

MÉXICO **FOOD** *and* **TRAVEL**

Veracruz

**7 REGIONES
TURÍSTICAS
DE BELLEZA
AUTÉNTICA**

*De la tradición
a la vanguardia*

**OTTAWA
AL PALADAR**

**TLAXCALA
EN TIEMPOS
DE HONGOS**

Entre olas y atardeceres

**PUERTO
ESCONDIDO**

**READER
AWARDS
2025**

Los nominados son...

**OTOÑO PARA
CELEBRAR**

**VIVIR LAS FIESTAS DE
COSECHA EN EUROPA**

VIAJERO NÁUTICO: LA NUEVA ERA DE LOS MARES

EL LLAMADO DE TURQUÍA

Tierra de riqueza sensorial para alimentar el alma y el cuerpo

OCTUBRE/NOVIEMBRE 2025



Lyrsa
COMUNICACIONES
MEX. \$200

OTOÑO

#FeelsLike*magic*



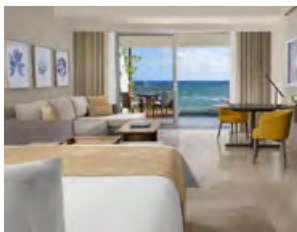


Este otoño, planea un viaje en familia a la playa con beneficios por tiempo limitado, como la estancia incluida para niños. Disfruten juntos de atardeceres coloridos, la brisa suave y el sabor de las festividades de temporada. Nuestras propiedades en **Los Cabos, Puerto Vallarta y Riviera Maya** los esperan con experiencias para celebrar la tradición y relajarse con nuestro servicio personalizado.

***Especiales de temporada:**

*¡La estancia de los niños
va por nuestra cuenta!*

- **50% de descuento** para adolescentes
- **Ascenso** de suite



¡Reserva ahora!

800 831 2988

velasresorts.com

Promoción válida para reservar hasta el 31 de octubre de 2025 y para viajar hasta el 30 de noviembre de 2025. Válida solo para reservas nuevas e individuales. No aplica para grupos ni bodas y no es combinable con otras promociones. ***Las fechas y los beneficios pueden cambiar sin previo aviso y variar de un hotel a otro.**



Tu *Kasa*  *Koblenz*[®]



Kasa Koblenz es más que una línea de productos: es una propuesta más limpia, sana y segura, con productos pensados para la vida moderna.

Ahora Kasa se escribe con K de Koblenz.

CARTA EDITORIAL

Publisher Raúl Sayrols
Editora en jefe Arlett Mendoza
(arlett.mendoza@lyrsa.com.mx)
Editora adjunta y productora Elsa Navarrete
Coordinadora editorial Mariana Mendoza
Escritores Arcelia Lortia, Cynthia Benítez, David Sánchez, Erick Pinedo
Directora de arte Ana María Montes
Diseño Aline Rodríguez
Fotografía Charly Ramos, Gabriel Núñez
Colaboradores Angela Dukes, Ben Mc Cormack, Carol Hanono, Clarissa Hymán, América Navarrete, Gerardo Ibarra, Linda Tubby, Sandra Fernández
Corrección de estilo Israel Galina
Traducción Aislín Rodríguez, Patricio Sayrols
Retoque Javier Pérez
Prácticas profesionales Damaris Vargas
Comunicación y coordinación digital Laura Otero (laura.otero@lyrsa.com.mx)
Editor web Arturo Torres
Coeditora web Aurora Yee
Escritora web Andrea Cabrera
Editora de foto web Fernanda Carrasco
Community manager Erika Sánchez
Asistente comercial Patricia Amezcua (patricia.amezcua@lyrsa.com.mx)
Publicidad Andrea Paredes (andrea.paredes@lyrsa.com.mx), Sugeile Toribio (sugeile.toribio@lyrsa.com.mx)
Relaciones Institucionales-Gobierno Nylida García (nylida.garcia@lyrsa.com.mx)
Dirección de eventos y experiencias Juan José Horna Wixel (juan.horna@lyrsa.com.mx)
Coordinación de eventos y experiencias Irian Vázquez
Diseño comercial Mariana Martínez
Dirección jurídica Lic. Ricardo Paredes
Dirección administrativa Ernesto González
Dirección de logística Graciela Vera (graciela.vera@lyrsa.com.mx), Christopher Calleja
Exposiciones y eventos Teresa Sifuentes
Suscripciones Graciela Vera



AL PLACER SOLO
HAY QUE ABRIRLE LA
PUERTA CON CADA
AMANECER; NO ES
NECESARIO TOMAR
UN AVIÓN O HACER
MALETAS, TODO PUEDE
INICIAR DESDE ESTAS
LÍNEAS Y UN SUEÑO
POR CUMPLIR

Legamos al otoño de 2025. El último trimestre es una buena oportunidad para recordar los propósitos que hicimos en enero: ¿cuáles tenemos pendientes?, ¿cuáles se han transformado? La vida es paradójica: pasa rápido y, al mismo tiempo, tan lento. Todos y cada uno de los días los vivimos, significan una nueva oportunidad de explorar, reír, asombrarnos, agradecer, ser felices... pero, muchas veces, lo olvidamos. Esta es una invitación para no dejar que el estrés y la rutina nos alienen, para poner el foco de nuestra atención en el placer.

Se puede sentir goce en muchos sentidos, y nosotros somos expertos en sugerirte varias perspectivas. ¿Qué tal conocer la diferencia de las aguas finas o la panadería de Green Rhino, elaborada por un chef premiado en los James Beard? También te proponemos dedicar tiempo para elaborar recetas francesas mientras recuerdas los amores de Napoléon Bonaparte y crear los mejores platillos de la chef Mariana Villegas, cuyo restaurante Lina ha sido reconocido en la *Guía Michelin*.

Los viajes no podían faltar. Te llevamos con nuestras crónicas a lugares tan remotos como Turquía, en donde sitios como Estambul e Izmir nos regalan una delgada línea entre lo histórico, lo religioso y lo espiritual. Ottawa, capital de Canadá, es otra de las paradas internacionales de esta edición, en la que te sorprendemos con la similitud entre la comunidad indígena ojibwa y nosotros. A México le dedicamos 16 páginas para llevarte por las siete regiones turísticas de Veracruz, donde podrás deslizarte en las dunas de Chachalacas, refrescarte en las cristalinas aguas de Isla Lobos, vivir la hospitalidad de paraísos indígenas y caminar por los senderos del Pico de Orizaba, la montaña más alta del país. También te llevamos en una inmersión por la serenidad de Puerto Escondido y por el descubrimiento de la temporada de hongos en Tlaxcala.

Al placer solo hay que abrirle la puerta con cada amanecer; no es necesario tomar un avión o hacer maletas, todo puede iniciar desde estas líneas y un sueño por cumplir.

EDITORA EN JEFE *Arlett Mendoza*
IG: arlettmendozamedel

@foodandtravelmx



foodandtravel.mx



© FOOD AND TRAVEL 2025, Revista bimestral editada y publicada en México por COMERCIAL TNSMEX, S.A. de C.V., bajo licencia de Turnstart Limited, compañía constituida y registrada en el Reino Unido. Copyright © Turnstart Limited 2019. Food and Travel Mexico is published in Mexico under license from Turnstart Limited, Co. (Food and Travel UK), a company incorporated and registered in the UK. Copyright © Turnstart Limited 2019. Domicilio Fiscal: Avenida Marina Nacional #385, oficina 508, Colonia Verónica Anzures, Alcaldía Miguel Hidalgo, 11300 CDMX. Dirección de la Publicación: Avenida Marina Nacional # 385, oficina 508, Colonia Verónica Anzures, Alcaldía Miguel Hidalgo, 11300 CDMX. Tel.: 55-9300-5472 Certificado de Reserva de Derechos al Uso Exclusivo, número 04 - 2011 - 080210544200 - 102, expedido por la Dirección de Reservas de Derechos del Instituto Nacional del Derecho de Autor. Secretaría de Cultura. Certificado de Licitud de Título y Contenido No. 15552, bajo el expediente CCPRI/3/TC/12/19487 expedido por la Comisión Calificadora de Publicaciones y Revistas Ilustradas. Secretaría de Gobernación. Editor Responsable: Arlett Susana Mendoza Medel. - Distribuidor Especializado: MEDICABLE. Servicios Videofilms Hospitalarios, S.A. de C.V., - Calle Chihuahua No. 46, Colonia Santa Teresa. C.P. 10710. Deleg. Magdalena Contreras, CDMX. Tel. 5652 1115. - Distribuidor en Aeropuertos de todo el país: ALFESA Comercialización y Logística, S.A. de C.V. - Calle Corona No. 23 - 1, Colonia Cervecera Modelo, Naucalpan de Juárez, Estado de México, C.P. 53330, Tel. 5319 3020. - Smartpress Vision, S.A. de C.V., Caravaggio 30, Col. Mixcoac, Benito Juárez, 03910, Ciudad de México. Tel.: 55-5611-7420 y 55-5611-7349 - PROHIBIDA LA REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL DEL MATERIAL EDITORIAL E INFORMACIÓN PROPIETARIA PUBLICADA EN ESTE NÚMERO SIN AUTORIZACIÓN POR ESCRITO DE COMERCIAL TNSMEX, S.A. de C.V. Esta es una publicación para todo público. Octubre-noviembre 2025

LA REVISTA DE VIAJES GASTRONÓMICOS MÁS IMPORTANTE DEL MUNDO



Grecia
Jenny Fragouli
jenny.fragouli@
foodandtravel
greece.com



Alemania
Wibke Carter
wibke.carter@
foodandtravel.com



Italia
Pamela Raeli
pamela.raeli@
foodandtravelitalia.it



Inglaterra
Alex Mead
alex.mead@
foodandtravel.com



Turquía
Mehmet Tel
mehmet.tel@
foodandtravel.com.tr

Space Center Houston

Despega a
nuevas aventuras.

Houston

HolaHouston.com

FOODANDTRAVELMX



EL ARTE DE COCINAR

Una selección de películas imperdibles que celebran la gastronomía

FOODANDTRAVEL.MX



ENTRE HECHIZOS

Revive la magia de Harry Potter con *Harry Potter: Visions of Magic*

Solo enfoca el código QR con tu cámara del celular e ingresa a nuestra revista digital *Food and Travel* edición 123, octubre-noviembre 2025



Lyrsa
COMUNICACIONES

FOOD
and
TRAVEL



Pumpkin Spice, delicia otoñal

Cada año, con la llegada del otoño, el aire se impregna con una mezcla irresistible de canela, nuez moscada, jengibre y clavo. Esta combinación, conocida como pumpkin spice, es el emblema de la temporada, evocando calidez y nostalgia en cada bocado. Si quieres dominar esta y otras delicias de otoño, visita nuestra página web. Allí te esperan más recetas, secretos de temporada e inspiración culinaria para tu mesa. Descubre el sabor del otoño en

FOODANDTRAVEL.MX

Calabaza sin calabaza

A pesar de su nombre, el *pumpkin spice* es una mezcla de especias que, en su forma original, no contiene ni una pizca de calabaza. Este perfil aromático y cálido se popularizó por su uso en pasteles y tartas de calabaza, pero ha trascendido su origen para convertirse en un fenómeno global. Lo que comenzó como una tendencia viral en bebidas de café ha evolucionado hasta conquistar la alta cocina.



¿Quieres el sabor del otoño en tu cocina?

Prepara tu propio *pumpkin spice latte* casero. ¡Es muy fácil! Escanea el código QR para obtener la receta completa en nuestra página web y disfrutar de esta mezcla de especias.



Un consentido de los chefs

Lo que antes era un sabor de temporada para *lattes*, ahora es usado por chefs con estrellas Michelin en la creación de platillos salados. Este perfil de especias es el emblema del otoño, y su uso en la escena culinaria refleja su evolución de un simple antojo a una fuente de inspiración. Chefs como Nicole Krasinski, en San Francisco, lo incorporan en postres, combinando frutas de temporada y técnicas modernas.



El Palacio de Hierro

SOY TOTALMENTE PALACIO®

EL SABOR COMO
EN CASA

El RESTAURANTE PALACIO®

ANTARA • CENTRO • COYOACÁN • DURANGO • LEÓN • PERISUR
POLANCO • PUEBLA • QUERÉTARO • SANTA FE • SATÉLITE



- 94 El llamado de Turquía
- 106 Ottawa inesperada
- 118 Temporada de hongos
- 128 Experiencias de cosecha
- 136 Reader Awards 2025
- 161 Especial de Veracruz
- 177 Viajero Nautico

ÍNDICE

Recetas

HONRAR AL PRODUCTO: ZUMAQUE

- 152 Pescado rebozado con zumaque, mojo criollo y pesto de chícharos con hierbas
- 153 Pollito de leche marinado con frituras de *kale* y aderezo de nuez con zumaque
Chirivías y coliflores rostizadas con queso *feta*, migas crujientes de *panko* y zumaque
- 154 *Kefte* de cordero con *tahini*, zumaque y *labneh* de eneldo, panes planos y ensalada dulce de echalotes

DELICIAS ESTELARES: AMOR Y PODER

- 155 Montadito de *foie gras*
Short rib de res à la *bourguignon*
- 156 *Carpaccio* de betabel
Pesca Amandine
- 157 Pato frambuesa
Tartaleta de yogurt con limón

PARA COMPARTIR: EMPRENDER COMO DESTINO

- 158 Crudo de atún con *kosho* de mandarina y leche de tigre manzana
Ensalada de pepino con salsa verde cruda, ciruela y cacahuete
- 159 Pasta *triangoli* de cangrejo con espinaca y chícharo
Pay de mango con queso crema y manchego

132



100



186



106



112



CONTENIDO

Saborea la experiencia – experimenta el sabor



94



144 88



161

Bitácora

- 15 ¿Surfearías en **OLAS** de hasta **20 METROS** de altura?
- 16 **VACACIONES PARA CHICOS Y GRANDES** en Nayarit
- 40 Estas **CASAS DE MODA** incursionan en la gastronomía
- 42 Consiente tu cuerpo y alma en el **SOUL FOOD FEST**
- 48 Revive este **FESTIVAL** que honra al **CHILE EN NOGADA**
- 52 **GRANDES CHEFS** y días de deleite: **FESTIVAL 5 DE 50**
- 58 **BARRAS DE MIXOLOGÍA** con nuevas propuestas
- 67 **VINOS SIN ALCOHOL:** una tendencia en crecimiento

Delicias

- 80 **MARIANA VALENCIA** describe a qué sabe Michoacán
- 88 **¿ZUMAQUE?** Explora las posibilidades de esta especia
- 112 Vivencias que forjaron la cocina de **MARIANA VILLEGAS**
- 100 Los amores de **NAPOLEÓN** revelados en **ELOISE**
- 160 **LUCHO MARTÍNEZ**, trayectoria de riesgos creativos

Viajero gourmet

- 106 Degusta la emocionante evolución culinaria de **OTTAWA**
- 118 **TLAXCALA:** la recolección de hongos como religión

Viajes

- 8 **MOMENTOS** capturados por **CHARLIE WAITE**
- 84 Aventúrate en este **ROAD TRIP** por Jalisco y Nayarit
- 94 Sigue la voces milenarias que resuenan en **TURQUÍA**
- 122 **PUERTO ESCONDIDO:** hospedajes únicos
- 128 Travesías por **EUROPA** para probar frutos del **OTOÑO**
- 132 **COSTALEGRE**, un paraíso jalisciense por descubrir

Especiales

- 161 **VERACRUZ** Un conmovedor recorrido por sus siete regiones para enamorarse de su vasto territorio
- 177 **VIAJERO NÁUTICO** Últimas tendencias de travesías sobre el mar y propuestas de itinerarios inolvidables





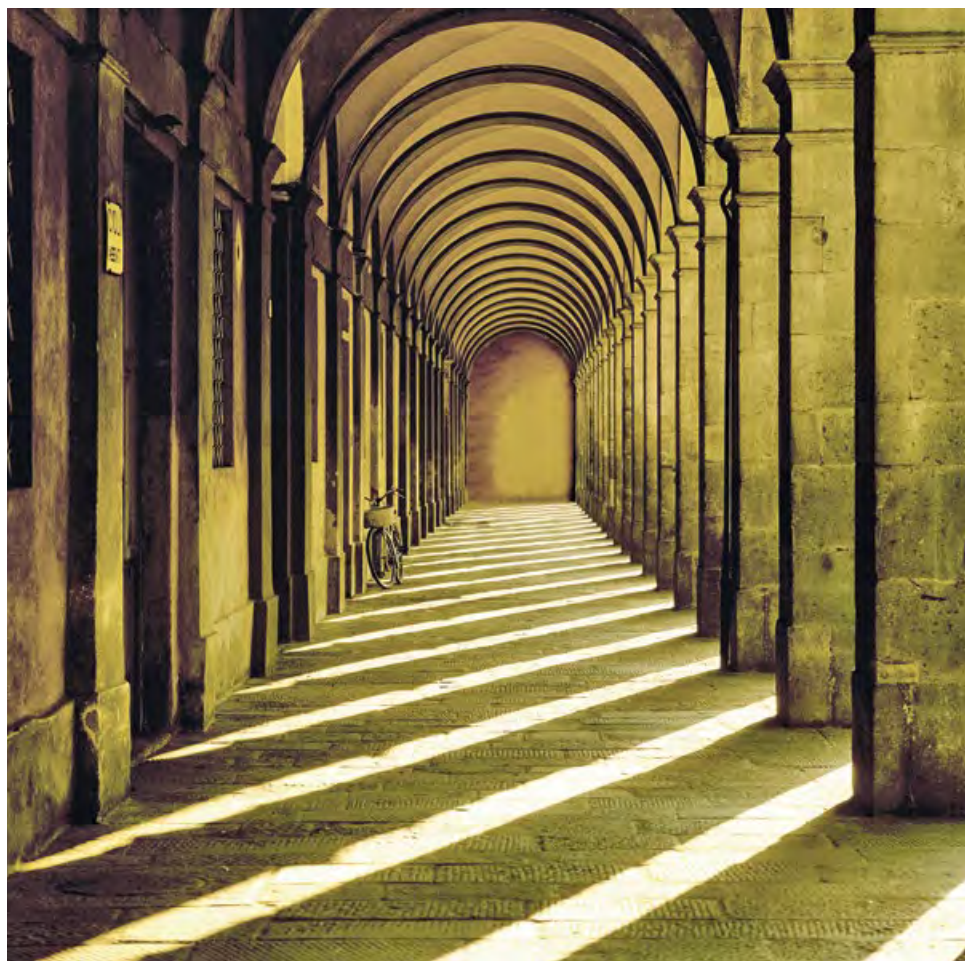
En ambas págs: En este momento, capturado sobre el río Níger (Mopti, Mali), el nudo de la red parece flotar justo sobre la mano del pescador. "Cuando la red se desplegó, actuó como un filtro de densidad neutra, oscureciendo el cielo y resaltando las nubes", explica Charlie.

El fotógrafo británico Charlie Waite es reconocido por su manera pictórica de usar la luz y la sombra. A lo largo de cuatro décadas de carrera, su obra mantiene como constante una composición sólida y una serenidad envolvente

La quietud como REVELACIÓN

Charlie Waite

Miembro de la Royal Photographic Society, invitado a exponer en la Summer Exhibition de la Royal Academy y autor de más de 30 libros, Charlie ha realizado incontables exposiciones individuales. Su vasta producción contrasta con la calma que imprime a sus imágenes. Fundador del concurso UK Landscape Photographer of the Year y de Light and Land —una empresa británica de talleres y viajes fotográficos—, hoy dedica gran parte de su tiempo a compartir su experiencia para inspirar a nuevas generaciones de fotógrafos, tanto aficionados como profesionales.



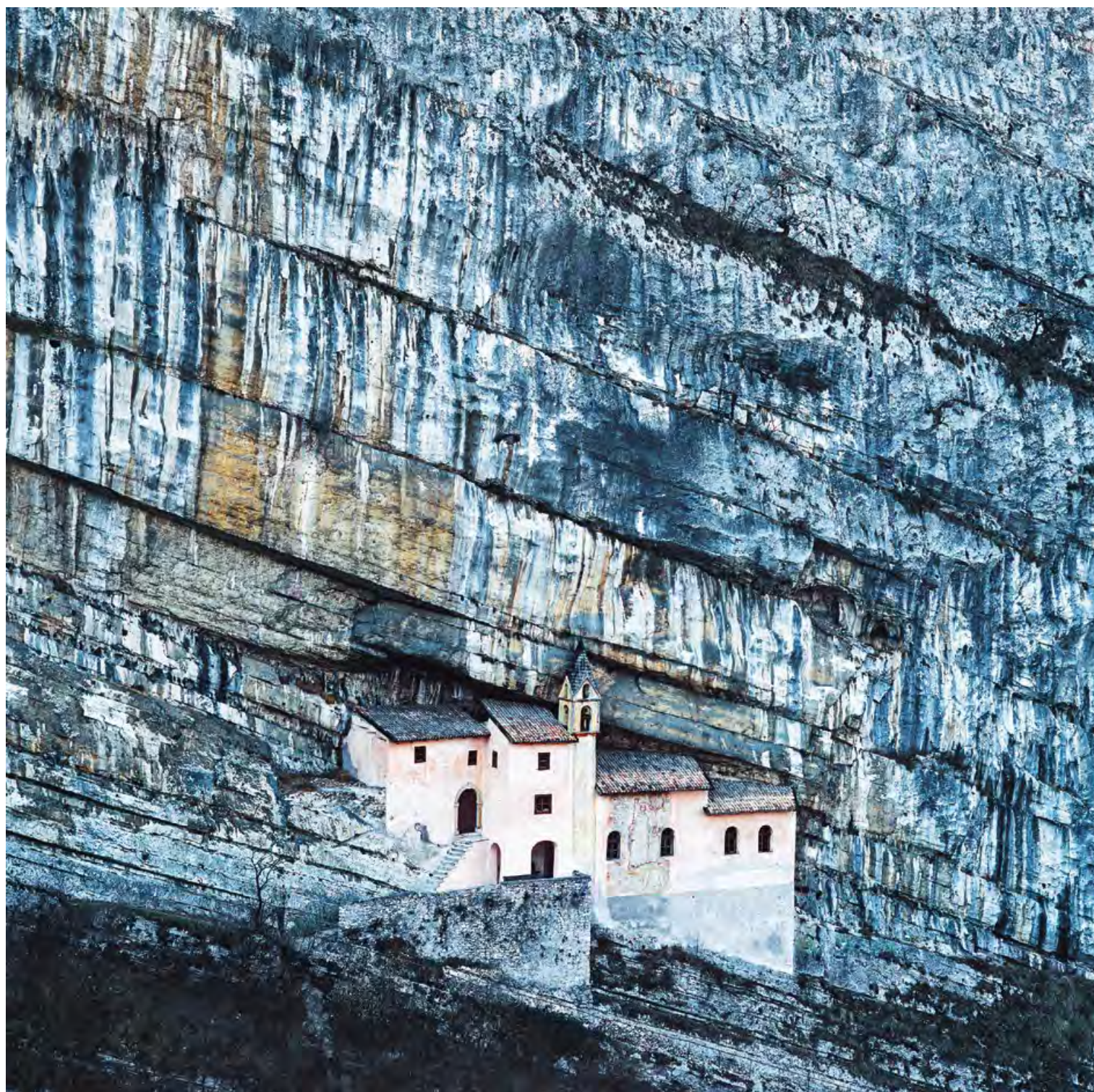
Arriba: El artista recuerda que tuvo que cronometrar con cuidado esta toma de un pasillo vacío en Lucca (Toscana, Italia) debido a un niño travieso de 10 años. "Se metía en la toma cada vez que intentaba presionar el obturador, deslizándose entre los arcos", cuenta. Pero su paciencia fue recompensada: la imagen transmite una quietud casi sagrada en estos claustros centenarios.





Pág. ant: "Con los años, he aprendido a agradecer la lluvia", reflexiona el fotógrafo, quien descubrió que, muchas veces, las lluvias intensas son seguidas por una claridad excepcional en el aire. "Me habían dicho que era casi imposible ver la cima del monte Fuji (Honshu, Japón)", relata, pero el clima le dio una sorpresa: la cumbre nevada, de basalto oscuro y perfil afilado, se suaviza gracias al vaivén de los pastos en primer plano.

En esta pág., arriba: Mientras esperaba un *ferry* en el río Mekong, en Vietnam, notó a un grupo de niños formados en fila. "No podían imaginar lo perfectamente espaciados que estaban —comenta—. No parecían notarme, pero les agradecí su simetría... aunque se quedaron algo confundidos", ríe.



En esta pág: “No esperaba encontrarme con estas impresionantes y largas cuñas de roca azul apiladas con tal precisión”, recuerda el fotógrafo sobre esta escena en Rovereto, Italia. La inquietud lo invadió al fotografiar la casa, preguntándose quién podría vivir allí. “Justo cuando me preparaba para irme, juraría haber visto una figura vestida en el umbral”, dice. Hasta hoy, no sabe si fue real o se trató de una ilusión.

Sig. pág: “Al llegar, el cielo no favorecía en nada al árbol —cuenta sobre esta imagen tomada en la Toscana, en Italia—. Pero a lo lejos comenzaron a formarse nubes poderosas”. Veinte minutos más tarde, el escenario se transformó: las nubes se convirtieron en un fondo dramático que realzó la majestuosidad del árbol solitario.



