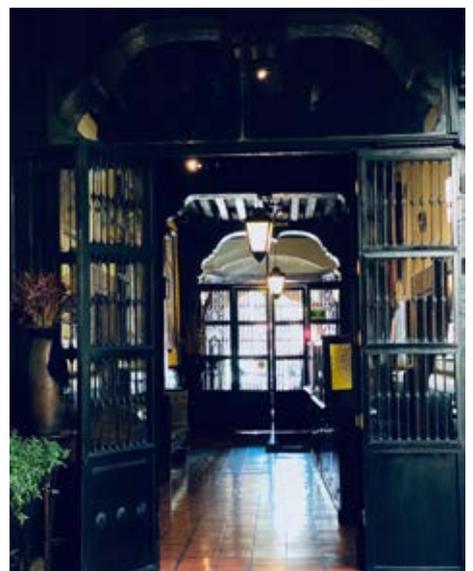
Vivir la historia de este inmueble a través de tantos años y degustar una charanda en la estancia principal será una grata experiencia para quienes gustan recordar acontecimientos. Esta vivencia que ofrece Mansión Iturbe, ubicada en el corazón de este pueblo mágico, es testimoniar el paso del tiempo y admirar elementos que se han conservado en este lugar como la "Cuera" de gamuza cuyos orígenes se remontan al siglo XVII y que usaban los chinacos para distinguirse de sus patrones en las haciendas; muy similar a la que portó Morelos y que ahí se atesora.

Disfrutar y conocer una colección de artesanías se vuelve la viva expresión del inmenso patrimonio michoacano frente a nuestros ojos, así como su pintura mural cuya paleta de colores azules intensos, cautivan y muestran con qué magia se viven las tradiciones en el lago de Pátzcuaro.

Memoria y un legado cultural son posibles en esta mansión...



Los muros son las voces de la historia.



Restaurante Los Mirasoles

Restaurante Los Mirasoles, establecido en una casona virreinal del siglo XVII en el Centro Histórico de Morelia, es un espacio de manjares preparados por Rubi Silva, guardiana de las recetas de la cocina tradicional y promotora gastronómica de Michoacán. Su patrimonio de sazones familiares, su apego a conservar lo ancestral y su creatividad se fusionan para brindar a la y el comensal una experiencia culinaria única.

Para entender esta tierra en todas sus regiones y sabores, basta con conocer el binomio perfecto madre e hijo, el cual mediante una cocina tradicional y un vino singular de la cava familiar, harán que el paso por Morelia sea memorable.

Los Mirasoles, guardián de la cocina michoacana con estilo y sabor...

EXPERIENCIA

Sabores de Michoacán

Un recorrido sensorial que le llevará a probar a través de un viaje culinario, cómo la gastronomía y el vino nacen de la pasión y la voluntad, así Rubi y Fernando muestran de manera excelsa los sabores de su tierra.

Aventúrese a descubrir deliciosos platillos michoacanos con maridaje de vinos provenientes de los cinco continentes.

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entradas

Tzirita de Benedicta (receta de una cocinera tradicional de San Lorenzo)

Vino: Progenie III, Chardonnay - Pinot Noir

Chiles capones (receta de la abuela Chepina)

Vino: Corona del Valle, Sauvignon Blanc

Atápakua verde con trucha (receta de Juanita Bravo, cocinera tradicional de Angahuán)

Vino: Tahuan Chardonnay

Enchiladas placeras (receta de Rubi Silva)

Vino: Amalaya Rosado, Malbec-Torrontes

Plato principal

Chamorro en adobo con pulque (receta de la abuela Nico)

Vino: Corona del Valle, Tempranillo

Postre

Buñuelos mirasoles (receta de Rubi Silva) con guayaba y piloncillo

Vino: Tokaji Furmint



Av Francisco I. Madero Pte 549
Centro Histórico de Morelia
Morelia, Mich.



Una impresionante casona del siglo XVII cobija al Restaurante Mirasoles.



Aventúrate a descubrir los sabores de Michoacán.



La gastronomía y el vino, una mancuerna inseparable.



Restaurante Lu Cocina Michoacana

Manos apasionadas y también un linaje femenino son aquello que definen a Lucero Soto. En sus recetas están presentes sus mujeres, quienes le enseñaron los saberes y los secretos de la cocina familiar, que hoy se reflejan en cada platillo que reinterpreta, de ahí su lema, tradición e innovación.

“Compramos, apoyamos y difundimos a personas productoras locales, que con genuino amor, respeto a la tierra y a sus tradiciones sienten orgullo de su pasado y compromiso con su futuro”.

En esta tierra no se concibe la cocina sin la artesanía, por lo que el brillo del cobre, la madera y su cerámica conviven con el juego de sabores, que ella gesta para sus comensales.

EXPERIENCIA

¿A qué sabe Michoacán?

Michoacán, sabe a mezcal con la vista de mil cumbres, a los pastizales de la Sierra de Jal-mich donde nace el queso Cotija; a los hilos de plata al cerrar los ojos e imaginar el reflejo de los charales en el lago de Pátzcuaro; a la belleza de la mariposa monarca que como la trucha se sabe la reina de ríos y estanques de esta tierra; a la sedosidad del chocolate y los frutos rojos, la explosión del cardamomo que hace vivir y recordar el tesoro que es el maíz que entre el misticismo y la realidad, hacen soñar y sentir esta tierra.

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrada

Una saboreada de mezcal de tres agaves con cata de queso Cotija región de origen y cerveza La Brú de maíz azul

Botana 5X2 de cantina

Tres sabores de sopecitos con masa purépecha, capón, jamaica y teja de queso Cotija región de origen, para cerrar tostaditas de pata
Tacos de charales traídos de San Jerónimo Purenchécuaro de las manos de la cocinera tradicional Rosalba Morales

Plato principal

Trucha arcoiris de Zitácuaro, un clásico de la casa, a la plancha con hongos de la región, salsa de limón y macadamia, cremoso de garbanzo

Postre

Buñuelo con frutos rojos y chocolate blanco, postre ligero y fresco sin gluten
-Café irlandés con whisky de maíz azul flameado, cuyo cremoso de mazapán y canela ahumada, será un cierre inolvidable.



Av Acueducto 269
Centro histórico de Morelia
Morelia, Mich.



Platillos que buscan como en un juego, cautivar desde la primera vista hasta el último bocado...



Un espacio lleno de sabor y magia.





Ya lo dice un conocido y muy acertado dicho popular mexicano: "De la vista, nace el amor".



Secretos, sabores, olores, texturas y artesanía tradicional entretejen a diario en este lugar.



Tesoros
EXPERIENCIA
MÉXICO AUTÉNTICO

Ruta de las
Minas 

NORTE Y BAJÍO
Guanajuato y Zacatecas



Edelmira Hotel, Guanajuato, Gto.
Hotel Boutique 1850, Guanajuato, Gto.
Quinta las Acacias, Guanajuato, Gto.



Hotel Santa Rita, Zacatecas, Zac.

Ruta de las Minas

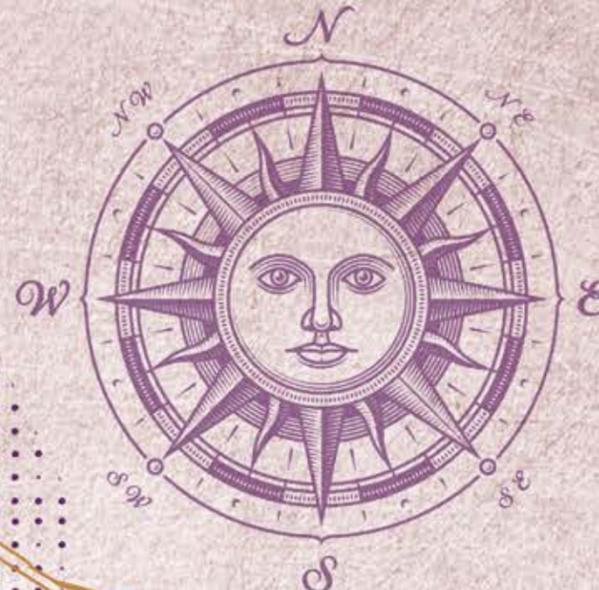
Tesoros del Norte y Bajío

La corona española encontró una de sus principales riquezas en los minerales que el subsuelo mexicano oculta aún en sus entrañas, sin embargo, en el periodo colonial, grandes centros mineros se establecieron en el centro, bajo y sur de México, lo que da nombre a esta ruta y al lugar geográfico donde se asientan.

Las expresiones artísticas que se manifiestan en Guanajuato y Zacatecas son resultado de la abundancia económica que reinó en esa época y que hoy maravillan a quienes visitan esos lugares. La arquitectura exquisita, así como el despliegue artístico a lo largo del año, son atracciones imperdibles, así como su deliciosa comida.

Aunque el paisaje es más desértico a diferencia de las otras rutas propuestas, las y los habitantes de estos espacios han encontrado inspiración en sus propias ciudades, caminar en los callejones guanajuatenses y zacatecanos, sorprendiéndose con leyendas, notas musicales y arte por doquier, hacen que el amor por la vida sea latente en quienes visitan ambas ciudades, Patrimonio Cultural de la Humanidad.

La independencia y la revolución mexicanas se viven en estas capitales anfitrionas de la ruta.



Fresnillo

Valparaíso

Jerez

Zacatecas

Villanueva

Pinos

San Luis Potosí

Aguascalientes

GUANAJUATO

- a. Edelmira Hotel
- b. Hotel Boutique 1850
- c. Hotel Quinta las Acacias

ZACATECAS

- d. Hotel Santa Rita

Nochistlán de Mejía

León

Guanajuato

Irapuato

Celaya



Ruta de las Minas

Edelmira Hotel Boutique

Edelmira Hotel Boutique fue originalmente una casa antigua que se remonta a los tiempos de Benito Juárez, sirviendo como diligencia y hospedaje de grandes personajes de las ciudades de Guanajuato y de México. Ubicado en el centro histórico a unos pasos del Jardín de la Unión, ha sido restaurada como hotel boutique dando suma atención a los detalles originales, así como a la comodidad para sus huéspedes.

Ubicado en una de las ciudades más hermosas de México y continuando con la tradición de acoger al viajante, abrió sus puertas en octubre del 2011, enfocando a satisfacer y superar las más altas exigencias del turismo de lujo, tras un fino trabajo de restauración donde se buscó preservar los rasgos arquitectónicos más representativos del inmueble como lo son sus muros de piedra y sus arcos de cantera verde; conjugando armoniosamente estos detalles con una decoración contemporánea que invita a sentirse en un ambiente sofisticado y encantador.



Calle Allende 7
Col. Centro
Guanajuato, Gto.



Encanto, tradición e historia, que le harán sentirse en un sueño entre leyendas y sofisticación...

EXPERIENCIA

¡Viva México! Taller de enchiladas mineras y coctel hecho a base de mezcal y garambullo

Con ingredientes que fusionan lo más arraigado de las costumbres indígenas que han dado identidad a nuestra cocina tradicional y junto con las aportaciones a la misma durante la época colonial, existen platillos únicos de Guanajuato, prueba de ello son sus enchiladas mineras.

Tradicionales desde el virreinato, cuando Guanajuato fue consolidado como un pueblo minero que, hasta hoy, es el primer productor nacional de oro y el cuarto de plata. Dicen las y los historiadores que estas enchiladas eran las preferidas de la clase minera, las cuales eran servidas a los trabajadores al terminar su jornada de trabajo dentro de las minas.

En esta vivencia se le invita a la terraza del hotel para aprender en un taller culinario, cómo deben prepararse las bien ponderadas enchiladas mineras.

Un memorable antojito dentro de nuestros hogares y mesas festivas y para acompañar, un delicioso coctel hecho a base de mezcal y fruta de garambullo, típica de esta región para completar esta aventura culinaria.



Hotel Boutique 1850

Ciudad que alberga la Alhóndiga de Granaditas y parte de la ruta de la Independencia; vio nacer al muralista Diego Rivera y es sede del Festival Internacional Cervantino; Guanajuato es un destino imperdible en la ruta de Las Minas.

1850 un hotel boutique situado frente al precioso Jardín de la Unión con una ubicación magnífica. Este edificio inicia su historia en el siglo XIX; una casa de tipo neoclásico que perteneció a un famoso escribano público guanajuatense; tiempo después, hospedó al Emperador Maximiliano y a la Emperatriz Carlota durante seis días en una visita oficial; y testimonió el tiempo en el siglo XX cuando se convirtió en El Casino, cuya sala de ajedrez, biblioteca, salón de billar y peluquería, ofrecía un espacio de entretenimiento y encuentro para la sociedad.

Hoy, siendo un edificio catalogado como Patrimonio de la Humanidad, este inmueble abre sus puertas con lujo y confort representando el estilo neoclásico de aquella época, y ofreciendo una de las vistas más espectaculares de la ciudad desde su terraza donde se contempla el Teatro Juárez y otras joyas arquitectónicas que hacen suspirar.

EXPERIENCIA

Mujer del Árbol Cata de chocolates

Tierra de innumerables leyendas, la Mujer del Árbol, no podría ser la excepción. Obra insignia del hotel 1850, invita a quien la vive a mirar y sentir lo que la artista plástica Erica Suracce, con pincel en mano, expresó en su lienzo: una mujer cuyo nombre y origen se desconoce, luego de vivir una historia de amor profunda y apasionada, tuvo fin por una traición; con el corazón roto, todas las noches bajo un tronco lloraba sin cesar su pena, al grado de pensar ponerle fin a su vida y tristeza. El frondoso árbol conmovido, la arropó entre su follaje, fusionándose ambos para la eternidad. A partir de esa noche, el árbol emana dulces aromas florales que recuerdan la comunión de sus almas.

Un maridaje de sabores e ingredientes 100 % mexicanos que despiertan los sentidos y al vibrar de las campanas con una vista sin igual desde su terraza, invitan a degustar un atardecer o noche memorable con notas de cacao.

TRÍO DE CHOCOLATE

Mariachi

Cobertura 60 % cacao con trozos de nopal y xoconostle deshidratados y enchilados con petaz

Miel de maguey con hormiga chicatana

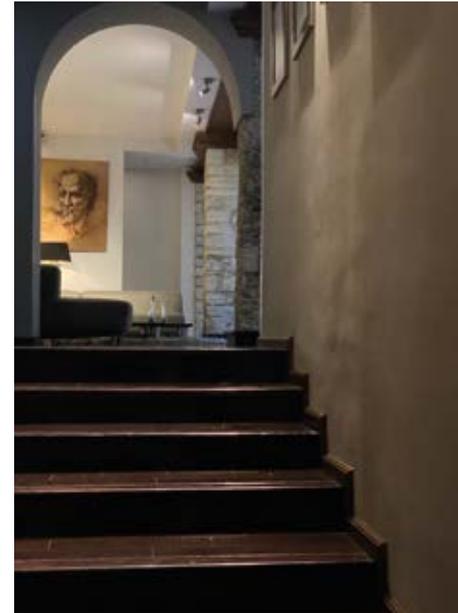
Cobertura 60 % cacao relleno de miel de agave & decorado con una hormiga chicatana tostada (cuando no es temporada de hormigas, se utilizan chapulines)

Shot de mezcal

Cobertura 60 % cacao confitada con naranja, relleno de mezcal y encima sal de gusano y chile en polvo.