Para ver más del trabajo de Charlie, visita su cuenta de Instagram [@charlie_waite](https://www.instagram.com/charlie_waite) o su sitio web charliewaite.com, donde también puedes adquirir impresiones de sus imágenes. Más información sobre sus cursos y talleres en lightandland.co.uk





QUINTA EDICIÓN



Moxché

IMPRESSION
BY SECRETS
MOXCHE



Bar
Carmen

@foodandtravelmx



@impressionmoxche



ASPEN
SNOWMASS

GINERÍA
Armónico
TECA MEXICANA

TEQUILA
ARETTE
100% Agave Tequila

MEXICAL ARTISANAL
BRUXO

CASA MADERO
DESDE 1997

5
CINCO JOTAS
JABUJO 1979

COOP
BRANDSPIRIT

DALMORE

Doñate
no trufas

AGUA
FRANCA

FRESHBOX

Gourmanife

Koblenz

LA CASTELLANA

LA HECHICERA

MALEY
GIN

MONTE
XANIC

SALMERO

SCENS
ORGANIC & VEGAN

SIERRA VITA

TEREMANA
TEQUILA PRODUCCIÓN ARTESANAL

VIAJES

Traslados de lujo en autobús, ecoturismo en Nicaragua y nuevo espectáculo del Cirque du Soleil

SABORES

Firmas de moda que incursionan en la gastronomía, virtudes del Wagyu australiano y raspados asiáticos

ELÍXIRES

Coctelería para el *afterwork*, trascendencia de las mujeres en el vino y un nuevo tequila

BITÁCORA

LOS COLOSOS DEL MAR

Experimenta la fuerza del Atlántico siendo testigo de las olas legendarias de Nazaré

La villa de Nazaré, en Portugal, es el destino por excelencia para los amantes del surf y los retos extremos a gran escala. Es en Praia do Norte donde se levantan impresionantes olas gigantes de más de 20 metros, producidas por el fenómeno de un cañón submarino. Este transformó a un pequeño pueblo pesquero en un importante centro turístico, sede de eventos como el TUDOR Nazaré Tow Surfing Challenge, que se realiza en los meses de invierno. Desde 2010, sus bahías han sido testigos de hechos que marcaron historia en el deporte acuático femenino y masculino. Ahí, Garrett McNamara, profesional del surf de olas gigantes, impuso en noviembre de 2011 el récord de la ola surfada más grande conocida hasta el momento, de 23.4 metros de altura, travesía documentada en *Ola de 100 pies*. En esta serie de HBO, el surfista cuenta a detalle los desafíos que vivió al viajar a Nazaré. Si quieres asombrarte con una de las mareas más altas del planeta y sus gladiadores, la época para presenciarlo es de octubre a marzo, sobre todo, cuando las tormentas se hacen presentes. visitportugal.com

VIAJES

Desde escapadas urbanas y espectáculos inolvidables hasta resorts de lujo, experiencias de bienestar y rutas culturales con historia



Puebla A CUCHARADAS

La Ciudad de los Ángeles no necesita presentación, pero sí se merece una mordida. A menos de dos horas en carretera desde Ciudad de México, el Centro Histórico de **Puebla** no solo es un Patrimonio Mundial de la Humanidad desde 1987 gracias a sus más de 2,600 edificios históricos, como la Basílica Catedral y la capilla del Rosario; también es una capital gastronómica que se vive en cada esquina, fonda y mercado. ¿El plato estrella? Mole poblano: intenso, ancestral, complejo y nacido para comerse en casa. Además, de julio a septiembre, la temporada de chiles en nogada presume ingredientes autóctonos, cosechados en las faldas de los volcanes Popocatepetl e Iztaccíhuatl, con un diseño tricolor que grita México. Pero los sabores de Puebla van mucho más allá. Chalupas, cemitas (reconocidas entre los mejores sándwiches del mundo), tacos árabes y *chancas* (pan chico con adobo, longaniza, aguacate y cebolla) forman parte de un menú que no entiende de modestia. Y de postre, las tortitas de Santa Clara con dulce de pepita o un camote sabor a fruta cierran la jugada. Cada bocado es un recordatorio de que en Puebla se cocina con historia, orgullo y mucha técnica. Haz que tu plan empiece con hambre. IG: [visitapuebla](#)

LUZ, AGUA Y ASOMBRO

Desde las profundidades del océano y la imaginación surge **LUDŌ**, el nuevo espectáculo del Cirque du Soleil creado para VidantaWorld Nuevo Vallarta. Este show te lleva a otro nivel con acrobacias, música en vivo, efectos visuales y alta cocina. Las funciones iniciarán a partir del próximo 12 de diciembre en el nuevo parque temático BON Luxury Theme Park, que tiene un teatro 360° con un acuario envolvente, una piscina escénica y 700 asientos, algunos con experiencias culinarias. IG: [ludo.cirquedusoleil](#)



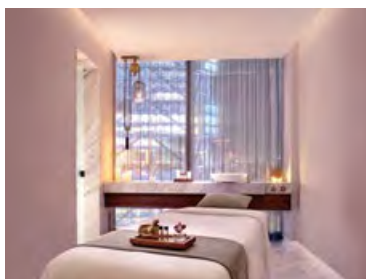
KILÓMETROS DE ESTILO

Dedicado a quienes disfrutan los viajes por carretera, **ADO** eleva su confort y lujo con la modernización de su flota ADO GL y ADO Platino. La incorporación de 303 unidades renovadas marca el inicio de un capítulo distinto: el ADO GL cuenta con pantalla táctil individual de 10 pulgadas, que permite conectar audífonos vía Bluetooth, así como un descansa piernas con diseño mejorado, ahora más firme y amplio para mayor comodidad. Pero las verdaderas protagonistas son las unidades ADO Platino, donde el espacio y la discreción se combinan a la perfección con asientos que pueden reclinarse hasta 152° y mamparas abatibles que brindan privacidad. [ado.com.mx](#)

Fotos: cortesía y Canva

RELAJACIÓN DE ALTURA

El spa de **The Ritz-Carlton, Mexico City** está inspirado en rituales ancestrales y técnicas modernas. Ofrece tratamientos como masajes de tejido profundo, terapias con piedras calientes, faciales y experiencias corporales con instalaciones de primer nivel: sauna, vapor, alberca de relajación y un lounge con vistas al Castillo de Chapultepec. Este hub de bienestar integral ha reforzado su compromiso con experiencias como clases de yoga, meditación y ceremonias de cacao. También está la ceremonia del despertar, que se inicia con un enraizamiento de los pies y una unción con aceites nutritivos; luego, un masaje con cristales de jade verde para encarar nuevos proyectos. Desde 2,400 MXN. IG: [ritzcarltonmexicocity](#)



Bienestar infinito

Prolongar la salud es un motivo de viaje y el fundamento de **Lonvida**. Este *wellness center*, en Polanco, se distingue por el uso de inteligencia artificial y un equipo médico multidisciplinario con un enfoque en la longevidad y la medicina estética. Protocolos con vitaminas, faciales con factores de crecimiento y sesiones con células madre son parte de su oferta, que sugieren iniciar con un diagnóstico de precisión que incluye dos consultas, tests sanguíneo y de ADN y una sesión de *fitness coaching*. Desde 20,000 MXN. [lonvida.com](#)



OASIS MULTIGENERACIONAL

En una península privada de la Riviera Nayarit, **Four Seasons Resort Punta Mita** es el refugio ideal para viajes multigeneracionales; el equilibrio perfecto entre privacidad, calidez y experiencias para todas las edades. Diseñado para los más pequeños, el programa Babies For All Seasons ofrece cunas, papillas caseras y clases de yoga para bebés. Los niños mayores se divierten en el Kids For All Seasons con actividades culturales y juegos. Todo mientras los adultos disfrutan de la tranquilidad de la piscina Tamai, tratamientos ancestrales en el Apuane Spa o clases de mixología. La diversión familiar se concentra en Lazy River, y la oferta gastronómica de sus restaurantes, como Aramara, Dos Catrinas y Bahía, satisface el paladar de chicos y grandes por igual. Habitaciones desde 748 USD. [fourseasons.com](#)



ROCAS CON MISTERIO

Al noroeste de Francia, entre brisas salinas y formaciones rocosas, se extiende Bretaña, hogar de los **megalitos de Carnac** y las orillas del golfo de Morbihan. En este paisaje marcado por alineaciones de dólmenes, menhires y túmulos, el tiempo parece haberse detenido. El pasado 12 de julio, la UNESCO reconoció su valor histórico al nombrarlos Patrimonio Mundial, subrayando su importancia en la historia de la humanidad. Hoy, este destino es ejemplo del equilibrio entre naturaleza, mar y cultura ancestral, que puede explorarse a pie gracias a las múltiples rutas de senderismo que recorren la península. vacaciones-bretana.com



3 FINCAS PARA VIVIR LA NATURALEZA DE NICARAGUA

Descubrir el ecoturismo en tierras nicaragüenses es adentrarse en una forma de vida que une a las comunidades con viajeros deseosos de experiencias cercanas y humanas. Estas tres fincas son ideales para empezar a deslumbrarse:

Finca Magdalena

Imagina recorrer exuberantes plantaciones de café orgánico en la mítica isla de Ometepe. Las familias locales te harán sentir parte del lugar, al mostrarte el proceso de cultivo del grano mientras la conversación fluye y descubres las leyendas que rodean esta bella isla.

Finca Entre Pinos

Ubicada en el departamento de Madriz y rodeada por bosques de roble, pino y cedro, se levantan cabañas interconectadas por puentes flotantes. Aquí, la privacidad y el confort se combinan con caminatas para conocer plantas medicinales, labores agrícolas y las charlas junto al fogón, donde se preparan platillos típicos.

Reserva Silvestre Privada Montibelli

Su ubicación, a solo 40 minutos en auto desde la capital, es la oportunidad perfecta para adentrarse en un santuario natural. Aquí, perderse entre senderos, miradores y recorridos nocturnos es algo que se atesora. Aprenderás el nombre de las aves y conocerás el trabajo de conservación que se realiza. visitanicaragua.com

Louisiana CAJÚN

En Lafayette, Louisiana, el sabor no se anda con rodeos. Aquí nació la cocina cajún y la mejor forma de entenderla es a mordidas. Con **Cajun Food Tours** te subirás a una van (con aire acondicionado) y recorrerás los lugares donde la tradición se cocina a fuego lento: *boudin*, *gumbo*, *crawfish*, *po'boys* y todo lo que hace vibrar a esta ciudad sin filtros ni pretensiones. Entre bocado y bocado, aprenderás la verdadera historia del sur de Louisiana contada por locales, con anécdotas, sazón y buena música. El tour cuesta 65 USD por persona e incluye la comida. cajunfoodtours.com



200 AÑOS DE HISTORIA

En 2025, la **Isla de los Museos en Berlín** cumple dos siglos y lo celebra con un viaje de seis milenios. Entre el murmullo del río Spree y las cúpulas, este Patrimonio de la Humanidad reúne cinco museos erigidos por los monarcas prusianos y la Galería James Simon. Juntos ofrecerán un programa de exposiciones y actividades durante los próximos cinco años; desde la enigmática Göbekli Tepe hasta el relato del primer museo berlinés, cada sala será una puerta a otro mundo. El festejo inició con el Inselfest en mayo con música, talleres, visitas guiadas y gastronomía para vivir Berlín como capital del turismo cultural. IG: [visitberlin](https://www.visitberlin.de)





PUEBLA

Epicentro de la *Gastronomía Latina*

La **Ciudad de Puebla** se convirtió en la capital mundial de la cocina al recibir el **congreso gastronómico más relevante de Latinoamérica**, un encuentro sin precedentes que reunió al mayor número de talentos con reconocimientos internacionales en la historia de la ciudad.

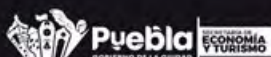
+37 CHEFS NACIONALES E INTERNACIONALES | **8** CHEFS RECONOCIDOS POR LA GUÍA MICHELÍN | **4** CHEFS EN RANKINGS GLOBALES COMO THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANT

+5.540 ASISTENTES | **+60** EMPRESAS ASISTENTES | **+10** UNIVERSIDADES

+70 MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Latino CONGRESO Y FESTIVAL GASTRONOMIC

Un evento de **Puebla para el mundo**. Heredero de una **ciudad reconocida internacionalmente por su cocina**.



VIAJAR MEJOR



EL CAMINO HACIA ADENTRO

Explorar al aire libre no es solo un reto físico; es reconectar con nuestra naturaleza. Prepararnos, elegir bien el equipo y viajar con respeto transforma la experiencia

Texto: Gerardo Ibarra / Fotos: Adolfo Muro
IG: geraibarra_ / Blog: gerardoibarra.com



En el norte de Suecia se encuentra el Círculo Polar Ártico, un vasto ecosistema con bosques fríos y espesos, valles profundos y montañas imponentes que dan vida a ríos cristalinos

La naturaleza no es un lugar al que podamos ir; la naturaleza lo constituye todo. No está marcada en ningún mapa ni tiene un pin en Google Maps para trazar la ruta más rápida.

Nos hemos creído la idea de que está en un lugar distinto a nosotros. Por ego o por estupidez, hemos asumido que estamos fuera —o peor aún, por encima— de ella. Reconectar con ella en medio del ajetreo urbano no es fácil, por eso cada vez más personas buscan experiencias al aire libre.

En agosto tuve la oportunidad de realizar un *trekking* de más de 110 kilómetros en el Círculo Polar Ártico, invitado por Fjällräven, una marca sueca de equipo *outdoor* que, además de fabricar productos resistentes y sostenibles, organiza eventos como el Campfire Academy. Estas iniciativas son una puerta para practicar valores de conservación y sostenibilidad mientras vivimos la aventura.

La travesía me llevó a los límites del esfuerzo físico y mental, pero también a encontrarme con la naturaleza que habita en mí. Frente a paisajes imponentes y bajo condiciones extremas, entendí que estar afuera es también un viaje hacia adentro.

De esa travesía rescato algunos consejos que pueden hacer más significativa cualquier experiencia al aire libre:

- Anticipar detalles permite aprovechar nuestro tiempo y recursos, y reducir el impacto siguiendo senderos ya trazados.
- La ropa y herramientas correctas no solo ofrecen comodidad; también garantizan seguridad y responsabilidad al explorar.
- Alejarse de la ciudad y del teléfono abre espacio para reconectar con el entorno y con los propios ritmos naturales internos.
- Los principios de *Leave No Trace* enseñan a disfrutar la naturaleza sin dañarla, cuidando que nuestra huella a través de ella sea mínima o inexistente.

En ese sentido, proyectos como los de Fjällräven recuerdan que la aventura y la sostenibilidad pueden ir de la mano.

Salir a la naturaleza no se trata de conquistarla, sino de reconocernos como parte de ella. Viajar así no solo transforma la manera en que nos movemos por el mundo, sino también la manera en que nos habitamos a nosotros mismos.



ESTE VIAJERO, AMANTE DE LA COMIDA, EL CAFÉ Y EL MEZCAL, SE DEDICA AL DESARROLLO DE DESTINOS Y EXPERIENCIAS DE TURISMO SOSTENIBLE Y REGENERATIVO. ES CREADOR DE CONTENIDO, CONSULTOR Y PROFESOR. ADEMÁS HA CAPACITADO A MÁS DE 120 EMPRESAS DE TURISMO SOSTENIBLE Y COMUNITARIO EN MÉXICO.

POR LOS AIRES

Viaja por el mundo en un jet privado, estrena un sofá-cama a bordo, entérate de la nueva ruta para esquiar y conoce las zonas del aeropuerto donde te pueden multar por usar el celular

¿Multas por usar el celular?

Si no sabías que hay zonas en los aeropuertos donde está prohibido usar el celular, e incluso puede valerte una multa hasta de 18 mil pesos, debes leer esto. El AICM no prohíbe usar el celular en áreas abiertas a usuarios, pero debes estar atento de los señalamientos donde claramente se indica su prohibición. Hay que poner mayor atención en las zonas de torniquetes donde se realiza la revisión de artículos, en los filtros de seguridad, en las áreas de migración y en las aduanas; estas dos son recintos fiscales.



CONEXIÓN SIN ESFUERZO

El camino hacia el futuro está en aprovechar el tiempo y hacerlo más eficiente. Lo sabe bien Emirates, que se ha aliado con Uber para facilitar cada etapa del viaje. Esta colaboración ofrece una experiencia de movilidad única y lo logra al integrar cupones de viaje de Uber en la compra de boletos de avión, lo que agiliza los traslados al aeropuerto y los paseos dentro del destino. Además, los miembros de Emirates Skywards de Emiratos Árabes Unidos podrán acumular millas cada vez que utilicen el servicio de transporte de la app en ciudades clave de la red de la aerolínea. emirates.com

¡A esquiar este invierno!

¿Sueñas con deslizarte por las pistas de los majestuosos resorts de Aspen, Vail o Breckenridge? Tenemos buenas noticias: United Airlines lanzó una ruta directa Ciudad de México-Denver, el acceso perfecto a las montañas de Colorado. A partir del 26 de octubre de 2025, disfruta un vuelo diario sin escalas desde Ciudad a México (9:05 hr), ideal para aprovechar el día, y un regreso a las 18:00 desde Denver para extender tu última jornada de esquí. Con este vuelo, la aerolínea conectará 13 destinos de Latinoamérica y el Caribe desde su hub en Colorado. Vuelo redondo desde 245 USD. united.com



UN SOFÁ EN LAS NUBES

Cuando se viaja a destinos remotos, la calidad del descanso que se experimenta en el avión hace la diferencia. All Nippon Airways, aerolínea japonesa, estrena los asientos más grandes en su categoría: THE Room FX, los cuales buscan ofrecer la máxima comodidad y privacidad posible. En su clase business, este asiento funcional más ancho se transforma en un sofá-cama con un reposapiernas adaptable, mientras disfrutas de la privacidad que brinda su puerta. Tecnología y diseño se unen para brindarte un reparador descanso a bordo. ¿Cuándo viajarás a Japón? ana.co.jp/es/



HORIZONTES DE ALTA GAMA

¿Qué te parecería hacer un crucero aéreo de lujo? Four Seasons Private Jet Experience ha lanzado nuevos itinerarios para 2027 a bordo del exclusivo Airbus A321neo-LR, con una cabina para solo 48 pasajeros, quienes son mimados por un concierge, un director de experiencias y un chef ejecutivo. Explora el mundo en rutas como Uncharted Discovery, que recorre Los Ángeles, la Antártida y Cartagena; Asia Unveiled, con Japón y Bután; International Intrigue, con Kioto y Marruecos, y Timeless Encounters, de Bora Bora hasta Dubái. Incluye hospedaje en hoteles Four Seasons. fourseasons.com/privatejet/

EN TENDENCIA

Cuando el trayecto es el destino

Por: Lupita Cuesta
Senior Vice President, Global Travel & Lifestyle
Servicing de American Express



Durante mucho tiempo pensé que los cruceros eran solo para quienes buscaban desconectarse del mundo, conocer otros viajeros y alejarse de las multitudes, pero mientras más me adentré en el universo de los viajes, descubrí una nueva perspectiva



*Para conocer más acerca viajes, cruceros y los diferentes beneficios de las Tarjetas American Express, puedes consultar los Requisitos de Contratación, Comisiones, Términos y Condiciones de nuestras Tarjetas y sus Beneficios en www.americanexpress.com/es-mx/beneficios/promociones/viajes/
*Consulta Requisitos de Contratación, Comisiones, Términos y Condiciones de las Tarjetas American Express, así como todos sus beneficios en www.americanexpress.com/es-mx/



Hoy, los cruceros ofrecen experiencias que se adaptan a todos los estilos: desde quienes desean relajarse, pasando por los que buscan aventuras, casinos, experiencias gastronómicas, descubrimiento de lugares únicos y bienestar, todo con la comodidad de viajar a varios lugares sin tener que cambiar de hoteles.

No soy la única que ha cambiado de opinión. Según la Asociación Internacional de Líneas de Cruceros, en 2024, un récord de 34.6 millones de personas eligieron el mar como su forma de descubrir el mundo, marcando un crecimiento de 9% respecto al año anterior. Este entusiasmo por los cruceros ha impulsado a las navieras a responder con propuestas diversas: suites ecológicas, menús saludables, espacios *fitness*, spas holísticos, e incluso, talleres recreativos.

Tuve la fortuna de descubrir este mundo a bordo de mi primer crucero, en una ruta que me llevó por Italia, Grecia y Turquía. Lo sorprendente fue entender que el barco no era solo el camino: era el destino. En cada puerto, algo me sorprendía; mientras a bordo siempre encontraba algo nuevo para disfrutar, con opciones desde espectáculos en vivo, funciones de cine, clases de cocina, baile y más.

Con el tiempo, los cruceros también me enseñaron a viajar distinto. Aprendí a elegir los *tours* organizados por el barco, en los que te olvidas de los imprevistos y sabes que todo estará resuelto, incluido el regreso al puerto. También afiné el arte de empacar ligero. Mis tres esenciales: tenis para explorar, bloqueador solar y mi celular, este último, convertido en una pieza clave para documentar la cultura, gastronomía y todos aquellos sitios únicos.

Lo más valioso es que esta forma de viajar no se limita a un perfil. Cada vez más familias la eligen para reunir distintas generaciones. Hay una búsqueda común de reconectar, viajar cómodos y vivir experiencias compartidas para salir de la rutina o celebrar desde graduaciones, jubilaciones y cumpleaños hasta aniversarios y lunas de miel.

En mi caso, a veces viajo en pareja; otras, con amigos o con toda la familia. Cada plan pide algo distinto, y ahí es donde contar con el respaldo de un experto marca la diferencia. El equipo especializado en cruceros de American Express me ha ayudado a elegir la ruta, la cabina y a considerar hasta el mínimo detalle. Además, reservar con su apoyo me dio acceso a beneficios que enriquecen la experiencia como créditos para gastar a bordo. Lo mejor fue que me asesoraron con las rutas y los *tours*, permitiendo que disfrutara al máximo del viaje.

Hoy, los cruceros son, para mí, una de las formas más completas de explorar el mundo. No se trata solo de moverse entre destinos, sino de saborear cada instante del trayecto. Lo que empieza como una travesía puede convertirse en una colección de momentos compartidos, sabores nuevos y paisajes que se quedan contigo, incluso mucho después de volver a casa.



En el hospital Houston Methodist, se trata de ti.

En Houston Methodist te brindamos servicios médicos mundialmente reconocidos en condiciones cardíacas, neurológicas, cáncer, y muchas otras enfermedades complejas, para ofrecerte diagnósticos acertados y atención personalizada en tu idioma.



El Hospital Houston Methodist es reconocido en el Cuadro de Honor.

HOUSTON
Methodist[®]
LEADING MEDICINE

houstonmethodist.org/setratadeti
800.062.2614





Travesías blindadas

No es un cliché: la salud y el bienestar son lo más importante que tenemos. Y cuando viajas, esto es fundamental para gozar al máximo. Convéncete de los beneficios de tener un seguro de viajes con Universal Assistance

Las vacaciones deben ser sinónimo de descanso, desconexión y disfrute. Así que, si estás planeando realizar un viaje, lo ideal es preparar todo con anticipación. Pero, ¿cómo evitar que un imprevisto como una enfermedad durante la travesía, no te eche a perder tus días de esparcimiento?

Contar con un seguro de viajes cuya prioridad sea ofrecer un servicio médico en cualquier lugar del mundo donde te encuentres, es lo ideal. Los gastos médicos en algunos países pueden ser muy elevados, por lo que tener esta cobertura podría marcar la diferencia. Incluso la Secretaría de Relaciones Exteriores en un comunicado anima a adquirirlo, al explicar que, en ocasiones, se dan situaciones médicas como intoxicaciones, enfermedades, accidentes e, incluso, operaciones de emergencia que el Gobierno de México no puede cubrir en el extranjero.

Según datos de la Asociación Mexicana de Instituciones de Seguros (AMIS), la contratación de seguros de viaje tuvo un incremento de 35% anual en los últimos años. Esto lo confirma Fernando García, CEO para Universal Assistance Latam, quien señala que, aunque culturalmente los mexicanos habíamos tenido una menor percepción del valor que posee un seguro de viaje, después de la reciente pandemia eso ha cambiado. La conciencia de viajar protegido creció, por lo que ha habido un fuerte giro hacia coberturas médicas de mayor valor. Esto también se observa en los viajes en familia.

¿Qué otros pretextos ponemos para no adquirir un seguro de viaje? Su costo. Fernando García indica que el precio de los servicios de salud en el mundo crece a un ritmo que duplica la inflación de cada país. Entonces, si se parte de este punto, por muy poco dinero desembolsado previo al viaje, se cubre un riesgo potencialmente grande. Viajarás con total tranquilidad, sabiendo que, ante algún imprevisto, no tendrás que desembolsar un peso de tu bolsillo, una de las garantías de la asistencia al viajero que ofrece Universal Assistance. Además, en comparación con los costos que actualmente tienen los boletos de avión o los hoteles, el de los seguros de viaje están en mínimos históricos. "El costo actual de la asistencia es el más bajo en los últimos 10 años, y Universal Assistance ofrece la cobertura adecuada en cada viaje y para cada tipo de viajero".

Hablando de las tendencias en el mundo, Fernando García comenta que, tras el cierre de todo durante la pandemia y la reactivación posterior del turismo, hoy la demanda de la industria de viajes es sostenida. Y aunque destinos como Estados Unidos están en el ojo del huracán, por el tema de las visas, los viajeros no dejan de viajar; más bien se dirigen a otros lados. Finalmente, los viajes con mascotas es otra de las tendencias que ha crecido en los últimos años, por lo que Universal Assistance ya también ofrece esta cobertura. ¿Y tú, ya cuentas con un seguro de viaje? universal-assistance.com

Texto: Mariana Mendoza / Fotos: cortesía y Adobe Stock



La Primavera de México

Sabores, cultura y hospitalidad: *tesoros que florecen*

visitmorelos.mx

TESORO
MÉXICO
HOTELES Y RESTAURANTES

MÉXICO

Contemplar la paz



Visualiza un espacio lleno de paz donde el único sonido que irrumpe es el del agua cayendo. El verdor de las plantas y el azul del vital líquido son iluminados por la cálida luz del sol atravesando los ventanales, y tu cuerpo yace en total serenidad sobre un camastro, envuelto en una suave bata y bebiendo un té relajante. Estás en un refugio de calma perfecto para escapar por unos minutos a la activa vida citadina. Estás en el spa del hotel Marquis Reforma.

En pleno corazón de Ciudad de México, sobre Paseo de la Reforma, este espacio, considerado el spa más grande de la urbe, te abrazará desde que des el primer paso hacia su interior, y te ayudará a desconectarte del mundo para reconectar contigo mismo. La única decisión que deberás tomar antes de entregarte por completo a un estado de total armonía, será elegir uno de los tratamientos de su colección única de rituales mexicanos, experiencias sensoriales que combinan tradición y bienestar total.

Signature Marquis, su ritual insignia que dura dos horas y media, ofrece un facial personalizado, un masaje mexicano de 50 minutos y un tratamiento corporal a tu elección con exfoliación y envoltura, una experiencia completa para renovar la piel y aumentar la energía.

Baño Pachamama, de 90 minutos, está inspirado en la medicina tradicional mexicana: consiste en un baño de

hierbas, un masaje de 50 minutos y una friga de tequila para desintoxicar el cuerpo y revitalizar el espíritu.

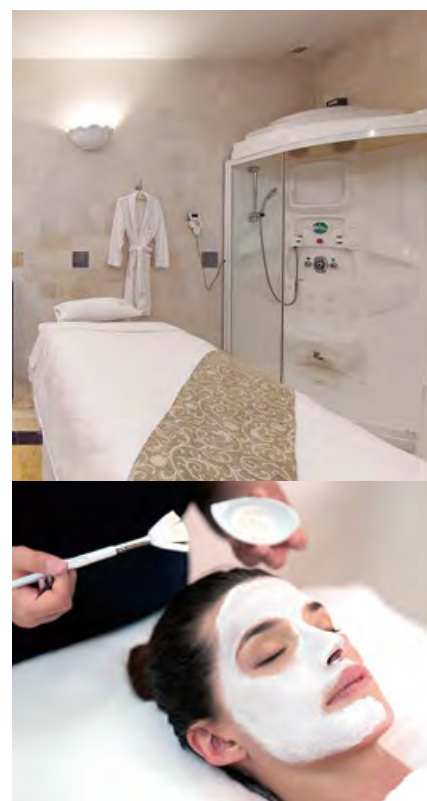
Otros de los tratamientos estrella son el Ritual de Cacao, un verdadero regalo para los sentidos, el cual contempla una exfoliación y envoltura de cacao, seguidas de un masaje profundamente hidratante, así como el Ritual Místico, una limpieza energética con humo de copal, exfoliación, envoltura y masaje, el cual es ideal para equilibrar cuerpo, mente y emociones.

Cualquiera de los tratamientos que elijas tomar en alguna de sus 10 cabinas, será precedido por un tiempo para preparar tu cuerpo, alma y espíritu en sus áreas húmedas que cuentan con sauna, vapor, jacuzzi y una alberca techada y climatizada, las cuales serán la antesala de tu bienestar.

La experiencia del Spa Marquis está abierta tanto a huéspedes como al público general. Aprovecha su maravilloso Day Pass, que incluye un masaje mexicano de 50 minutos, sauna, vapor, regaderas, jacuzzis, toallas, amenidades y una cortesía de estacionamiento por dos horas, además de acceso al gimnasio del hotel, uno de los más completos de la ciudad, con equipo de última generación, peso libre, área funcional, bicicletas de spinning y domo de luz natural. ¿Estás listo para consentirte? Day Pass: 900 MXN para huéspedes; 1,200 MXN en general. IG: spamarquis



¿Buscas un oasis de descanso? Spa Marquis, el espacio de bienestar y relajación del hotel Marquis Reforma, te espera para renovarte con sus tratamientos inspirados en nuestras raíces y que utilizan ingredientes ancestrales



Texto: Mariana Mendoza / Fotos: cortesía Marquis Reforma



BRUNCH DOMINICAL

TODOS LOS DOMINGOS 12HRS - 18HRS

MIMOSAS ILIMITADAS MOËT & CHANDON

+ 3 CÓCTELES DE CHANDON GARDEN SPRITZ

Disfruta de un brunch clásico de Marquis Reforma de 12:00hrs a 18:00 hrs por \$780 MXN por persona.

Incluye una gran variedad de platillos:

Panes artesanales / Charcutería y quesos / Ensaladas frescas e ingredientes de temporada / Sushi
Cortes de carne de calidad / Pescados y mariscos sustentables, productos de gran riqueza nutricional.

Además, disfruta de todas las bebidas de la barra, café, jugos, aguas de sabor, tés.



CHANDON
GARDEN SPRITZ



AV. PASEO DE LA REFORMA, N 465 - CDMX / HOTEL MARQUIS REFORMA / RESERVACIONES 55 3087-1038 (WHATS APP)



De turista A LOCAL

Imagina empezar el día así: el sol pintando el cielo de magenta, el sonido suave de las olas de fondo y, en tu mesa, un desayuno delicioso preparado solo para ti por un chef privado. Así fue el inicio de nuestro viaje hecho a la medida en Villa Victoria, una casona tan única como la vista que regala. Y la mejor parte fue la manera en cómo lo hicimos posible. Gracias a Airbnb, no solo reservamos esta casona con carácter ubicada en Barra de Navidad, Jalisco, también contratamos servicios y experiencias desde su *app*. En ella, se ofrecen actividades icónicas del destino como nadar con delfines, o hacer esnórquel y *paddle board* en Los Arcos. Y para esos momentos de relajación total, con un solo clic contratamos un masaje con vistas al mar.

El espíritu transformador con el que Airbnb nació, ha ido más allá del hospedaje, buscando reinventar la manera en cómo vivimos nuestras vacaciones. Hoy, ofrece experiencias auténticas en 650 metrópolis alrededor del mundo. ¿Quieres organizar una fiesta en tu Airbnb? Es posible coordinar todo desde su *app*, reserva servicios de *catering*, peluquería, maquillaje e incluso un fotógrafo para capturar ese momento especial. Todo esto con la tranquilidad de saber que cada proveedor ha sido seleccionado y verificado por la plataforma, a través de una evaluación basada en su trayectoria y reputación.

Estas vivencias auténticas, que van desde actividades culturales y recorridos gastronómicos hasta aventuras al aire libre o experiencias de bienestar, están diseñadas para que vivas el destino que visitas de una forma más inmersiva y todas son guiadas por expertos locales. Imagínate recorrer una etapa del Tour de Francia junto a un ciclista profesional, o subir al *ring* para una verdadera sesión de entrenamiento de lucha libre con un luchador profesional. Las actividades turísticas tradicionales no ofrecen una conexión real con el territorio que estás visitando, explica Brian Chesky, cofundador y director ejecutivo de Airbnb. "La forma más auténtica de explorar una urbe es con los habitantes locales que mejor la conocen".

Si buscas algo más exclusivo de la mano de un personaje icónico, está Airbnb Originals: chefs, deportistas o figuras culturalmente relevantes que buscan capturar la esencia de la urbe. Como El Arte de Hacer Tostadas, dirigida por la icónica chef Gabriela Cámara en Ciudad de México, donde puedes convivir con ella mientras imparte este taller culinario, destacando su sello personal: ingredientes frescos y locales.

Viajar es un acto de amor, tanto para quienes te acompañan como hacia ti mismo. Es la manera en que te nutres, amplías tus horizontes y creces. Esta plataforma nos propone no solo visitar el lugar, sino realmente vivirlo a través de experiencias enriquecedoras que crean recuerdos memorables. Y si tú tienes algo especial que ofrecer a los visitantes de la ciudad donde vives, puedes compartirlo inscribiéndote en airbnb.com/host/experiences. ¿Te animarías?

Vive experiencias auténticas en tus vacaciones y resérvalas con un solo clic. Airbnb relanza sus servicios y actividades dentro de su *app*, para que no solo te hospedes diferente en un destino, sino que lo vivas al máximo



Lujo en cada detalle



Disfruta de la exclusividad de sus casitas
con alberca privada

Reservaciones: ☎ 55 5339.1010



LAS BRISAS
ACAPULCO

brisas.com.mx



LAS BRISAS
Un ícono en cada destino

NIÑOS A BORDO



Todo incluido, *nada ordinario*

Imagina un kilómetro de pura magia frente al mar turquesa del Caribe: seis albercas, 17 restaurantes, una laguna artificial de aguas cristalinas y un *kids club* que parece sacado de un sueño. Existe y se llama AVA Resort Cancun



Dicen por ahí que Cancún es sinónimo de fiesta interminable, de noches que se alargan hasta el amanecer y de resorts llenos de grupos de amigos inmersos en modo *spring break*, y, en este escenario, el descanso familiar pasa a segundo plano. Pero AVA Resort Cancun llegó el año pasado a este destino de México para romper ese estereotipo.

Frente al hipnótico azul turquesa del Caribe, descubrimos un nuevo (e inmenso) hotel todo incluido donde los niños se divierten con cada actividad, brincando en los juegos acuáticos y en el alucinante AVA Kids, donde los papás respiran al fin sin agenda, descansando sin preocupaciones, comiendo delicioso y jugando con sus hijos. Ahí los recuerdos se tejen entre olas, sol y lindos momentos en familia. Desde que cruzamos el lobby —con una instalación de mantarrayas de cristal que flotan como promesa de tranquilidad—, supimos que esta estancia no sería cualquiera. Este coloso de un kilómetro de largo, con seis albercas, 17 restaurantes, una laguna artificial de agua salada y un parque acuático inflable, fue diseñado por la arquitecta Regina Jarque, quien entendió el sueño de

toda familia: “Que los niños se diviertan, que nosotros descansemos y que nadie pregunte ‘¿qué hacemos ahora?’”.

Aquí, en un concepto creado por el grupo hotelero RCD Hotels bajo la premisa del *all inclusive* de lujo, se respira un clima de descanso enmarcado por un diseño único, se goza de una oferta amplia donde cada detalle merece ser disfrutado y, sin duda, se cae rendido ante una suerte de burbuja, parecida a un crucero o a un hotel de Las Vegas, para no querer salir porque todo se encuentra a bordo y, eso, en ocasiones, es justo la sensación que necesitamos para relajarnos y desconectarnos.

Con una silueta ondulante, como las olas en el océano, en el exterior se evoca a un paseo marítimo como los malecones tradicionales, mientras que en el interior, el pasillo principal funciona como un *promenade* flanqueado por restaurantes, bares, cafeterías, heladerías, una taquería, *boutiques*, tiendas, un servicio médico, boliche y otros espacios de diversión.

DESCANSAR Y COMER COMO REYES

Nuestra suite, una de las 1,622 —todas diseñadas con vistas espectaculares



frente al mar—, cumplió la fantasía de una habitación épica. La postal de las aguas color turquesa, una amplitud innegable, las camas con ropa de cama de ensueño, el exquisito diseño interior y el balcón privado con tina (donde los niños chapoteaban por última vez), fueron los detalles que nos conquistaron.

Por otro lado, su gastronomía es un viaje en sí misma. Cada quien desayunó lo que se le antojó en Food District, su gastromercado internacional que lleva al *buffet* al siguiente nivel. Los tacos de pastor de Copal fueron el mejor almuerzo. En la cena, nos deleitamos el paladar con un refinado menú mediterráneo en Livo (sí, compartimos con los niños un platito de berenjenas ahumadas, unas sardinas a las brasas y kebabs de res) y disfrutamos del espectáculo del *teppanyaki* (ese nunca falla) en Kita, con una selección de carne, pescado y fideos cocinados a la parrilla. Además de estas opciones, su alta cocina también se encuentra en los cortes y mariscos a la parrilla en Blank Iron, la cocina mexicana moderna en Copal, la comida estilo bistró en Chez Moi, los bocados que rinden homenaje a la diversidad de Asia en Bao y los impecables platillos italianos en Veranda.

EL SECRETO: DIVERSIÓN SIN FIN

No hay que ser egoístas. Si solemos seleccionar los hoteles por su concepto, gastronomía o actividades, por qué no hacer lo mismo con el *kids club*, donde nuestros niños acaban probablemente yendo a jugar y a pasar un buen rato —por iniciativa propia—. Y puedo decir que AVA Kids supera cualquier

expectativa. Créanme: no recorrerán kilómetros para que los niños acaben metidos en una habitación pequeña, escondida con un par de mesitas, sino al contrario: es uno de los más grandes que hemos visto. Toboganes, alberca de pelotas, juegos modulares, sección de brincolines, salita de cine, área de videjuegos, pantallas interactivas para dibujar... ¡Los niños de cuatro a 10 años no querrán salir de ahí!

Y la fantasía sigue con sus actividades: piensen en la búsqueda del tesoro en Sunny's Water Park, decoración de galletas, creación de máscaras de superhéroes, un *show* de magia, noches de películas y más... Además del itinerario que los niños siguen al estar registrados, destacan los tres momentos al día en los que los papás pueden entrar para jugar con ellos y disfrutar de este espacio espectacular de dos pisos.

Otra de las joyas de la corona es la sorprendente AVA Bay, una laguna artificial de agua salada que utiliza la tecnología Crystal Lagoon para reducir el consumo de energía y químicos. En sus 11,331 metros cuadrados, se practica *paddle board* y kayak con el mar como telón de fondo; solo se debe reservar con antelación, ya que el cupo es limitado. Aquí mismo está el que fue el favorito de mis hijos: el *aquapark*, un parque acuático inflable que desafía tu equilibrio y pone a prueba tus habilidades para pasar un rato muy divertido, tanto para chicos como para grandes.

Pero eso no es todo. Este hotel crea un mundo donde los niños, además de hacer las actividades mencionadas anteriormente, pueden (con costo extra) jugar boliche, manejar en el simulador de automovilismo, emprender una batalla de *laser tag*, experimentar adrenalina en un *escape room* y divertirse en más de 50 máquinas de videojuegos. Y, papás, pongan atención aquí: en The Cocktail Bar, la mixología fue diseñada por la *bartender* Fátima León (olvidense de los mismos tragos mal preparados de siempre), y en The Spa se descubre un seductor laberinto subterráneo de cabinas, piscina de hidroterapia, sauna y baño de vapor.

No hay duda, nosotros volveríamos a elegirlo. Porque es un nuevo todo incluido de lujo en el que los niños son bienvenidos (y celebrados), los restaurantes son destinos en sí mismos y donde, al final del día, la familia se reúne en el balcón privado con tina a contar historias y estrellas con los pies cansados de felicidad. Habitaciones desde 10,000 MXN por noche. avaresortcancun.com



Texto: Elsa Navarrete / Fotos: Elsa Navarrete y cortesía de AVA Resort Cancun





LA TRADICIÓN MÁS VIVA

Del 25 de octubre al 2 de noviembre, Mérida vivirá una fiesta entre colores, sabores e historia en la celebración del Janal Pixán, una legendaria forma de honrar a los que ya no están físicamente pero que siguen en nuestra memoria

Cada otoño, la vida y la muerte guardan una cita impostergable en Yucatán durante el Janal Pixán, que en lengua maya significa "Comida de las ánimas". Esta fiesta es un puente entre los vivos y quienes partieron para celebrar su recuerdo a través de los sabores, los altares y la convivencia de las familias y comunidades yucatecas.

Los últimos días de octubre y los primeros de noviembre, el estado, y en específico Mérida, se transforma en un gran escenario que refleja la riqueza cultural de su pasado y presente. Las calles, plazas, comisarías y rincones históricos se llenan de flores, velas y aromas que recuerdan que la tradición sigue viva.

HONRAR A LAS RAÍCES

Todo empieza en la capital yucateca con el Festival de las Ánimas, un encuentro cultural organizado por el ayuntamiento que reúne a locales y visitantes. Este año, la cita será del 25 de octubre al 2 de noviembre, cuando la ciudad vivirá un mosaico de actividades para toda la familia: desfiles, altares, muestras gastronómicas, conciertos, teatro regional y el esperado Paseo de las Ánimas, la fiesta donde miles de personas caracterizadas caminan desde el Cementerio General hasta el barrio de San Juan en un trayecto lleno de simbolismo y respeto.

En paralelo, los visitantes podrán disfrutar concursos de altares, exposiciones fotográficas, recorridos nocturnos en panteones, representaciones teatrales y espectáculos de música tradicional. Además, la mesa estará también de fiesta con los platillos típicos de la temporada en distintos puntos de la ciudad, desde los mercados populares hasta restaurantes de alta cocina.

Fotos: cortesía de Turismo de Mérida

TRASCENDER FRONTERAS

La celebración no se limita al centro histórico. Las autoridades estatales y municipales invitan a descubrir cómo en las comisarías y subcomisarías también se viven intensamente estas fechas. Los vecinos organizan altares colectivos y eventos comunitarios que muestran el profundo vínculo de las familias yucatecas con sus ancestros.

En esta cita, el altar del Janal Pixán es el corazón de la tradición. En él, cada elemento tiene un significado: las velas iluminan el camino de las almas; las flores de *xpujuc* perfuman el ambiente y guían a los difuntos con su color vibrante; las fotografías evocan la memoria, y el incienso de copal purifica el espacio.

En la comida, los recuerdos cobran vida. El altar es también una ofrenda donde se colocan los platillos favoritos de los difuntos, junto con bebidas tradicionales como el atole nuevo o el balché. Este festín cargado de simbolismo demuestra que, en Yucatán, la gastronomía es también memoria.

El platillo más emblemático de esta temporada es el *pib* o mucbipollo. Se trata de una especie de tamal gigante, elaborado con masa de maíz y relleno de pollo, cerdo, tomate y especias, envuelto en hoja de plátano y cocido bajo tierra en un horno de leña llamado *pib*. Su preparación es un ritual familiar: mientras los adultos amasan, rellenan y arman el *pib*, los niños ayudan a envolver las hojas y a encender el horno, lo que convierte a esta receta en un vínculo íntimo.

Otros sabores de esta festividad incluyen el atole nuevo, que se prepara con maíz recién cosechado, así como dulces típicos

como el mazapán de pepita, las calabazas en dulce y el tan esperado xec: una ensalada fresca de naranja agria, jícama, mandarina y chile molido. Cada bocado es un recordatorio de la riqueza culinaria del estado y del valor de transmitir las recetas de generación en generación. En el Janal Pixán, la cocina yucateca no solo alimenta, sino que también narra historias, conecta a las personas con sus raíces y celebra la vida misma; de ahí que, desde 2019, Mérida haya sido reconocida por la UNESCO como Ciudad Creativa en el rubro de Gastronomía.

Además, es un ejemplo de cómo la tradición puede ser compartida con el mundo sin perder su autenticidad. Participar en esta celebración es adentrarse en el corazón de la identidad yucateca. Es entender que la comida es memoria, que los altares son puentes y que la tradición sigue viva porque se renueva año con año, transmitiéndose de generación en generación.

UN VIAJE AL ALMA DE YUCATÁN

El Janal Pixán invita a todos a detenerse y recordar. A compartir la mesa no solo con los vivos, sino también con quienes nos acompañan desde otro plano. Es una celebración que une, da sentido y reafirma que Mérida no solo es un destino cultural y gastronómico, sino un lugar donde las tradiciones se sienten y saborean. Así, entre altares cubiertos de flores, el aroma del *pib* recién horneado y el murmullo de las calles iluminadas por las velas, Mérida confirma que la vida y la muerte no están separadas, sino que conviven en un mismo espacio: el de la memoria y el corazón. visitmerida.mx





PARAÍSO CULINARIO

Además de sus seductoras playas, Puerto Vallarta es un destino obligado gracias a su propuesta de sabores que incluye productos locales, técnicas del mundo y la herencia culinaria del estado. Te invitamos a descubrirla en cinco restaurantes que están poniendo en el mapa la cocina de la región

La faceta gastronómica de Jalisco encierra sabores, texturas y aromas de carácter único en bebidas como el tequila y la raicilla, o en platos como la capirotada y las tortas ahogadas. Estos elementos de identidad también se viven en Puerto Vallarta, que los fusiona junto al mariachi, la charrería y el paisaje inconfundible de sol y mar.

El resultado es una escena culinaria marcada por su propuesta dinámica e inagotable, presente en más de dos mil restaurantes con más de 40 cocinas internacionales para elegir. En ella, una nueva generación de chefs dialoga entre la inspiración de recetas tradicionales de la región y la creatividad para elevar cada plato al siguiente nivel.

De esta vibrante propuesta, recorreremos cinco espacios que están en boca de todos. La lista incluye desde cocina del mar hasta opciones contemporáneas que se complementan con espacios acogedores, pero donde todos los detalles invitan a probar esta maravillosa ciudad orgullosamente jalisciense. visitapuertovallarta.com.mx



ARMONÍA SENSORIAL ICU COCINA DE MÉXICO

Reconocido como el Mejor Restaurante Nuevo de México en los Food and Travel Reader Awards 2019, se ha convertido en un imprescindible a la hora de comer bien. Su nombre, *icú*, significa *maíz* en lengua *wixárika*, y en su propuesta refleja la creatividad del joven chef Mauricio Leal, quien ha introducido acentos propios en las recetas tradicionales de la cocina mexicana para crear una experiencia de autor donde cada platillo narra una historia. Esta unión entre tradición y modernidad se ve reflejada en su menú de degustación con opciones de cinco, siete y nueve tiempos, así como de un formato a la carta en donde podrás probar delicias como el atún sellado con puré de zanahoria tatemada y el pulpo en recado negro con salsa de jalapeño. Además, el confortable espacio, amplio y fresco, le suma motivos para visitarlo.

TOMA NOTA Venustiano Carranza 210, Zona Romántica. IG: [restauranteicu](https://www.instagram.com/restauranteicu)

Texto: David Sánchez / Fotos: cortesía



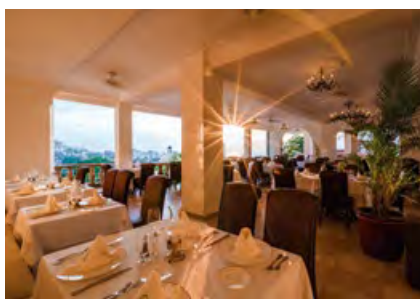
SABORES VIBRANTES TINTOQUE

Desde hace nueve años, el chef vallartense Joel Ornelas ofrece en este espacio una muy personal reinterpretación de las recetas de la Bahía de Banderas. Ubicado en una antigua casona al pie del cauce del río Cuale, se distingue por ser el único restaurante en Puerto Vallarta que procura, de manera proactiva, la pesca sostenible. Además, el chef Ornelas incorpora en su cocina las técnicas japonesas de pesca y conservación del producto conocidas como *Ikejime* y *kombujime*. El resultado: una cocina fresca, en permanente evolución, que enaltece los insumos de temporada y los sabores locales con base en productos del mar y cultivos de las zonas costeras de Puerto Vallarta.
TOMA NOTA Aquiles Serdán 445, Zona Romántica. IG: *tintoque*



INSPIRACIÓN ROMÁNTICA THE IGUANA RESTAURANT & TEQUILA BAR

Revive una de las historias más famosas de Puerto Vallarta desde Casa Kimberly, la propiedad que sirvió de escenario al romance entre Elizabeth Taylor y Richard Burton. Hoy, este espacio es un hotel *boutique* donde brilla The Iguana Restaurant & Tequila Bar, una atractiva opción para una cena con vistas panorámicas al Viejo Vallarta. El menú creado por el chef ejecutivo Jesús Suastegui destaca por su fusión de platillos mexicanos contemporáneos. Por su parte, la carta de destilados incluye algunos de los mejores tequilas y mezcales de la región. Aquí las veladas se vuelven muy animadas gracias al mariachi en vivo los lunes, miércoles y viernes, de noviembre a abril.
TOMA NOTA Zaragoza 445, Centro. IG: *theiguanarestaurant*



DE LA DESPENSA DEL PACÍFICO AZUL BOTANAS DEL MAR

Cocina inspirada en el Mediterráneo con todo el sabor del Pacífico mexicano: así podría definirse este restaurante donde el chef Hugo Chávez sirve platos que fusionan los sabores mexicanos con técnicas italianas. Sus "botanas del mar" son todo un festín al paladar. En ellas predominan los *sashimis*, *carpaccios* y tostadas de autor a base de mariscos frescos con un toque divertido, como el atún sellado sobre una cama de macarrones con queso, para ofrecer recetas originales que sorprenden gratamente. La mixología de la casa es sobresaliente, así como su menú de destilados locales, como la raicilla de la galardonada etiqueta Hacienda El Divisadero.
TOMA NOTA Av. De los Grandes Lagos 275, Fracc. Fluvial Vallarta. IG: *azul.botanasdelmar*



AUTENTICIDAD NIPONA SENDO

Este tradicional restaurante japonés dirigido por el chef Guillermo Butrón, con más de 10 años de experiencia en cocina asiática, deslumbra por su propuesta personalizada y de alta calidad en la que puede disfrutarse una experiencia *omakase* con vistas al malecón de Puerto Vallarta. En una ambientación íntima cobra protagonismo la barra donde se confeccionan al momento menús de hasta 17 tiempos con producto fresco proveniente de Japón y Ensenada. *Sushi*, mariscos, *whisky* japonés y una completísima variedad de sake se disfrutan al máximo en un entorno acogedor, informal y muy apacible, perfecto para conversar. La sugerencia extra es reservar el horario de las seis de la tarde para disfrutar los fascinantes atardeceres de este rincón del Pacífico mexicano.
TOMA NOTA Morelos 601, Centro. IG: *sendo.pv*



Entre copas y volcanes



Guanajuato presume una ruta vinícola donde el *terroir* tiene historia y los brindis llevan acento mexicano

En el corazón del Bajío, entre suelos volcánicos, historias insurgentes y cielos infinitos, crece algo más que uvas. La Ruta del Vino de Guanajuato no solo pone en alto al estado, sino que lo reescribe. Aquí, los viñedos florecen a las orillas de diversas ciudades coloniales como San Miguel de Allende y Dolores Hidalgo, donde el arte, los relatos de Independencia y la vida conviven con soltura en este mapa de emociones embotelladas.

Con más de 200 experiencias integradas, esta ruta no se limita a recorrer bodegas. Se trata de una inmersión en la enología, arquitectura, bienestar, cocina de autor, arte local y hospedajes *boutique* que conviven a tan solo unos minutos de distancia, una cualidad rara en el turismo vinícola global. Ya sea que decidas emprender un *road trip* breve o una escapada larga, en Guanajuato encontrarás experiencias

memorables, muchas de ellas con el vino como un gran protagonista.

El año pasado, etiquetas como Dos Búhos y Pájaro Azul obtuvieron el máximo reconocimiento en el Concurso Mundial de Bruselas, un certamen que por primera vez salió de Europa y eligió a Guanajuato como anfitrión. Cerca de 350 catadores internacionales descubrieron lo que los suelos del Bajío y su microclima insinúan desde hace años: este es un *terroir* que se impone.

Las uvas maduran con carácter gracias a una combinación única de altitud, minerales y oscilaciones térmicas. El resultado son vinos diversos con identidad y elegancia. Desde tintos robustos hasta blancos florales, las etiquetas guanajuatenses ya figuran en cartas de vinos de alto nivel, y no por nostalgia nacional, sino por mérito propio.

Entre agosto y octubre, las vendimias marcan la agenda. Más que festivales, son rituales: pisado de uvas, catas sensoriales, música en vivo, fogones encendidos, atardeceres entre hileras de vid. Todo respira celebración, pero también respeto por el oficio. Porque en Guanajuato el vino es herencia, paisaje y comunidad.

No necesitas ser *sommelier* ni *foodie* para disfrutar. Familias, parejas, grupos de amigos y aventureros solitarios encuentran en esta ruta una forma distinta de reconectar con la tierra, con el tiempo y con uno mismo.

Guanajuato, donde comenzó la Independencia, ahora también es el sitio donde el vino mexicano comienza a mirar al mundo de frente. Puedes llegar fácilmente desde León o Ciudad de México, a 1.5 y 4 horas por carretera, respectivamente. ¿Te animas a trazar tu propia ruta?



El verdadero lujo en la hotelería

Cafés locales tostados y alianzas con la Fórmula 1 son parte de la oferta para una generación que prioriza sostenibilidad, cultura y bienestar. América Latina emerge como escenario clave del mercado global de lujo

En los últimos años, la forma de experimentar el lujo en la hotelería ya no se mide por candelabros de cristal ni suites ostentosas. Hoy, el verdadero lujo es invisible a primera vista: se encuentra en la autenticidad de un café tostado por productores locales, en el silencio de una playa virgen compartida solo con el mar o en la posibilidad de aprender una nueva habilidad mientras se viaja. Esta transformación, señala en entrevista Louise Bang, *chief commercial officer* de Marriott International para el Caribe y Latinoamérica, responde a un viajero que busca mucho más que comodidad: busca experiencias que cambien su forma de ver el mundo.

Autenticidad como piedra angular

“El lujo está evolucionando constantemente... hoy el viajero busca autenticidad, experiencias que representen al destino y que se conecten con sus propias pasiones”, explica Louise Bang. Esa búsqueda coincide con una tendencia global: de acuerdo con una encuesta de Preferred Hotels & Resorts, 90% de los viajeros de alto poder adquisitivo busca hoteles que reflejen el encanto local y experiencias personalizadas más que grandes gestos ostentosos.

Marriott registra un crecimiento sostenido del mercado de lujo en América Latina, especialmente en México y el Caribe. A nivel global alcanzó un valor de 1.48 billones de dólares en 2024, y se espera que llegue a 2.36 billones en 2030, de acuerdo con un estudio de Grand View Research. Este impulso está liderado por la Generación Z, que representa ya el 40% de los consumidores globales y cuenta con un poder de gasto estimado en más de 140 mil millones de dólares, priorizando viajes auténticos, sostenibles y experiencias culturales sobre el lujo material.

Los nuevos pilares

El bienestar también se ha convertido en parte esencial del lujo. Según la consultora de gestión Bain & Co, el segmento de hospitalidad de alta gama creció 5% en el último año. Este crecimiento se sostiene en experiencias únicas y en la integración de marcas de moda en la hotelería.

Marriott está capitalizando esta tendencia multifacética: autenticidad territorial, gastronomía local y diseño arquitectónico. Bang menciona cómo estas experiencias transmiten pasión, cultura y bienestar, reforzadas por colaboraciones con marcas como Longines o la Fórmula 1: alianzas que fusionan lujo y estilo de vida.

La ejecutiva asegura que América Latina es uno de los mercados con mayor dinamismo. “En México ya tenemos 20 hoteles de lujo, y seguimos expandiéndonos en destinos como Riviera Maya, Isla Mujeres y Ciudad de México”. Esta estrategia responde a lo que esta cadena hotelera denomina “viajes de lujo urbanos”, donde la cultura y la gastronomía se vuelven ejes del viaje. Hoy, el lujo en hotelería ya no se trata solo de alojamiento de cinco estrellas, sino de viajes profundamente transformadores.





**ZONA[®]
MACO.**

**FEBRERO.
4 - 8 | 2026**

**LA FERIA DE ARTE MÁS IMPORTANTE DE LATINOAMÉRICA.
CIUDAD DE MÉXICO. CENTRO BANAMEX**

www.zsonamaco.com | [@zonamaco](https://twitter.com/zonamaco)

SABORES

Prueba el wagyu australiano, facilita tu vida con esta línea de comida preparada, degusta moda servida en un plato y refréscate con estos raspados asiáticos

Marmoleo y jugosidad australiana



¿Te encanta la carne y aprecias su sabor profundo? Entonces es momento de hablar del wagyu australiano de Westholme, que llega a México de la mano de GAPA Foodservice. El secreto de su calidad radica en su origen: un ganado cross wagyu, resultado del cruce entre sementales wagyu y vacas Mitchell, seleccionadas por su capacidad de adaptación al clima australiano. El logro es una carne con excelente marmoleo, estructura equilibrada y un sabor que refleja un trabajo meticuloso.

Otro punto a destacar es que Westholme se desarrolla en el norte de Australia, en 6.5 millones de hectáreas. Los animales pastan libremente durante tres años, alimentándose de pasto Mitchell (característico de la región), antes de pasar un año en engorda con granos locales cuidadosamente seleccionados.

Entre las virtudes de la proteína está que puede alcanzar un marmoleo nivel 9, superior al del black angus (que llega hasta 5). Presenta un tono rojo vibrante y grasa clara, casi blanca. Al cocinarla, desprende un aroma dulce con notas afrutadas que evocan al durazno. Aunque todos sus cortes son excepcionales, la recomendación es probar el New York y el vacío. Adquiérela en freshbox.mx



Practicidad sin sacrificar el sabor

Atún Dolores ha lanzado una línea de comidas preparadas que no necesitan refrigeración y libres de conservadores, como una cremosa pasta carbonara, una paella con mariscos, unos chiles rellenos de atún y queso o un plato de lentejas con chorizo español, platillos que pueden estar listos en solo dos minutos. Sus empaques, además de ser sustentables, permiten calentar directamente en el microondas. Dividida entre pastas, arroces y guisos, esta línea de comidas preparadas tiene toda la calidad y confianza que distinguen a la marca. Encuéntralas en tiendas y supermercados, desde 70 MXN. IG: [atundolores](https://www.instagram.com/atundolores)



Tradición renovada

Las cocineras tradicionales son el pilar fundamental de nuestra gastronomía; sin ellas, la conservación de las recetas no existiría. Pero, ¿qué hay de las nuevas generaciones? La única manera en que el patrimonio puede perdurar es cuando se transmite de generación en generación. Así nace el programa Nueva Generación de Cocineras Tradicionales, promovido por Marianne México, una red de mujeres que busca el desarrollo y empoderamiento de sus congéneres. Esta lanzó una convocatoria dirigida a cocineras entre 18 y 40 años; se analizó su historia, su proyecto y su impacto social. Las 10 seleccionadas recibieron un programa de formación de habilidades de negocio y técnicas culinarias. La ganadora, Suri Guzmán, cocinera zoque de Chiapas, irá a Francia con todos los viáticos incluidos para participar en un intercambio cultural gastronómico. IG: [mariannemexico](https://www.instagram.com/mariannemexico)



Frescor del Oriente

¿Has probado los raspados asiáticos? Nacieron en Taipéi, China, y consisten en una generosa porción de hielo triturado, tan liviano que casi no se siente en la boca, y al que se le agregan *toppings*. Probamos los de Pie Grande, una barra de raspados asiáticos de la tienda de diseño Machina, ubicada en la colonia Juárez, los cuales tienen una base de agua o de leche y pueden tener o no alcohol. Un favorito fue el de Moras del

Viajero: su base es de hielo sabor limón y lleva aire de arándanos, *koolis* de frutos rojos, polen de abeja, frutos rojos partidos y flores comestibles. Aunado a su especialidad, que se sirve en unos curiosos platones con la forma de los pies de Pie Grande, ofrecen coctelería con y sin alcohol; bebidas frescas y café con ingredientes especiales. Raspados: 250 MXN; otras bebidas desde 45 MXN. IG: [piegrandeuniversal](#)



3 PARA... ALTA COSTURA AL PLATO

Las casas de moda más exclusivas del mundo han descubierto que la experiencia del lujo no termina en el guardarropa. Hoy, estas grandes firmas están fusionando el diseño y la gastronomía en estos restaurantes

THE BLUE BOX CAFÉ En la icónica Avenida Masaryk de Ciudad de México, el Blue Box Café de Tiffany's hizo realidad el sueño de servir diamantes en el desayuno. Ubicado en el segundo piso de la tienda de esta marca de joyería diseñada con los diamantes más finos del mundo, el restaurante te sumerge en la atmósfera de su legendaria oda azul: paredes, vajilla y decoración en este tono característico. Sobre la propuesta gastronómica, encontrarás desayunos sofisticados con platillos como el emparedado de salmón ahumado con toques de eneldo, así como pan dulce o fruta; por la tarde, ordena una taza de té y sus exquisitos postres que parecen joyas. tiffany.com.mx/blue-box-cafe



GIANNI'S AT THE FORMER VERSACE MANSION Gianni Versace no solo construyó un imperio de la moda; también creó un templo de lujo y riqueza en su mansión de Ocean Drive, en Miami. Hoy, Gianni's at The Former Versace Mansion es un restaurante que transporta a la época de esplendor de la marca. La experiencia inicia con la inmersión total en el estilo Versace: mosaicos dorados, mármol y un exuberante jardín que rodea la piscina revestida de oro de 24 quilates. Su cocina de inspiración mediterránea rinde homenaje a los orígenes italianos del icónico diseñador. Entre los platillos insignia están el *carpaccio* de pulpo y los raviolos de langosta. hvmiamiibeach.com/giannis-restaurant



LE CAFÉ LOUIS VUITTON En Manhattan, Nueva York, dentro de la tienda de Louis Vuitton en la Quinta Avenida, se encuentra Le Café Louis Vuitton. Su diseño minimalista y moderno crea un ambiente exclusivo y sofisticado muy al estilo de la *maison* francesa que ahora desfila en la pasarela culinaria. El menú está lleno de guiños a la marca: desde *cappuccinos* con el monograma de la firma hasta postres esculpidos con la forma de la famosa flor. Aquí, la comida se convierte en un objeto de deseo. No puedes dejar de pedir los huevos con trufa, el caviar de Ossetra dorado y, a la hora del postre, el pastel de chocolate. Un menú tan elegante y sofisticado como un bolso de la marca. lecafelvny.com



SABORES

FESTEJAR *el equilibrio* INTERIOR

La primera edición del Soul Food Fest 2025 tendrá lugar del 20 al 23 de noviembre en Palmaia-The House of AiA, un idílico resort de la Riviera Maya. Este fin de semana estará dedicado a tu crecimiento personal para encontrar equilibrio entre cuerpo, mente y nutrición consciente

Solo quienes se atreven a indagar en su interior son capaces de alcanzar una evolución en otros niveles. Es en ese trabajo en silencio en el que se logra el equilibrio entre cuerpo, mente y espíritu. Con el propósito de tender un puente entre la introspección y la vida cotidiana, nace Soul Food Fest 2025, Plant-Based Culinary Festival and Wellness Experiences.