Jardín de la Unión 7
Centro
Guanajuato, Gto.



Vivir una estancia placentera, lúdica y sofisticada, en un entorno lleno de historia, eclecticismo y encanto...





— Ven a conocer Puebla, —
LA CIUDAD DEL **CINCO DE MAYO**



Hotel Quinta Las Acacias

Declarada Patrimonio de la Humanidad, Guanajuato es una ciudad de encanto y magia; rincón de leyendas, túneles y callejones empedrados, que nació en el siglo XVI gracias al oro y la plata, volviéndose el centro de la minería durante la colonia española y siglos más tarde en 1858, la capital del país durante la presidencia de Benito Juárez.

Quinta Las Acacias, se traduce en el perfecto lugar para hospedarse en una bella mansión del siglo XIX, descubrir esta tierra de ensueño donde le harán sentir una persona especial, llegando a casa. Aires de provincia y tranquilidad le aguardan.

Un paseo por el Centro Histórico es un imperdible, poder testimoniar el paso del tiempo mirando el Teatro Juárez y Palacio Legislativo de la época porfiriana, así como su jardín central; la Alhóndiga de Granaditas y la casa del muralista Diego Rivera, las escalinatas de la Universidad de Guanajuato, será un recuerdo para toda la vida.

Una experiencia que acapara los sentidos y donde los detalles hacen la diferencia...

EXPERIENCIA

El Gregario

Parte de esta propiedad alberga La Barra de Café El Gregario, un rincón único, cuyo aroma recordará después de su visita. Cada vez más, tomar café se ha convertido en una parte fundamental del día a día, sea como estímulo al levantarse, pausa durante el trabajo o motivo para el encuentro; un ritual que forma parte de la cultura mexicana y del mundo entero. Hoy las y los consumidores son más sensibles a la forma de como esta bebida se sirve, su tostado, sabor, color y aroma.

Preparar su propia taza de café 100 por ciento mexicano y ser barista por un día, es el motivo de esta vivencia. Aprenda esta noble profesión del tostado de los granos, experimente con los diferentes procesos que conlleva preparar este aromático, hasta el momento de degustarlo. Una máquina profesional le aguarda para preparar un espresso, capuccino, ristretto o cold brew.



Paseo De La Presa 168
Col. Presa De La Olla
Guanajuato, Gto.



Quinta Las Acacias
Alojamiento Boutique & Experiencias



Descubra los rincones de esta bella mansión del siglo XIX.



Hotel Santa Rita

Es verdad que en tierra zacatecana la belleza se asoma por doquier, basta con caminarla unos cuantos minutos para arrobarse ante sus imponentes cúpulas y esa magia que allí persiste desde hace siglos; pasear por sus plazuelas y callejones es un verdadero deleite, es sentir una tierra colorida cuyo cielo luminoso cautiva a locales y visitantes.

Patria del gran poeta Ramón López Velarde y artistas plásticos como Rafael y Pedro Coronel; Manuel Felguérez, Francisco Goitia y Alejandro Nava, por mencionar solo algunos. Museos que albergan colecciones de arte virreinal y abstracto, máscaras de todo el mundo y voces del ayer en un presente que se reinventa.

Un tesoro para descubrirse en pleno corazón de Zacatecas es el Hotel del Arte Santa Rita que exhibe una colección de arte exquisita, una verdadera introducción para visitar sus maravillosos museos, galerías y descubrir porqué es la ciudad que alberga la mayor cantidad de espacios culturales per cápita en el país.

La gastronomía en su restaurante Santos Maestros a cargo de Adriana Fernández, Jesús Hernández y Alejandro Rivas, harán que sus fantásticas creaciones, perduren en su memoria.

Zacatecas, la eterna musa del poeta Ramón López Velarde...

EXPERIENCIA

De la tierra al cielo

Inspirada en la obra, De la tierra al cielo de Alejandro Nava, esta experiencia ofrece un recorrido privado y guiado por los pasillos del hotel para sumergir a quien viaje en el arte, conocer la colección ahí expuesta y entender la gran riqueza cultural y artística de esta región.

Para concluir, un cóctel de mezcal 100 por ciento zacatecano en terraza, gozando de la vista de la Catedral, Plaza de Armas y el imponente Cerro de la Bufa, desde donde podrá admirar la belleza del rojo de esta tierra y el azul infinito de su cielo.



Av. Hidalgo 507
Centro
Zacatecas, Zac.

SANTA
Hotel
del
Arte RITA



La antesala a una grandiosa colección de arte.



RUTA DE LAS MINAS ZACATECAS



Tesoros
EXPERIENCIA
MÉXICO AUTÉNTICO

Ruta de la
Selva



SUR

Oaxaca, Chiapas y Campeche

Azul de Oaxaca Hotel + Galería, Oaxaca, Oax.

Casa Carmen, Oaxaca, Oax.

Parador San Miguel, Oaxaca, Oax.

Restaurante Catedral, Oaxaca, Oax.



Casa Don Gustavo, Campeche, Camp.

Restaurante La Pigua, Campeche, Camp.



Casa Santa Lucía, San Cristóbal de las Casas, Chis.

Mexicanos 10, San Cristóbal de las Casas, Chis.

Restaurante Tierra y Cielo, San Cristóbal de las Casas, Chis.

UVENCE Arte + Hotel, San Cristóbal de las Casas, Chis.

Ruta de la Selva

Tesoros del Sur

El calor tropical y la humedad de los bosques nos dan la experiencia exuberante de las tierras sureñas de México. Cuna de grandes civilizaciones prehispánicas y de una de las gastronomías más exquisitas de América, la región sur de México es un lugar lleno de contrastes, el cual queda en la mente de quien la visita y, sobre todo, de las personas con la sensibilidad a flor de piel.

Descubrir la Ruta de la Selva implica adentrarse en otro México, experimentar respetuosamente los modos de vida de las y los pobladores descendientes de zapotecas, mayas, lacandones, mixes, entre otros pueblos originarios que conviven en territorios majestuosos conservando su cultura y apartándola lo más posible de las nuevas tendencias; las construcciones virreinales también son motivo de admiración en estos sitios, muestra de la riqueza de sus tierras.

Los más hermosos textiles mexicanos para vestir u ornamentar son originarios de esta zona geográfica, donde las mujeres artesanas dedican tiempo extraordinario para bordar y tejer a través de un trabajo que requiere ser valorado. En las ciudades de esta región, la convivencia indígena y mestiza es una constante, lo que otorga un sincretismo a las maneras de vivir y de ser.

La Verde Antequera Oaxaca de Juárez, la amurallada Campeche y el más mágico de los pueblos mágicos de México: San Cristóbal de las Casas, son las y el anfitrión de esta ruta.



Ruta de la Selva

Golfo de México

Campeche

Champotón

Ciudad del Carmen

Escárcega

Veracruz

Chiapas

San Cristobal de Las Casas

Comitán de Domínguez

Juchitán

Océano Pacífico

CAMPECHE

- a. Hotel Boutique Casa Don Gustavo
- b. Restaurante La Pigua

CHIAPAS

- c. Casa del Alma
- d. Hotel Boutique & Spa
- e. Casa Santa Lucía
- f. Mexicanos 10 Casavieja
- g. Restaurante Tierra y Cielo
- h. UVENCE Arte + Hotel

OAXACA

- i. Azul de Oaxaca Hotel + Galeria
- j. Casa Carmen
- k. Hotel Boutique Parador San Miguel
- l. Restaurante Catedral



Hotel Boutique Casa Don Gustavo

Hotel Boutique Casa Don Gustavo es una propiedad que remonta sus orígenes al siglo XIX, restaurada por una familia campechana que se distingue por su compromiso de expresar en cada uno de sus espacios y amenidades, la riqueza histórica y cultural de Campeche. Cuenta con una ubicación privilegiada en la Calle 59 o Corredor Turístico en el Centro Histórico de esta ciudad, Patrimonio Cultural de la Humanidad.

Tradiciones ancestrales Mayas y un complejo sistema de protección para defender a la ciudad de los piratas y filibusteros, hacen de San Francisco de Campeche un lugar de inmensa riqueza cultural, gastronómica e histórica, cuyos baluartes y muralla la definen, volviéndola única.

Una de sus tradiciones más importantes es el Hanal Pixán o Día de Muertos en lengua maya. Durante estos días se llevan a cabo actividades como la creación del altar de muertos, preparación del platillo tradicional Pibipollo (cuya cocción se realiza bajo tierra) y la limpieza de huesos en los cementerios de diversas localidades. Un motivo más para llegar a esta tierra maravillosa y colorida.

¡Dar la bienvenida al placer de vivir!

EXPERIENCIA

Don Gustavo Taller de frutas tradicionales en almíbar y mermelada de la casa.

Sentirse en casa, es también conocer de dónde provienen los sabores de la mesa que cada mañana recibe al huésped. Así, el chef Luis Temaxte, comparte sus secretos y recetas con quienes desean probar un algo más en este lugar de encanto.

Este taller se ofrece al atardecer, en uno de los jardines de la casa, la posibilidad de aprender a fuego lento, cómo se preparan las frutas mexicanas en almíbar, así como la mermelada de la casa. Según la época del año, será la fruta de la temporada que corresponda: nance, ciricote, marañón, papaya, ciruela y cocoyol para conocer sabores únicos campechanos.

Durante el proceso, usted podrá degustar otras frutas en almíbar y mermeladas preparadas para disfrutarse con pan de la casa. Una experiencia al estilo Casa Don Gustavo, donde se prueba lo hecho en casa, junto con un recetario para llevar a casa y un delantal conmemorativo.



C. 59 4, Zona Centro, 24000 Campeche, Camp.



CASA DON GUSTAVO
Hotel Boutique



Restaurante La Pigua

Campeche es un estado apacible con gran herencia colonial, cuenta con más de quince sitios arqueológicos y maravillosas haciendas del siglo XIX convertidas en hoteles lujosos. Una tierra donde la hospitalidad, el buen trato y la calidez de su gente, la definen.

La Pigua, establecida en 1987, tiene sus orígenes en la histórica ciudad de las murallas, San Francisco de Campeche, Patrimonio de la Humanidad desde hace 18 años.

“Por eso las y los campechanos tenemos muy arraigadas las tradiciones, olores y sabores de nuestra gastronomía, donde intervienen herencias de la cocina europea, maya y mestiza”.

El restaurante se especializa en pescados y mariscos, donde únicamente se venden los productos de la sonda de Campeche, como es el pulpo maya, pámpano, robalo, cazón o las manos de cangrejo moro.

“Ahí es donde interviene el personal de cocina, varias y varios con 35 años elaborando los platillos de nuestro menú. Así nuestro restaurante brinda a sus comensales una experiencia sublime en cada platillo, expresando la grandeza de San Francisco de Campeche”.



Av. Miguel Alemán 179-A
Guadalupe, Barrio de Guadalupe
Campeche, Camp.



EXPERIENCIA

San Francisco de Campeche

La Pigua es un paso obligado para quien visita tierra campechana, una historia que se cuenta por tradiciones. Así, Francis en cada platillo destaca la frescura, el sabor y la cultura regional; especialmente la afectuosidad para hacer vivir Campeche en todo su esplendor y riqueza gastronómica.



“Que en cada bocado se vaya haciendo una historia...”

Francis

MENÚ DEGUSTACIÓN

“Este menú degustación está hecho para que usted sienta un apapacho, maridado con los inigualables y premiados vinos de la casa: vino blanco y vino tinto La Pigua y así es como la gente de Campeche está acostumbrada a comer, en familia”
¡Buen provecho!

Primer tiempo

Caviar campechano, disfrutar de una galleta, una rebanada de pan o hasta un totopo con esta exquisitez de hueva de pescado, te sentirás en Campeche

Segundo tiempo

Paté de pescado, un platillo mestizo nacido de la cultura maya con tintes europeos, “costumbre típica en nuestras casas”

Tercer tiempo

Escabeche de mariscos, los escabeches fueron y serán motivo de fiesta en esta tierra, aromáticos ajos, cebolla, pimientos morrones, especias y el tradicional aceite de olivo

Cuarto tiempo

Pan de cazón, esta receta es bandera de la gastronomía campechana y platillo insignia de La Pigua, el nombre nace porque los europeos conocían todas las harinas como pan y al utilizar tortillas, lo llamaron pan de cazón; tortillas hechas a mano, frijol, cazón y salsa de tomate estilo Campeche

Quinto tiempo

Pulpo Sir Francis, este molusco de la sonda de campeche (octopus maya), es una delicia para el paladar, el dueño y fundador “Francis”, como todo mexicano lo conoce, lo inventó para el mundo, su temporada de captura es de agosto a diciembre

o
Filete de robalo en salsa verde, un buen filete de pescado fresco y de robalo que es uno de los peces más preciados en el Golfo de México, se degusta con una salsa a base de hierbas verdes aromáticas y un buen chorro de aceite de olivo

Sexto tiempo

Pastel de coco, este postre inigualable, receta de mi madre la Sra. Amantina Romero, fue creado con sus amorosas manos y se lo enseñó a las y los cocineros y chefs del restaurante La Pigua



Casa del Alma Hotel Boutique & Spa

En el mágico pueblo de San Cristóbal de Las Casas, abre sus puertas un hotel que conjuga arte contemporáneo, diseño mexicano, gastronomía y confort, propicia que las y los visitantes puedan vivir una inmersión a la cultura, los sabores y las tradiciones del estado de Chiapas.



16 de Septiembre 24
Centro, San Cristóbal
de Las Casas, Chis.



Mujeres y hombres de San Juan Chamula y Zinacatán de las Flores se plasmaron en lienzos de manera sublime por el artista Akio Hanfuji y dan la bienvenida en el lobby de este hotel; sutiles pinceladas que van descubriendo a quienes conforman esta tierra, sus usanzas y trajes típicos que enaltecen su vida.

Este pintor nacido en Osaka, Japón, visitó en 1975 San Cristóbal y quedó perplejo con la naturaleza florida y la magia de su gente; para 1978 fincó su vida ahí, al egresar del posgrado en artes plásticas en la Escuela Nacional de Pintura y Escultura “La Esmeralda” del Instituto Nacional de Bellas Artes (INBA) en la Ciudad de México. “Un hombre que vino del otro lado del mundo a encontrarse con la vida y pintar la esencia de Chiapas...”