Creado por Food and Travel Experiences en alianza con el idílico Palmaia-The House of AiA, resort al sur de Playa del Carmen, este festival invita a sumergirse en un fin de semana donde la nutrición consciente, el bienestar integral y la conexión interior se entrelazan como un solo camino por medio de prácticas *wellness* y *mindfulness*.

Del 20 al 23 de noviembre, será tiempo de reconectar contigo mismo y convertirte en el arquitecto de tu propia vida al habitar el presente. Despierta con el sonido del mar, activa tu cuerpo en armonía con la naturaleza y adéntrate en meditaciones que invitan a explorar tu interior.

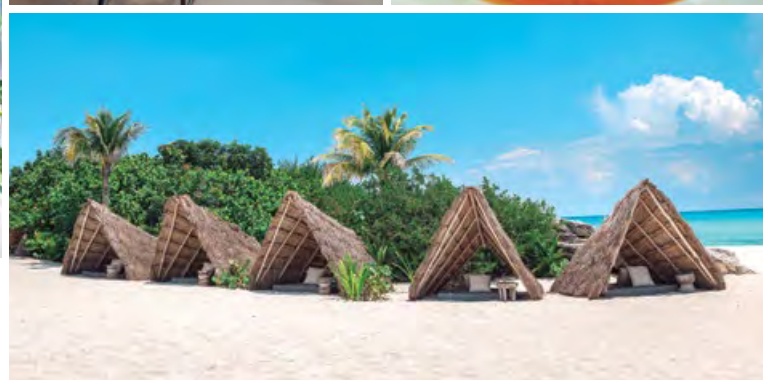
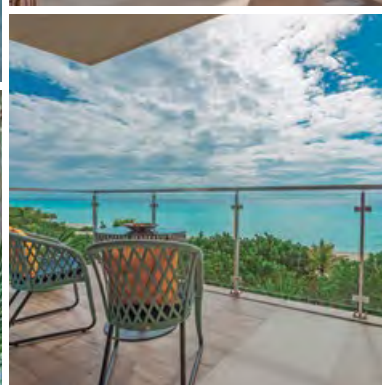
La propuesta culinaria también será un eje fundamental. Chefs invitados diseñarán menús que buscan nutrir desde dentro y asegurar plenitud en cada bocado. El chef invitado especial de este año es Maycoll Calderón, quien está al frente del restaurante Acre, con Estrella Verde Michelin.

UNA AGENDA PARA ABRIR CAMINOS

En continuidad con esa introducción, es tiempo de desplegar el itinerario concebido para ofrecer una travesía holística. Todo dará inicio el jueves 20 de noviembre, donde los invitados serán recibidos con coctelería sin alcohol elaborada con base en herbolaria y raíces locales. Después vendrá la ceremonia de apertura, un espacio pensado para invitar a la calma mediante un ritual sonoro, inspirado en las tradiciones mayas, que marcará la intención del viaje espiritual por recorrer durante el festival. La experiencia gastronómica de esa noche será un mercado de cocina callejera mexicana, en el que la ambientación traerá consigo gratas sorpresas.

El viernes 21 de noviembre será una jornada dedicada a la inmersión sensorial. La Fiesta Palmaia abrirá paso a la reconexión personal y colectiva a través de prácticas de yoga *pranayama* con sus técnicas de respiración y meditaciones guiadas. A este encuentro se sumará la ceremonia de cacao, donde la bebida sagrada servirá como diálogo para afinar los sentidos.





Ya entrada la noche se llevará a cabo la Fiesta Nativa, donde los elementos guiarán *performances* al compás de la música en los sets de los *Djs*, mientras se degustan mócteles preparados con Búho Soda, bebida mexicana orgullosa de no contener conservadores, colorantes ni sabores artificiales.

El sábado 22 de noviembre será la jornada de cierre, conducida por la gratitud. El tema central será la integración, la despedida del alma y el agradecimiento. Se invitará a vivirlo a través de espacios de meditación y prácticas de bienestar, además de terapias holísticas que requerirán reservación previa para elegir la que más conecte con tu sentir. La velada culminará con la White Dinner, una experiencia de *fine dining* en la playa, donde la gratitud surgirá con naturalidad entre platillos memorables y *drinks* que celebran la vida.

EL ESCENARIO QUE INSPIRA TRANSFORMACIÓN

En concordancia con aquellas experiencias que despiertan emociones en el corazón, toca descubrir el paradisíaco escenario del festival: Palmaia-The House of AïA, un resort que opera bajo el modelo todo incluido The Gifting Lifestyle, donde todo —desde las experiencias de bienestar hasta la gastronomía— se concibe como un obsequio; tanto así que ha sido reconocido con dos Llaves Michelin.

Estarás inmerso en más de 400 hectáreas de selva virgen y un kilómetro de playa de arena blanca. A tan solo 45 minutos del Aeropuerto Internacional de Cancún, este paraje exclusivo alberga 234 suites que conforman una obra de hospitalidad guiada por un diseño consciente; en su construcción se evitó el uso de productos animales, optando por materiales naturales y biodegradables.

Su arquitectura interior se convierte en un placer multisensorial gracias a texturas y colores que conversan con el entorno. Desde tu suite, disfrutarás de vistas apasionantes, ya sea al mar Caribe o a la armonía de la selva, en una experiencia que transmite elegancia y serenidad. Así comienza la aventura hacia tu interior este fin de semana de introspección y renovación. ¿Te unes? Informes: juan.horna@lyrsa.com.mx

SABORES

Unión entre DESIERTOS

Desert to Desert: una travesía culinaria que une a Los Cabos y Palm Springs en un cruce de culturas, ingredientes e ideas. Dos desiertos. Dos cocinas. Una misma historia de sabor

Cuando dos paisajes tan distintos como Los Cabos y Palm Springs se conectan a través de la cocina, el resultado es más que una experiencia gastronómica: es un diálogo vivo. Así nace Desert to Desert, una colaboración entre The Cape, a Thompson Hotel y Thompson Palm Springs que transforma la comida en puente.

En la costa donde el Mar de Cortés y el Pacífico se encuentran, Los Cabos ofreció la primera parada en esta travesía. Aquí, el chef veracruzano Ari Reyes, conocido por liderar los sabores de México en el restaurante The Ledge, en The Cape, recibió a Quentin García, el chef californiano con raíces oaxaqueñas experto en cocina mediterránea y de Medio Oriente, que hoy está al frente de Lola Rose Grand Mezze en Thompson Palm Springs.

En este entorno de diseño moderno, mar y cocina de autor, los chefs diseñaron un menú de seis tiempos que puso en diálogo los ingredientes de Baja con las técnicas del Mediterráneo y Medio Oriente, desafiando fronteras desde el primer bocado. La experiencia abrió con un *wakame* con flor de calabaza en caldo umami, un plato que unía el alga de las costas de Baja California con un básico de la cocina mexicana; le siguió una tártara de res con chorizo añejo y sofrito de camarón, embajadores del Norte de México, y un lenguado con crema de rábano picante y espárragos del Valle de Coachella, en California.

Luego, llegó el centro de la cena: codorniz con mole rosa y estofado de res, donde las almendras, las especias y la técnica tradicional recordaban la herencia colonial y la migración de ingredientes que viajaron durante siglos para asentarse en estas tierras. El maridaje no fue solo líquido, sino sensorial: sake japonés Nanbu Bijin Tokubetsu Junmai, espumosos californianos y Malagón Los Sesenta, un tinto del Valle de Guadalupe. "La comida es un lenguaje universal que puede unir culturas tan distintas como la de Medio Oriente y México, o territorios como Baja California Sur y Palm Springs —dice Ari—. La mejor sazón es de la abuela, pero si puedes llevarlo a un menú de cena fina, entonces estás contando una historia con alma. Y si eso incomoda al principio, que así sea. La buena hospitalidad es guiar al comensal a través de lo desconocido, con respeto y pasión".

Y como toda buena historia merece ser compartida, al día siguiente, Quentin ofreció una clase íntima donde presentó su emblemática *shakshuka*, un platillo estrella del restaurante Lola Rose preparado con tomates especiados, huevo pochado y yogurt de ajo. Toda una lección sobre autenticidad y respeto por las raíces. "Para mí, la cocina siempre ha sido una manera de cruzar fronteras. Tengo raíces en Oaxaca, pero crecí en California y me formé cocinando en Medio Oriente. Desert to Desert fue la oportunidad de poner todo eso en la mesa: técnicas, memorias e ingredientes que viajan y se encuentran en lugares inesperados", comenta Quentin frente al horizonte infinito del Pacífico.





En esta pág., de izq a der: *shakshuka* de Quentin García; *master class* en The Cape; ceviche de *kampachi* con leche de tigre, manzana y pimienta; cata de destilados de agave con Pablo Huerta; The Cape, A Thompson Hotel



El Sur invade el Norte

En medio de un desierto extremo con temperaturas abrasadoras, oasis de palmeras, montañas que se encienden al atardecer y la huella intacta de la época dorada de Hollywood, Palm Springs surge como un espejismo urbano donde la geometría del *mid-century modern* convive con murales, piscinas, galerías y restaurantes. Todo a la sombra del vestido de la icónica estatua *Forever Marilyn*, un homenaje a la actriz que fue descubierta aquí en 1949.

En este contexto, Thompson Palm Springs prolonga ese espíritu con su arquitectura de líneas limpias, terrazas abiertas al sol y un restaurante insignia: Lola Rose Grand Mezze, de Quentin García. Con un interior de acentos árabes y mediterráneos, mesas amplias y un ambiente pensado para compartir la tradición del *mezze*, este fue el escenario ideal para la segunda parte de Desert to Desert, donde los sabores de Baja California Sur cruzaron el desierto para conversar con el Valle de Coachella.

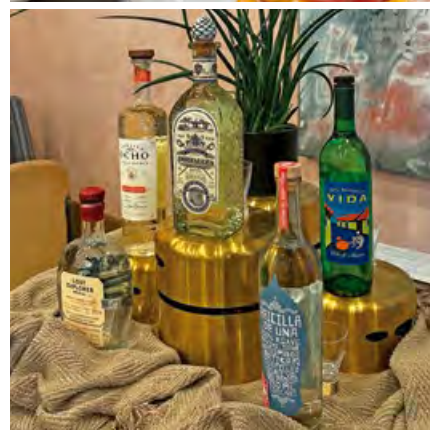
Aquí, Ari Reyes y su colega Abisai Sánchez llevaron a la mesa los productos y técnicas que definen a The Cape, ahora con un enfoque adaptado al contexto californiano, para ofrecer una cena que borró líneas entre México y Estados Unidos. El menú arrancó con un ceviche de *kampachi* del Pacífico mexicano, bañado en leche de tigre con manzana verde californiana y granos de elote; siguió un plato con tomates de

Rancho Munak, cultivados en el Valle de Coachella, con fresas Gaviota de California y alga *kelp* encurtida de las costas frías del Pacífico. Después llegó una crema de chile *x'catic*, originario de la península de Yucatán, pero reinterpretado aquí con maracuyá y polvo de tocino.

Un memorable fue la berenjena japonesa con *miso* de tamarindo y mole de almendra, un ensamble entre cocina asiática y tradición mexicana. El cierre fue contundente: un pichón dorado con nabo fermentado y moras persas, un plato que hablaba de la herencia árabe y española en la cocina de México. Finalmente, una *mousse* de mango con *sake kasu* y toronja cerró la experiencia con dulzura tropical y un eco de umami.

Además de la cena, Desert to Desert ofreció una cata guiada por Pablo Huerta, director de alimentos y bebidas de The Cape, en la que pudimos recorrer el alma líquida de México a través de tequilas, mezcales y raicillas artesanales. "Cada productor imprime su carácter; no se trata de marcas, sino de respeto por la planta y por quien la trabaja", explicó.

Etiquetas como Fortaleza, Del Maguey y The Lost Explorer acompañaron bocados sencillos como *hummus* y guacamole —todo proveniente del menú de The Cape— en un maridaje pensado para el paladar, pero también para la reflexión. Porque hablar del agave es hablar de respeto, de comunidad, de tiempo. Es hablar de México.



Levantar puentes

En un mundo donde el miedo al otro se intensifica, experiencias como esta recuerdan que cocinar también es un acto de comunión, hospitalidad y resistencia. Si en Los Cabos se ofreció una bienvenida abierta, en Palm Springs se devolvió con igual calidez. Los ingredientes no solo cruzaron desiertos; también cruzaron prejuicios, geografías y costumbres. En ambas direcciones, la cocina sirvió como idioma común.

Desert to Desert nos dejó claro que, como México y Estados Unidos, dos desiertos distintos —uno junto al mar, otro entre dunas— pueden reconocerse y compartir un mismo corazón, si alguien se atreve a ponerlo en la mesa. hyatt.com/thompson-hotels

Pág. ant., desde arriba: vista del Pacífico desde The Cape, A Thompson Hotel; tártara de res con chorizo añejo y sofrito de camarón; coctel de zanahoria con mezcal; Quentin García y Ari Reyes





Con la misión de hacer tu hogar más limpio, sano y seguro, llega la nueva campaña Kasa Koblenz. Descubre una línea completa de productos diseñados para acompañarte en cada espacio, desde la cocina hasta la lavandería

¿Sabías que, según el Instituto Mexicano para la Competitividad (IMCO), en México las mujeres destinan alrededor de 40 horas a la semana al trabajo no remunerado y los hombres dedican 15.9 horas? Dentro de ese tiempo, la limpieza del hogar ocupa un lugar esencial. Y en esas rutinas que sostienen la vida diaria y que, con los aliados adecuados, se vuelven mucho más ligeras, hay un cómplice que ha estado presente generación tras generación: Koblenz.

Con 66 años de historia, su origen se remonta a una pequeña bodega en la colonia Moctezuma, donde fabricaban reguladores de voltaje para proteger televisores. Aquel comienzo marcó el rumbo hacia 1964, cuando lanzaron sus primeras aspiradoras. Tres años más tarde llegaría un clásico que todavía se recuerda con afecto: "la Devoradora". ¿Tu abuela o tu madre no la mencionaban como esa máquina potente que hacía la diferencia en casa?

Desde entonces, la marca forma parte de las familias mexicanas. Aunque las aspiradoras se convirtieron en su insignia, con el tiempo el catálogo se amplió. Actualmente, la campaña Kasa Koblenz presenta una línea de productos que transforman cada espacio de tu hogar en un lugar limpio, sano y seguro.

KASA CON K DE KOBLENZ

Hoy, Kasa Koblenz te brinda productos aplaudidos por su prestigio y durabilidad, tales como línea blanca, electrodomésticos, hidrolavadoras, reguladores y las icónicas aspiradoras. Con un diseño moderno y adaptadas a las necesidades tecnológicas, transmiten confianza y un desempeño comprobado, el mismo que ha acompañado a miles de hogares por décadas.

Si la Devoradora ya se instaló en tu sala para domar alfombras pesadas o desempolvar los mil y un marcos de fotografías, tal vez sea momento de descubrir lo que Koblenz puede hacer en otros espacios de la casa. ¿Qué tal en la cocina? Sus estufas en tono obsidiana o metálicas, con horno con freidora de aire y termómetro integrado, hacen que las recetas se cumplan al pie de la letra y se consigan preparaciones sofisticadas. O sus licuadoras, que alcanzan la textura perfecta en cualquier escenario; desde una crema de zanahoria y camote hasta un batido energético de chocolate.

Otro de sus fuertes es el área de lavandería. Con capacidad de hasta 22 kg y sistemas de ahorro de agua, sus lavadoras ofrecen ciclos inteligentes que se adaptan a las necesidades. En pocas palabras: abrir la puerta a Koblenz es elegir calidad y facilidad. koblenz.com.mx



HAZ MAGIA EN LA KOCINA

Para que seas testigo de la eficiencia en tu cocina con la campaña Kasa Koblenz, te presentamos a tus mejores aliadas:

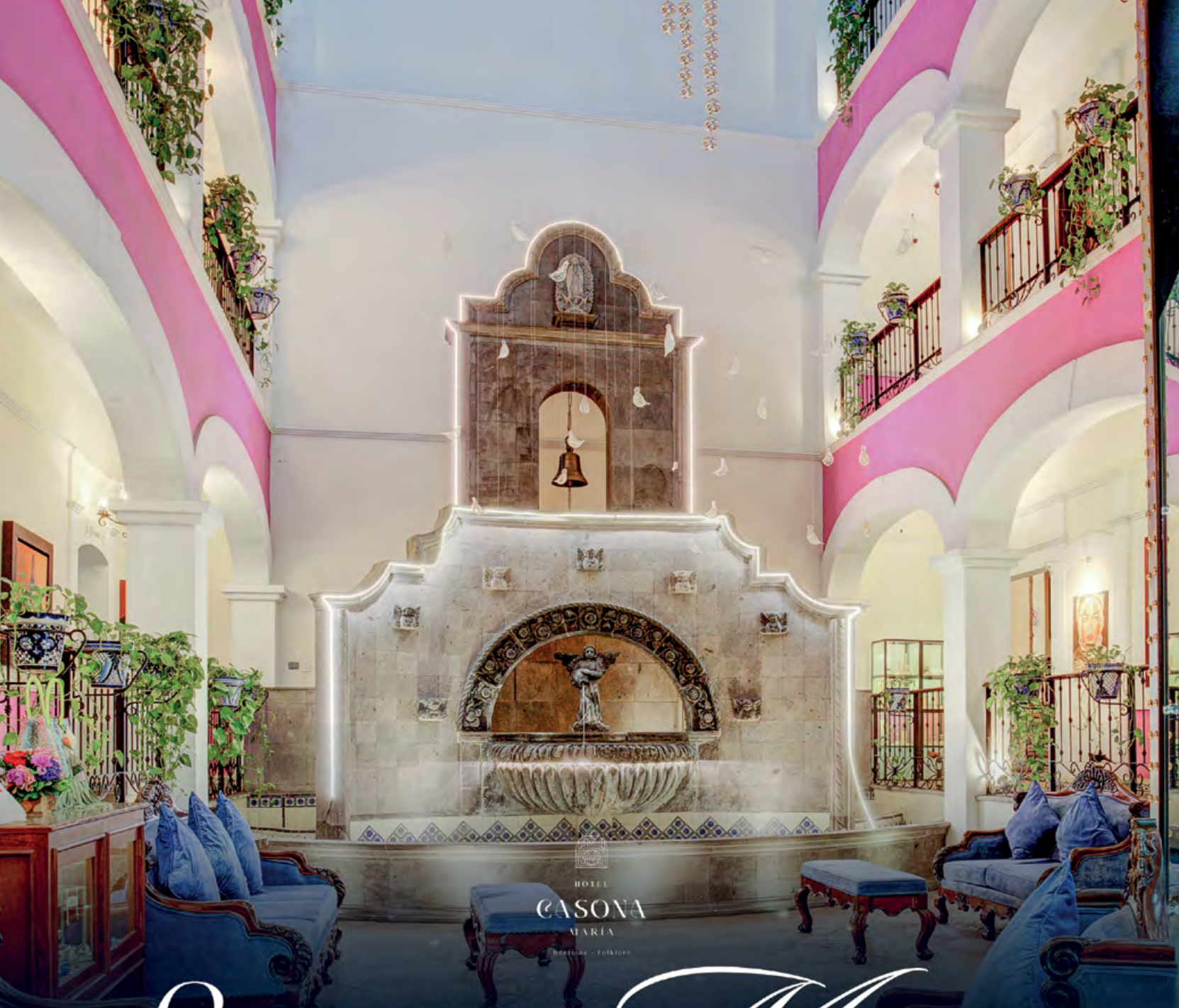
• **Estufa París** Destaca su Control Touch, desde el que puedes usar funciones como Horno de Convección para lograr preparaciones jugosas, o la Freidora de Aire. Sumado a ello, sus Quemadores SuperNova calientan más

rápido y de manera homogénea. 27,499 MXN

• **Licuadora Bob con Procesador** Máxima versatilidad al contar con licuadora, procesador de alimentos y vaso portátil que te permitirán triturar, licuar, rebanar, cortar y rallar alimentos. Además, su sistema de aspas reversibles obtiene mezclas consistentes, suaves y libres de grumos. 4,999 MXN



Texto: Cynthia Benítez / Fotos: cortesía



Casona María

El corazón de Puebla en cada experiencia

PRIMER HOTEL BOUTIQUE DEDICADO AL ESTADO DE PUEBLA, DONDE LA GASTRONOMÍA DE ORIGEN, EL ARTE Y LA HOSPITALIDAD SE CONVIERTEN EN MEMORIAS IMBORRABLES. NUESTRO CHEF REINTERPRETA LA TRADICIÓN CON UN EFECTO WOW QUE CONQUISTA PALADARES Y CORAZONES.

3 Oriente, 1414,
Analco, Puebla, Pue.

@casonamaria

222 232 1695



GLORIA *de* NOGADA

Para honrar el legado de los chiles en nogada, celebramos su historia y tradición en una exquisita feria gastronómica junto con cuatro talentosos chefs que lo preparan con maestría. ¡Larga vida a esta receta poblana!

Durante los últimos suspiros del verano, entre agosto y septiembre, la Feria Gastronómica Sabor con Historia de *Food and Travel* fue una invitación abierta a quienes deseaban celebrar al chile en nogada de una forma especial: aprendiendo a prepararlo. Por ello, cuatro destacados chefs se dieron a la tarea de compartir sus recetas mediante talleres exclusivos.

En ellos, no solo nos compartieron sus secretos, sino que nos enseñaron a valorarlos más allá del plato. Liz Galicia (Salón Mezcalli), Ángel Vázquez (Intro y Augurio), Eduardo Luna (Valiente) y Pepe Salinas (Balcón del Zócalo) le dieron voz a sus productores y enaltecieron a los ingredientes que no pueden faltar en este manjar: la nuez de Castilla, el chile poblano, la manzana panochera, la pera lechera y el durazno criollo.

CON BROCHE DE ORO

Finalmente, después de varias semanas de rendir homenaje a la raíz virreinal y a su reinención moderna, la feria de chiles en nogada culminó con un festín especial que se llevó a cabo en Balcón del Zócalo, en el área de eventos del séptimo piso.

Este espacio recibió a un selecto grupo de asistentes con una espectacular vista al Zócalo capitalino y también con un coctel elaborado a base de la etiqueta joven de mezcal



Santo Gusano, la marca con la que el compositor y cantante mexicano Carlos Rivera demuestra su amor por México. Esta refrescante creación combinó refresco de jengibre y jugo de limón con un toque picante de chile serrano y jengibre, el trago perfecto para aquella calurosa tarde de septiembre.

Así, los cuatro chefs participantes compartieron los fogones de este restaurante por un único día y sirvieron sus chiles en nogada. Cuatro estilos diferentes llegaron al centro de la mesa y, para hacer más interesante la dinámica, no los identificaron, permitiendo que los comensales eligieran su favorito sin distinción de autor, casi como en una cata a ciegas.

Eso sí, como susurran los cielos y afirma el corazón de los poblanos, los chiles en nogada siempre van capeados. Esa fue una constante en los chefs poblanos, dejando al descubierto que el de Pepe Salinas, sin capear, era el de Ciudad de México. Pero no se trata de cualquier receta: durante años, este chef la ha consolidado con toques distintivos, entre ellos el usar carne de res y de cerdo deshebrada, una nogada con queso de Ocosingo y mucho jerez.

Aún con estas pequeñas diferencias, todos tenían un elemento que aseguró su éxito y calidad: el uso de carne de cerdo de Estados Unidos (U.S. Pork). Eso lo descubrimos porque los chefs no dudaron en ofrecer *tips* en esta deliciosa experiencia. Al final de todo, "las recetas son para compartir, son una guía para enriquecer y que no se pierdan las tradiciones", tal y como afirma el chef Pepe.

Aunque no fue tarea sencilla elegir solo un chile en nogada, fue sumamente fácil seleccionar el mejor maridaje que

combinara con todos: Casa Madero V Rosado, 100% Shiraz. Por su perfil elegante que equilibra frescura, acidez y notas frutales y florales, este rosé de Parras, Coahuila, es perfecto como maridaje del platillo de la temporada, y por eso estuvo presente tanto en todos los talleres como en el magnífico cierre de esta feria gastronómica.

Como antecesor y sucesor de su majestad, el chile en nogada, los chefs sirvieron una enchilada agustina con relleno de chile en nogada y bañada con mole poblano, así como un postre de texturas de flanes con xoconostle y muéganos de Tehuacán, respectivamente.

En el último tiempo, Lala Noguera, creadora del mezcal Santo Gusano y experta en destilados de agave, nos presentó la etiqueta Reposado, hecho con 100% agave espadín en San Dionisio Ocotepec, Oaxaca. En pocos minutos, nos enseñó a realizar una cata de mezcal que comenzó percibiendo en nariz sus notas de madera y vainilla, y finalizó con su retrogusto cálido y delicado.

Finalmente, entre esos aromas del mezcal, ecos de historia y el perfume sutil de la nogada, concluyó la Feria Gastronómica Sabor con Historia, un tributo vivo a la memoria y a los ingredientes que hacen del chile en nogada un símbolo de identidad, porque más allá de la receta, este platillo es un puente entre generaciones, una celebración de la tierra, de los chefs y de México. Y aunque esta edición ya se despidió, el corazón sabe que los chiles en nogada volverán, como lo hacen siempre, cuando la tierra y el tiempo se alinean para que los disfrutemos.

Tesoro NAYARITA

Con el impulso de chefs como Marco Valdivia, la cocina de Nayarit es Patrimonio Cultural Inmaterial del estado y se presenta como un mosaico de sabores del mar, la sierra y el altiplano

En el vasto universo de la gastronomía mexicana, la cocina nayarita brilla con un fulgor propio. Esta cocina tiene el lujo de contar con defensores que la honran desde la raíz: los miembros multidisciplinarios que instituyeron la Academia Nayarita de Gastronomía en 2017, conformada por maestros, hoteleros, escritores y chefs, todos unidos bajo un mismo fin: promover sus tradiciones culinarias.

Juntos lograron la declaración de la gastronomía nayarita como Patrimonio Cultural Inmaterial del estado y, en 2021, lograron que se aprobara el dictamen para conmemorar el Día de la Gastronomía Nayarita cada 15 de octubre.

EL MAPA CULINARIO DE NAYARIT

Marco Valdivia es uno de los miembros fundadores de la Academia Nayarita de Gastronomía, así como chef del restaurante Emiliano, en Tepic. Él considera que Nayarit podría dividirse gastronómicamente en tres regiones, basadas en la altura: la costa, el altiplano y la sierra. En la primera está todo el litoral del Pacífico, desde la zona conocida como Riviera Nayarit hasta Tecuala. Aquí se comen platillos sencillos y con base en el producto, siempre con vistas a playas preciosas. Sin duda, el camarón es el ingrediente estrella, en especial el de estero, pero también destaca el pescado fresco en preparaciones como el zarandeado, uno de los platillos típicos del estado, elaborado generalmente con pargo o robalo a la leña. En la

mayoría de los casos solo lleva limón y sal, sin adobo, porque es lo más natural posible.

En la región del altiplano, encabezada por la capital y sus alrededores, la cocina tiene mucha influencia de los años 40 y de algunas cocinas europeas, producto de la migración y el mestizaje. La torta de cielo es una muestra, un platillo típico de influencia germánica conformado por una torre de galletas con almendras y mermelada de chabacano. De hecho, el mito urbano dice que "los alemanes que habitaron Tepic se llevaron el oro y dejaron este postre", relata el chef.

Por otro lado, en la sierra, la comida se caracteriza por el uso de lácteos, hongos y quelites, así como de productos de la siembra. Con pocos ingredientes, se encuentran sabores únicos, especialmente en temporada de lluvias, cuando esta zona se dedica a recolectar hongos. Así, en el libro *Sabores de Nayarit*, de la chef Alondra Maldonado, está documentada una sopa de hongos que se espesa con queso añejo.

Aunque suma ya tres décadas dedicadas a promover sus raíces culinarias, el chef Marco Valdivia está convencido de que su labor apenas comienza: "No solo se trata de estar cocinando y montando platos; hay mucho que hacer por la gastronomía nayarita. Se requiere investigar, preservar y promover. Por eso requerimos mente y manos". De esta manera, su invitación a descubrir Nayarit es también una oportunidad para honrar los sabores del estado y vivir sus tradiciones. visitnayarit.travel



Texto: Aurora Yee / Fotos: cortesía





Miele

Lujo.
Durabilidad.
Diseño Icónico.

Rumored for a Reason.

miele.com.mx

QUINTA EDICIÓN

CINCO AÑOS DE CREAR
EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS
INOLVIDABLES

MÁS ESPECTACULAR QUE NUNCA

Chefs con Estrellas Michelin y de Latin America's 50 Best Restaurants se darán cita en la quinta entrega del Festival Gastronómico 5 de 50 para ofrecer cenas estelares con la belleza de Impression Moxché by Secrets en Playa del Carmen como escenario, y durante el día, habrá catas y clases. ¿Te apuntas para embarcarte en un viaje sensorial inolvidable?

Cinco días de magia culinaria y una inmersión total en el lujo. Desde un amanecer meditando frente al mar mientras saboreas smoothies energizantes, una exclusiva cata de caviar y una mesa redonda sobre el futuro de los pescados y vegetales hasta cinco cenas espectaculares. Cada día promete ser inolvidable, y culminará con los menús de algunos de los mejores chefs del planeta maridados con vinos de alta gama y coctelería de autor del Bar Carmen, de Medellín, incluido en 50 Best Discovery. Así se vivirá la quinta edición del Festival Gastronómico 5 de 50 by Food and Travel, presentado por Volkswagen, del 5 al 10 de noviembre.

Además, los deportistas tienen una cita en el Camaleón Coyote Golf, diseñado por Nick Price, para un encuentro exclusivo.

EPICENTRO SIBARITA

Este año, el Festival Gastronómico 5 de 50 regresa a Impression Moxché by Secrets. Por segunda ocasión, este lujoso resort *all-inclusive* será el epicentro de nuestro encuentro culinario anual, ofreciendo una experiencia solo para adultos donde el lujo, el descanso y el deleite se fusionan. Una sede elegida estratégicamente por sus playas de arena blanca con vistas inigualables al amanecer, siete refrescantes piscinas ideales para relajarse y 198 suites de diseño moderno y elegante, el refugio perfecto para recargar energías y disfrutar al máximo de esta jornada sibarita.

Algunas de las habitaciones de este resort incluso tienen acceso directo a piscinas privadas o se encuentran en villas frente al mar, creando el ambiente ideal para una semana de sabores inolvidables y experiencias únicas.

BANQUETE DE ESTRELLAS

Durante cinco noches, cinco renombrados chefs se darán cita para crear veladas inolvidables. Dos Almas será el restaurante sede de la primera cena de este festival, donde el chef Jersai Miranda recibirá a Pablo Bonilla, chef del restaurante costarricense Sikwa, posición 25 en el listado Latin America's 50 Best Restaurants. Este menú se centrará en promover la riqueza cultural de la cocina tica y del trópico centroamericano.

Para la segunda cena, Maycoll Calderón, chef de Acre, el *farm to table* con Estrella Verde Michelin ubicado en San José del Cabo, cocinará mano a mano con el chef anfitrión Jorge Ildelfonso, del restaurante Bisou. A través de bocados realizarán un viaje por los ingredientes de temporada, reafirmando su compromiso con la excelencia culinaria y la sostenibilidad.

La tercera velada será un recorrido por la Costa Amalfitana, gracias al chef Leopoldo Elefante, de Un Piano nel Cielo, en Italia. Situado en la parte más alta del hotel Casa Angelina, este restaurante con Estrella Michelin ofrece impresionantes vistas del mar y de Positano. Su cocina mediterránea



Texto: Andrea Cabrera / Fotos: Charly Ramos; cortesía





se servirá en el restaurante Cielo, en complicidad con el chef Alexis Valera.

La siguiente de estas cenas de altura estará a cargo del chef José Luis Chávez, de Mission Ceviche, que comenzó con cevicherías en los mercados de Gansevoort y Canal Street en Nueva York, y hoy posee una Estrella Michelin. Algunos de sus platillos se servirán durante la penúltima noche del festival, en el restaurante Suki, junto a la chef Sara Guadarrama.

Finalmente, el chef Rodrigo Alzamora pondrá el broche de oro trayendo a la mesa un pedacito de Rafael, restaurante en Lima, Perú, que ocupa la posición 19 en el listado Latin America's 50 Best Restaurants. Su concepto de mariscos, ingredientes peruanos, italianos y japoneses, aterrizará en el restaurante Teodoro junto a Orlando Trejo, chef ejecutivo de Impression Moxché by Secrets.

SORBOS DE LUJO

Estas cenas con grandes figuras de la gastronomía irán acompañadas de excepcionales vinos y cocteles. El *head bartender* Maycoll Tobón, del reconocido Bar Carmen en Medellín —nombrado The World's 50 Best Discovery 2025—, será el encargado de la coctelería de autor.

Los vinos, por su parte, han sido seleccionados por la *sommelière* mexicana

Sandra Fernández, reconocida por tener el mayor número de certificaciones en la industria. Las etiquetas elegidas hablarán sobre la herencia y el terruño del valle de Parras, Coahuila, con los vinos de Casa Madero, así como de la riqueza del Valle de Guadalupe, Baja California, con las etiquetas de Monte Xanic y SierraVita. Cada selección estará pensada para acompañar y elevar la experiencia presentada por cinco de los mejores chefs del mundo.

MOMENTOS PARA SABOREAR

El programa de actividades del Festival Gastronómico 5 de 50 va acompañado de una serie de experiencias con sabores inolvidables, comenzando con una cata de caviar, la exclusiva Caviar Suite, en la suite presidencial de Impression Moxché by Secrets, una experiencia de lujo dirigida por el equipo de Gourmanité.

Otro imperdible será el ronqueo de atún, una demostración de corte tradicional a cargo de GAPA y Freshbox, además de la mañana de bienestar con superalimentos, donde Koblenz transformará ingredientes nutritivos en deliciosos *smoothies*.

En su quinta edición, más espectacular que nunca, el festival combina el talento de cinco de los mejores chefs del mundo con los productos más exclusivos y una inmejorable selección de vinos.



Gourmanité

Koblenz

LA CASTELLANA

LA HECHICERA

MALEY

MONTE XANIC

SALMERO

SCENS

SIERRAVITA

TEREMANA

Revolución en masa madre

A las pocas horas de haberse inaugurado, Green Rhino ya era un fenómeno. ¿La razón? Uno de los mejores panaderos, Richard Hart, iniciaba en Ciudad de México un proyecto con pilares claros: buena técnica, ingredientes locales y experimentación

El nombre del Richard Hart guarda un espacio privilegiado en el mundo gourmet: tiene un premio James Beard, una icónica panadería en Copenhague, Hart Bageri, que fundó con el famoso chef René Redzepi, del restaurante Noma, y ahora también cuenta con un proyecto en Ciudad de México que ha dado mucho para hablar y comer: Green Rhino.

Este espacio mantiene largas filas para gozar de bocados dulces y hogazas de masa madre, en un local que quiere ser tan abierto, disruptivo y ameno como sea posible. La prueba está en la disposición para ver al equipo trabajando, con hornos y cámaras de fermentación decoradas con *stickers* de cultura pop que el propio Richard ha coleccionado, y hasta en el nombre del local, inspirado en un dibujo que hizo su hijo a los seis años.

En cuanto a la propuesta, están las hogazas de masa madre, todas de un kilogramo, en variedades como centeno, siete granos o naturales, cuyo gran distintivo es la delgada capa crujiente por fuera y la textura suave al interior. Richard Hart domina a la perfección esta técnica en la que interviene la fermentación por toda la noche y la cocción lenta en hornos de piedra. Su centro de enseñanza estuvo en California hace casi 20 años, primero con Kathleen Weber, y luego como jefe panadero en Tartine, en San Francisco.

Pero no fue sino hasta 2022 que se mudó a Ciudad de México y comenzó a gestar su idea para este proyecto, en el que se entrelaza una técnica pulida para

hacer elementos como los hojaldrados, pero con la experimentación de los ingredientes mexicanos, como el chocolate, y productos de primera calidad. "Cuando llegué aquí, comencé a recorrer muchas panaderías antiguas para tratar de conseguir

inspiración, y simplemente no pude hacerlo.

Entonces pensé que comenzaría con un menú y luego íbamos a profundizar en las conexiones emocionales de los chicos (su equipo)".

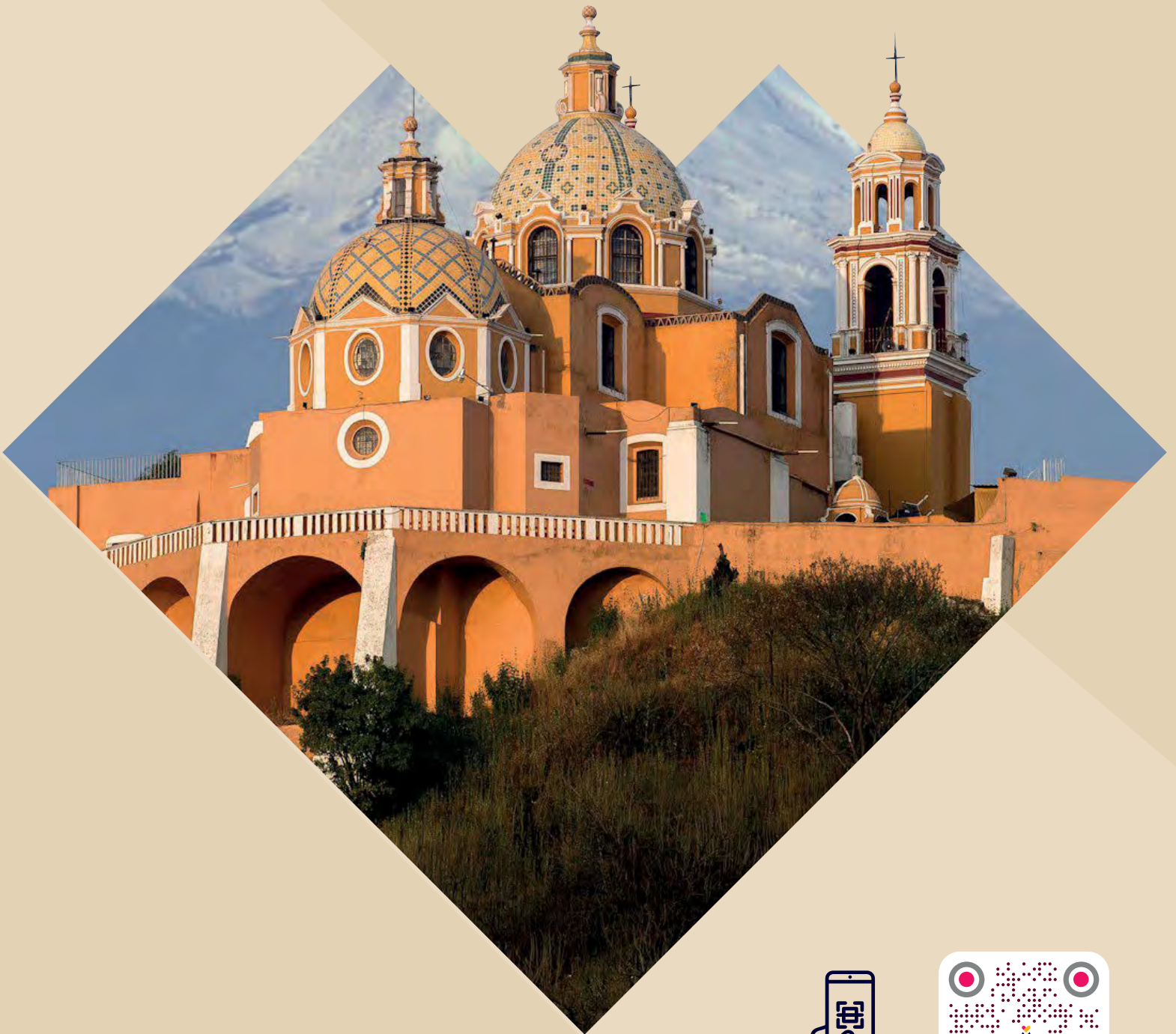
Las opciones de la vitrina suman casi 20 piezas dulces que recuerdan un momento de la vida, pero tienen un giro que sabe a la panadería de Hart. Además, este menú se renueva según la temporada y el trabajo de laboratorio que emprenda el equipo.

En cuatro meses abiertos, lo mismo han ganado notoriedad las orejitas con una capa de frambuesa, el *brioche* con crema de miel quemada, la galleta de espelta y chocolate, el *croissant* con jarabe de café de olla y hasta un pastel de chocolate. Esta fusión con lo local se logra a través de muchas pruebas de ensayo y error hasta que una gusta. "Es una exploración bastante divertida de un ingrediente en lugar de decir: 'voy a hacer este pastel y lo voy a condimentar con este sabor'".

Green Rhino también ofrece té de Rare Tea Company, café de Quentin, en el que se cuentan con granos mexicanos y de otras regiones del mundo, y vinos naturales. Desde 45 MXN. Tonalá 121, Roma Norte. IG: [greenrhino_mx](#)



PUEBLA



¡Descubre **Puebla!**



visit **PUEBLA**.mx

 Puebla.Travel   @visit_puebla  @Puebla

EL LĀTIDO DE MÉXICO

ELÍXIRES

Coctelería que cruza culturas, un *wine bar* urbano, vinos hechos por mujeres, aniversario emblemático y bodegas que trazan el futuro del vino y de los destilados mexicanos



De Amatitán, Jalisco, llega un nuevo tequila inspirado en la orquídea mexicana y en la cultura nahua, donde la orquídea *Laelia* es una flor de reverencia. **Tequila Laelia** se elabora con métodos tradicionales, usando solo agave azul madurado por completo para un sabor natural y complejo. El agave se cocina lentamente en hornos de mampostería; la fermentación es natural, seguida de una doble destilación en alambiques de cobre.

El portafolio se compone de dos etiquetas: Laelia Blanco, que pasa hasta 14 días en barricas de roble blanco americano, con notas de pimienta y un ligero dulzor para disfrutar con pescados, mariscos y carnes blancas, y Laelia Reposado, que madura entre cuatro y seis meses en barricas de roble blanco francés, con matices florales y frutales que maridan con cortes de carne o platos especiados. Blanco: 1,099 MXN; Reposado: 1,299 MXN. laeliatequila.com

INSPIRACIÓN *floral*

COREA A SORBOS

¡Cocteles con jugo de *kimchi* y té *oolong*! **Jowong** apuesta por una cocina juguetona que combina sabores coreanos y técnicas globales. Tiene una de las mejores barras en Ciudad de México, con cocteles y *mocktails* de autor a cargo de Jun Kwon. Entre los favoritos están el Banana Sling, con soju, vermut blanco, licor de banana, limón y soda, y el Kimchi Gibson, con ginebra, vermut seco, jugo de *kimchi* blanco y *kimchi* de nabo. Para *mocktails*, prueba el Yuza Honey, con miel de yuza, perilla, limón y soda. Ofrecen una selección de destilados y vinos del mundo para acompañar su cocina fusión. CH: 500 MXN. Pachuca 51, Condesa. IG: jowong.mx



VENTANA VINÍCOLA

Una campana arriba de una ventana solo puede significar una cosa: que, al tocarla, algo sucederá. ¿Y si lo que apareciera fuera una copa? Esta tradición italiana de las ventanas del vino podrás vivirla en Ciudad de México en **Somma Wine Bar**, en su nueva ubicación en Polanquito. Su filosofía es dar a conocer etiquetas accesibles y de alta gama en un ambiente relajado, dice el *sommelier* Pablo Mata. Ofrecen 140 etiquetas del mundo y una carta de alimentos con platillos para compartir y vino por copeo. Disfruta las croquetas de jamón serrano, boquerones cantábricos y palomitas de pollo con chile x'catic. CH: 800 MXN. Virgilio 8, Polanco. IG: somma.winebar



UNA DÉCADA DE TRIUNFOS

10 años, tres uvas, una sola etiqueta que ha dejado huella. Con su Selección 2023, **Monte Xanic** celebra una década de evolución con una mezcla potente de malbec (60%), merlot (30%) y cabernet sauvignon (10%), criada durante 13 meses en barricas de roble francés. Es el vino más premiado de la línea, con dos medallas Gran Oro y más de 30 medallas en concursos internacionales como Decanter World Wine Awards, en Reino Unido; el Concurso Mundial de Bruselas, en Bélgica, y Bacchus, organizado por la Unión Española de Catadores. Su carácter honra la tierra de Ojos Negros, en Baja California, con notas de frutos rojos, cacao y un final intenso. Una prueba viva de que elegir bien, deja huella. Botella: 615 MXN en montexanic.mx



EL MÁS ANTIGUO DE QUERÉTARO
La Redonda, el primer viñedo de Querétaro, cumple medio siglo de vida. Fundada por el enólogo Vittorio Giaginto, hoy elabora 35 etiquetas, cosecha 13 variedades y produce 85% del vino queretano. Han triunfado en el Concurso Mundial de Bruselas con dos Medallas de Oro y cinco de Plata, con vinos como Sierra Luna Blanco 2023 y Orlandi Cabernet Sauvignon 2022, y realiza eventos como 100 Vinos Mexicanos, donde reúne hasta 700 etiquetas. laredonda.com.mx

ORGULLO BAJACALIFORNIANO

Descubre el *terroir* de Baja California con los vinos de **Sierravita**, bodega que celebra su décima añada con gran orgullo. Este año, sus etiquetas, Sierra Inyaa 2019, Merlot 2019 y Sierra Monarca 2021, ganaron Medalla de Oro en el Concurso Mundial de Bruselas —el último nombrado Revelación de México—. Disfruta esta mezcla bordelesa con aromas a cereza, grosella y ciruela negra; cuando lo degustes, notarás su acidez media, complejidad y elegancia. Es una gran opción para acompañar cortes finos. Botella: 600 MXN. sierravita.com



LA VOZ FEMENINA DEL VINO

En el mundo del vino, donde por décadas las voces femeninas parecían susurros entre barricas, en México comenzó a gestarse una comunidad que hoy es un parteaguas. Tres mujeres —Agostina Astegiano, Joanna Vallejo y Bibiana Parra— unieron fuerzas en 2020 para transformar la forma de vivir, comunicar y liderar la industria vitivinícola. Así nació **Mujeres in Taninos**, un proyecto que inició como un chat de WhatsApp y que se ha convertido en una asociación civil con más de 200 integrantes en México y España.

La chispa la encendió Agostina, enóloga argentina: “Me di cuenta de que había muchas mujeres en el mundo del vino, pero no estaban unidas, no había comunidad”. Pronto se sumaron Joanna desde la comunicación y Bibi desde el *marketing*, para crear una filosofía que une sororidad, capacitación y voz colectiva. “No es lo mismo que yo diga qué rico está este vino, a que 180 mujeres lo respalden por sus prácticas sustentables”, dice Joanna. Hoy, Mujeres in Taninos ofrece desde talleres,

cursos y *masterclasses* hasta mentorías, financiamiento y *networking*. Todo para abrir más lugares en puestos de liderazgo a las mujeres. “53% de la fuerza laboral en el campo vitivinícola son mujeres, pero solo 19% ocupa puestos directivos. Queremos empoderar a más mujeres para llegar ahí”, dice Bibi. El siguiente paso es lanzar el primer vino hecho por mujeres de principio a fin, un proyecto que muestra que la unión femenina fortalece y transforma la industria. IG: [mujeresintaninos](https://www.instagram.com/mujeresintaninos)



NOVEDADES DETRÁS DE LAS BARRAS

Con un toque de nostalgia, asombro o misticismo, los mejores bares de México están transformando la coctelería en experiencias narrativas inolvidables. Descubre sus nuevos menús, que evocan desde la magia del circo hasta la elegancia del *apéro* francés y el bienestar, para deleitarte con auténticas historias en cada sorbo

¡QUE COMIENCE EL ESPECTÁCULO!

¿Recuerdas la primera vez que entraste a una carpa de circo? La sensación de quedar boquiabierto a cada paso por el fuego, los trajes esponjosos y la adrenalina es la inspiración del nuevo menú temático de **Fifty Mils**, alojado dentro del hotel Four Seasons Hotel Mexico City.

La propuesta, disponible hasta inicios de 2026, abre paso a una coctelería que funciona como acto de asombro: piruetas, hombres fornidos, bailarinas que vuelan por el aire y algún truco inesperado. La creación de los ocho cocteles está a cargo del equipo de Fifty Mils, bajo la dirección de la jefa de barras Montserrat Blanco, mejor conocida como *Mosh Blanco*. Ella comparte que buscaron que cada trago fuera único, sin repetir destilados ni ingredientes. También quisieron innovar respecto a su menú anterior que, dedicado a los cuentos de hadas, reinterpretó clásicos.

Las sonrisas empiezan con Flirt, de carácter juguetón. A bordo de un curioso triciclo llega el vaso de vidrio de colores que recuerda al confeti. Compuesto por ron oscuro, licor de banana, *kombucha* casera de manzana y guanábana, da notas tropicales y ligera efervescencia,

gracias al ingrediente fermentado. El plus: la gomita de frutas en forma de globo de perrito.

El trago B&B evoca la sorpresa que transmitían los domadores de leones. Por eso, al llegar a la mesa verás al mismísimo rey de la selva en tu copa. Está hecho con mezcal, *fat wash* de Campari y tocino, vermut hecho en casa con maceración de pimienta amarillo, azafrán y lima yucateca. En boca recuerda a un negroni y combina excelente con la garnitura de tocino.

Después de marometas, carcajadas y fuego, también te puedes remitir a la infancia. Bubble Gum es el único *mocktail* dentro del nuevo menú, y fue creado para los niños, porque buscan incluir a todos y mantener la dinámica ocurrente. Rememora a un helado a través de una soda de *tutti frutti*, un jarabe de chicle y una delicada espuma hecha de malvavisco.

Al probar las distintas personalidades, seguro encontrarás el que mejor te va, ya sea con los magos y sus trucos escondidos en los hielos o con los payasos con figurillas de globo con sabor a gomitas. ¡Todos resultan divertidos! Cocteles desde 350 MXN. Paseo de la Reforma 500, Juárez. IG: *fiftymils*

Texto: Arcelia Lortia, Arlett Mendoza y Cynthia Benítez / Fotos: cortesía

COCTELERÍA FRANCESA CON ALMA MEXICANA

En el corazón de la colonia Juárez, **Havre 77** —la *brasserie* francesa del chef Eduardo García— ha sido, desde hace más de una década, un emblema de la elegancia atemporal y la cocina bien ejecutada. Ahora, su barra, que está estrenando una carta desarrollada por Maura y Alex Lawrence Milia, también se convierte en protagonista gracias a una propuesta que eleva el ritual del aperitivo.

Y es que estas dos figuras, que han dejado huella en escenarios como The Connaught Bar de Londres, crearon 11 tragos inspirados en el *apéro* francés, ese momento previo a la cena donde el placer inicia con una copa bien pensada. Así, ellos conjugaron refinamiento europeo con ingredientes profundamente mexicanos. Pepino, hoja santa y cítricos del país aparecen como notas distintivas en una sinfonía de sabores.

Entre algunos de los nuevos cocteles que brillan están el Havre Martini, un clásico que se sirve con hoja santa; el Fig Negroni que lleva higo y el Pastis Highball que fusiona pepino, limón verde y pastís, un licor anisado francés. Es así como la barra se convierte en un espacio de exploración donde cada trago cuenta una historia que inicia antes del primer sorbo. Cocteles desde 250 MXN. Havre 77, Juárez. IGS: *havre77*



SABORES QUE CUENTAN HISTORIAS

En lo que va de 2025, **Handshake Speakeasy** —el bar escondido en la colonia Juárez que ha conquistado el número uno en The World's 50 Best Bars— sigue demostrando que su magia está en reinventarse sin perder su esencia. Bajo la dirección de Eric van Beek, considerado uno de los mejores mixólogos del mundo, y un equipo de más de 40 *bartenders*, la carta se ha enriquecido con nuevas creaciones que mezclan técnica, narrativa y memoria sensorial.

Entre los tragos que han ido incorporando a lo largo del año están el Peanut Butter Jelly, que evoca la infancia a través del clásico sándwich estadounidense de mantequilla de cacahuate y mermelada, aunado con

Belvedere Vodka, y el Gin & Juice, que rinde tributo a la toronja con un perfil fresco y sofisticado. En esta nueva serie, también sobresalen el Cookies & Cream, que convierte un postre en coctel con *gin*, taro, piña y chocolate blanco, y The Three Sip Martini que reinventa el clásico en tres versiones miniatura con diferentes expresiones de Condesa Gin.

Cada uno es resultado de un meticuloso proceso que abarca desde la infusión de ingredientes hasta la temperatura ideal del trago al servirse. En Handshake nada es fortuito: cada detalle se ejecuta con precisión, ofreciendo experiencias líquidas que sorprenden y permanecen en la memoria. Cocteles desde 250 MXN. Ambar 65, Juárez. IG: *handshake_bar*





CAE RAYO EN QUINTANA ROO

Así como lo lees, cayó Rayo Cocktail Bar —con todo su laboratorio de mixología y su ingenio— para intervenir la barra de Raw Bar by Bu'ul, en Chablé Maroma. Con ello, afirma Víctor Videgaray, fundador de Rayo, se convierten en el primer bar que ha sido premiado en los North America's 50 Best Bars con vistas al mar que se aprecian desde una bellísima terraza.

Para esta sinergia, trabajaron con la idea de fusionar la ideología de bienestar apegada a las raíces mayas que caracteriza a Chablé Maroma, con la propuesta de crear historias mexicanas de Rayo Cocktail Bar, que en 2024 ocupó el sitio cinco en la destacada lista internacional. El resultado fue el menú Raw Bar x Rayo, comandado por Miguel Bolaños, en el que probarás cocteles en los que la armonía se vuelve líquida. Destacan el Zamora Spritz, inspirado en Michoacán, estado famoso por sus frutos rojos. Se trata de una versión playera del spritz con tequila, cordial de vino blanco, Aperol, agua gasificada y una fresa al *oleo saccharum* (con maceración de cítricos).

El Pápalo Martini, una reinención muy singular, es ideal para quienes prefieren los sabores fuertes. Degustarás una mezcla de vodka, bacanora, Liliet blanc, una solución salina e infusión de pápalo, acompañada con garnitura de cebollitas en soya.

Con un gusto tropical, robusto y ligeramente ahumado, el clásico sotol chihuahuense es llevado a una elegante versión en Sotolito Fizz, un coctel al que añaden licor St Germain, Chartreuse Verde y piña clarificada de la península de Yucatán, mientras que el *gin* lo encontrarás en G & Tea. En este, el té blanco con guayaba se combina con agua tónica y el Gin Condesa para ofrecer un trago herbal, presentado en una taza de cerámica que recuerda la delicadeza de las infusiones.

Estos tragos se acompañan con una carta de ostras y pescados con giros asiáticos confeccionada por el renombrado chef Jorge Vallejo. Todo ello resulta en una experiencia memorable que se funde con las olas turquesas del Caribe mexicano. Cocteles desde: 450 MXN. Punta Maroma, Quintana Roo. maroma.chablehotels.com



CEMPASÚCHIL

La puerta a un mundo extraordinario

by MEXICO **FOOD**
and
TRAVEL



Gastronomía, Música, Mixología, Arte e Historia
para honrar a los que ya no están

29 Y 30 DE OCTUBRE

Restaurante Augurio, Puebla

Ángel Vázquez • **Augurio, Puebla**

Maycoll Calderón • **Cuna, NY**

Vidal Elías • **Micaela Mar y Leña, Mérida**

Mixología by Sabina Sabe, **Oaxaca**



AUGURIO

cuna
CUNA NY

FOOD
TRAVEL

Micaela

PUEBLA
THE HEARTBEAT OF MEXICO

SABINA
SABE

LOCO HIEROFANTE: locura genial y arte en la exclusiva colección de **Loco Tequila**

Una obra de arte donde convergen tres talentos artísticos creando una sinergia irrepetible entre lujo y sofisticación, reservada para un círculo selecto de conocedores.



En el universo del tequila, pocas marcas se atreven a ir más allá de lo acostumbrado. Sin embargo, **Loco Tequila** nació con una ambición diferente: romper con las reglas de la industria y trascender a través de una propuesta radical que reúne **cultura, genialidad y arte**.

Desde El Arenal, Jalisco, en el corazón del paisaje agavero, **Loco Tequila** ha consolidado su filosofía en tres pilares: **autenticidad radical, creatividad trascendente y valentía por desafiar lo establecido**.

Su creador, Alberto Navarro, lo llama una *locura genial*: esa misma esencia divina que, a lo largo de la historia, impulsó a visionarios como Gaudí, Van Gogh o Dalí a ir más allá de los límites de su época. En vida fueron incomprendidos, pero con el tiempo, sus obras se volvieron eternas. Esa epifanía es la que guía a **Loco Hierofante**, un tequila concebido no solo para deleitarse, sino para contemplarse como una auténtica obra de arte.

El proyecto toma su nombre de la figura del *Hierofante*, un guía espiritual entre lo terrenal y lo divino. Desde esa inspiración, **Loco Hierofante** convierte el acto de degustar tequila en un ritual artístico y sensorial. Cada edición es un manifiesto líquido que eleva el elixir al nivel de obra de arte y lo acompaña de una experiencia sublime.

ARTE, LUZ Y TEQUILA

El carácter disruptivo de **Loco Hierofante** reside en la unión de tres disciplinas artísticas que lo convierten en una preciada obra de arte colectiva.

El primero en dar vida al proyecto es el maestro tequilero **Alberto Navarro**, quien concibió dos expresiones que dialogan como opuestos complementarios: **Luminis**, que encarna la pureza, es un homenaje a la unión sagrada entre **la tierra y el sol**; revela lo esencial y conecta con la raíz misma del **agave**; y **Umbra**, que se adentra en la dimensión de lo **divino y el misticismo**, habita en un espacio donde el tiempo se convierte en rito y la llamada **participación de los ángeles** sustrae parte de ese espíritu para elevarlo al cielo, dejando solo su esencia más profunda.

"**Luminis** es un encuentro luminoso con la tierra y la divinidad —explica Navarro—. En cambio, **Umbra** habita en las sombras, en ese misticismo que, sin renunciar a la naturaleza del tequila, se abre hacia lo trascendental y lo eterno".