De igual forma, la regiomontana Margarita Cantú, quien abrazó la vida en los Altos de Chiapas dejando atrás una carrera de publicista en Yves Saint Laurent en Nueva York, por una vida local, donde entreteje artesanas y artesanos de todas las regiones a su visión del diseño y arte, creando verdaderas instalaciones que hablan de los procesos y los materiales que de generación en generación, se han utilizado entre la cultura y los rituales mayas y que hoy reinterpreta de forma singular y majestuosa, según su sentir.

Quehacer artístico y vida cotidiana se tornan en un universo mágico que aguardan a las y los viajeros para llevarles a conocer la esencia de esta tierra.

EXPERIENCIA

Tarumba

En una atmósfera que pareciera transportarnos a las casas de leña en las montañas, quien nos visite vivirá un viaje ritual gastronómico, donde la madre tierra chiapaneca y los cuatro elementos serán el hilo conductor que le harán transitar a un momento místico.

La “barra de la memoria” es una propuesta culinaria en manos de Jorge, su chef ejecutivo, quien, en un homenaje a su madre, recrea platillos que marcaron su infancia con ingredientes frescos del día y de temporada. Así, esta figura materna que le enseñó la vida a través del maíz, cacao, insectos, fuego y amor, será la constante de una cena muy íntima, durante tres horas el y la viajera irán descubriendo ¿a qué sabe Chiapas? y ¿cómo es el alma de su gente?

La barra de la memoria, es divagar por las emociones y los sabores de Chiapas de forma sublime...



La intención en Tarumba, es ofrecer a través de un menú nuevo cada día, una transformación perceptiva y sensorial del entorno chiapaneco, tratando que quien deguste experimente por un período, las sensaciones y emociones que se tienen cuando se han saboreado no sólo platillos sino también la cultura, tradiciones y recuerdos compartidos de todo el staff que se involucra en esta vivencia. Ya el poeta Jaime Sabines en

su poema “nos acerca a entender la comunión con la otredad”.

“No sé qué cosa eres, cuál es tu nombre verdadero, pero podrías ser mi hermano o yo mismo...”

Tarumba sabe a comales hechos de barro, a sonrisas que nacen del corazón, a manos que de tradición ancestral conocen lo espiritual ofrendándolo en una mesa.

Casa Santa Lucía

Un hotel boutique construido en una antigua casona del siglo XVIII. Restaurado en el 2010, ofrece todas las comodidades que implican vivir una estadía inolvidable en San Cristóbal de Las Casas.

Ubicado en un barrio pintoresco muy cerca de los andadores, Casa Santa Lucía ofrece habitaciones cuyos diseños fueron inspirados en diversas etnias de los altos de Chiapas; así, los detalles, el estilo y autenticidad dan la bienvenida al viajante en espacios coloridos. Textiles, objetos y fotografías hacen único este lugar que invita a descubrir las tradiciones de esta maravillosa región de México.

Grandes maestras y maestros de esta zona, ganadores de premios y reconocimientos a través de sus piezas exhibidas, alrededor del hotel, muestran el gran colorido y fantasía que habita la mente y las manos de sus creadores.



Av. Josefa Ortiz de Domínguez
Esq. Pedro Moreno 13
San Cristóbal de Las Casas, Chis.



EXPERIENCIA

De hilos y sabores

Llegar a casa y adentrarse en las costumbres, tradiciones y folclore chiapaneco. Vivir para contarlo..

El arte textil en todos los mitos del mundo es considerado un acto divino. Tejer es un legado ancestral donde mujeres y hombres anudan no sólo los hilos de algodón, seda y lana para crear hermosas piezas, también su espíritu y voluntad, para dejar memoria y patrimonio en la tierra que los vio nacer. “En este huipil llevo grabado todo lo que padecí y gocé en los primeros 40 años de mi vida...”

De hilos y sabores, es una posibilidad de asomarse a los rituales que se viven en la zona de los Altos de Chiapas, y entender las notas de esta tierra que bien sabe a humo, a lluvia, a cardamomo; a maíz, cacao y café.

Una mesa le aguardará en el patio central para hablar de textiles y a su vez, conocer y degustar el Pox, mariando este aguardiente de maíz con confituras artesanales, como semillas de café y cardamomo, cubiertas de chocolate de la región.

De origen maya, esta bebida ha sido utilizada de manera ceremonial y como símbolo de fraternidad entre la comunidad, desde tiempos ancestrales. Para su gente, es una promesa de dicha en las festividades, y un elixir que cura el cuerpo y el alma de quien lo prueba.



Mexicanos 10 Casavieja

Mexicanos 10 se traduce en una vieja casona típica de San Cristóbal de Las Casas de principios del siglo pasado, en pos de la preservación del patrimonio de esta ciudad.

Ubicada en el barrio de mexicanos, donde antiguamente se dedicaban a teñir telas llamadas “tintorerías”, aún conserva los pozos originales que se utilizaron para la coloración de las mismas.

A unas cuadras del Templo de Santo Domingo, esta casa entretiene cultura, naturaleza y folklore mexicano. Patios y jardines de encanto, arquitectura y habitaciones que invitan al confort y al descanso en familia o entre grupo de amigos; un servicio afectuoso y personalizado, aunado al arte culinario en manos de su chef residente, harán que viva grandes momentos en su paso por Chiapas.

EXPERIENCIA

Lo nuestro

Aventúrese a conocer y degustar el Comiteco, un destilado producido solamente en el Estado de Chiapas, a partir de la fermentación del agave endémico de Comitán, enriquecido con piloncillo.

Esta bebida que data de la época prehispánica, era consumida sin destilar por los campesinos. Fue en el siglo XVI cuando los frailes dominicos españoles trajeron alambiques, introduciendo el proceso de destilación.

Una tarde en el comedor con pan tradicional recién cocido en el horno de leña, junto con una charola de quesos regionales para adentrarse en la historia y las notas del Comiteco, le aguarda.



Real de Mexicanos 10
Barrio de Mexicanos
San Cristóbal de las Casas, Chis.



“Chiapas es en mi,
sangre, beso, voz
y leyenda”

Enoch Cancino Casahonda



Restaurante Tierra y Cielo

Tierra y Cielo es un referente de la alta gastronomía del estado de Chiapas. Establecido en el Pueblo Mágico de San Cristóbal de Las Casas, goza de reconocimientos como el mejor restaurante por la Guía México Gastronómico: los 120 mejores restaurantes de México desde el 2016, siendo el único en Chiapas; también, el del Conservatorio de la Cultura Gastronómica de México en el Foro Mundial de la Gastronomía y el premio Nacional de Calidad en la categoría de Turismo.

En sus comedores, uno donde se asoma el cielo, y otro donde se asoman jaguares, se prueban platillos que nacen de la creatividad y de la pasión de su chef, Marta Zepeda, y que conforman el proyecto gastro-cultural que mano a mano con su esposo el chef Keiv Rueda, promueve la sustentabilidad y el comercio justo a través del apoyo a productores, proveedores locales, artesanas y artesanos de su comunidad.

Saber que cada manjar proviene del consumo responsable de ingredientes locales de las zonas centro y serranas de la región como son el maíz, el frijol, los quelites, el chile Simojovel, el queso de Ocosingo y el café chiapanecos, entre tantos otros, es probar los sabores infinitos de Chiapas que conllevan respeto y también amor. Mesas que sorprenden los sentidos, y al mismo tiempo, fortalecen la economía de sus campesinas y campesinos, y con ello, su calidad de vida. Una verdadera embajadora de la tierra que la vio nacer.



Benito Juárez 1, Centro,
San Cristóbal de
las Casas, Chis.



EXPERIENCIA

Saborea Chiapas

Este menú rinde homenaje a los campos, las tradiciones y recetas de la cultura chiapaneca, en manos de Marta Zepeda. Prueba de ello, es el mural Tierra y Cielo que los artistas Ana Griselda y los hermanos Tzotziles de San Juan Chamula, Tex, Flavio y José Alberto López, crearon para expresar y compartir la cosmovisión Maya que de generación en generación han recibido alrededor de la importancia y el culto al maíz, así como los 4 elementos de la naturaleza: fuego, aire, tierra y agua que dotan de sentido la existencia humana; de igual forma, plasman la milpa con sus maíces, cuyos tutelares son simbolizados mediante la figura de la matriarca en su fogón, y el tótem del jaguar como guardián de la vida misma, invitándonos a reflexionar sobre nuestra conexión con lo ancestral y nuestro presente.

Esta obra posee una historia que está impregnada de magia y misticismo, ya que la paleta de color proviene del humo de la leña que durante años se quemó para hacer tortillas y tamales en la casa de la madre de los artistas. Hollín que resulta también de la fe, de las tantas velas encendidas para celebrar el Día de Muertos y orar en familia. Tierra y Cielo se traduce en un canto sagrado a la identidad de los pueblos Mayas, honrando los frutos que les da la tierra, y de cómo se transforman entre las manos de sus matriarcas y mujeres.



Un viaje a esta tierra y su linaje histórico donde todos los sentidos se involucran. Alimentos que se cosechan en la tierra y que desde el cielo, se bendicen...

MENÚ DEGUSTACIÓN

De 7 tiempos con maridaje de aguas regionales o vinos mexicanos de temporada, Comiteco, destilado de aguamiel.

Aguachile

de pepita, camarón y cecina ahumada

Sopa de hojas silvestres

de chipilín

Tamal de fiesta de azafrán

con guisado de pollo

Granizado de tepache

Lechón en ningüijuti

con quelites frescos

Mole coletto

camarón y plátano macho

Taco de costilla de res con hierbasanta

Postre de temporada

Café de Chiapas

Ron de cacao

Con Maridaje de Aguas Regionales

Con maridaje de cervezas artesanales

Con maridaje de cerveza y vino



UVENCE Arte + Hotel

Un concepto contemporáneo de hotel donde arquitectura, diseño y raíces chiapanecas fundamentan la filosofía Uvence. Conocer San Cristóbal de las Casas a través de la cultura local, el arte y un confort sin igual, será la constante para las y los viajeros huéspedes en busca de algo más.

Esta ex hacienda fue construida con adobe por los frailes dominicos, dedicada al cultivo y molienda de trigo desde el siglo XVI, tiempo después, se convirtió en el Rancho Harvard donde el científico Evon Vogt, auspiciado por dicha universidad, estudió la cultura, lengua y sabiduría de la milenaria civilización maya.

Arte por doquier; suites decoradas por grandes personalidades del arte, gastronomía regional e internacional cuyos platillos reflejan el rescate de lo auténtico, en medio de bellos jardines y muebles de diseño contemporáneo mexicano.

Aunado a todo esto, la creación de un museo privado in situ, piezas maravillosas que se presentan bajo una curaduría que abarca desde la escultura y pintura novohispana, artes decorativas, esculturas del siglo XVI al XX, hasta técnicas como enconchado, arte plumario, pintura de castas virreinal y los escudos monjiles; platería y una biblioteca fascinante, aguardan para develar el paso del tiempo a quien lo vive.



Presidente Carranza 14
Revolucion Mexicana
San Cristóbal de las Casas, Chis.



Piezas únicas que nos remontan a un pasado.

Pasado y presente se conjugan de forma soberbia...



EXPERIENCIA

El Coleccionista

Esta vivencia ofrece un recorrido sublime, apreciando una colección de piezas antiguas magníficas donde el tiempo perdura y apela a la mirada; abre la posibilidad de que quien especta despierte su sensibilidad a través de las formas, colores y símbolos que se presentan en este museo sensorial.

Y es así, como la pasión del coleccionista, que reunió a partir de la intuición, estética y conocimiento cultural obras que atrapan momentos únicos, cobra nueva intención en quien la vive, admira y se deja seducir por ella.

En la parte superior del museo, aguarda una biblioteca especializada en arte, única en su género, conformada por una colección de libros cuyas cubiertas talladas en madera por el artista Reynaldo Velázquez, son algo digno de descubrir y atesorar en los recuerdos.

Para concluir, una degustación de vino tinto nacional con tabla de quesos y embutidos típicos de la zona de los altos y la costa chiapaneca, realizados por manos expertas, mismas que son apoyadas por la Fundación Cultural Mario Uvence.

Esta vivencia es como bien escribiera Octavio Paz: “música visual” y una verdadera celebración de los sentidos en una tierra sin igual...



Que mejor manera de terminar la visita del museo que sentarse en el jardín al rededor de una fogata.



Sí, un museo espectacular al interior del hotel.



Azul de Oaxaca Hotel + Galería

Ubicado en una vieja casona en los alrededores del Centro Histórico, cuidadosamente reconstruido para gozar del arte y diseño, el hotel Azul en cada una de sus suites ofrece la posibilidad de vivir el arte oaxaqueño, intervenidas cada una por sobresalientes artistas plásticos del estado, logra un vínculo estrecho entre viajante, arte, cultura, diseño y gastronomía con esta mágica y mística tierra.

El esfuerzo de las y los propietarios para lograr que los maestros Francisco Toledo, Rubén Leyva, José Villalobos, Luis Zárate y el interiorista Héctor Esrawe, participaran en su creación, les permitió recibir el reconocimiento como un hotel de arte, diseño y cultura por parte del libro hoteles mexicanos Arquine y por su servicio, el premio nacional de calidad 2015.

Tan Azul como el cielo de Antequera y tan grande como Toledo...

EXPERIENCIA

Azul Taller de chocolate + cata de mezcal

La posibilidad de recorrer espacios intervenidos por algunos de los más grandes artistas oaxaqueños y degustar dos bebidas que dan identidad: chocolate y mezcal, es la propuesta de este lugar.

Cacao endémico acariciado por el fuego que comienza a brincar en el comal de barro y una vez frío se empieza a descascarillar para dar inicio a esta narrativa de sabores y notas, que hacen soñar con la infancia. Un verdadero viaje sensorial personal o en familia, para degustar una buena taza de chocolate, entendiendo toda la alquimia que lleva su proceso.

Posteriormente, una cata de mezcal teniendo como telón de fondo la fuente monumental, el Muro Llorón, realizada por el amado maestro Toledo, le llevará a descubrir esta bebida espirituosa que surge de diversos agaves. Aprenderá de su elaboración, sus notas e historia.

El espíritu de los cuatro elementos, fuego, aire, tierra y agua son el mismo principio que gestó vida en los campos de maguey, así como en la creación de esta pieza memorable. Obras de arte que conllevan pasión, voluntad y tanto amor.

Además de esta maravillosa vivencia, es posible frente al Muro Llorón, celebrar aniversarios, compromisos y cualquier momento que sea inolvidable.



Mariano Abasolo 313
Centro
Oaxaca, Oax.



Azul como el cielo de Oaxaca que cobija el cacao y los agaves... Grande como el maestro permanece y susurra la pasión en el vivir...



*Abarrote
de diseño*

DESARROLLO DE PRODUCTO POPULAR

★ OAXACA - MÉXICO ★

ESTA BOLSA
ME CAYÓ
DE PERLAS

Tienda de diseño
oaxaqueño, **del bueno...**

papelería • textil • utilitarios • experiencias

García Vigil 212-3, Centro, Oaxaca, Oax. abarrotedediseno.mx





¡Ven y descubre los sabores de nuestra república mestiza!

García Vigil 212-4 Centro, Oaxaca, Oax.



Casa Carmen

Dos maravillosas casas cuyo concepto es hacer sentir a quien viaja como la o el comensal especial. Salir del hogar para llegar a otro y descubrir la infinidad de tradiciones, festividades, colores y manifestaciones artísticas que definen a Oaxaca, son eventos que marcan el corazón de quien las vive.

A unos pasos del ex convento de Santo Domingo y Jardín Etnobotánico, la primera casa y la segunda en el Barrio de la Soledad, abren sus puertas como un remanso de paz, permitiendo ensoñar esta tierra y la esencia de Carmen que por doquier se asoma.

Suites que artesanalmente fueron creadas y diseñadas por el artista Amador Montes; espacios que atrapan la mirada con esculturas, pinturas, arte textil y libros, que invitan a conocer la obra del pintor y la riqueza y cultura de su tierra maravillosa, única e irrepetible.

Una atención impecable, afectuosa y llena de calidez, así como el sumo cuidado en todo tipo de detalles gracias al refinamiento y el corazón de Maricela, surran: mi casa es su casa, en todo momento.

EXPERIENCIA

Por siempre Carmen

Para el artista Amador Montes, esta mujer es el hilo conductor de su obra y punto de partida cada mañana de su existir; es también la gran musa que cobija sus pasos y le inspira en cada momento para crear sus obras donde se fusionan sus almas, más allá del tiempo y el espacio.

Conocer, descubrir y vibrar con el espíritu de Carmen es posible en esta vivencia dentro de la galería privada del Maestro. Una puerta más que se abrirá para compartir su universo plástico, su entorno y su paleta de color. Un espacio que motiva a la reflexión, a dejarse llevar por los sentimientos, que invitan a honrar la figura materna y desentrañar esta palabra constante en su creación: Carmen, por siempre Carmen.



Reforma 600-A
Centro
Oaxaca, Oax.



Casa Carmen, para ti en todo momento...



Arte, colores, texturas y pinceladas por todas partes.



Hotel Boutique Parador San Miguel

Parador San Miguel rinde homenaje al arte colonial y popular presentes en la vida cotidiana de las familias de abolengo que habitaban las casas oaxaqueñas. Esta propiedad impregnada de memorias y gratos recuerdos es un ejemplo del existir en provincia, de esa tranquilidad, colores cálidos en patios sonoros, cuyas jaulas con aves que trinan recuerdan los momentos en casa de las y los abuelos. Hospedarse en este lugar es llegar a casa, empezar a disfrutar y descubrir la esencia de una cultura milenaria y tradiciones mexicanas de forma íntima.

Actualmente, Parador San Miguel es también un espacio para la escena cultural oaxaqueña en el ámbito de la gráfica, una de las más importantes manifestaciones artísticas de esta tierra. La inspiración alrededor de la figura del arcángel San Miguel, así como del espíritu de Doña Rebeca se plasma en los muros intervenidos por Uriel Barragán Cruz, mejor conocido como Bouler, invitando al espectador a entender las expresiones artísticas que aquí se gestan.

EXPERIENCIA

Doña Rebeca

Una vivencia interdisciplinaria que propone conjugar la gráfica y el mezcal oaxaqueños. Arte y sabores de la tierra se conjugan ofreciendo a la o el viajante la posibilidad de realizar un grabado junto con la cata de este licor en la terraza del Parador.

Teniendo como inspiración la obra mural del artista visual Bouler y un coctel de autoría, podrá tener una inmersión al mundo increíble del arte y cultura oaxaqueñas. Experimentar el proceso para hacer un grabado a través de la tinta, el esgrafiado y la prensa con la asesoría de artistas del taller Máscara Negra y crear una obra única que le recordará su paso por la Verde Antequera. Al concluir esta actividad, se ofrece una cata de mezcal para conocer el origen y las características de esta bebida lograda artesanalmente con la magia del sol, la luna y manos de maestras y maestros mezcaleros.



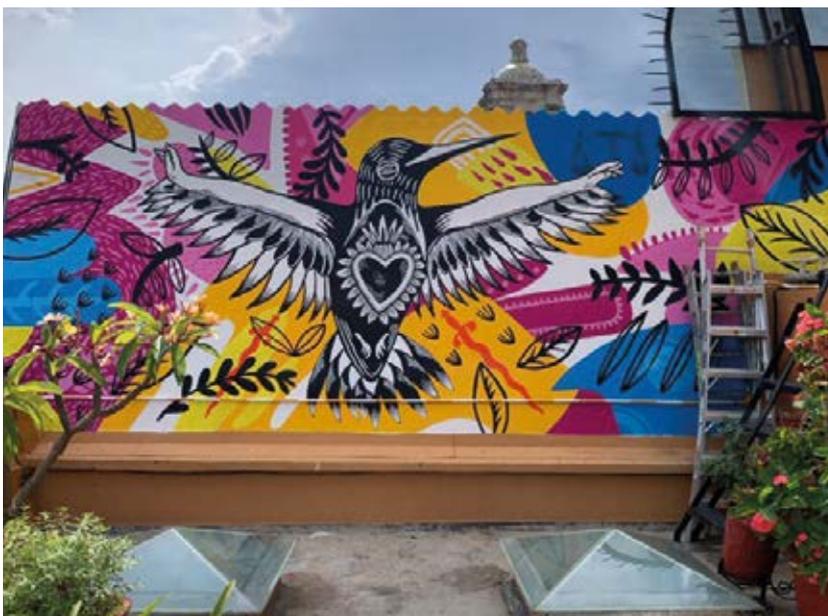
Av. Independencia 503
Centro
Oaxaca, Oax.



Arte, cultura, tradición y sabor en una tierra de encanto y color...



Conoce la gráfica oaxaqueña de la mano de sus artistas.



Restaurante Catedral

Vivir Oaxaca es disfrutar sus sabores, sus olores, su luminosa aura y este espacio donde agasajar y deleitar el paladar es su constante. Ubicado en la calle García Vigil 105 en pleno Centro Histórico, Catedral sirve lo tradicional, lo que es de familia, así doña Martina Escobar Montero atesora en su corazón y manos aquellos secretos que recibió de su madre, preservando las recetas del Istmo de Tehuantepec que son verdaderas artesanías gastronómicas y hoy junto a su hija Adriana, ofrendan a sus comensales, desde una deliciosa tlayuda, hasta el barroco sabor del original mole negro.

EXPERIENCIA

Sabor a mi...

Degustar un menú con esencia istmeña será un verdadero viaje sensorial para quien lo experimente. Platillos que mujeres tehuanas, de mirada fuerte y espíritu alegre, preparan con toda el alma, preservando así el patrimonio cultural intangible de la gastronomía oaxaqueña y especialmente de esa región tan amada y admirada por Frida Kahlo y que vio nacer al maestro Francisco Toledo.

Aventúrese a descubrir y vivir este rincón de la Verde Antequera donde de forma ritual se viven las tradiciones y todos los saberes de sus mujeres en cada platillo.

Un comedor elegante y ataviado con óleos del reconocido artista Amador Montes le aguarda para testimoniar que en esta tierra “la comida es un placer que entra por la boca, aquí se hacen los platillos con las manos y con el sentimiento nos comemos los colores, el amarillo, el negro y el rojo...”

MENÚ DEGUSTACIÓN

Aperitivo

Mezcalina de tamarindo

Entradas

Tamalito de elote tierno con crema y queso

Molotito de plátano macho relleno de picadillo con crema y queso

Garnachas sandungueras con carne de res y col curada

Chileatole verde

Platos fuertes

Lechón al horno estilo Tehuantepec con trozado de papa y coloradito

o

Filete en guñadoxhuba (molito de maíz)

Postres

Panqué de elote tierno con helado de sorbete

o

Chicozapote fresco con natilla

Café negro



Manuel García Vigil 105
Centro
Oaxaca, Oax.



Aires de provincia con el sabor istmeño que invitan a regresar...





Tesoros
EXPERIENCIA
MÉXICO AUTÉNTICO

Ruta de los
Volcanes



CENTRO

Ciudad de México, Puebla, Tlaxcala y Morelos

Cantina La No. 20, CDMX
Pug Seal, CDMX.



Alquería de Carrión Hotel Boutique, Atlixco, Pue.
Casa Reyna, Puebla, Pue.
El Sueño Hotel & Spa, Puebla, Pue.
La Noria Restaurante, Puebla, Pue.
La Purificadora Hotel en Puebla, Puebla, Pue.
Mesón Sacristía de la Compañía, Puebla, Pue.
Restaurante Casa de los Muñecos, Puebla, Pue.
Restaurante El Mural de los Poblanos, Puebla, Pue.

Hacienda Soltepec, Huamantla, Tlax.
El Molino de los Reyes, Tlaxcala, Tlax.
Villa Toscana, Nativitas, Tlax.



Hostal de la Luz, Tepoztlán, Mor.
Hotel Boutique Casa Fernanda, Tepoztlán, Mor.
Hotel & Spa Hacienda de Cortés, Cuernavaca, Mor.
Jardines de México, Tehuixtla, Mor.
La Buena Vibra, Tepoztlán, Mor.
Posada del Tepozteco, Tepoztlán, Mor.

Ruta de los Volcanes

Tesoros del Centro

La corona española encontró una de sus principales riquezas en los minerales que el subsuelo mexicano oculta aún en sus entrañas, sin embargo, en el periodo colonial, grandes centros mineros se establecieron en el centro, bajío y sur de México, lo que da nombre a esta ruta y al lugar geográfico donde se asientan.

Las expresiones artísticas que se manifiestan en Guanajuato y Zacatecas son resultado de la abundancia económica que reinó en esa época y que hoy maravillan a quienes visitan esos lugares. La arquitectura exquisita, así como el despliegue artístico a lo largo del año, son atracciones imperdibles, así como su deliciosa comida.

Aunque el paisaje es más desértico a diferencia de las otras rutas propuestas, las y los habitantes de estos espacios han encontrado inspiración en sus propias ciudades, caminar en los callejones guanajuatenses y zacatecanos, sorprendiéndose con leyendas, notas musicales y arte por doquier, hacen que el amor por la vida sea latente en quienes visitan ambas ciudades, Patrimonio Cultural de la Humanidad.

La independencia y la revolución mexicanas se viven en estas capitales anfitrionas de la ruta.



Ruta de los Volcanes



CIUDAD DE MÉXICO

- a. Cantina La N° 20
- b. Pug Seal

MORELOS

- c. Hostal de la Luz Resort
- d. Hotel Boutique Casa Fernanda
- e. Hotel La Buena Vibra
- f. Hotel & Spa Hacienda de Cortés
- g. Jardines de México
- h. Posada del Tepozteco

PUEBLA

- i. Alquería de Carrión Hotel Boutique
- j. El Mural de los Poblanos
- k. El Sueño Hotel & Spa
- l. Hotel Boutique Casareyna
- m. La Purificadora Hotel en Puebla
- n. La Noria Restaurante
- o. Mesón Sacristía de la Compañía
- p. Restaurante Casa de los Muñecos

TLAXCALA

- q. Hacienda Soltepec
- r. El Molino de los Reyes
- s. Villa Toscana



Cantina La N° 20

La Cantina No.20 es un lugar que ofrece a su clientela la gran experiencia de deleitar cada uno de sus sentidos a través del ambiente de la cantina mexicana. Retoma platos emblemáticos de la gastronomía mexicana, Patrimonio de la Humanidad, enriquecidos con propuestas propias, cuidadosamente

seleccionadas y preparadas con ingredientes de calidad premium, bajo estrictos estándares de higiene y calidad (desde el año 2011 con orgullo y riguroso celo, posee el Distintivo H) este rincón en Polanco, se traduce en un restaurante que ofrece mixología de cantina, grandes vinos nacionales y riqueza cultural, dentro de un espacio agradable, cómodo, seguro y festivo, siempre festivo.

De acuerdo con la mitología mesoamericana, el maguey o metl en Náhuatl, fue creado por las deidades para despertar la alegría de la humanidad. A partir de tal perspectiva y con esta ancestral planta, en nuestro país se producen un sinnúmero de bebidas que además de animarnos, son ingredientes inseparables de nuestras tradiciones culturales, religiosas y gastronómicas, presentes en las celebraciones, costumbres y hábitos cotidianos.

Honrando lo hecho en México, La No. 20 les recibe con una colección de artesanía única, premios nacionales de las manos de quienes dan vida a la piedra, al barro, a la madera y los metales.

Llegar a este lugar, es vibrar con la voz de esta tierra que canta en sus platillos, sus bebidas y sus personajes.



Andrés Bello 10
Polanco IV Secc. Miguel
Hidalgo, Ciudad de México



Somos una cantina mexicana y contemporánea para todo el mundo



EXPERIENCIA

Cantina La 20

Menú degustación con toque cantinero, contemporáneo y sabor a México...

Somos de la tierra del maíz, de los agaves, donde la vida se vive minuto a minuto. Viva con nosotras y nosotros esta experiencia que le hará sentir nuestra patria de forma singular. Una gastronomía con aromas, sabores, texturas, historias y tradiciones que será la protagonista para comer bien y donde especialmente degustará México alrededor de nuestra colorida mesa. Una noche donde el sabor de las tierras donde nacen agaves, le harán decir ¡Viva México!

En compañía de personajes que conforman nuestra identidad como nación: en la música, la boleada, la magia o la suerte... todas y todos con la única misión hacerle vivir momentos como aquellos de las viejas glorias cantineras, también artífices de su resurgimiento.

Para los sentidos. Pa'l alma.

Nacemos del encuentro entre dos o más que acuerdan interrumpir la marcha del tiempo, haciendo de él, memoria y futuro. Renovándonos todos los días como parte de este legado que implica ser, orgullosamente mexicanas y mexicanos...

MENÚ DEGUSTACIÓN

Tiradito de atún

en costra de chapulines y chiles secos

Zacate

Con alioli de chile Caribe y puré de aguacate con quelites

Sope de pulpo a la talla

Taco de setas al pastor

Splitz Mule

Arroz meloso de mariscos

Barbacoa de lengua

Vino: tinto Cantina La 20

Lengua de res

en salsa tatemada de chile morita

Costilla de res braseada

Con jus de Jamaica y mezcal sobre puré de papa

Degustación de postres de temporada

Degustación de Mezcales o Tequila extra Añejo

Pug Seal

En pleno corazón de Polanco emerge este hotel boutique de ambiente holístico. Rodeado de la mejor escena cultural y culinaria de la Ciudad de México. Una visión fresca y única donde México, su historia y su cultura ancestral se viven. Propuestas originales a través del diseño y el arte visual en papel, vidrio, fotografía y video que se expresan de diversas formas para cautivar a quien lo viva.