Fotos: cortesía



Alberto Navarro, Director General y Maestro Tequilero de Loco Tequila, sirve la esencia de Umbra con la reverencia de un ritual, utilizando el dosificador de Hierofante.



▲ El orfebre contemporáneo mexicano Iker Ortiz ha coronado esta obra de arte líquida con una base y un tapón, piezas que reflejan la maestría de su oficio.



▲ El maestro neerlandés-mexicano Jan Hendrix ha capturado la esencia del tequila en sus esculturas, los Diafanes y los Crisoles, donde la luz y la sombra danzan para resguardar el preciado elixir.



◀ En la dualidad de Crisol Luminis y Crisol Umbra, el tequila trasciende su origen terrenal para elevarse a una conexión con lo divino.

A esta obra líquida se suma el trabajo del artista visual **Jan Hendrix**, quien diseñó los Crisoles y Diafanes, esculturas de luz y sombra donde se resguarda el elixir. Inspiradas en la naturaleza y en la interacción entre luz y sombra, estas piezas transforman a **Loco Hierofante** en una experiencia artística. Cada estructura proyecta patrones cambiantes de luz, convirtiéndose en esculturas líquidas vivas que dialogan y elevan la degustación a un viaje sensorial, introspectivo y sofisticado.

El ciclo se completa con el orfebre contemporáneo **Iker Ortiz**, responsable del diseño del tapón y la base de acero y Corian en la que se presenta **Loco Hierofante**. Lejos de ser funcionales, estas piezas simbolizan el equilibrio entre lo sólido y lo sutil, entre lo terrenal y lo celestial.

El resultado es una obra en la que arte, diseño y tequila convergen en un mismo ritual. Cada edición está limitada a solo 25 piezas numeradas y certificadas, lo que la convierte en una obra irrepetible destinada para quienes buscan exclusividad y belleza.

"No se trata de un tequila que se encuentre en cualquier tienda o bar. Es una obra de arte viva, una experiencia destinada a pocos", resume Navarro.

EÓN, GUARDIANES DE LO ETERNO

Adquirir **Loco Hierofante** significa también entrar a un círculo selecto llamado **Eón Hierofante**, reservado solo para quienes buscan una experiencia que va mucho más allá del lujo

tradicional. Este universo se basa en la perfección, el estímulo de los cinco sentidos y distintos privilegios a los que se accede tras un ritual de iniciación. Los eruditos del arte reciben beneficios que van desde un *conciERGE* personalizado, hasta invitaciones a cenas privadas en Casa Loco, en Ciudad de México, donde artistas y chefs diseñan experiencias a la medida.

También obtienen acceso al *hospitality* de **Loco Tequila** en la Hacienda La Providencia, en El Arenal, Jalisco, un espacio en pleno paisaje agavero que hoy es Patrimonio de la Humanidad. Además, tienen prioridad para degustar nuevas ediciones y ser testigos de algunos proyectos en desarrollo.

"No somos una marca que busca volumen. Somos una obra colectiva en la que cada elemento —el tequila, la escultura, la experiencia— forma parte de un todo", afirma el maestro tequilero Alberto Navarro.

UNA OBRA PARA CONTEMPLAR

Más allá de ser solo un destilado de lujo, **Loco Hierofante** es una propuesta que fusiona la cultura del agave con la visión contemporánea de grandes artistas.

Cada pieza es, al mismo tiempo, elixir, escultura, ritual y misticismo. De esta manera, **Loco Tequila** encarna esa *locura genial* que ha hecho trascender a los grandes artistas de la humanidad, y que hoy, desde su terruño, encuentra en el tequila un nuevo vehículo para el arte.

Descubre esta dualidad en locohierofante.mx

ELÍXIRES

UN LEGADO CON *mil medallas*

Bodegas Cetto ha llevado el vino mexicano a 17 países, conquistando paladares y consolidando un legado donde tradición, respeto por la tierra e innovación se encuentran en cada etiqueta. Esto ha sido reconocido en distintos concursos internacionales, sumando más de mil medallas que aplauden su calidad



En el corazón del Valle de Guadalupe, donde la tierra árida se transforma en viñedos, se escribe una historia que trasciende nuestras fronteras. Bodegas Cetto ha alcanzado un hito sin precedentes: superar las mil medallas internacionales, una cifra que no solo celebra la excelencia de sus vinos, sino también el espíritu de cuatro generaciones que han hecho del vino mexicano un orgullo mundial.

El camino hacia este reconocimiento comenzó en 1992, cuando un Petite Sirah sorprendió al jurado del International Wine Challenge en Londres y obtuvo la primera medalla de oro. Desde entonces, cada añada ha sido un viaje de constancia y aprendizaje, llevado a los escenarios más exigentes del mundo: desde Bruselas hasta Quebec, de Verona a Beijing. En cada concurso, las etiquetas de Cetto han conquistado paladares con una personalidad forjada en la singularidad del Valle de Guadalupe, en Baja California.

Este 2025, la vinícola fue distinguida por octava ocasión como la Bodega Mexicana del Año en New York International Competition, confirmando su liderazgo y su capacidad de medirse con las grandes casas vinícolas del planeta. El logro no es casual: detrás hay viñedos únicos, técnicas enológicas que abrazan la innovación y un respeto profundo por la tradición y por la tierra.

Entre los vinos más premiados se encuentran el Nebbiolo Reserva Privada, con 156 preseas; el Petite Sirah, que supera las 147; así como el Cabernet Sauvignon, el Chenin Blanc y el Chardonnay, todos embajadores de la riqueza vinícola de Baja California. Cada etiqueta es un relato distinto: el frescor del Chenin Blanc que ganó doble oro en China, la elegancia del Chardonnay reconocido en Italia, o la potencia del Nebbiolo galardonado en París.

Hoy, los vinos de Bodegas Cetto viajan a 17 países y se sirven en más de 24 ciudades alrededor del mundo. No obstante, más allá de cifras y estadísticas, lo que distingue a la bodega es la forma en que ha logrado ser parte de la memoria colectiva. Para muchos consumidores, descorchar una botella de Cetto es compartir una parte de México: su tierra, su historia y su identidad.

Porque cuando el vino habla con honestidad, el mundo escucha. Y en cada copa de Bodegas Cetto se revela un legado que sigue conquistando escenarios y celebrando la diversidad de un país que encontró en el vino una de sus expresiones más universales. lacetto.mx



CANTO AL *paladar*

Un viñedo de ensueño, vinos premiados, un alojamiento que dialoga con la naturaleza y un servicio de banquetes comandado por el reconocido chef Eduardo Palazuelos, es una probadita de la experiencia en Vinícola Parvada, en Parras, Coahuila



Entrar a Vinícola Parvada es como adentrarse en un lienzo pintado para provocar una sensación de placidez y serenidad: viñedos perfectos, un camino que desciende hasta un lago y, al fondo, un telón de frondosos árboles de nogal culmina este cuadro diseñado por el despacho de Artigas Arquitectos en el Pueblo Mágico de Parras, Coahuila.

Sin embargo, Vinícola Parvada no es solo un espacio hermoso; también ofrece grandes etiquetas para los amantes del vino. Para prueba, la distinción que en 2022 recibieron por el Concours Mondial de Bruxelles por su Reserva 2018 con Gran Medalla de Oro y como Vino Revelación de México.

Corpulentos y elegantes

Al frente de la enología está la española Lucía García Alonso, que tras su experiencia en bodegas de Chile, España y Alemania se incorporó al proyecto en 2018, un año después de que Jesús Villarreal, Alberto Villarreal, Federico Villareal, Francisco Hamdan y Rafael Hernández fundaran la vinícola.

“Aquí el vino no es una amenidad ni es un capricho. De cinco hectáreas de viñedos destinadas inicialmente al proyecto, llevamos plantadas más de 30. Tenemos equipos de última tecnología para vinificar... eso dice mucho del trabajo que hemos desarrollado. Para mí es un sueño trabajar como estamos haciéndolo y tener libertad creativa”, asegura Lucía.

Durante la presentación de sus siete etiquetas, constatamos la calidad de sus vinos. De entre ellas, Parvada Reserva con 40% cabernet sauvignon, 40% syrah y 20% tempranillo y un año de barrica de roble francés, fue acreedora a 94 puntos de la *Guía Peñín* en 2024 y 2025, convirtiéndose en el vino mexicano con mejor puntaje de entre 400 calificados.

Eventos memorables

Vinícola Parvada tiene mucho que ofrecer. Cuentan con salones de eventos donde puedes contratar el servicio de banquetes de los chefs Eduardo Palazuelos y Alan Wapinski. “Me conmueve traer los sabores de Mar del Zur, Zibu y Zatziki a estas latitudes. Junto con mi madre, Susana Palazuelos, llevamos medio siglo de utilizar el poder de la comida para cumplir los sueños de la gente”, explica Eduardo. De ahí que venir a esta bodega sea una experiencia que va desde un sorbo conmovedor hasta un evento que puede perdurar por siempre en el recuerdo de todos los que lo vivieron. vinosparvada.com



PARAÍSO ENOLÓGICO

Caracterizado por su diversidad de climas y suelos, el estado de California, en Estados Unidos, cuenta en cada botella la historia de un paisaje único, variado y sustentable

California no es solo el cuarto productor de vino a nivel global, concentrando casi 80% de la producción de Estados Unidos; es un epicentro de innovación y calidad, un destino enológico imperdible para los amantes del vino. El alma de California Wines reside en sus viñedos, donde más de 100 variedades de uva se cultivan con pasión y maestría.

Entre toda esta riqueza, algunas cepas marcan tendencia en la región. La cabernet sauvignon, reina indiscutible de Napa Valley, se caracteriza por su intensidad y elegancia. La chardonnay, versátil y llena de matices, se adapta a una infinidad de estilos, desde los más frescos y minerales hasta los más cremosos. En los climas frescos, la pinot noir despliega su delicadeza, otorgando vinos de cuerpo ligero, pero con complejidad aromática. Y luego está la zinfandel, la uva que muchos consideran la más auténtica californiana, explosiva y con mucho carácter. Cada copa de estos vinos es una invitación a descubrir la esencia de California.

Si bien existen más de 150 Áreas Vitícolas Americanas (AVA), parecidas a las denominaciones de origen, algunas son tan icónicas que capturan la esencia vitivinícola que ofrece el estado. Napa Valley, con su elegancia innata, es un sinónimo de prestigio a nivel mundial. Sonoma County, auténtica y diversa, es un lugar donde la tradición se mezcla con la experimentación. Por su parte, Paso Robles representa la creatividad y un espíritu relajado.

Otro distintivo de California Wines es su compromiso con la sustentabilidad, una filosofía arraigada por décadas. Hoy en día, más de 80% de los vinos del estado provienen de viñedos y bodegas certificadas bajo programas como Certified California Sustainable Winegrowing (CCSW). En la práctica esto significa un uso eficiente del agua a través de tecnologías de riego inteligente y reutilización, una gestión energética que reduce emisiones con el uso de paneles solares y un profundo respeto por la tierra. Bodegas que a la par implementan prácticas que fomentan la salud de los viñedos y la preservación de la flora y fauna local. Además, asumen una responsabilidad social con las comunidades y los trabajadores que dan vida a la industria.

Este enfoque convierte a California en un modelo para producir vino de calidad sin comprometer el futuro del planeta. Esto lo han logrado con el California Wine Institute, una asociación que representa a más de 1,000 bodegas y negocios del sector, con la misión de proteger y promover la industria californiana a nivel mundial, destacando su calidad, diversidad y prácticas sustentables.

Con ello, disfrutar de los vinos de California es un viaje que inicia en el viñedo y termina en la copa, celebrando el compromiso con el mañana. discovercaliforniawines.com



Texto: Andrea Cabrera / Fotos: cortesía

COLUMNA DE



Sandra Fernández



Los vinos sin alcohol no son una tendencia: llegaron para quedarse. Descubre sus características y cómo se elaboran

VINOS SIN ALCOHOL

Sandra Fernández, *sommelière* y maestra tequilera con más de 20 años de experiencia, recomienda probar estas etiquetas de Chile y España:



Serena Mode 0.0
250 MXN*

De uva sauvignon blanc, del grupo Miguel Torres, es muy expresivo, con aromas tropicales y con un gusto seco.

Vilarnau Rosado 0.0**

Está elaborado con uva garnacha de la zona española del Cava. Tiene buena burbuja, es muy afrutado y posee un buen equilibrio entre dulzor y acidez.

Win 0 Sparkling Rosé 399 MXN***

Es un espumoso de tempranillo con verdejo, elaborado en Valladolid, España. Tiene aromas a fruta roja y matices florales, con agradable frescura.

*De venta en rappi.com.mx. **Esta etiqueta está por llegar a México. ***Encuétralo en elpalaciodehierro.com

Cada vez que levantamos una copa y decimos “salud”, celebramos el verdadero significado de esa palabra. La deseamos a los que nos acompañan. Para muchos, el término no solo se queda en un protocolo social; hoy, elegir salud es escoger bebidas que dan bienestar o, simplemente, copas sin alcohol que no alteren el estilo de vida. Beber vino cero o vino sin alcohol no significa renunciar al sabor, la tradición o al placer de compartir. El vino cero es una tendencia que llegó para quedarse.

Aunque pueda prestarse a confusión, este tipo de bebidas no son jugo de uva. Son auténticos, elaborados con los mismos procesos. La diferencia está en un paso adicional: la desalcoholización. Mediante técnicas como la destilación al vacío, ósmosis inversa o evaporación rotativa, se retira el alcohol sin destruir sus aromas y matices. El resultado es menos de 0.5% de alcohol (o incluso 0.0%), con cuerpo, sabor y elegancia. Si no te dijieran que no tienen alcohol, ni lo notarías.

Estos tienen un perfil distinto. Pueden resultar más ligeros, menos cálidos en boca y, en algunos casos, con un toque más dulce. Pero los productores están afinando cada vez más sus métodos, y hay propuestas realmente logradas, especialmente en blancos aromáticos y espumosos.

Las razones para optar por estos son tan variadas como personales. Además, muchos consumidores descubren que pueden disfrutar del ritual del vino —una cena especial, una conversación larga, un brindis inesperado, una hermosa copa de cristal— sin los efectos del alcohol. Lo cierto es que los productores han sabido escuchar esta necesidad, y hoy encontramos etiquetas de alta calidad que no tienen nada que envidiarle a uno tradicional.

Hoy, estos caldos son parte del movimiento de conciencia de la salud y deben ser parte de la oferta disponible, tanto de tiendas como de hoteles, restaurantes y supermercados. El secreto está en probar, descubrir y encontrar el estilo que se adapte a tu paladar. Tal como con el vino convencional, hay un mundo por explorar.



ELÍXIRES



MÁS QUE H₂O

Las aguas *premium* son expresiones de terruño, mineralidad y origen, y pueden llegar a ser tan complejas como un vino de alta gama. Descubre y bebe sus beneficios



En un mundo donde el agua se reduce comúnmente a su fórmula química (H₂O), surge una tendencia que la eleva a la categoría de experiencia gourmet: las aguas finas, también llamadas *aguas premium* o *aguas de origen*. Estas no son simples líquidos, sino que tienen origen, generan una experiencia sensorial y brindan salud al hidratarnos de mejor forma.

“Como Water Sommelière, persigo dos sueños conectados: involucrarme en el acceso al agua potable como derecho fundamental en México y, al mismo tiempo, darle un valor al agua de origen como el producto gourmet más sublime y olvidado”, declara Joanna Vallejo, una de las dos Water Sommelieres por Fine Water Academy en México, quien busca redefinir cómo consumimos el vital elemento. “Mi misión es revelar su esencia única para posicionarla donde merece estar: como el elemento más lujoso en la experiencia epicúrea. Esto no es moda, es un redescubrimiento necesario”.

Para empezar, hay que diferenciar el agua fina del agua purificada. Esta última es tratada químicamente para eliminar impurezas, y justo este proceso remueve minerales, dejando un producto sin sabor ni carácter que no nos hidrata como debería. Sin embargo, este tipo de agua tiene una mayor accesibilidad y asegura que las poblaciones consuman agua limpia, sin contaminantes. Mientras que el agua fina se distingue por tener un origen único. Este puede ser de manantiales, artesiana —brota naturalmente a la superficie, por lo que no necesita ser bombeada—, glaciares, lluvia —una de las más reconocidas es la de Tazmania—, o incluso icebergs; de botánicos —extrayendo el agua de frutas y plantas— y de mar profundo —la cervecería Agua Mala en Ensenada procesa una.

Y este terruño (origen) es el que se expresa a través de minerales como bicarbonatos, magnesio, potasio, calcio y sodio que aportan sabor y beneficios a la salud. Además, el agua fina genera una experiencia sensorial: textura, temperatura y burbujas (en el caso de las gasificadas). Son una alternativa perfecta para quienes no beben alcohol y están en busca de un buen acompañante para ese menú de degustación de ensueño.



LA CIENCIA DEL SABOR: LA MINERALIDAD

El ADN del agua fina son los TDS (Sólidos Disueltos Totales): esos minerales invisibles que determinan su personalidad, textura e incluso sus beneficios para la salud. Cuanto más tiempo permanece el agua en contacto con el suelo, mayor es su mineralización. De ahí que las aguas de lluvia sean muy bajas en minerales (< 50 TDS) mientras que las de manantiales profundos suelen ser altas en minerales (< 1500 TDS).

Entonces, podemos decir que hay agua purificada, agua mineral y agua mineralizada (cuando el hombre le agrega los minerales). Y dentro de estas dos últimas categorías tenemos: agua tranquila y gasificada. Así que sí, estamos en lo incorrecto cuando en el restaurante ordenamos una agua mineral refiriéndonos a una agua con gas.

¿Y cómo sabemos cuántos minerales contienen nuestra agua? Marcas como Fuensanta y San Pellegrino traen especificada la cantidad en su contraetiqueta. Si bien no se puede beber diariamente estas aguas finas, hay que disfrutarlas de vez en cuando para apreciar sus beneficios. Una vez en mesa, Joanna Vallejo sugiere no añadir hielos ni garnituras que cambien su sabor.

¿MARIDAJE CON AGUA?

Sí, y no hay reglas estrictas, pero sí armonías notables. Para iniciar, el *tip* básico de Joanna es: “agua ligera va con sabores sutiles, y el agua compleja armoniza mejor los sabores intensos”. Como una guía más explícita, ella recomienda, por un lado, agua con una mineralidad media en alta coctelería y con ostras frescas, ya que realzan el dulzor del molusco, y, por el otro, agua con alta mineralidad y gasificada con platillos picantes, porque limpian el paladar para el siguiente bocado.

Es importante mencionar que hay que evitar el agua gasificada con vino tinto, excepto para contrarrestar taninos ásperos. Y como las aguas con gas son ácidas, equilibran la dulzura de los postres. Como dice Joanna: “Sacia tu sed ahora con conocimiento”, porque el agua fina provee beneficios y también cuenta historias. IG: *sommelieralacarta*

Carisma que trasciende la pantalla

¿FUE DIFÍCIL HACER LA TRANSICIÓN A LA TELEVISIÓN?

Hay esta concepción un poquito errónea de que los *influencers* no servimos para nada más que para hacer videitos, pero mucha gente no sabe del trabajo que hay detrás de hacer contenido para redes. Los creadores de contenido también sabemos contar historias fuera de redes digitales, como en la televisión, donde más gente acaba de conocerme. En *MasterChef*, al principio sentíamos un poquito “juzgones” a los participantes más grandes; se referían a nosotros como “¡ah, los *influencers*...!”, pero, a medida que fue pasando el tiempo, se dieron cuenta de todo el trabajo que hacíamos, y al final todos nos lo reconocieron.

¿DE DÓNDE OBTENÍAS INSPIRACIÓN?

Por *storytelling*, en *MasterChef* acuden mucho a la nostalgia: “Es que mi abuelita me decía esto, es que mi mamá cocinaba así...” Claro que hubo episodios donde el reto estaba inspirado en tu abuelita, pero en la mayoría, la consigna era “¡Arréglatelas con lo que puedas!” Imaginate llegar con esos ingredientes a decir que me recuerdan a mi papá cuando me llevó a Chapala a comer charales... ¡Claro que no! La verdad, mi estrategia consistía en inventar un nombre divertido para mi platillo, y tratar de hacer comedia con esto. Algo que mucha gente no sabe de *MasterChef* es que tienes un librito de recetas como apoyo, pero que al final no te funciona para nada porque, en realidad, todo el tiempo es improvisar.

¿PERO HUBO ALGUNA EXCEPCIÓN?

Mi menú final sí estaba planeadísimo, porque el reto consistía en crear un menú de degustación de tres tiempos que pudiera contar una historia conectada contigo. Dos noches antes de la final, me puse a responder la pregunta “¿Quiénes forman a Dani Valle?”, y me di cuenta de que me han formado los lugares en los que he estado, donde he viajado, donde he vivido; las experiencias que he vivido, y las personas que han estado en mi vida me han construido.

¿CUÁL FUE TU PUNTO MÁS FUERTE?

Sin temor a verme payaso, sí fui el mejor emplatando, algo que la gente reconoció. Al principio de la temporada, un productor nos dijo algo que no se me olvida: la gente en casa no puede probar tus platillos, por más que te hayan quedado buenísimos. Los televidentes nos juzgan por lo que ven, por eso me enfoqué muchísimo en ello en la final. Durante el emplatado, hacía pruebas de cámara con mi celular y buscaba crear una paleta de color; revisaba el contraste de la comida con el plato, y por eso, para el postre de la final, decidí comprar un plato yo mismo para que cumpliera el objetivo.

¿QUÉ APRENDIZAJE TE LLEVAS DEL CONCURSO?

Si no hubiera ganado la final, igual me hubiera sentido feliz con todo el aprendizaje, con haber ganado confianza en mí mismo, con creérmela; con saber que se hizo lo suficiente. A veces, la mente te puede jugar chueco y decirte que no puedes, pero, muchas veces, las limitantes las imponemos nosotros mismos. La verdad es que, cuando dicen que *MasterChef* cambia vidas, suena a súper cliché, pero sí, sí te puede llegar a transformar mucho.



De la pantalla de un *smartphone* a la pantallas de televisión de todo México, el creador de contenido Dani Valle conquistó la final de *MasterChef Celebrity Generaciones* con un menú que apeló a su historia. Sin embargo, en entrevista para *Food and Travel México*, él asegura que echó mano de más habilidades para sortear los retos del *reality show*.



A LA MESA

Cocinas que cruzan fronteras, mezclan técnicas y reinventan tradiciones. Estos sitios celebran la diversidad de sabores con propuestas que miran al mundo sin olvidar sus raíces

DE MÉXICO A ITALIA



UN VIAJE ALL'ITALIANA

Entre el bullicio de la colonia Roma, una de las zonas más vibrantes de Ciudad de México, el nuevo restaurante de Grupo Becco promete fascinar con una propuesta italiana dinamizada por el sabor del mar: **ESCA**. Su nombre, que significa *carpada* en italiano, es una invitación a morder el anzuelo de una gran experiencia gastronómica, donde los crudos son la estrella y cada detalle —desde la idílica terraza hasta las fotos de costas mexicanas en esta antigua casona— está meticulosamente curado. Lejos de los aguachiles tatemados o ceviches, aquí los platillos de pescado crudo se reinterpretan con técnicas mediterráneas, pero con ingredientes 100% mexicanos, muchos

de las costas del país; tal es el caso del tartar de totoaba (de cultivo), con hinojo y una delicada huevo de mujol. El menú, que se revitaliza cada mes, consta de 30 platillos donde destacan entradas como las bolitas de cremoso de parmesano con trufa, pastas como los *agnolotti* de *mascarpone* y callo de hacha con salsa de trufa, cortes como el filete de res con alcachofa, y pescado fresco según temporada. Sus vinos de siete bodegas italianas importados solo para el proyecto, son una extensión de la pasión del grupo por el país de la bota (en Polanco operan la cava más grande de vinos italianos en Latinoamérica, con 14,000 botellas). CH: 1,200 MXN. Córdoba 140, Roma. IG: [esca_mx](#)



PASIÓN POR LA CARNE

Ambiente sofisticado, acentos modernos, una cocina abierta al centro y la promesa de una experiencia superior en cada plato son la antesala de **EFE Siete**, un templo para quienes buscan cortes de calidad. Su nombre lo denota: se refiere al proceso de cruce entre reses para alcanzar el Wagyu Full Blood (F7), el que ofrece la mayor pureza de la raza. En este *steakhouse* encontrarás clásicos del género como *mac & cheese* o sopa de cebolla, pero el reflector está puesto en los cortes *premium*, pensados para que el comensal valore los detalles: marmoleo, textura y sabor. Entre ellos están Black Angus, Wagyu australiano, Wagyu Kobe y *dry aged* en

opciones como *rib eye*, *tomahawk*, *porterhouse*, picaña y *cow*, así como rubia gallega, es decir, vaca vieja en un proceso de maduración prolongada que brinda un sabor intenso, con su singular textura y jugosidad. Más allá de la carne, la extensa carta invita a probar entradas de mar o platos fuertes del fuego y la brasa, lo mismo en pescados o productos de granja. Además, su versión de *socarrat* es imperdible: un plato crujiente de arroz que proviene del fondo de la paella. Para el cierre, nada mejor que una tarta de la casa, ya sea de pistache o de queso, y una larga sobremesa. CH: 2,000 MXN. Pedregal 24, Lomas de Chapultepec. IG: [efesiete.steakhouse](#)



Mesa compartida

Las tardes tienen un sabor especial, y **Arango Cantina** lo sabe. Este icónico restaurante, con su inmejorable vista al Monumento a la Revolución, ha renovado su propuesta para convertirse en un concepto cantinero que invita a compartir y a disfrutar. Creado por el chef Alex Cuatpecotzo, el nuevo menú fusiona la tradición de las cantinas con toques de autor para que la mesa se convierta en un punto de encuentro. Te sugerimos comenzar con los esquites negros con puré de huitlacoche y rabo de res, además del *carpaccio* de res con pan tomate y el aguachile de camarones bañado en salsa macha. Para los platos fuertes, no puedes dejar de probar el chamorro con pulque o la milanesa napolitana con queso *gruyère*, icónicos si de menús cantineros hablamos. La cantina también cuenta con una cuidada selección de cervezas, vinos, destilados y cocteles. CH: 650 MXN. Av. de la República 157, Tabacalera. IG: *arangocantina*



UN PASEO POR ITALIA

¿Listo para dar un paseo culinario por Italia? **Barolo**, un pequeño rincón gastronómico de la colonia Roma especializado en cocina italomediterránea, ha diseñado un menú de degustación que "recorre distintas regiones del país de la bota, como la Toscana, Piamonte, el centro y Roma", nos contó su chef Rafael Prado. Con una galleta en forma de esqueleto de pescado con un alioli de anchoas color azul, comienza este menú de siete tiempos. Los siguientes van *in crescendo*: un calamar ahumado servido como si fuera una clásica pasta italiana; unos exquisitos *agnolotti del plin* rellenos de una mezcla de carne de jabalí, res, cerdo y conejo que se cocina por 12 horas, y una codorniz con salsa de vino tinto, ajo negro e higo. El final memorable es la *panna cotta* de pxtle con mamey rostizado y helado de mamey, otro de los grandes ejemplos de la creatividad del chef. MD: 1,300 MXN; 2,800 MXN con maridaje. Orizaba 203, Col. Roma. IG: *barolo.rest*



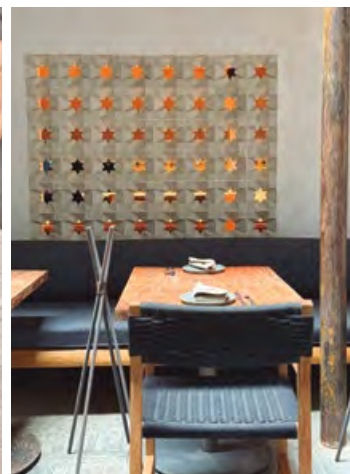
DOMINGOS DE SABOR

¿Hay mejor manera de terminar la semana que con un delicioso y completo *brunch* dominical? Te queremos antojar el de **Heritage**, en el hotel Marquis Reforma. Empieza a partir de las 12:00 y hasta las 18:00 horas, con platos fríos y calientes, recetas mexicanas y orientales, variedad de bebidas y succulentos postres. Puedes comenzar con un jugo de naranja o toronja, un agua de sabor o un café de olla calentito con pan dulce. Asómate a la barra de quesos, frutas y semillas, o a la de ensaladas, para abrir el apetito. Sigue con un paseo por el área de guisados; seguro te harán ojitos la cochinita pibil, el pozole, la pancita y la paella, o bien, la estación de ostras y almejas que un cocinero preparará a tu gusto: naturales, Rockefeller, a la mexicana, con pico de gallo o salsa *ponzu*. Dos de sus atractivos son la barra de *sushi* y *nigiris* que se hacen al momento, y por supuesto, las mimosas incluidas. Guarda espacio para la mesa de postres y dulces. 780 MXN adultos; 380 MXN, niños. IG: *heritagebistrobar*



BOCADOS PARA RECORDAR

En una antigua casona de la avenida Álvaro Obregón, restaurada por el arquitecto Alberto Kalach en Ciudad de México, **AlmaMía** propone una cocina de autor construida desde la memoria. Detrás de este proyecto, donde el diseño se entrelaza con la propuesta gastronómica, el chef David Hernández Aguilar cuenta con más de 30 años de experiencia y una trayectoria que cruza la alta cocina francesa con las raíces mexicanas. Aquí, cada platillo tiene una intención: evocar, conectar, abrir paso a lo sensorial. Desde un guacamole con chicharrón de cecina, pasando por la tostada de *kampachi* con paté de pescado y salsa macha, hasta un mole rosa con pato, la carta conversa con el pasado sin perder de vista el presente. Álvaro Obregón 124. IG: *almamia.romamx*