La esencia de este lugar se inspira en el nacimiento, aprendizaje y transición de Quetzalcóatl, así como su unión con la madre tierra y el universo. Ubicado en la calle de Allan Poe, esta casa también se traduce en un espacio holístico-espiritual donde todos los detalles conservan un orden: una entrada cuyas paredes están intervenidas con papel tapiz que habla del nacimiento de este dios mexicana. Una celosía como columna vertebral, que mantiene unidos al edificio con el jardín. Y así, se finaliza esta analogía entre lo divino y lo terreno en el vestíbulo principal con una escultura del rostro de esta divinidad, frente a un mandala de luz que representa su corazón. Cuerpo y alma reciben a la y el viajante.

EXPERIENCIA

Experiencia Quetzalcóatl

“Quetzalcóatl, pájaro serpiente que reúne en sí todo lo que vuela: lo sutil, lo celeste y lo que reptaba, lo denso, lo terrestre, es decir, la conjunción de los opuestos, paradigma del proceso creativo. Y el hombre como intermediario entre el cielo y la tierra con la posibilidad de realizarse en sí mismo...”
Alberto Merino

Quetzalcóatl o serpiente hermosa en lengua náhuatl (Quetzalli: hermoso. Cóatl: serpiente) es uno de los principales dioses de la cultura mesoamericana. Según la mitología, la humanidad atravesó por 4 etapas catastróficas que ocasionaron la destrucción y el renacimiento del mundo. Y así la leyenda cuenta que hubo 4 intentos por crear un astro que diera luz a la tierra. Para ello se juntaron las deidades en Teotihuacán y luego de planear la manera de hacer un sol en perfecto equilibrio con una luna acompañante, se dio el suceso que originó vida, naciendo así, un Quinto Sol donde se inicia el ciclo de vida actual.

Un baño místico de Temazcal ceremonial será el inicio de esta aventura en una megalópolis. Poder participar de un ritual prehispánico es la propuesta Pug Seal, preparar un espacio en su jardín con piedras y hierbas curativas, así como antiguamente lo hacían las culturas precolombinas; fusionar la naturaleza con los cuatro elementos para sanar el cuerpo y el alma, restaurando el equilibrio natural del ser, invocando la fuerza regeneradora de Quetzalcóatl. Concluye con un masaje para hacer de su visita a la Ciudad de México, una experiencia única de viaje.



Edgar Allan Poe 90
Polanco, III Secc, Miguel Hidalgo
Ciudad de México



Para viajeros actuales, Pug Seal fusiona el servicio personalizado de un hotel de lujo con la privacidad y calidez de un hogar...



Hostal de La Luz Resort

Un hotel ubicado en Amatlán, rodeado por la cordillera del Tepozteco. Un espacio de luz donde el encuentro personal es posible gracias a tratamientos holísticos, medicina alternativa y misticismo que entretejidos, ayudan a reprogramar la mente, cuerpo y espíritu.



Km. 4 Carret. Federal
Tepoztlán-Amatlán S/N
Amatlan, Mor.



Sati le hará entrar en armonía y vivir en el aquí y el ahora...

EXPERIENCIA

Sati

Un ritual completo donde los cuatro elementos y la fuerza de este cerro energético, posibilitan un renacer en quien lo experimenta. Sati proviene de una lengua vernacular que se hablaba en la época de Buda hace 2500 años y cuyo significado es recordar; poder estar en el presente.

Iniciando una caminata guiada en su laberinto de inspiración celta, esta ceremonia conjuga la energía de la montaña, aquella que emana de la Stupa sagrada y la propia. Acto seguido, se invoca al elemento fuego para limpiar el aura con copal y sahumerios nativos; la antesala para entrar al temazcal de renacimiento y sus vapores que nacen de piedras volcánicas al rojo vivo con hierbas medicinales.

En su fase última, bajo la Stupa solicitada por el Dalai Lama para el movimiento de la paz mundial, se concluye este viaje de transformación que promete centrar mente, cuerpo y espíritu.

Permitir fluir las cosas como son, vaciar las emociones y pensarse al unísono con la madre tierra, es posible en esta experiencia.



Hotel Boutique Casa Fernanda

Una invitación al reposo y la indulgencia es lo que define a Casa Fernanda en el pueblo mágico de Tepoztlán; tradición morelense que junto a sabores de Baja California nos recuerdan que el vivir es ahora, convirtiendo cada instante en una experiencia memorable para los sentidos y el espíritu.

Sus habitaciones, jardines y spa fueron pensados con profunda sensibilidad y extremo cuidado para recibir a quienes se invita, un lugar donde se llega siendo una persona y se parte siendo otra; ahí se vive la vida en momentos y no en minutos.

La Veladora posee una propuesta culinaria única, aquí los mariscos se impregnan del sabor de la sierra y los tlacoyos traen el perfume del mar, por algo es considerado dentro de los grandes restaurantes del país por la guía México Gastronómico.

EXPERIENCIA

Toci (Nuestra abuela)

Esta experiencia inspirada en la diosa de la salud del México prehispánico, Toci, se convierte en un rito ancestral para la sanación holística. Este spa combina las tradiciones herbolarias de México, el conocimiento integral de la persona humana y la energía que emana de sus montañas, convirtiéndose en un espacio de salud para quien lo vive.

Un ritual que inicia dándose un tiempo en la piscina de sal teniendo como testigo la magnificencia del cerro del Tepozteco para entrar en armonía. Una vez integrado su espíritu con la mística que Casa Fernanda proporciona en sus espacios, aguarda un temazcal tradicional que depura el cuerpo, relajándolo al mismo tiempo. Siguiendo una exfoliación y envoltura corporal que permitirá activar no sólo la energía sino todos los sentidos, favoreciendo la armonía integral cuerpo, mente y espíritu. Culminar con un masaje y aromaterapia personalizados, es poder vivir un verdadero renacimiento.



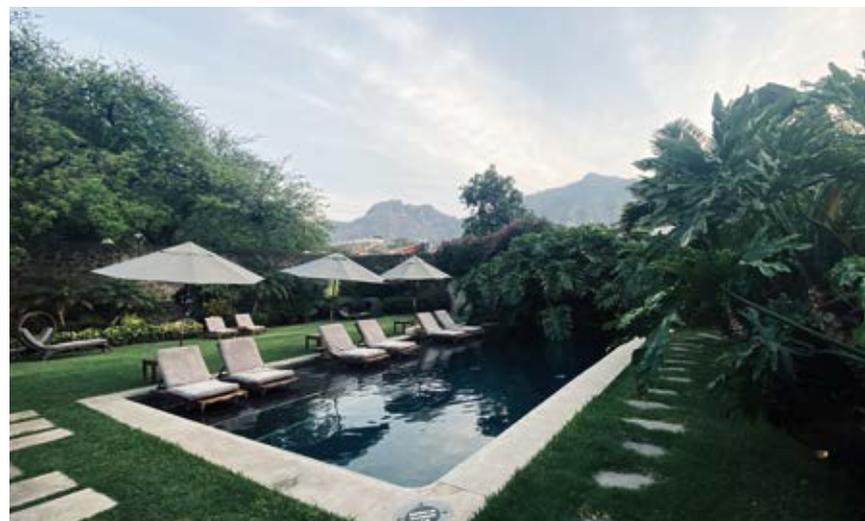
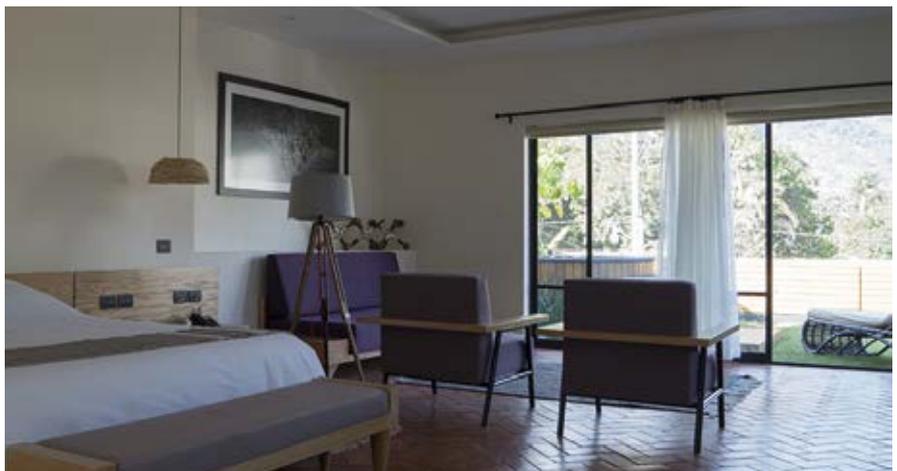
De Niño Artillero 20
San Jose
Tepoztlán, Mor.



Llegar a esta casa posibilita conectarse internamente, vibrar al unísono con el cosmos y entender que se puede vivir una vida ordinaria de forma extraordinaria...



Armonía visual y sensorial se encuentra en cada rincón de este mágico lugar.



Hotel La Buena Vibra

Tepoztlán, pueblo ancestral donde existen vestigios de lo que fuera un adoratorio dedicado a las deidades mexicas. Mestizaje y leyendas conforman parte de su identidad, prueba de ello es saberse la tierra que vio nacer al dios serpiente emplumada, Quetzalcóatl.

La Buena Vibra es un refugio en este pueblo mágico rodeado de maravillosos jardines y vistas a las faldas de las montañas. Una oportunidad para quien desea encontrar quietud, balance y sanación.

Su spa Nirvana cuenta con amplia gama de tratamientos, un circuito vitality pool y cabina de terapias alternativas hechas a la medida de cada persona. Así, de forma integral se puede encontrar la armonía y contagiarse de una buena energía.



San Lorenzo 7
Valle de Atongo
Tepoztlán, Mor.



Sofisticación que combina el conocimiento ancestral de la India y el México prehispánico, con la belleza del entorno y el bienestar holístico...

EXPERIENCIA

Namaste

La Escuela de Yoga & Mindfulness, ubicada dentro de La Buena Vibra es un espacio donde se respira salud integral, energía positiva y gratitud para el reencuentro propio. Su propósito es ofrecer a sus visitantes la posibilidad de alcanzar un estado de conciencia con los pensamientos y sentimientos personales, ayudar a conectar con el entorno y con su ser. Enseñar cómo son posibles el bienestar y la paz, día a día.

La experiencia Namaste, promete conectar a quien la viva con su ser más profundo a través de una clase personalizada de yoga, una meditación guiada, un circuito hidrotermal y un masaje que, de acuerdo con sus especialistas, consideren apropiado.

Seleccionando un tipo de yoga de su amplio menú, se podrá vivir de manera profunda e inmersiva esta práctica ancestral. Posteriormente, en su salón de meditación lleno de misticismo, podrá centrar todos los chakras logrando un renacimiento físico, mental y espiritual.



Hotel & Spa Hacienda de Cortés

Joya arquitectónica construida en 1530 cuando se le concede a Hernán Cortés el título de Marqués del Valle de Oaxaca, así como la posesión de esas tierras en la época virreinal. En su interior ha quedado grabada la historia desde sus inicios como la Hacienda de San Antonio Atlatomulco en Jiutepec, Morelos, un ingenio azucarero que durante la Nueva España fuera el más importante. Siglos más tarde luego de testimoniar la Independencia y la Revolución Mexicana, en 1973, es adquirido en ruinas por el Dr. Don Mario González Ulloa, quien lo rescata y transforma en lo que hoy es, un verdadero tesoro histórico.

Una invitación a disfrutar plácidamente platillos de alta cocina mexicana alrededor de jardines de ensueño y un casco maravilloso donde amates del siglo XVI, ornamentan los espacios, transformándolos en verdaderos santuarios naturales.

EXPERIENCIA

Aires del virreinato

Un recorrido histórico a través de Martín Zúñiga, personaje de época que introduce a la y el huésped a un recorrido cultural en el que se narra la historia y las leyendas que se gestaron detrás de estos muros ancestrales. Descubra además de la figura del conquistador y la Malintzin, ¿quién fue Martín Cortés?, sus descendientes y la figura medular en el rescate de esa hacienda azucarera convertida en este remanso de paz.

Conmemorar el paso del tiempo en la casona y disfrutar de gastronomía morelense con un menú degustación, será el mejor motivo para llegar a Hacienda Cortés en su paso por Morelos. Siéntase en un viaje al pasado con una tradicional margarita, preparada con mango y mezcal.

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrada

Sopa morelense, mayonesa de aguacate, setas, elote tierno y flor de calabaza, en caldillo de tres chiles

Platos fuertes

Sábana de huachinango rellena de pulpa de jaiba, acompañado de papa cambrey a las cinco pimientas, verduras baby a la mantequilla, en salsa de té limón orgánico
Vino: Montepulciano de la casa, hecho especialmente para el 50 aniversario de Hacienda Cortés

Postre

Napoleón de mamey, cremoso soufflé glacé de esta fruta endémica, helado con avellana garapiñada y jalea de higos en reducción de vino tinto.



Plaza Kennedy 90
 Atlatomulco
 Jiutepec, Mor.



Aires del virreinato y amates que cantan la gloria de un pasado y un presente singular...



Jardines de México

Describir Jardines de México es hablar de la contemplación y el deleite de todos los sentidos. Un proyecto que evoca distintos ambientes como el ardiente trópico, el Renacimiento italiano, el desierto de cactáceas mexicanas y los aires de Japón, ofreciendo obras vivas de arte. Siete vergeles temáticos cuyas flores, árboles y plantas le harán sentir dentro de un edén.



Km 129 Autopista México-Acapulco Tequesquitengo Tehuixtla, Mor.



JARDINES DE MÉXICO.
Naturalmente Inolvidable



EXPERIENCIA

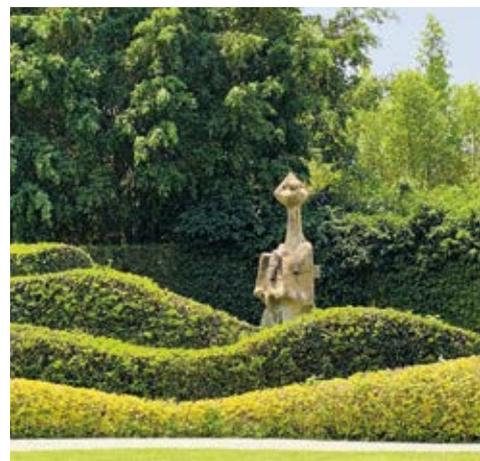
El Laberinto de los Sentidos

Vivir El Laberinto de los Sentidos conformado por túneles verdes que de forma lúdica se recorren y encuentran a quien los recorre con maravillosas esculturas y naturaleza. Un museo abierto donde cada paso implica descubrir obras de arte y sonidos de aves; introspección y belleza conjugados. Así, Pájaro de dos caras expone la vida en su continuo movimiento; la mano silla de Pedro Friedeberg es una pieza ícono del diseño contemporáneo que reclamará un tiempo de observación, entre otras más.