Francia en Chapultepec

Tan solo necesitas dar un primer bocado a la *crème brûlée* de foie gras de **Eloise** para entregarte por completo a la cocina francesa de los chefs Abel Hernández y Cuqui Rodríguez. Tras 16 años de abrir este restaurante al sur de Ciudad de México, ahora estrenan su nueva sede en la calle Monte Everest 630, en Lomas de Chapultepec. Distribuido en diferentes salones y ambientes, tiene una decoración cálida con mobiliario en madera y tonos azules. Elige una mesa de su terraza para comenzar con el desfile de delicias. Podrás ordenar alguno de los clásicos, como *escargots à la provençale* o sopa de cebolla con vino tinto, gratinada con quesos *gruyère* y Grana Padano; aunque también hay nuevos como los *gnocchi* con puré de zanahoria, kéfir y nueces pecana y de la India, y el *magret* de pato con lentejas, jus de ajo negro y capulines encurtidos. Otros imperdibles son el crudo de *hamachi* con emulsión de coco y manzana, y el *short rib bourguignon*, una jugosa costilla de res braseada por 12 horas servida con salsa de vino tinto, puré de papa y vegetales glaseados. CH: 1,500 MXN. IG: *eloise_rest*



ORGULLO SINALOENSE

Comer un espagueti *frutti di mare* con los mejores y más frescos mariscos de Sinaloa —camarón, mejillón, almeja— es posible en **LUZIA**, un nuevo restaurante en Polanco. Su propuesta mediterránea se compone de influencias griegas, italianas y francesas, con un gusto sinaloense indiscutible. “Nos inspiramos en el marisco fresco del Pacífico, en Mazatlán. Lo traemos a CDMX y reinterpretemos la cocina mediterránea”, explica el chef Jaime Llano. Entre los favoritos está el tiradito de atún con salsa de cinco chiles, ponzu, rábano sandía, aguacate y arúgula. No dejes de probar el kebab de camarón de Mazatlán con hummus, tabule, *tzatziki*, *baba ganoush* y pan pita. CH: 600 MXN. Anatole France 70. IG: *luziamex*



SABOR CON RAÍZ

En un ambiente dominado por tonos cálidos que evocan la tierra, toma forma el proyecto de los chefs Monserrat Téllez y Rubén Zárate, junto con el *sommelier* Eduardo Zárate. Abrieron las puertas de **Casa Elena** en diciembre de 2024 y, más que presentar cocina mexicana, ofrecen un recetario íntimo donde el sentimiento se palpa a cucharadas. Por las tardes y noches, la propuesta invita a probar preparaciones como flores de calabaza rellenas de hongos y requesón. Entre los platos fuertes brillan la lubina con salsa romesco y el *short rib* cocinado durante 36 horas. CH: 400 MXN. Av. Tamaulipas 149, Hipódromo Condesa. IG: *restaurante_casaelena*



Árabe yucateco

Si desconocías que en Yucatán existe herencia libanesa, debes probar la propuesta del nuevo **Alfil Restaurante**, de cocina árabe con guiños yucatecos. Muestra de ello es su entrada de untables que consiste en jocoque con salsa verde, hummus con macha y *sikil pak* yucateco —que se disfrutan sobre pan pita—, o el tartar de res con salsa macha y *sumac*. El momento estelar se lo lleva el kebab de pastor con jocoque y pepinillo, preparado con una brocheta de suave *pork belly*, cocinado por 10 horas y envuelto en pan árabe. Para el postre seguro se te antojará el *baklava* de pistache con helado de vainilla, pero por favor, acompáñalo con el emblemático café turco preparado a la usanza de aquel mítico país: en una caja de arena que calienta el agua en un pozo de cobre hasta hacer burbujear el café. CH: 700 MXN. Sonora 57, Roma Norte. IG: *alfilrest*



JAPÓN CON CORAZÓN MEXA

Dentro del Mercado Lázaro Cárdenas, en la colonia Del Valle, **Japi Ramen** es una barra donde la cocina japonesa se reinventa con sabor mexicano. Aquí, el chef Ricardo Carranza combina técnicas orientales con ingredientes locales para crear un *ramen* único, como el *udon* estilo carbonara, un *okonomiyaki* con toque sonoreense y el *katsu sando* con pan de betabel. También hay caldos con *miso* o *curry* verde, y bebidas como micheladas de té matcha. No es comida japonesa tradicional, sino una interpretación mexicana que sorprende en cada plato. De aquí, uno sale *japi*. CH: 125 MXN. Pedro Romero de Terreros 55, Mercado Lázaro Cárdenas, Del Valle Norte. IG: *japiramen*



SHAWARMA EXPRESS

Para ese antojo de sabores mediterráneos, **Mesh** es un *fast casual* ideal para comer rápido y siempre fresco. El menú se compone de entradas, *bowls* y pitas con pan recién horneado: no te puedes perder el clásico *shawarma*, o bien, el *brisket* braseado que se cocina durante 14 horas. Todas las recetas fueron creadas por el chef Francisco Briceño y cuentan con un estilo auténtico que se combina a la perfección con una cocina de visión saludable. Para disfrutar estas preparaciones puedes acudir a su local en la colonia Roma o pedirlos en tu *app* de *delivery* favorita. CH: 400 MXN. Colima 298, Roma Norte. IG: *meshfood.mx*

DE VERACRUZ A CDMX

En una casona de ladrillo en la colonia Juárez, **Agüita Fría** ostenta el alma del campo veracruzano donde nació su concepto. Fundado por el chef Alejandro López en Xalapa, este restaurante rinde homenaje a la trucha y el conejo —ingredientes tradicionales del bosque veracruzano— en recetas honestas como trucha al *curry* con miel y flor de aguacate, esquires con tocino o quesadilla de carmitas de conejo. También hay opciones vegetarianas como coliflor en mole almendrado. El ambiente, con mesas de madera, plantas, boleros y toritos, invita a quedarse. En apenas seis meses de su traslado desde tierras jarocho, ya se ha convertido en un refugio para quienes buscan cocina con historia, paciencia y cariño en Ciudad de México. CH: 600 MX. Londres 54, Col. Juárez. IG: *aguita_fria*



TRIBUTO *al fuego*

El concepto de *steakhouse* se renueva en Carnivore, un espacio que exalta la mancuerna de brasa y carne a través de platos sobresalientes, presentaciones elegantes y un ambiente que invita a una comida pausada

La esencia de Carnivore es muy clara: los clásicos del *steakhouse* estadounidense en una versión moderna y sofisticada. Esto se comprueba en cada uno de los componentes que dan vida a este restaurante insignia de Live Aqua Ciudad de México Bosques de las Lomas, cuyo menú, ingredientes, vinos y hasta la atmósfera han sido cuidados al detalle.

El origen de Carnivore se remonta a Live Aqua Cancún, con la idea de rendir tributo a la parrilla tradicional para satisfacer los gustos más exigentes. A esta propuesta se le sumaron recetas del reconocido chef español Íñigo Pérez Urrechu tras un *pop up* que realizó en el restaurante años atrás, y la curaduría de Gerardo Rivera, *lead chef* de Grupo Posadas, firma hotelera a la que pertenece.

El resultado es una propuesta con personalidad que pone atención en quienes buscan un corte *prime*. Además, Carnivore forma parte de la plataforma

Invitta de Grupo Posadas, una iniciativa que reúne los espacios gastronómicos de sus hoteles para que cualquiera pueda disfrutarlos sin necesidad de ser huésped.

TIERRA, MAR Y BUEN VINO

Su carta es tan extensa que todos los antojos quedan satisfechos. Desde el primer vistazo a las entradas queda claro que la lista de opciones se mueve entre los clásicos, como una ensalada *wedge*, famosa en los restaurantes de Nueva York, y las recetas con inspiración local: ceviche de pulpo frito que incluye salsa macha de morita y sandía.

Los siguientes tiempos pueden inclinarse por especiales a base de pastas y pescados que pasaron por la brasa, o los protagonistas de la casa: los cortes de importación de Canadá y Estados Unidos en diferentes gramajes, porciones de grasa y niveles de suavidad, servidos con guarniciones como las coles de Bruselas,

el *mac and cheese* con trufa o papas a la francesa. Además, esta experiencia se lleva al siguiente nivel con su selecta cava, que cuenta con más de 100 etiquetas de alta gama entre el Viejo y Nuevo Mundo, incluido México, así como con la mixología del bar Egos Cocktail Lounge, donde brillan las versiones de autor y los favoritos de la coctelería con ingredientes frescos y técnicas actuales, como un *old fashion tropical* o un *spritz* de *whisky*.

En cuanto al dulce final, este llega en bocados bien conocidos por todos: pay de limón, *crème brûlée* o un pan de elote, pero con elementos novedosos que merecen ser llamados un "broche de oro". La visita a este restaurante se vive como una celebración al fuego y la cocina bien ejecutada. CH: 1,700 MXN. Paseo de los Tamarindos 98, Bosques de las Lomas. fiestamexicanatravelty.com/invitta; IG: [carnivoremex](https://www.instagram.com/carnivoremex)



Texto: David Sánchez / Fotos: Gabriel Núñez

Carnivore®

PRIME STEAKHOUSE

VISÍTANOS EN
CANCÚN • CIUDAD DE MÉXICO

RESERVA EN OPEN TABLE



AZUR
MEDITERRANEAN
FLAVORS

Carnivore
PRIME STEAKHOUSE

LA DISTRAL
RESTAURANTE Y BAR

EGOS
COCKTAIL LOUNGE

MOXAICO
COCKTAIL LOUNGE

Rosato

STELARIS
COCKTAIL LOUNGE
★★★★

Los Canarios

SPICE MARKET

Zibu
ALLENE
by Charles Rodriguez

Gerardo Rivera
CONCEPT

BITÁCORA

A LA MESA

Gastronomía VIVA

En la zona agrícola de Milpa Alta, Ciudad de México, el chef Jorge Córcega convierte la tierra y sus productos en un escenario de creatividad en Ruta de la Milpa. Sus experiencias y *pop ups* celebran el origen, el territorio y la colaboración entre cocineros



Al sur de Ciudad de México, en Milpa Alta, donde las nopaleras dibujan el paisaje y el aroma del mole anuncia la tradición, Jorge Córcega ha creado un espacio único: Ruta de la Milpa. Más que un restaurante, este proyecto es un manifiesto que une tierra, productores y cocina a través de experiencias que van más allá del plato.

Desde hace más de una década, Córcega ha transformado San Pedro Atocpan en un punto de encuentro con la raíz de la gastronomía mexicana. Aquí se honra el ciclo de la naturaleza, se reconoce el trabajo de los agricultores y se celebra la temporalidad. Sin embargo, lo que ha dado un nuevo pulso a este proyecto son los *pop ups*: encuentros gastronómicos efímeros en los que cocineros invitados reinterpretan el producto local y lo transforman en memorias comestibles irrepetibles.

Pop ups que celebran el territorio

Desde 2021, Ruta de la Milpa ha recibido a chefs como Ángel Vázquez, Abigail Mendoza, Pablo Salas, Mikel Alonso, Lucho Martínez o Pablo San Román. Cada uno ha tejido, junto con Córcega, un menú de edición limitada que rescata ingredientes de la milpa y los proyecta a través de miradas diversas.

Un ejemplo fue la colaboración con Jesús Pedraza, de La Cocina del Bizco, donde surgió un menú de seis tiempos que unió la cocina rural mexicana con la española: arroz con conejo, taco de rabo de res con mole, pan de elote con mascarpone y hasta un vermut estilo madrileño. En cada platillo, el campo fue protagonista, demostrando que la técnica es valiosa, pero el producto lo es aún más.

Lo que distingue a estas experiencias es su carácter irrepetible y auténtico. Cada *pop up* sucede una sola vez, con la estacionalidad como brújula y el territorio como guía. Quien asiste



no solo degusta un menú; vive una celebración de la tierra en diálogo con la creatividad de los cocineros.

Experiencias que reconectan

Además, Ruta de la Milpa ofrece la posibilidad de convivir con el origen de los alimentos: caminar entre nopaleras, aprender a nixtamalizar, preparar mole desde cero o simplemente sentarse a la mesa para probar un menú diseñado con lo que la temporada ofrece. La propuesta cambia constantemente, pero mantiene una esencia firme: la de una cocina consciente, con raíces profundas y una mirada hacia el futuro.

Córcega lo resume con claridad: "Queremos que Milpa Alta tenga el mismo peso gastronómico que regiones como Valle de Guadalupe o Oaxaca. Producto hay de sobra, solo falta atreverse". Ese atrevimiento se refleja en las experiencias que impulsa. No se trata de moda ni de espectáculo, sino de un compromiso con el campo y con la comunidad que lo hace posible. Ruta de la Milpa es, en esencia, una invitación a mirar hacia la tierra y a comprender que, cuando se come con conciencia, cada bocado cuenta una historia distinta. rutadelamilpa.mx





Nuevo Tiguan

La magia de llevarte lejos

Más que un SUV, un SUVW.



Descúbrelo en [vw.com.mx/tiguan](https://www.vw.com.mx/tiguan)

El equipamiento puede cambiar de acuerdo con las versiones del vehículo e incluso no estar disponibles para su comercialización en el mercado mexicano. Para conocer la disponibilidad de nuestros productos, versiones, modelos, equipamientos, así como para obtener mayor información se recomienda acudir a su distribuidor autorizado Volkswagen dentro de la República Mexicana.



BRASA, CARNE Y TRIBU

Cachava ofrece una experiencia para quienes disfrutan el ritual de compartir la mesa con cortes *premium*, brasa encendida y sabores de tierra y mar



Para los que saben que comer carne es un ritual y no solo una necesidad, Cachava trasciende la idea de un simple *steakhouse*. Esta propuesta de Grupo Carolo es una experiencia que conecta con lo esencial: origen, fuego y sabor. Inspirado en las tribus norteamericanas que veían en el caballo la unión de tierra, agua, aire y fuego, el restaurante lleva esos elementos a cada rincón, desde su cocina hasta en su diseño interior.

Ubicado en el centro comercial Arcos Bosques, Cachava ofrece cortes de carne de calidad suprema, importados principalmente de Estados Unidos y Australia. Su principio es la trazabilidad. Aquí el comensal puede saber exactamente de dónde viene lo que hay en su plato y de acuerdo con qué estándares fue criado el ganado. No se trata solo de comer bien, sino de saber qué comes.

La experiencia gastronómica es para compartirse. Cada platillo se sirve en formato *family style* para ser llevados al centro de la mesa y disfrutarse en grupo. Y aunque las brasas son protagonistas, también hay opciones frescas: la barra fría ofrece productos del mar por temporada y cuentan con una línea vegetariana que sorprende por su gran sabor.

La carta de vinos casi alcanza las 100 etiquetas: desde clásicos de España y Francia hasta selecciones de Estados Unidos y México para realzar cada corte. En coctelería presumen propuestas como Sour Cachava, con *whisky*, sirope de canela, jugo de limón amarillo, *bitter* de naranja y *aquafaba*, y el Bengala, con mezcal, frutos tropicales, miel de agave y *bitter* aromático.

La cocina está en manos del chef Miguel Dávila, quien suma más de 17 años de experiencia en sitios como Au Pied de Cochon, Alfredo di Roma en Cancún, NH Centro Histórico y Hyatt. Estudió en el Centro Culinario Ambrosía, trabajó con Paco Méndez y colaboró en proyectos como Sagardi México, incluso en España. Hoy no solo lidera Cachava, sino también Farina (especializado en pizza napolitana) y La Popular, una taquería de culto dentro del grupo.

El ambiente combina lo elegante con lo relajado, ideal tanto para una cena en pareja como para una reunión de negocios o comida familiar. Los fines de semana hay *Dj* en vivo, pero sin que la música opaque el verdadero centro: la comida. Paseo de Los Tamarindos 90, Bosques de las Lomas, Ciudad de México. cachava.com.mx

Texto: Erick Pinedo / Fotos: cortesía

EVITA EL EXCESO 243300201A3049

CUALQUIER DÍA ES UNA
CELEBRACIÓN.
CHAMPBRULÉ®
Brut



CETTO

EL PRETEXTO PERFECTO.



Cocina purépecha

¿CÓMO SE INICIÓ TU AMOR POR LA COCINA?

Mi mamá por años hizo pasteles, acondicionó un tallerito, justo debajo de la ventana de mi cuarto. Recuerdo que iba a la primaria y mi despertador era el sonido de la batidora. Desde ahí viví lo que significa transmitir amor a través de la comida.

¿CUÁNDO SUPISTE QUE LA COCINA IBA A SER PARTE DE TU VIDA?

De las lecciones más grandes de mi vida fueron mis prácticas en Mugaritz del chef Andoni Luis Aduriz. Empecé a ver la cocina de una forma más profesional, con la disciplina y la entrega que implica, así como el amor que plasman en cada plato. Entré a un lugar con una filosofía que entiende la gastronomía como un estilo de vida y como una forma de expresión. Comprendí a la cocina como una manera en la que transmites quién eres.

¿CÓMO NACE COCINA M?

Siempre quise regresar a Uruapan, quería estar con mi familia y aportar en mi comunidad. Cocina M siempre lo vi dentro de mis metas, aunque no dimensioné que iba a tomar una personalidad tan propia. Al inicio, tenía un menú internacional, pero surgió la necesidad de aprender más de la cocina mexicana. En 2017, me involucré con las cocineras tradicionales en Morelia en Boca, lo que me abrió la perspectiva y dije: claro, esto es lo que quiero cocinar.

¿A QUÉ SABE MICHOACÁN?

Michoacán es variado y enorme. Puedo decir que sabe a tamales uchepos, pero también tiene una zona de costa con pescados increíbles y, por los cocos, sabe

M de México, de Michoacán, de mamá, de mundo... y de Mariana Valencia. La chef originaria de Uruapan, creadora de Cocina M, se ha consolidado como una de las voces que enarbolan la cocina del estado

tropical. En la meseta sabe a quelites. Y en la zona está el bosque, la lluvia, los granos, el aguacate... Uruapan es de los mayores productores de la región.

¿CÓMO MUESTRAS LA DESPENSA DE MICHOACÁN EN COCINA M?

Tenemos un menú muy cambiante; siempre estamos en evolución, y eso me encanta porque nuestros clientes lo aplauden, lo viven, lo gozan, y nos lo piden: "¿qué tienes nuevo?, ¿qué especiales hay?". Se acopla también a mis sentires, a mis caprichos o etapas de vida, a la temporada, a una técnica nueva o a la cercanía con un proveedor.

SOBRE LAS TEMPORADAS, CUÉNTANOS DE SU CENA EN DÍA DE MUERTOS

Desde hace siete años realizamos la Cena de Ánimas alrededor de las fechas de Día de Muertos. Surgió porque consideraba que en Michoacán no teníamos un evento de gala para una celebración tan importante y tan representativa del estado como son las ligadas a la cultura purépecha. Por una noche vestimos todo el restaurante como un altar enorme, invitamos a uno o dos chefs y pedimos a los asistentes que también participen con maquillaje o algún detalle en el cabello. La próxima se realizará el 30 de octubre, los esperamos. CH: 2,200 MXN. Paseo Lázaro Cárdenas 1534. Uruapan, Michoacán. Horario 1:30 p.m. a 10:00 p.m. Tel: (452) 519-1401. IG: cocinam, vgmarianna



ALL NEW LINCOLN

NAVIGATOR

THE CENTER OF GRAVITY



LINCOLN

CHECK IN

Cuatro formas de entender el lujo: una joya en la costa mexicana, un escondite



ELEGANCIA QUE SE SABOREA

En **UNICO 20°87°**, un hotel solo para adultos, la Riviera Maya se saborea mejor. No solo por su diseño y arquitectura con espacios luminosos y amplios, de texturas ligeras y frescas que transmiten sofisticación, sino por el servicio que distingue a sus colaboradores en este todo incluido de lujo frente al mar, donde la cocina resplandece. La aventura multisensorial inicia y termina en sus seis restaurantes con altos estándares y una dedicación absoluta por elevar los ingredientes: Mi Carisa, su elegante restaurante insignia, plasma con pasión las costas del Mediterráneo en una carta con ensaladas, pastas, *risottos* y el clásico tiramisú; en Cueva Siete, la mirada se dirige hacia los sabores yucatecos, con las excepcionales propuestas del chef Gerardo Vázquez Lugo; Mura House se luce con técnicas y sabores de Asia, con acento japonés; 20°87° Restaurante ofrece una clásica parrilla por las tardes; en el nuevo AVEC probarás los platillos tradicionales de los bistrós franceses y Café Inez aporta jugos frescos, café gourmet y pan recién horneado. Habitaciones desde 499 USD. unicohotelcollection.com

RAPSODIA A MORFEO

El paisaje alpino de Italia toma otro significado en **Il Sereno Lago di Como**. A pocos pasos del afamado lago, este hotel ofrece 40 suites amplias y sofisticadas que regalan elegancia y una pausa necesaria. Aunque sería suficiente con la pulida gastronomía del chef con una Estrella Michelin Raffaele Lenzi, la novedad es Darsena Listening Suite, una experiencia para melómanos más allá de un hospedaje. Esta alcoba auditiva está inspirada en los *jazz-kissa*, bares o cafés japoneses para disfrutar música de calidad en vinilos; en sus 200 metros², el sonido de alta potencia eleva la experiencia gracias a sus bocinas Klipsch La Scala, la tornamesa Thorens 1601, una grabadora retro de cinta estéreo y más de 500 LPs con obras desde música clásica hasta artistas como David Bowie. Habitaciones desde 1,100 EUR. serenohotels.com

En esta pág: Mi Carisa Terrace; Cueva Siete; restaurante y *sushi* de Mura House, en **UNICO 20°87°** (arriba); terraza, interiores, coctelería y equipo de sonido en Darsena Listening Suite (abajo). Sig. pág: habitación, vinos, propiedad, viñedos e interiores en Ora Hotel Priorat (arriba); habitación y bar en The Whitby Hotel (abajo)



de diseño en Manhattan, un lago italiano y un refugio vinícola en Cataluña



LUJO ENTRE VIÑEDOS Y MONTAÑAS

En la región vinícola de Priorat, en Cataluña, el **Ora Hotel Priorat** es un exclusivo refugio que redefine el concepto de lujo. Miembro de la prestigiosa colección Design Hotels de Marriott International, este hotel *boutique* fusiona su arquitectura con el paisaje montañoso y los viñedos circundantes, creando una atmósfera de total desconexión y serenidad. El hotel cuenta con 13 habitaciones amplias y luminosas, cada una diseñada para ofrecer el máximo confort y sofisticación. Desde ellas también puedes apreciar las vistas a la sierra del Montsant o al pintoresco casco antiguo de Torroja, ¡majestuosas! El diseño interior, con su paleta de colores terrosos, maderas y lino, refleja la esencia natural de la región, transmitiendo una sensación de calidez y hospitalidad. Además de su estética, el hotel se distingue por su excepcional bodega con más de 100 etiquetas de las reconocidas DOQ Priorat y DO Montsant. Los huéspedes pueden sumergirse en la cultura del vino con catas privadas junto a los viñedos o disfrutar una degustación en la terraza, mientras contemplan el atardecer entre el sonido del viento y el tintinear de las copas. Es un destino para quienes buscan intimidad y experiencias auténticas, donde el verdadero lujo se encuentra en la tranquilidad de un desayuno en el claustro, en un paseo por los senderos de *licorella* y en la observación de una noche estrellada. Habitaciones desde 260 EUR. orahotelpriorat.com

ALMA NEOYORQUINA

La energía vibrante de Manhattan encuentra la calma en este refugio encantador que brinda una estancia íntima, sofisticada y acogedora a tan solo dos calles de Central Park. **The Whitby Hotel** se compone de 86 habitaciones y suites, distribuidas en 16 pisos como si fuesen pequeños universos de confort y buen gusto; cada una refleja una fascinación única por el diseño y el arte contemporáneo. Fuera de ellas no es diferente: los coloridos interiores en este hospedaje de lujo fueron ideados por Kit Kemp, cofundadora de Firmdale Hotels, y hacen de cada rincón una experiencia sensorial. Al llegar a este punto, sabrás que no es casualidad que este lugar haya sido reconocido con tres Llaves Michelin. Cada detalle expresa una hospitalidad excepcional que enamora a los viajeros en busca de estancias personalizadas y sabores memorables en su elegante The Whitby Bar & Restaurant. Por ello, al reservar una de sus suites con amplios ventanales que enmarcan la ciudad, estarás más que preparado para cualquier plan en Nueva York. Habitaciones desde 1,395 USD. firmdalehotels.com

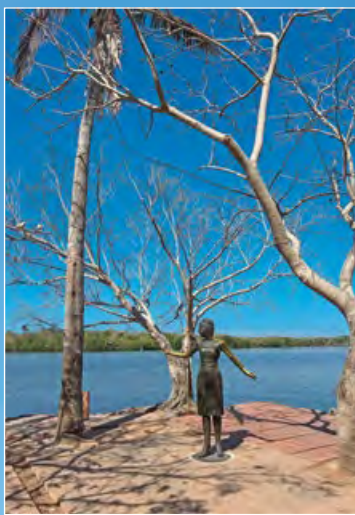
Texto: Erick Pinedo, Cynthia Benítez y David Sánchez
Fotos: cortesía de los hoteles



EL LLAMADO DEL PACÍFICO

Un viaje que trasciende el mapa, donde cada kilómetro devela la magia de México: desde la espiritualidad *wixárika* hasta la vibrante energía de las costas del Pacífico. Este *road trip* de Nayarit a Jalisco garantiza recuerdos inolvidables entre manglares, olas y atardeceres dorados

Aterricé en Puerto Vallarta para después abordar un vehículo que me condujo por la Riviera Nayarit, rodeada de un entorno de naturaleza exuberante y paisajes costeros. La carretera serpenteaba cerca de la costa, revelando playas tranquilas y bahías de ensueño. Y después de casi tres horas, llegué al muelle de San Blas... sí, como diría Maná en una de sus canciones más icónicas. Esta fue la primera de las cuatro paradas de esta travesía carretera por Nayarit y Jalisco.



1. San Blas

La brisa salada de este puerto nayarita fue el primer aliento de mi aventura. Con el sol asomándose por el horizonte, el muelle me recibió con el suave bamboleo de las embarcaciones, invitándome a zarpar. Tomé asiento en una de ellas para dirigirme hacia un lugar donde la historia y la espiritualidad se entrelazan: Haramara, la Piedra Blanca Sagrada. En la cosmovisión *wixárika*, esta gran roca es el altar dedicado a la diosa del mar y del maíz. Con un Ojo de Dios entre las manos, pedí un deseo, uno de esos anhelos silenciosos que solo el océano puede guardar.

De vuelta en tierra firme, llegamos a La Tovar (latovara.com), un manantial que da origen a un estanque natural, un laberinto acuático de manglares y un refugio para una gran diversidad

de fauna, incluyendo cocodrilos, aves exóticas y tortugas que se deslizan sigilosamente. Cuenta con un área designada para nadar, donde la frescura del agua dulce contrarresta los rayos de sol que se filtran entre las hojas. Justo a un lado de esta área, se encuentra también un pequeño restaurante, donde tomé asiento para destapar una cerveza y deleitarme con los sabores auténticos de sus pescados y mariscos. Para el merecido descanso, la Hacienda Flamingos (sanblas.com.mx) fue el refugio ideal. Caminando por sus jardines exuberantes y disfrutando de su piscina al aire libre, se entra en sintonía con este oasis perfecto para relajarse después de la exploración. Sus 18 habitaciones y dos suites, junto con su restaurante, me regalaron una estancia idílica.

Pág. ant: muelle y embarcación en las aguas de San Blas. En esta pág: platillos e interior de Emiliano Comida y Vino; surfista y calles coloridas en Sayulita; el puente colgante vehicular más largo del mundo; galerías de arte en Puerto Vallarta; mirador Jorullo Point; Canopy River



2. Tepic

Con el corazón recargado, me puse en marcha rumbo al siguiente punto de esta aventura carretera: Tepic, la capital de Nayarit, una ciudad que a menudo se pasa por alto en favor de las playas, pero encierra un encanto auténtico y una rica oferta cultural y gastronómica que la convierten en un gran destino. Además de sus calles coloniales y plazas vibrantes, la visita obligada fue Emiliano Comida y Vino (emilianorestaurant.com), un espacio donde la alta cocina nayarita se celebra con ingredientes locales y de temporada. Cada platillo es una obra de arte, una explosión de sabores que te transporta a los campos y costas de la región. El taco de pancita de cerdo horneada a fuego bajo con salsa de mostaza y chile de árbol fue, sin exagerar, una revelación. Quedó demostrado el potencial de la cocina de autor en el estado.



3. Sayulita

Desde Tepic, dirigiendo el volante por poco menos de dos horas, llegué a Sayulita. Era mi primera vez visitando este destino, caracterizado por su vibra relajada y atmósfera bohemia. Este encantador pueblo costero es una especie de imán para los amantes del surf y para aquellos con alma libre. Casi hipnotizada por la arena dorada de su playa, además de las olas rompiendo suavemente y el colorido de sus calles, disfrutaba paso a paso de este escenario idílico. Siguiendo un buen consejo, reservé una clase de surf con anticipación, una de las experiencias imperdibles (se puede agendar en cualquiera de las *boutiques* de surf que abundan en la playa). Para culminar el día, cenamos en Don Pedros (IG: [donpedros.sayulita](https://www.instagram.com/donpedros.sayulita)), que se ubica frente a la playa, con vistas privilegiadas al atardecer. Debo decir que el *sushi* estaba exquisito; mi sugerencia, el *spicy tuna roll*. Las pizzas artesanales y los tacos de camarón evocaron el sabor del Pacífico.