Este recorrido surrealista también implica descubrir un santuario único en su género y el primero en Latinoamérica. Llegar a BeeRing es adentrarse en un cubículo modular, donde se investigan in situ, 30 colmenas mediante micrófonos y sensores que aportan conocimiento de forma global para el estudio de las abejas. Una posibilidad para sensibilizarse y cobrar conciencia acerca de estas maravillosas criaturas polinizadoras que generan diversidad y vida para nuestro planeta.

Una experiencia que concluye con un menú sorpresa a su elección. Platos inspirados en los jardines temáticos, permitirán deleitar los sentidos con flores, hierbas y vegetales provenientes de su huerto, recreando una sinfonía de sabores.

Una perenne invitación para conocer sensorialmente este espacio donde se honra la vida...



Posada del Tepozteco

Un referente de Tepoztlán, donde es posible vivir el misticismo y la tradición de este pueblo mágico. Con más de 70 años de historia, la antigua casa de campo de Margarita Urueta Sierra recibió en su momento a artistas y personajes como Diego Rivera, Rufino Tamayo, Cordelia Urueta y David Alfaro Siqueiros.

Con una inigualable vista panorámica del cerro y pirámide del Tepozteco, así como el ex convento de La Natividad, este espacio invita a la contemplación, rodeado de un aura singular, ofreciendo a el y la viajera la posibilidad de un temazcal ancestral con herbolaria mexicana, para la depuración del cuerpo y el espíritu.

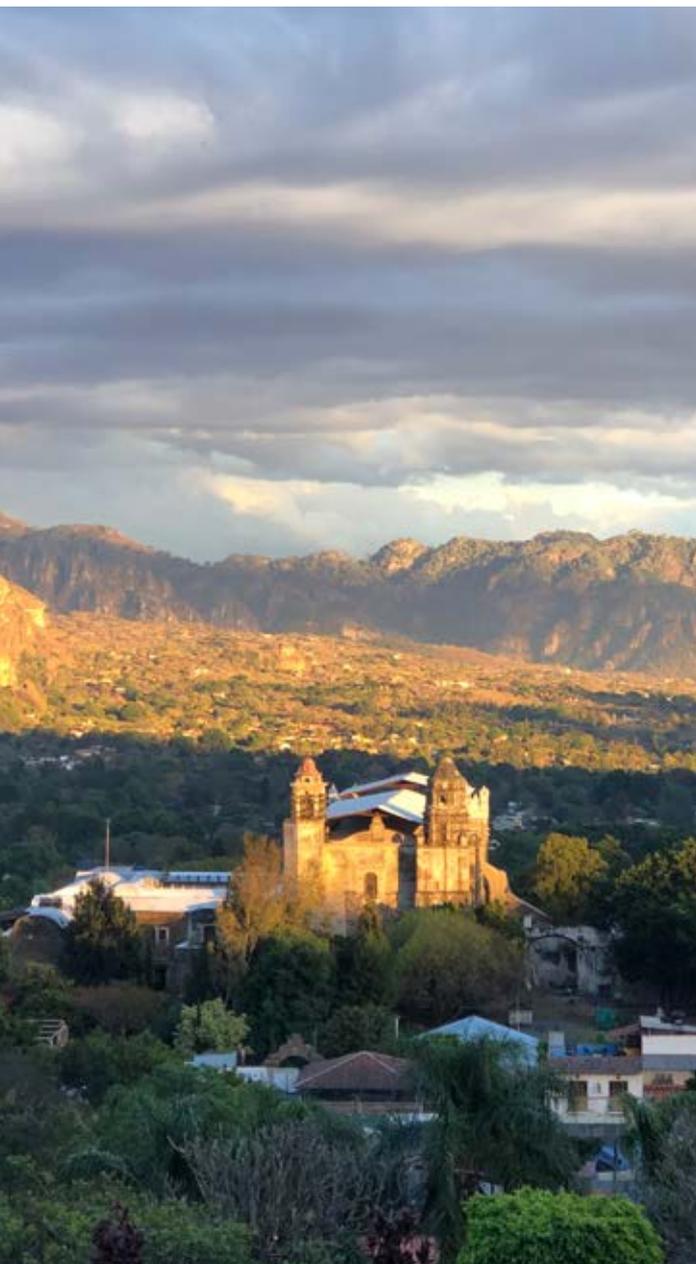
Vivirlo para comprender las tantas historias escritas detrás de sus muros, desde hace 70 años...



Paraíso 3, San Miguel Tepoztlán, Mor.



No olvide la cámara para conservar estas vistas espectaculares.



EXPERIENCIA

Margarita

“Un jardín escondido” como lo definió la revista Architectural Digest, Margarita Concept Garden invita a descubrir esta joya arquitectónica donde materiales locales y artesanales, conjugados a un diseño contemporáneo permitirán no sólo sentir la magia de Tepoztlán, sino la historia que hay detrás de este coctel clásico, conocido en todo el mundo y pasar un momento mágico.

Esta experiencia le permitirá saber ¿quién fue Margarita Urueta Sierra?, su amor por las letras y los jardines, y cómo esta dramaturga se vuelve la inspiración de esta bebida hecha a base de tequila, miel, limón y sal escarchada en la orilla de un vaso.

Degustar una Margarita de autoría, adentrándose en un jardín estacional exterior y otro tropical interior, es vivir este oasis diseñado por el arquitecto y paisajista Santiago Camarena, entendiendo como se entretajan en todo su esplendor la naturaleza, una mujer de época, una flor y México.



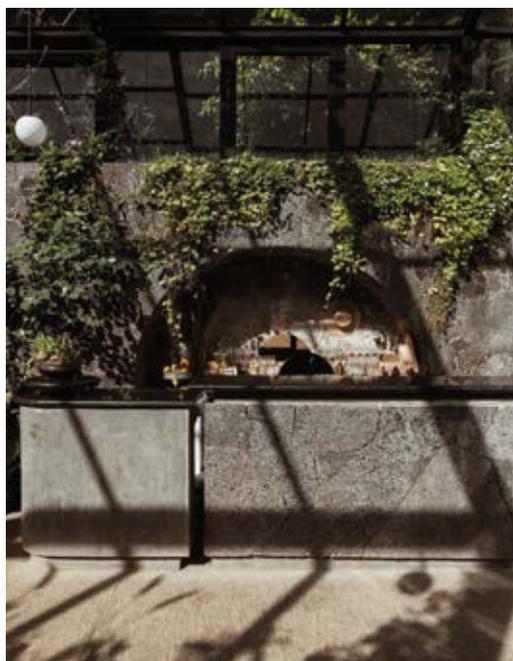
Fotos jardín: Fabián Martínez



Foto: Pedro Salas



Foto: Fernanda Contreras



Alquería de Carrión Hotel Boutique

Construida en el virreinato del siglo XVII para albergar a las familias poblanas que trabajaban la tierra y luego de varios usos, esta casa fue transformada en un hotel boutique, en pleno corazón del pueblo mágico de Atlixco.



Av. Nicolás Bravo 2
Centro
Atlixco, Pue.



El Valle era conocido por ser tierra fértil desde tiempos ancestrales, campos de frutas, flores, hortalizas y trigales son la inspiración de su menú endémico, como una colección de platillos, cuyos ingredientes tradicionales son reinterpretados por su chef ejecutivo. Muestra de ello son los chilaquiles atlixquenses y el exquisito ceviche de cecina, típica de la zona, preparado con jicama, pepino, cebolla y jitomate; quesos artesanales de la región y su nieve sabor sorbete, única en el país.

Con una panorámica del majestuoso volcán Popocatepetl, el cerro de San Miguel y el ex convento de San Francisco como en una postal de antaño, hoy es posible testimoniar este rincón maravilloso, así como solía hacerlo la sociedad del siglo XVII. Pasear por su hermoso centro le llevará a descubrir algunas iglesias de órdenes Agustinas, Mercedarias y Franciscanas, contemplando la vida en provincia pasar frente a sus ojos.

EXPERIENCIA

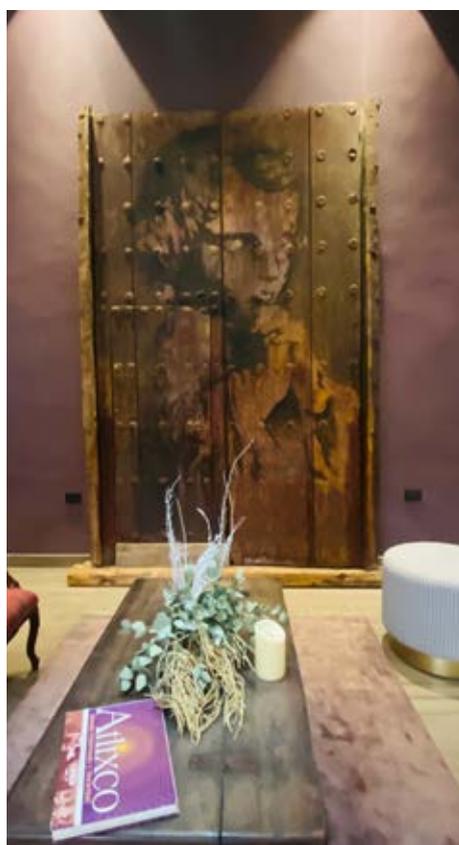
Eterna Primavera

Conocido como el lugar de la eterna primavera, esta experiencia conjuga un tiempo de contemplación en un clima excepcional, visitando un vivero de la zona. Un verdadero festín para los sentidos.

Para quien gusta del verde y aprecia la naturaleza, esta oportunidad pretende acercarle a diversas especies vegetales como violetas, orquídeas, bugambilias y tantas más, aprender de ellas y portarlas consigo a casa, como recuerdo "vivo" de su visita a Atlixco.



Un remanso de paz rodeado de la naturaleza, en un pueblo con historia y alma...



El Mural de los Poblanos

Lugar emblemático ubicado en el Centro Histórico de Puebla, cuyo compromiso estricto es transmitir los verdaderos sabores poblanos. Este templo de gastronomía exhibe una obra monumental creada en el patio central de esta casona del siglo XIX por el maestro Antonio Álvarez Morán, quien inmortalizó con su pincel a 60 poblanos y poblanos ilustres; quien además creó otra espléndida pintura acerca de la batalla del 5 de mayo acaecida en los cerros de Loreto y Guadalupe en esta ciudad.

Este inmueble funcionó como cantina hasta 2007 cuando las personas propietarias decidieron cambiar de giro, convirtiéndolo en un restaurante estilo colonial con una atmósfera interior agradable y única, donde se sirven recetas antiguas cedidas por familias asentadas en esta tierra desde hace varias generaciones. Ingredientes de la más alta calidad de gente productora local son su constante, y por ello, su mole y pipián junto con los tacos árabes de cordero y las auténticas cemitas, son algunos de sus platillos emblemáticos; otros de temporada imperdibles son los escamoles, mole de caderas y los inconfundibles chiles en nogada.

EXPERIENCIA

5 de mayo

Menú degustación en cinco tiempos para una experiencia culinaria heroica, donde se prueba lo tradicional, lo ancestral y lo festivo de forma natural. Conmemorar los momentos y sabores que recuerdan la patria.

Esta atinada selección de sabores le llevará a probar el mestizaje y los saberes que se conjugan en cada receta. Un tributo a la herencia de siglos atrás que victoriosamente hoy, llegan a una mesa para compartir.

MENÚ DEGUSTACIÓN

Primer tiempo

Tostada de chapulines con vuelo mezcalero Agavesos Pichomel; Tío Ro Espadín; Sotol Chihuahua Don Mateo, Inaequidens y Cascahuín

Segundo tiempo

Ensalada de verdolagas con pulque natural (proveniente de San Mateo de Ozolco Puebla)

Tercer tiempo

Taco árabe de cordero

Vino: Gran Amado Viñas de Garza, C.S. Merlot, Tempranillo, Zinfandel, Valle de Guadalupe, B.C.

Enólogo: Amado Garza

Cuarto tiempo

Mole Poblano con pechuga de pato

Vino: Gran Amado Viñas de Garza, C.S. Merlot, Tempranillo, Zinfandel, Valle de Guadalupe, B.C.

Enólogo: Amado Garza

Quinto tiempo

Tarta de requesón con pasita y rompope muralito
Café al gusto



16 de Septiembre 506
Centro Histórico
Puebla, Pue.



Esencia de Puebla que preservando una cocina de tradición y memoria de antaño, brinda la oportunidad de probar la patria...



Mancuerna perfecta entre el pasado y el presente.



El Sueño Hotel & Spa

Un edificio del siglo XVIII que ocupa los terrenos de las antiguas huertas de una familia poblana. Dicen que si se escucha con atención el tañer de las campanas, llamando a misa de ocho, se puede conocer la leyenda que este lugar encierra. “Sueños inolvidables y buenaventura para quien duerma en la casa”, fueron los firmes deseos del arcángel San Miguel, quien al terminar la ardua tarea de dirigir el trazo de la ciudad, tomó un descanso bajo la sombra de un viejo sauce que crecía en los terrenos de esta casona.

Al terminar su breve siesta, 20 plumas cayeron de sus alas y al tocar la tierra igual número de árboles brotaron del suelo, de ellos se obtuvieron las vigas y el tejamanil con las que se sostendría el techo de El Sueño. Al terminar, del centro del patio brotó agua que quedó contenida en una pileta de piedra, líquido que cristalizaba los sueños de quienes se reflejaban en ella.

Su comedor Frenesí es una propuesta culinaria que fusiona elementos de todo el mundo, incluidos los de la cocina mexicana y poblana, cuyos ingredientes provienen de mercados locales y de temporada, alcanzado una mezcla de sabores, texturas y colores que provocan un momento sensorial para siempre recordar.

EXPERIENCIA

Ellas cuentan sus sueños...

El Sueño evocó en sus 20 suites nombres de mujeres destacadas que nunca dejaron de soñar como Frida Kahlo, Tamara de Lempika, Dolores del Río, La Güera Rodríguez y Tina Modotti, quienes ahora comparten sus secretos y pasiones más profundas mediante esta experiencia.

En un espacio íntimo de este onírico lugar, sea la sala de lectura o la terraza de los suspiros, ofrece la posibilidad de seleccionar a una de ellas y conocer mediante una breve plática, más sobre su vida. ¡Tantos libros podrá hojear, como historias conocer!

Finalizar estas narrativas de vida en su bar La Tentación degustando un coctel de autoría, sea un Martini o Gin de inspiración femenina, será un momento para maridar no sólo sabores, también los sueños de todas estas mujeres con los propios.



Av 9 Ote 12
Centro Histórico
Puebla, Pue.

el sueño
HOTEL + SPA



Soñando en El Sueño, historias de amor y de vida eternas...



Miradas que atrapan e hipnotizan.



Hotel Boutique Casareyna

Casareyna es un concepto único que integra arquitectura de los siglos XVI, XVII, y XVIII con espacios de encanto, permitiendo a sus huéspedes vivir un tiempo de contemplación en sus patios que exhiben piezas únicas de Talavera de la Reyna y obras de artistas internacionales y de gran importancia en el país.

Excelsa cocina poblana cuyas recetas conventuales heredadas de generación en generación son preparadas con gran pasión, mezclando ingredientes del México prehispánico con aquellos del nuevo mundo; así en el virreinato se da la creación de moles, ates, rompopes y gran variedad de dulces.

Un patrimonio entrelazado arte, diseño y sabor... ¿Algo más para sentirse barroco?

EXPERIENCIA

La Reyna

Una tradición del siglo XVI llevada a la contemporaneidad entre sus manos, será el propósito en esta actividad. Poder adentrarse en el fascinante proceso que conlleva la creación de una pieza de Talavera de la Reyna, seguida de un menú pomposo poblano, donde pasado y presente se entrelazan para quedarse en su recuerdo.

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrada

Escamoles Casareyna, considerados el caviar mexicano, este delicioso platillo está sazonado con mantequilla, espazote, cebolla y chile verde; tortillas hechas a mano y salsa de chile de árbol con ajonjolí
Mezcal poblano: María Lázara, producción limitada

Primer plato

Sopa azteca, la tradicional de la abuela, caldito rojo aromatizado acompañado de queso fresco, chicharrón y aguacate
Vino: Blanco Casa Madero Chardonnay. Valle de parras, Coahuila, México

Plato fuerte

Degustación de moles barrocos: mole blanco de piñón con pulque; pipián verde; pipián rojo y mole poblano Casareyna
Vino: Nivel Negro, Nebbiolo 100 por ciento, Bodega Boutique Valle de Guadalupe, México

Postre

Merengue talavera, horneado crujiente con crema batida, salsa de frutos rojos y mermelada de higo
Nixta: Licor de maíz, centro de México



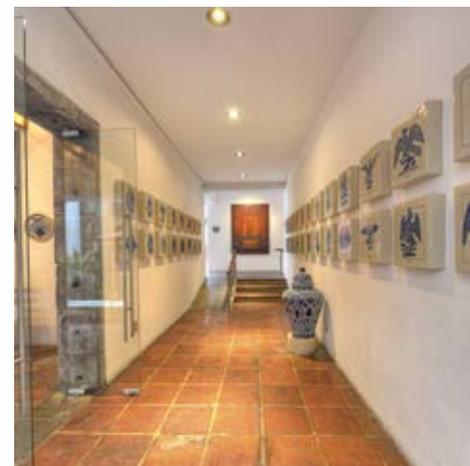
Privada 2 Ote. 1007
 Centro Histórico
 Puebla, Pue.



¿Alguien dijo antojo?..



Conozca de cerca y viva la talavera poblana.



La Noria Restaurante

La Noria restaurante se crea en Puebla sobre los terrenos de la Ex Hacienda San Miguel La Noria, fundada en el siglo XVI. Respetando lo que las manos humanas construyeron, se sembraron posteriormente laureles y fresnos que han ido creciendo junto con su reputación para que así se disfrute el verde en su terraza junto con aves que comparten la mesa.

Seduciendo los sentidos y cuidando hasta el mínimo detalle, este restaurante posee una carta tradicional y exquisita donde la más alta gastronomía poblana se ofrece junto con un diseño e interiorismo contemporáneo sin igual.

EXPERIENCIA

Puebla de mis amores Menú poblano con maridaje de cerveza artesanal

La ciudad de Puebla siempre ha gozado de una reputación singular y es por ello que el chef Fernando Barrales, quien a lo largo de 28 años se ha entregado a la tarea de investigar y traducir día a día las recetas y tradiciones, propone platillos que rescatan la riqueza culinaria de nuestro país y de la Puebla de antaño, maridando con cervezas locales hechas artesalmente.

En este menú podrá degustar lo tradicional, lo clásico y lo que no podrá olvidar. Un maridaje con cervezas que harán explotar los sabores de este imperdible que es Puebla de mis amores, rodeado de naturaleza, arte y encanto. Una experiencia que involucra todos los sentidos donde pasado y presente, se fusionan para darle la bienvenida.

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrada

Quesillo en salsa verde

Cerveza: Magna Imperial, Ale Dorada

Primer Plato

Sopa de nopal con camarón

Cerveza: Templo Mayor, Ale roja

Plato Fuerte

Chamorro en salsa de chiles tatemados

Cerveza: Templo Mayor, Porter Mexicana

Postre

Pastel de Plátano

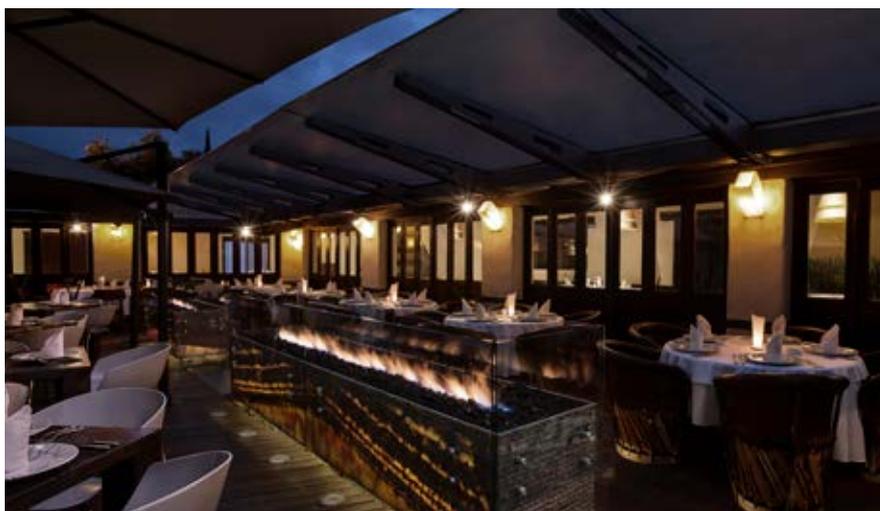
Café acompañado de la gloriosa Tortita de Santa Clara



41 poniente y 23 sur
La Noria, Puebla, Pue.



Ícono de la cocina poblana en la tierra de Carmen Serdán, de los Ángeles, la Heroica. Disfrutar de los sabores, el entorno y la naturaleza que se se viven en este lugar, en franco equilibrio...



La Purificadora Hotel en Puebla

La Purificadora es la propuesta hotelera más vanguardista de la ciudad de Puebla, diseñada dentro de un edificio industrial que data de 1884 y que solía funcionar como fábrica de agua embotellada y producción de hielo. Espacio que fue espectacularmente transformado por el reconocido arquitecto mexicano Ricardo Legorreta.

Ubicada en la parte más antigua del Centro Histórico, justo al lado de la Iglesia de San Francisco y detrás del Centro de Convenciones, posee la mejor terraza, desde ahí se aprecian maravillosas vistas de las cúpulas y arquitectura poblana. Para quienes aman la cultura, a pocos metros se localiza la Galería de Arte Contemporáneo y un bello jardín donde cactáceas y esculturas les aguardan.

El Restaurante La Purificadora, cuyo piso es de cantera volcánica, ofrece una cocina mexicana contemporánea honesta. Mesas “compartidas”, hechas con vigas de madera que formaban parte de la antigua tratadora de agua y que ahora, comparten la filosofía de un diseño que se traduce en ambientes amigables y humanos, con atmósferas que transmiten paz, intimidad y optimismo.

Contemplar
el paso del tiempo
escuchando
la polifonía
de una Puebla
barroca, gozando
de la Puebla
contemporánea...

EXPERIENCIA

El Apostolado de San Francisco

De acuerdo con la Guía del Patrimonio Religioso de Puebla, el convento franciscano que se localiza a un costado de este hotel, fue el lugar donde Fray Toribio de Benavente ofició la misa de la fundación de Puebla, el 16 de abril de 1531.

Esta vivencia que entretene pasado y presente, abre la posibilidad de conocer la historia del edificio, así como algunos objetos de vidrio encontrados durante su restauración; escuchar vibrar las campanas 500 años después del apostolado de San Francisco y gozar de una mesa para dos, con una tabla de quesos artesanales maridando el momento con una botella de vino tinto de La Purificadora (Cabernet y Grenache), es posible.



Privada 2 Ote. 1007
Centro Histórico
Puebla, Pue.

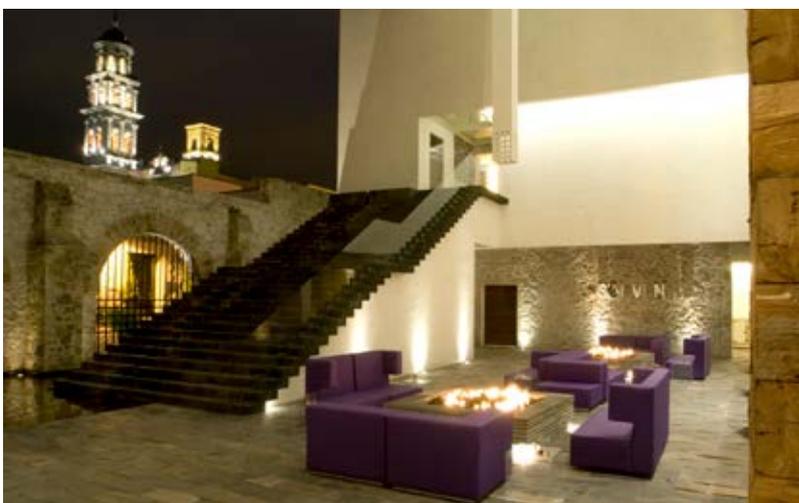
la
purificadora
hotel en Puebla



El espectacular Templo de San Francisco al fondo.



En cada rincón de este lugar hay una historia.



Mesón Sacristía de la Compañía

Una casona privada del siglo XIX en pleno Callejón de los Sapos en el Centro Histórico abre sus puertas de forma señorial para las y los viajeros y amantes del pasado. Cuenta con ocho suites de gran personalidad, intervenidas con piezas antiguas y equipadas para el confort y la intimidad: Relicario, Pila Bautismal, Incensario, Reliquia, Naveta, Vinajeras, Cajonera y Cerial le transportarán a la Puebla de época.

Bazares de antigüedades, tiendas de muebles rústicos y magia, se conjugan para cobrar esplendor a pocos pasos de esta soberbia propiedad. Gastronomía poblana y un servicio excepcional con aires del virreinato le aguardan.

Vivir una experiencia poblana llena de saberes y sabores, al estilo conventual con aires barrocos, es posible...

EXPERIENCIA

Sor Juana Inés de la Cruz

Sor Juana Inés de la Cruz es una figura singular en la vida dentro de los conventos de México. Para ella, la comida, al igual que la poesía y la música, debía tener equilibrio y armonía; prueba de ello son los “recados de chocolate” que enviaba junto con un zapato bordado, como se estilaba en el pasado, a su íntima amiga la virreina.

Esta musa aplicaba su filosofía en el fogón, en la mesa y en la cocina, tanto que además de su pasión por las letras, le fue encomendada la tarea de preservar la memoria gastronómica del convento de San Jerónimo, donde abrazó la vida monacal.

Esta experiencia es una invitación a recordar la alquimia que se puede dar dentro de la cocina cuando las manos y la pasión, deciden hacerlo. Inicia con una visita a un mercado local para seleccionar los ingredientes, según el platillo elegido, puede ser mole poblano, chile en nogada, huaxmole (en temporada) o salsas mexicanas. Acto seguido, en la cocina tradicional poblana del Mesón de la Sacristía de la Compañía, decorada con hermosa Talavera, se prepara la receta con los secretos que de siglos atrás, conlleva.

Nada más exquisito que degustar en el patio central, rodeado de obras de arte virreinal, una bebida de corteía (margarita hecha con licor de chile poblano, copa de vino, cerveza artesanal o mezcal) lo aprendido y elaborado “en casa”.



6 sur, Callejón de los Sapos 304, Centro Histórico, Puebla, Pue.

MESONES
SACRISTIA
hoteles + gastronomía + arte



Restaurante Casa de los Muñecos

Una antigua casa del siglo XVIII, edificada por el regidor y alcalde Agustín de Ovando y Villavicencio en la Puebla Barroca, llamada Casa de los Muñecos, este edificio es un monumento soberbio que muestra la arquitectura de época y su diseño con la Talavera.

En su fachada pueden apreciarse 16 tableros que representan a personajes orientales popularmente conocidos como “los muñecos”, que según la historia fueron colocados como una burla a los concejales que se opusieron a la construcción del inmueble por su ostentación. A pesar de su imponente construcción, el inmueble nunca fue habitado por su dueño, pasando a ser sede de un periódico, un juego de boliche, pulquería, dulcería, pastelería, estudio fotográfico y hasta casa de huéspedes. Finalmente, fue adquirido por la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla (BUAP) en 1983.

Es un lugar perfecto para degustar diferentes platillos de la famosa gastronomía poblana, creada desde hace siglos por manos celestiales.

EXPERIENCIA

Puebla celestial

Cuenta la historia que el virrey Tomás Antonio de la Cerda y Aragón, conde de Paredes y tercer marqués de la Laguna, de paso por Puebla, encargó a las monjas del convento de Santa Rosa, la preparación de un platillo especial para su visita, Sor Andrea de la Asunción fue la encargada de preparar tan sublime manjar.

“Mezcla de más de 20 ingredientes que la madre tierra gentilmente provee, frutos de la cosecha de las manos bendecidas de las y los campesinos y una gran variedad de chiles: ancho, mulato, chipotle, pasilla, además, ajonjolí, pimienta, clavo, cacahuete, chocolate y otros más, junto con mucha pasión, son la base para obtener el extraordinario sabor de este sublime platillo que cautivará los sentidos de la o el comensal”. Así define la chef Lolita Zavala, este mole de su autoría.

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrada

Dos chalupas con cecina
Crema de cilantro

Sorbet

Infusión de limón con romero

Plato fuerte

Mole poblano celestial

Vino: Serafiel Bodega Adobe Guadalupe

Postre

Nieve de chicozapote.

Vino: Kerubiel Bodega Adobe Guadalupe



2 Norte 2
Centro Histórico
Puebla, Pue.

CASA DE LOS MUÑECOS®
— ALTA COCINA MEXICANA —



Una ciudad trazada por manos angelicales cuya arquitectura y gastronomía recuerda la vida celestial...



Una caricia a la vista y otra al paladar.



Hacienda Soltepec

Frente a los majestuosos volcanes Popocatepetl y La Malinche, San Francisco Soltepec es una experiencia en sí misma. Fundada en el siglo XVI bajo el cerro Soltepec (cerro de codornices), esta hacienda pulquera de Tlaxcala ha evolucionado en el tiempo hasta llegar al siglo XIX.

En la Época de Oro del cine mexicano sirvió de escenario para artistas como María Félix y Pedro Armendáriz en la película “La Escondida”. Actualmente, es un espacio para conocer y vivir parte de la historia de este entidad, su cultura y tradición.

EXPERIENCIA

Por tierras tlaxcaltecas

Adentrarse en la campiña y recorrer a caballo las tierras aledañas a la hacienda, tal como hacían las y los hacendados en siglos pasados, es descubrir rincones llenos de magia y misticismo. Sus caballerangos se encargarán de hacerle vivir un momento inolvidable, contando parte de la historia frente al acueducto que impactará su mirada.

Una fascinante aventura que ofrece una cabalgata acompañada de un menú degustación, en manos del chef Juan Manuel Carpintero. Platillos regionales; historia y maíz endémico multicolor, están al alcance en esta vivencia.

MENÚ DEGUSTACIÓN

Primer tiempo

Ensalada de quelites de la región, acompañado con perlas de requesón sazonado con epazote, rebosadas en amaranto tostado, maíz germinado y aderezo de pepita de calabaza

Segundo tiempo

Tamal relleno de haba nixtamalizada, montado sobre un salteado de huitlacoche y corazón de palmito al ajo; cremoso de flor de calabaza

Tercer tiempo

Sopa de milpa, cocinada a baja temperatura con elote tierno, calabacita, chile poblano, chochoyotes y hongos al perfume del epazote y chile chipotle

Cuarto tiempo

Sorbete de pulque curado de tuna, escarchado con sal de gusano de maguey

Quinto tiempo

Mole colorado de Tlaxcala, acompañado de short rib braseado en fondo de pulque, elote tierno y chilacayote tatemado

Sexto tiempo

Bizcocho de maíz palomero, servido con helado de pinole y cremoso de maíz cacahuazintle con pericón

Tortillas de maíz endémico de la región de Ixtenco, cultivado con amor de manos campesinas



Huamantla-Puebla Km. 3
Ignacio Zaragoza, Tlax.

HACIENDA
SOLTEPEC



El estado más pequeño de México que ofrece grandes experiencias...



Colores, gamas y tonos increíbles ofrece el maíz endémico. Foto: Malena Díaz



Molino de Los Reyes

Molino de los Reyes, un sitio mágico en medio del bosque y a la orilla de un río en el municipio de Totolac, Tlaxcala. Propiedad que en el siglo XVIII fuera un molino de trigo y hoy gracias al rescate familiar, se traduce en el escenario de la más romántica crónica de amor.

Convertido en restaurante, hotel boutique y spa, este espacio rodeado de naturaleza rinde tributo a la gastronomía familiar transmitida de bisabuela a abuela, de abuela a nieta y de padre a hija; saberes que se transmiten de generación en generación. Sentires profundos escritos de puño y letra en una correspondencia conmovedora le llevarán a descubrir no sólo quién fue esta pareja, también cómo sus descendientes honran su memoria de tantas formas.



Calle Los Molinos S/N
Los Reyes Quiahuixtlán, Tlax.



MOLINO DE LOS REYES

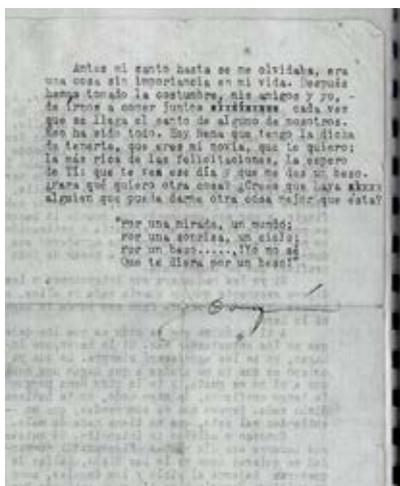
Un amor que fluye como un río subterráneo, desembocando en los placeres de la mesa y el corazón...

EXPERIENCIA

Lolita y Joaquín

Descubrir la historia de un gran amor y sumergirse en la intimidad de Lolita y Joaquín a través de sus cartas, será un pretexto para volverse a enamorar.

Una celebración literaria y culinaria queda sellada en esta vivencia que ofrece un menú epistolar a la luz de las velas, con violín para dos. Sentimientos, narrativas, aromas y sabores se entretujan para hablar de estos personajes de la sociedad tlaxcalteca, que en 1932 después de un paseo dominical y gracias a un beso, escribieron esta historia del corazón para la eternidad.



MENÚ EPISTOLAR

Por una mirada, un mundo;
Por una sonrisa, un cielo;
Por un beso...
¡Yo no sé qué te diera por un beso!

Entrada

Amor a primera vista
Tacos de jamaica tía Lulú con bombones de guacamole.

Primer Tiempo

Aquel vestido blanco
Sopa blanco y negro, crema de elote con trébol de huitlacoche, elotitos y crocantes de tortilla.

Plato Principal

A la media noche
Camarones al carbón en salsa de naranja con toque de axiote, frijol negro y cebollas encurtidas especiadas, chutney de habanero.

Postre

Por siempre juntos
Recuerdo tlaxcalteca, puré de camote morado, dulce de guayaba y requesón

Vino: Pere Ventura Semiseco Rosé





Talavera Patrimonio cultural inmaterial de la humanidad por los procesos artesanales para su elaboración, que compartimos con nuestro estado vecino de Puebla y Talavera de la Reina en España, además de la Tauromaquia representada por 38 ganaderías de toros de lidia.



El Conjunto Conventual Franciscano y Catedralicio de Nuestra Señora de la Asunción, nombrado patrimonio de la humanidad por la UNESCO, el pasado 27 de julio, hoy Tlaxcala es dos veces Patrimonio Mundial.



Santuario de Luciérnagas.
El Brillo de la Noche con el espectáculo de apareamiento de las luciérnagas, Tlaxcala Brilla.



Textiles y tapetes reconocidos a nivel nacional e internacional, por sus maestros artesanos del Municipio de Huamantla y Contla de Juan Cuamatzi.



☼ SÍ EXISTE ☼



Nuestros Ancestros, somos guardianes del maíz, con más de 10 variedades, representados por el Municipio de Ixtenco último bastión otomí del Estado de Tlaxcala.



El Maguey y el Pulque, la bebida de los Dioses, Calpulalpan, Nanacamilpa y Tlaxco.



La Malitzin nuestra gran montaña protectora y nuestro estandarte para el turismo de naturaleza.



Nuestro Carnaval, la fiesta de todos, tan distintivo y familiar (con más de 525 camadas de huehues, que representan nuestra identidad, nuestra herencia y nuestras tradiciones)



❁ **SÍ EXISTE** ❁



www.visitatlaxcala.mx

 [/visitatlaxcala](https://www.facebook.com/visitatlaxcala)

 [@visitatlaxcala](https://www.instagram.com/visitatlaxcala)

 [@visitatlaxcala](https://twitter.com/visitatlaxcala)



VAL'QUIRICO

El complejo residencial con arquitectura inspirada en la campiña europea.

¡Tan cerca de la ciudad y tan lejos de lo convencional!

Una comunidad única en la que conviven tranquilidad y diversión, vida residencial, turística y comercial. Un desarrollo en el que habitan la naturaleza y el hombre en armonía.

La visita no estaría completa sin probar su gastronomía, aquí puedes encontrar una amplia variedad para todos los gustos. Rinconcitos que te recuerdan a tu hogar, y la cocina internacional e Italiana donde nunca dejamos de lado la diversión con tus amigos o con el romanticismo para una ocasión especial.

Val'Quirico está ubicado en el Valle que une a Puebla con Tlaxcala, un desarrollo inmobiliario con mucho que ofrecerte, empezando por las murallas que te transportan a una campiña europea. Tiene un encanto que sorprende a más de uno entre sus callejones, el destino ideal para pasar un fin de semana o quedarte a vivir.

¿Estás listo para Valquiriquear?



5 Rincones secretos en Val'Quirico que debes conocer

La teta de la abundancia

Seguro has pasado por este rincón escondido, pero no sabes la historia que hay detrás.

Un lugar muy especial, donde cada día 8 del mes 8 a las 8 de la noche nos reunimos para agradecer por lo recibido. La teta de la abundancia, antes propiedad de Benito Mussolini y traída de Italia. La historia cuenta que quienes la poseen atraen la abundancia, no solo posesiones materiales, sino momentos de salud y bienestar.

Fontana di Cayo.

“Ars longa, vita brevis” Es una cita de Hipócrates que significa «El arte es largo, pero la vida es breve».

Esta expresión indica que cualquier tarea importante requiere esfuerzo y dedicación; pero la vida de quien la emprende es corta. La disciplina es el puente entre las metas y logros.

Se encuentra tallado y se observa las fases lunares y el sol como protagonista. Incluyendo los signos zodiacales. Piérdete en Val'Quirico, encuéntrala y pide tu deseo.

Carrusel

Una parada obligada y difícil de ignorar, aunque de noche ofrece una vista mágica y singular, durante el día podemos admirar las maravillas a nuestro alrededor.

Callejón del sueño

Rodeado de actividad comercial, adornado con estrellas que son el marco para una foto perfecta y de noche son lumberras para recorrer este camino que te lleva directamente al zócalo central de la comunidad.

Centro Ecuestre

El arte ecuestre es lo que más se acerta al arte de vivir, todo lo que nos enseña es directamente aplicable a la vida misma. En este recinto puedes conectar con estos nobles animales.

Si tu cuerpo no está en armonía con el del caballo, no puedes escuchar lo que te está diciendo.

¿Conoces estos rincones secretos de Val'Quirico? ¿Cuál es tu favorito?

No lo olvides, vivir en Val'Quirico es posible.

Villa Toscana

Descubra un rincón medieval inspirado en la Toscana italiana, un espacio para olvidarse de la ciudad y disfrutar en familia, con amistades o en pareja, románticos callejones empedrados y túneles de piedra que conectan a hermosas plazuelas y jardines. Villa Toscana dentro del complejo Val'Quirico ofrece lofts y suites que combinan diseño, confort y el auténtico estilo de la campiña italo-española.

Amanecer con las vistas de este mágico complejo y los volcanes Popocatepetl y Malinche, le harán sentir en un viaje medieval, disfrutando de festivales gastronómicos en su variedad de restaurantes, tours guiados, auto shows, música en vivo y espectáculos ecuestres en temporada. Una atención personalizada, tranquilidad y armonía durante su estancia serán una constante.



Km. 2, Carretera a Xoxtla
Santa Isabel Tetlatlahuca
Xicoténcatl, Tlax.



Adentrarse en el ensueño de Villa Toscana y generar grandes recuerdos...



EXPERIENCIA

Fontana Di Cayo

El agua que brota de un manantial secreto a través de una fuente es el símbolo de la abundancia, la alegría y la presencia de espíritus de la naturaleza. A partir de la imaginación intuitiva, esta experiencia inicia aventando una moneda en la Fontana di Cayo que es parte de la Villa Toscana, augurando una estancia mágica y memorable a quien la arroja. Una comida o cena degustación le aguardan en el famoso restaurante La Catrina, ubicado en la plaza principal para completar y sellar dicho augurio.

MENÚ DEGUSTACIÓN CIAO CATRINA

Entrada

Sinfonía de Molotes, rib eye, camarón y queso
o
Chalupas Poblanas, verde, rojas y de mole

Primer Tiempo

Sopa de dos tortillas, caldillo de jitomate y chile guajillo
o
Crema de chile poblano, rajas tatemadas, pepita, piñón y papa paja

Plato Fuerte

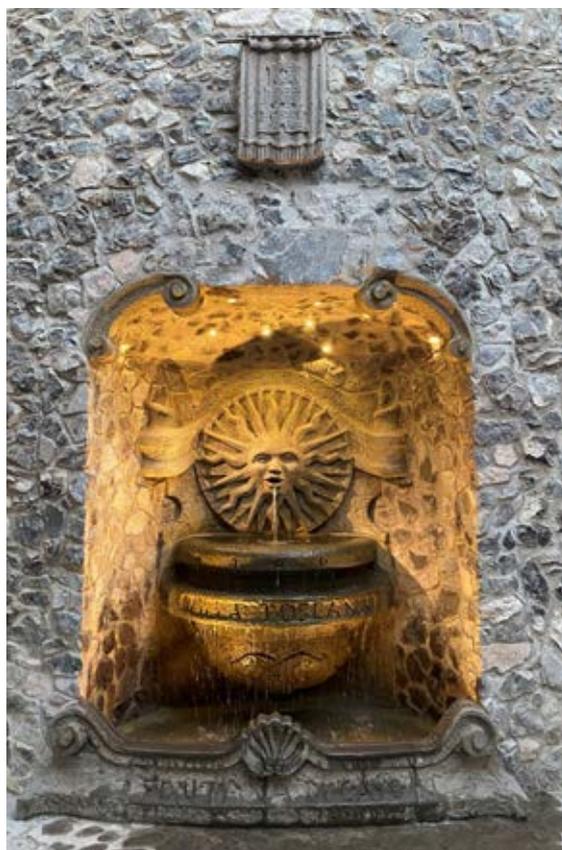
Mole poblano, de la casa, con un toque de piñón, almendra y ajonjolí. Acompañado de arroz, chips de camote y plátano macho
o
Robalo en salsa de chapulín, pescado blanco laqueado, con ensalada de quelites y frituras de flor de calabaza

Postre

Penacho de Moctezuma, helado de maíz azul y un toque de miel de agave. Acompañado de churros, trozos de alegría y obleas
o
Azomalli, bizcocho de elote en salsa de manzanilla y confit de frutos rojos



Paisajes y escenarios que nos transportan a otro tiempo y espacio.



“Viajes con alma y con pasión para descubrir nuestra cultura, de la mano de mujeres y hombres que aman a México...”





Global Reach

Our mission is to provide
customized digital marketing solutions to
strengthen your organization's online presence
and increase engagement,
Join The Video Revolution.



Zoi Media Group

Zoi.tv | ZoiStream+ | ZoiVideo.com

www.ZoiMediaGroup.com

D I G I T A L M A R K E T I N G S P E C I A L I S T S

UNITED STATES | EUROPE | LATIN AMERICA | PACIFIC RIM



Somos
michoacán
EL ALMA DE MÉXICO

michoacan.travel
f i t @Michoacán



Gobierno
de Michoacán
HONESTIDAD Y TRABAJO