4. Puerto Vallarta

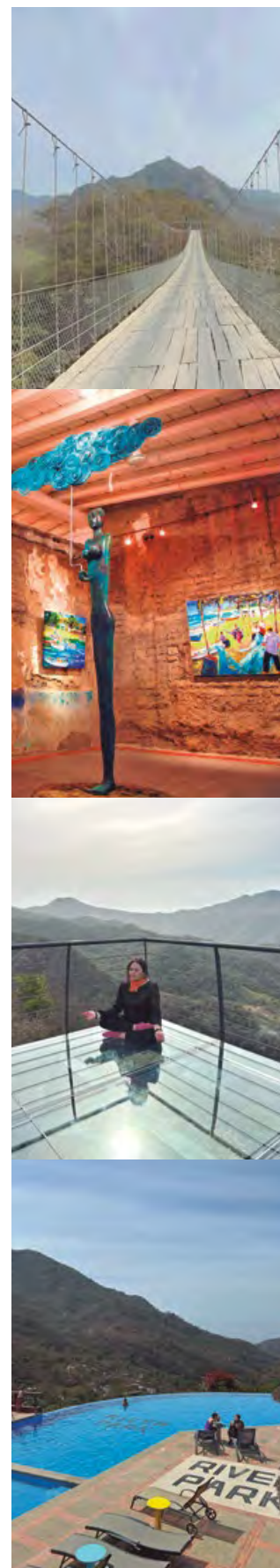
La recta final de esta odisea por carretera me llevó a Puerto Vallarta, la joya jalisciense.

El primer desafío fue en Canopy River (canopyriver.com), un sitio destinado a la adrenalina y a la inmersión en la naturaleza para explorar la Sierra Madre Occidental como nunca antes. Decidida, tomé mi lugar en uno de sus *raizers*, donde a toda velocidad recorrí el puente vehicular más largo del mundo, una experiencia inolvidable que me hizo sentir unida a la inmensidad del paisaje.

Pero ese era solo el inicio, pues el siguiente punto estaba a más de 420 metros sobre el nivel del mar, en el mirador de cristal Jorullo Point, donde se disfruta de una vista de 360 grados a la sierra, al río y al mar. Para la hora del descanso, muy merecido después de una buena dosis de adrenalina, Canopy River también ofrece cómodas habitaciones, una excelente opción para prolongar la inmersión en la naturaleza y la aventura.

Y así, descansada y con una especie de nostalgia de que esta travesía llegara a su fin, me dirigí a donde culmina todo: la isla del río Cuale, en el corazón de la pintoresca Zona Romántica de Puerto Vallarta. Entre galerías que exhiben el talento local, tiendas de artesanías que te invitan a llevarte un pedacito de México contigo y restaurantes acogedores, cada rincón de la isla susurraba un tesoro por descubrir antes de partir.

Este *road trip* no fue solo un recorrido geográfico, sino sino una oportunidad para adentrarme en paisajes impresionantes, sabores auténticos y experiencias inolvidables. visitnayarit.travel, visitapuertovallarta.com.mx



OBJETOS DE DESEO

Más que auxiliares, los portapasaportes son una extensión de tu personalidad. Revisa esta selección que hará de tu siguiente aventura un viaje con más estilo

Elegancia que trasciende

Elige una pieza que rescata la labor artesanal de la marroquinería y la transforma en verdaderos objetos de lujo de la mano de Piel Canela, una marca mexicana con más de 25 años de historia. Esta casa apuesta por la excelencia en los materiales, diseños y narrativas que se inspiran en iconos mexicanos como la arquitectura de Luis Barragán o los *tzompantli* del Templo Mayor. Además, su filosofía consciente les ha llevado a explorar la piel de nopal y las alternativas veganas para crear objetos auténticos con una fuerte carga sostenible. En sus portapasaportes verás reflejado el espíritu mexicano y la faceta vibrante de la modernidad. Desde 1,150 MXN en pielcanela.com.mx



PARA NO DEJAR DE VOLAR

Luciendo un colorido colibrí, este portapasaportes de ¡Ay Güey! está inspirado en la belleza y el color de nuestra naturaleza, e invita a volar por el mundo. De 16 por 11 cm y 100% poliéster, es ligero, práctico y fácil de limpiar con un paño húmedo. También está disponible en diseños de jaguar, calavera, muñeca Lele y xoloitzcuintle. ¡Lleva el espíritu de México en cada viaje! 900 MXN en aygüey.com

DISCRETA SOFISTICACIÓN

Para los que saben que viajar es un estilo de vida, la funda para pasaporte Montblanc x Zidane Extreme 3.0 fusiona seguridad, funcionalidad y diseño en cada travesía. Tras una colaboración con la leyenda del fútbol Zinedine Zidane, es confeccionada en piel de máxima resistencia. Su diseño compacto cabe en cualquier bolsillo, pero su presencia es innegable. Es compatible con todos los pasaportes y tiene tres ranuras para tarjetas. Una pieza creada para quienes exigen excelencia en cada detalle. 8,700 MXN en montblanc.com.mx



PORTAR CON ORGULLLO

Presume tus raíces ancestrales con este colorido portadocumentos con un diseño muy atractivo. Sus patrones evocan la figura de Quetzalcóatl, el dios mesoamericano conocido como la Serpiente Emplumada. Con sus medidas de 25 por 14 cm, tiene diferentes espacios para meter tarjetas, tu pasaporte y documentos pequeños. Elige entre el azul y el rojo, ¡o ambos! 1,990 MXN en pinedacovalin.com



Tu pasaporte, tu compañero

Si hay algo que no puedes perder de vista, es tu pasaporte. Un buen portapasaporte lo protege del desgaste y te ayuda a mantener orden.

Opta por uno compacto y durable. ¡Y evita guardarlo en las maletas!

IDEAL PARA LA FAMILIA

La funda de Bruna es el accesorio ideal para quienes viajan en familia: sus cuatro ranuras para pasaportes con fácil acceso permiten llevar todos los documentos organizados y siempre a la mano. Confeccionada a mano en piel ultrasuave de la más alta calidad, en ocho colores, combina elegancia y funcionalidad; incluye ranuras para tarjetas y un cierre metálico que protege con estilo. Además, es personalizable, así que podrán añadir las iniciales de la familia. 1,795 MXN en brunadesignstore.com





A company of  ZURICH

“
Porque lo más
importante de un viaje
**no cabe en
una maleta.**”

Tu seguro de gastos médicos mayores **no te protege fuera del país**, además, contar con un seguro de viaje **es un requisito obligatorio en muchos países.**

Universal Assistance te acompaña en cada aventura, para que tu única preocupación sea disfrutar.

Adquiere tu seguro en www.universal-assistance.com

*sin deducibles,
ni coaseguros*



Asistencia médica ante
enfermedad o accidente



**Teleasistencia
médica** inmediata



**Asistencia y compensación ante
pérdida y demora de equipaje**



**Cobertura por demora o
cancelaciones de vuelo**



Acceso a salas de espera VIP en
cualquier aeropuerto del mundo

ZUMAQUE

Honrar al producto



Apreciadas por sus notas cítricas, las semillas de este fruto se trituran hasta convertirse en un polvo fino que aporta una agradable acidez. Clarissa Hyman y Andrea Cabrera exploran su uso mientras Linda Tubby comparte algunas recetas irresistibles

ESTILISMO DE COMIDA: LINDA TUBBY / FOTOGRAFÍA Y PRODUCCIÓN: ANGELA DUKES



Maridaje: Sandra Fernández

Sommelière y Maestra Tequilera, ha trabajado y dedicado su vida a la industria de vinos, destilados y alimentos por más de 20 años. Es reconocida por los medios de comunicación y colegas como la mejor *sommelière* en México. Es la mujer mexicana con la mayor cantidad de certificaciones en la industria del vino, debido a sus estudios en The Court of Master Sommeliers, The Society of Wine Educators, The Culinary Institute of America, UC Davis, El Consejo Regulador de Jerez, La Academia Mexicana de Catadores de Tequila y Le Cordon Bleu.

• Para saber más, visita sus cuentas IG: [sandra_vinos](#) / X: [SandraVinos](#)

El zumaque o *sumac* pertenece a la misma tribu que la hiedra venenosa: el género *Rhus*, que incluye a muchas especies diferentes, tanto buenas como tóxicas. La que aquí nos ocupa es la *Rhus coriaria*, también conocida como *zumaque de hojas de olmo* o *siciliano*. Estrictamente hablando, no es exactamente una especia; proviene del fruto de la flor de zumaque.

Las semillas molidas han servido durante mucho tiempo como un importante agente ácido de la cocina de Medio Oriente, especialmente en el Líbano, donde se usaba comúnmente en lugar de limón o vinagre, sobre todo en épocas en que los limones estaban fuera de temporada o eran muy costosos. Incluso hoy en día, en la cocina occidental, la especia sigue siendo relativamente desconocida, infrautilizada y poco apreciada a pesar de la creciente popularidad de los restaurantes con influencias israelíes y de Medio Oriente.

El zumaque crece de forma silvestre en países del Mediterráneo oriental y Medio Oriente, y también se encuentran muchas variedades en las partes subtropicales de África y América del Norte. Era conocido por los romanos y mencionado en libros de cocina árabes medievales. La fruta de mejor calidad se recoge en las montañas una vez que está madura, cuando sus bayas se tiñen de rojo oscuro o púrpura. Después de la cosecha, se secan al sol y luego las semillas se machacan hasta obtener un polvo fino y oscuro de color rojo óxido.

Varios arbustos que se encuentran en Norteamérica producen el zumaque escarlata (*Rhus glabra*), que tiene racimos grandes y densos con bayas rojas y peludas; pero algunos, como los que tienen bayas blancas y/o frutos suaves y sin pelo, deben evitarse, ya que es probable que sean venenosos. Al igual que con todas las plantas con cierto grado de toxicidad, es mejor apegar-se a las recolectadas para uso culinario por personas expertas en el tema.

Aunque es una especia tradicionalmente asociada a la cocina de Medio Oriente, sí se puede encontrar en México y cada vez es más común. Se ha documentado su producción en algunas zonas de Hidalgo, Puebla, Tlaxcala, Oaxaca y Michoacán, estados que se han convertido en



**PESCADO REBOZADO CON ZUMAQUE, MOJO CRIOLLO
Y PESTO DE CHÍCHAROS CON HIERBAS**

Tiernos trozos de bacalao fritos con masa de cerveza, servidos muy calientes con guarniciones dulces y saladas.

MARIDAJE F&T Vino blanco, verdejo, España. Aromas a flores blancas y frutas como durazno, melocotón y piña; en boca es redondo y untuoso, con buena acidez.
(Por ejemplo: Marqués de Griñón Verdejo)

Recetas a partir de la página 152

Notas de sabor

El zumaque molido tiene un sabor ácido, astringente y afrutado sin ser picante ni abrumador. Es una especia tan versátil que es difícil equivocarse al usarla. En caso de duda, intenta utilizarla como lo harías con un limón. La cocción puede reducir un poco su sabor, pero se puede reavivar espolvoreando el platillo terminado con un poco más.

POLLITO DE LECHE MARINADO CON FRITURAS DE KALE Y ADEREZO DE NUEZ CON ZUMAQUE

El polvo cítrico se usa para realzar cada elemento de este plato, uniendo los sabores sin que domine ninguno de ellos.

MARIDAJE F&T Vino tinto, merlot, Guanajuato. Notas tostadas y aromas a cereza negra y ciruela pasa; en boca tiene taninos sedosos. (Por ejemplo: Lavista Merlot, San José Lavista)



Recetas a partir de la página 152



TIPS DE USO

Las bayas enteras se mantienen en buen estado durante meses dentro de un recipiente hermético, pero molida debe comprarse en pequeñas cantidades, en frascos o paquetes sellados, ya que tiende a perder color y sabor rápidamente. También ten en cuenta que algunas marcas pueden mezclar zumaque con sal para resaltar el sabor, así que vigila la cantidad de condimentos del platillo que estás preparando.

productores de esta especia gracias a que su arbusto se adapta a las condiciones de la región. Sin embargo, la realidad es que la mayor parte es importado y se encuentra en tiendas especializadas de productos árabes, tiendas de especias, mercados gourmet y tiendas en línea.

Sabemos que se usaba en la antigüedad como tónico, antiséptico y astringente. En el Líbano, se prepara una bebida fría, refrescante y medicinal remojando las bayas en agua fría antes de exprimir el jugo. Mientras que en América del Norte, los nativos utilizaron históricamente el zumaque en bebidas curativas y mezclas para fumar con fines ceremoniales. También se utiliza tradicionalmente para realzar visualmente los platos: el antiguo plato árabe *fakhtiyah* recibe su nombre de la palabra persa para *tórtola*, presumiblemente debido al tono púrpura pálido producido por la combinación de zumaque y yogurt, muy similar al plumaje de esta ave.

El zumaque puede dar un toque cítrico a la mayoría de tus platillos, desde un arroz pilaf hasta unos *kibbeh*, panes planos, pollo salteado, falafel y queso *feta* horneado. También es clave en la mezcla de especias árabes llamada *za'atar*, que incluye ajonjolí, sal y tomillo. En algunos restaurantes y casas de kebab en Medio Oriente, el zumaque puede aparecer en la mesa como





CHIRIVÍAS Y COLIFLORES ROSTIZADAS CON QUESO FETA, MIGAS CRUJIENTES DE PANKO Y ZUMAQUE

Una manera fácil de darle más profundidad a los vegetales a la hora de rostizar: las semillas de hinojo, el chile en polvo y el zumaque mezclados con las migas de *panko* les añaden un sabor aún más delicioso.

MARIDAJE F&T Vino tinto, pinot noir, Coahuila. Notas a tierra y a raíces húmedas con toques tostados; en boca expresa amplitud, con recuerdos a cereza negra. (Por ejemplo: Don Leo Pinot Noir)



**KEFTE DE CORDERO CON
TAHINI, ZUMAQUE Y
LABNEH DE ENELDO,
PANES PLANOS Y
ENSALADA DULCE DE
ECHALOTES**

Los panes planos crujientes se espolvorean con za'atar para contener una mezcla de texturas y sabores clásicos de Medio Oriente.

MARIDAJE F&T Vino tinto, shiraz, Australia. Notas a frutos rojos y negros, y especias como la pimienta negra y romero; en boca es potente y con textura aterciopelada. (Por ejemplo: Juguette Shiraz)

un condimento para espolvorear sopas y carnes a las brasas. En Irán, siempre se sirve junto al *chelo kebab* con arroz y carne para espolvorearlo antes de comer.

El famoso platillo palestino *musakhan* está hecho de pan plano con capas de cebolla, aceite de oliva, pollo asado con zumaque, almendras y otras especias. También es protagonista en la *lahm bi ajeen*, una exquisita pizza fina de estilo árabe, rellena de jitomate picante y carne molida de cordero. Ya sea como refrigerio o comida, generalmente se sirve con perejil picado, zumaque y limón para exprimir, y a la mayoría de las personas les gusta enrollarla para comerla con la mano. Otra buena opción es el pollo con limones en conserva, zumaque y yogurt especiado.

En su extensa recopilación de cocina libanesa, la escritora y cocinera Salma Hage tiene varias sugerencias interesantes. Algunos ejemplos incluyen un delicioso plato de queso *halloumi* a la parrilla con zumaque, nueces, peras y lechuga romana; calamares a la plancha con chile y zumaque; rollos de pasta *filo* con camote, zumaque, miel y cilantro, y un plato de salmón con costra de zumaque, cilantro y aderezo de jengibre.

En Ciudad de México, disfruta de su nota cítrica en restaurantes como Al Andalus, El Jamil, Casa Kuri, El Sheik y Restaurant Ehden. Este último, con 95 años de historia en el Centro Histórico, inauguró su segunda sucursal en la colonia Roma, donde te recomendamos probar los hígados de pollo con cebolla frita, sazonados con zumaque, jarabe de granada, una pizca de pimienta, canela y pimienta gorda. Así, esta especia le dará un sabor inesperado a cada receta. □



BENEFICIOS

Las bayas tienen un alto contenido de antioxidantes, lo que las hace aún más valiosas en este aspecto que la canela y el orégano. También se dice que la especia ayuda a reducir los niveles de azúcar en la sangre, y el jugo tiene un alto contenido de vitamina C.



VA BIEN CON...

Espolvorea zumaque sobre ensaladas, huevos fritos, hummus o platos fríos como una ensalada de berenjena. Agrega a adobos para pescado o aves, o da un toque ácido a tus aderezos para ensaladas y guisos. También puedes añadirlo al yogurt o *labneh* y servirlo como *dip* para alimentos cocinados a la parrilla y fritos.

Rostiza algunos gajos de papa espolvoreados con sal de mar y zumaque, y sírvelos con perejil picado y una salsa de ajo. Prepara una ensalada fresca con pepinos, queso feta y menta aderezada con aceite de oliva, vinagre de vino tinto, zumaque, sal y pimienta. Y para un plato de desayuno rápido con un toque glamoroso, sirve unos cremosos huevos revueltos con zumaque, salmón y betabel cocido en cubitos.

Experimenta también espolvoreando un poco de zumaque con sal de mar a tus palomitas de maíz para añadirles un toque único a la hora de ver películas. Si te sientes más aventurero, intenta usarlo en postres como una *ganache* de chocolate agrídulce, o en cocteles: inicia con un Bloody Mary de zumaque.



ESTRUENDO IMPERIAL

A Turquía se va con los oídos abiertos y el corazón en sintonía. Solo así se logra salir a flote en medio de la gran oleada de saberes históricos, de herencia patrimonial, de gastronomía influenciada por la diversidad de pueblos que pelearon por poseer este territorio. Y solo así se conquista un viaje a este país, narra Mariana Mendoza



Fotos: cortesía Mariana Mendoza; Adobe Stock



Pág. ant: Mezquita de Ortaköy; la acogedora cocina del restaurante Asma Yaprak. En esta pág., de izq. a der: santuario de María en Éfeso; artesanías del Mercado de Kemeralti; parte del mezze de Ali Ocakbasi İstanbul Kuruçeşme; barrio de Siğacık



Es imposible no conmoverse con el llamado a la oración que emerge de las mezquitas en Estambul. Por más occidental que uno sea, la piel se eriza. Y hay que detenerse, cerrar los ojos y permitir que ese cántico penetre hasta lo más profundo del alma. La historia de este territorio, mitad europeo mitad asiático, empieza a correr por las venas de quien sabe escuchar; la mente se traslada a un sitio donde se adora a Alá, donde alguna vez se veneró a los dioses griegos y que después fue arrancado de ese gran imperio por los bizantinos y otomanos.

El punto natural para comenzar una entrañable travesía por este país es Estambul, que, aunque no es la actual capital nacional, por muchos años fue el centro de poder y dominio de todos esos colosales imperios, los cuales continuaban ejerciendo su influencia aún después de cientos de años. Pero este itinerario marca otra coordenada de inicio: Izmir, la tercera ciudad más importante de Turquía y capital de la provincia del mismo nombre. Un vuelo de una hora desde Estambul nos lleva a las orillas del mar Egeo, donde se localiza este importante puerto del país. Sus aguas de color azul intenso forman parte del Mediterráneo, esa región del mundo que posee una de las cocinas más saludables, ligeras y llena de sabores sutiles, anhelo supremo de los epicureístas.

Sentada en la mesa de Kordon Yengeç Restoran, cuya terraza tiene vista a ese hermoso mar, la boca se me llena de las notas lácticas del yogurt griego mezclado con calabazas; de la frescura de una ensalada de hojas verdes con pepinos, jitomate y aceite de oliva; de las dulces notas de la berenjena en conserva, y de los mariscos con puré de berenjena. Una comida succulenta, fresca para las altas temperaturas que se sienten, y la mejor bienvenida que esta ciudad costera puede dar a sus visitantes.

Por muchos años, Izmir, como también se le conoce a esta ciudad y provincia, estuvo habitada por diferentes culturas, entre las cuales predominaba la griega. Por ello no es extraño sentir que caminas por las calles apretadas de pueblitos griegos, como sucede en el barrio de Siğacık. Los callejones de paredes blancas, las puertas y ventanas pintadas de azul y las enredaderas con flores coloridas que abrazan los muros te transportan a Grecia, pero los puestos de artesanías y comida árabe, el aroma del kebab y las cajas de arena caliente donde se prepara el típico café turco, te traen de regreso a la Turquía moderna, esa que reclama su identidad, pero que no puede negar el pasado glorioso que la persigue a todos lados.

Esa misma sensación nos acompaña hasta Alaçatı, una ciudad en la costa oeste de Turquía, al internarnos en el sueño onírico de la chef Ayşe Nur Mihci, materializado en su restaurante Asma Yaprak. Como si hubiéramos entrado a la mente de Alicia mientras recorría el País de las Maravillas, caminamos en un jardín donde mesas de madera corroída comparten el mismo espacio ➤

Información de viaje

Estambul es la urbe más poblada de Turquía y es una ciudad transcontinental; se ubica en el estrecho del Bósforo, que separa Europa y Asia. Izmir se sitúa en el extremo occidental de Anatolia, capital de la provincia de Izmir. El uso horario es GMT+3 y la moneda es la lira turca (1 TRY= 0.45 MXN).

CÓMO LLEGAR

Turkish Airlines (turkishairlines.com) ofrece una ruta diaria a Estambul desde Ciudad de México, vía Cancún, con una duración de 16 horas. Vuelo redondo desde 1,342 USD. Para llegar a Izmir, la misma aerolínea cuenta con un vuelo con una hora de duración. Desde 96 USD, vuelo redondo.

DÓNDE DORMIR

Mövenpick Izmir Hotel
5 estrellas para dormir en Izmir en confortables habitaciones y con un delicioso desayuno turco. Habitaciones desde 135 USD.
IG: [movenpickizmir](https://www.movenpickizmir.com)

Conrad Istanbul Bosphorus
Un lujoso hotel con gran vista a Estambul; cuenta con tres restaurantes, dos piscinas y spa. Habitaciones desde 219 USD.
IG: [conradistanbulbosphorus](https://www.conradistanbulbosphorus.com)

RECURSOS

Go Türkiye (goturkiye.com) es la página oficial de turismo de Turquía. Encuentra ideas, rutas y actividades para planificar tu viaje.



En esta pág., de izq a der: El café amargo se acompaña con delicias turcas; calle Darío Moreno; las antiguas ruinas de Éfeso; vuelo en primera clase con Turkish Airlines; especias del Gran Bazar de Estambul. Sig. pág: Hagia Sofia; plaza Konak Meydani; platillo y salón de OD Urla



Un gran vuelo

La experiencia a bordo de Turkish Airlines en primera clase, supera toda expectativa. Para empezar, la comodidad del asiento y su flexibilidad para convertirse en una cama te permiten dormir todo lo que necesitas para llegar fresco al destino, a pesar de la diferencia horaria y la duración del vuelo. Su gran pantalla con un extenso menú de películas combatirá el aburrimiento. Pero tal vez lo más emocionante es su carta de alimentos de cocina turca con toques modernos que puedes ordenar a la hora que quieras. Amarás disfrutar un rico *mezze*, una pieza de The Oldest Bread (el pan más antiguo del mundo, cuya receta se basa en una investigación realizada por arqueólogos, científicos naturales e historiadores culinarios, con una antigüedad de unos 12 mil años), un kebab y las famosas delicias turcas.



con camas de herrería antigua, tinas llenas de flores y mesitas con quinqués en medio de un huerto iluminado con focos que cuelgan de los árboles. De la cocina surgen platillos como calabaza rostizada con cebollas caramelizadas; hojas de parra rellenas con arroz y cerezas, y cordero asado a fuego lento cocinado con ajo y romero, todos colocados en medio de una mesa larga, pensados para compartir. El entorno excepcional y la delicadeza de la comida en la boca, nos hacen entender su Estrella Michelin.

Caminar entre la historia

En Turquía hay que saber escuchar. "Y si los hombres callaran, las piedras hablarían", expresó alguna vez Jesús de Nazaret. Y en Éfeso, antigua ciudad romana y hoy un increíble y conmovedor sitio arqueológico, esa verdad se experimenta a cada paso. Enormes bloques de piedra, algunos tallados como grandes columnas o configurados para formar muros o caminos, reposan calladamente en el paisaje de Selçuk, una de las provincias de Izmir. Si te acercas a ellos, escucharás los gritos de los mercaderes, el bullicio de una gran ciudad portuaria, soldados romanos y peregrinos que venían de muchas partes para adorar a la gran diosa Artemisa.

Estas mismas piedras escucharon la predicación del evangelio de los primeros cristianos, entre ellos el apóstol Pablo. Misioneros que causaron un gran revuelo en la ciudad romana, predicando a un único Dios verdadero y a su enviado, el Mesías prometido, lo que se oponía a las creencias paganas en torno a la diosa. La Biblia menciona este suceso en el libro de los Hechos, y el templo de Artemisa en Éfeso fue una de las siete maravillas del mundo antiguo, del que solo se hallaron sus restos. Insisto: seas o no creyente, no es posible mantenerse indiferente en estos sitios.



Muy cerca de ahí se encuentra otro lugar que toca las fibras más sensibles de quienes profesan la fe católica y veneran a María, la madre de Jesús. Tras la persecución de los primeros cristianos por parte de los judíos, muchos se fueron a vivir a otros lados. El apóstol Juan, a quien Jesús encargó el cuidado de su madre mientras agonizaba en la cruz, vino a vivir a Éfeso. La casa donde habitó y donde se cree que María pasó sus últimos años, hoy es un santuario a donde acuden los peregrinos. Una pequeña construcción de ladrillos de piedra ubicada en un cerro apacible que por unos minutos te transporta al pasado. Al salir, las oraciones de los devotos quedan plasmadas en pedazos de tela y papel que colocan en un muro iluminado por veladoras.

Pero alimentar el espíritu no solo consiste en visitar sitios con gran carga religiosa. Hay otra religión que algunos profesamos, la de la alta gastronomía. OD Urla es otro de los restaurantes con Estrella Michelin que iluminan el cielo de Izmir. Un camino flanqueado por olivos te interna en el espacio ideal para disfrutar de la cocina *farm to table* y "cero residuos" diseñada por el chef Osman Sezener. Y aunque las mesas distribuidas entre los olivos son una opción irresistible, elegimos entrar al salón principal para disfrutar el movimiento seductor de la cocina abierta y ver al grupo de cocineros confeccionando cada succulento platillo que llega a nuestra mesa. Un menú de degustación de 13 tiempos, maridado con exquisitos vinos turcos, consiste en una pasarela de productos locales y de temporada, muchos cosechados en los 30 hectáreas de su propio huerto o adquiridos de los productores de la región. Disfrutamos camarones de cola azul, una tartaleta de pulpo, *içli köfte* (albóndiga rellena), cuscús con un queso azul curado, con pera y cacao, y helado de frambuesa con yogurt y chocolate blanco. ➤





Modernidad y pasado se encuentran

La mañana aún nos encuentra siguiendo las voces que resuenan en Izmir. Darío Moreno Street, una calle nombrada en honor a un famoso cantante turco conocido mundialmente en los años 50, es un rincón bohemio lleno de cafés, galerías y arte callejero. Aquí, en 1907, se construyó el Elevador Histórico, una manera moderna de evitar que los habitantes de este barrio tuvieran que subir 155 escalones para llegar hasta sus casas. En su punto más alto hay un mirador desde donde se puede apreciar la belleza del mar Egeo bordeando las curvas de esta ciudad histórica.

En la plaza Konak Meydani se alza el gran ícono de la ciudad: la antigua torre otomana del reloj, de principios del siglo XX, un regalo del emperador alemán Wilhelm II al rey otomano Abdul Hamit II. A pocos pasos llegamos al mercado de Kemeralti, donde las artesanías, los bordados, la joyería y la comida callejera turca (no hay cómo resistirse al kebab y al agua de yogurt) atrapan nuestra atención (y vacían nuestros bolsillos) por un buen rato.

El llamado nos lleva de vuelta a Estambul y nos dirigimos directo a Seraf Vadi para entregarnos a la cocina de la chef Sinem Özler. La sutileza femenina se siente en la bella arquitectura y en cada platillo de este restaurante con Estrella Michelin, cuya cocina busca dar a conocer la rica historia y la vasta y diversa geografía de Anatolia (la península que ocupa Turquía), con el fin de preservar su patrimonio cultural. La chef Sinem viaja por todo el país para tomar inspiración, crear su menú e incluir algunas recetas antiguas o poco conocidas. Una muestra es el *soğan dolma*, un plato en el que se rellenan cebollas pequeñas con arroz, una receta que se consume principalmente en el sur del país. Otra es el *içli köfte*: carne molida de cordero envuelta en masa de *bulgur* frita (trigo partido), un plato común en los restaurantes de kebab, pero que aquí se hierve en lugar de freír y se acompaña con una salsa de yogurt y mantequilla.

Encuentro con la grandeza

Estambul me despierta con el llamado a la oración que surge de alguna de las mezquitas cercanas al hotel. Al abrir las cortinas y observar una panorámica de la ciudad, mi corazón da saltos al hacer conciencia de donde me encuentro: "Estoy en la antigua Bizancio de los griegos, donde una vez se ubicaba Constantinopla, capital del Imperio romano de Oriente, y luego, centro del Imperio otomano...". El llamado cesa, pero esa sensación de estar en un lugar tan trascendente para la historia de la humanidad me acompaña durante todo el viaje.

Nos trasladamos a Hagia Sophia, una de las mezquitas más grandes e impresionantes de Turquía. Su arquitectura rememora su pasado como catedral católica de la época romana, pero su interior es un fuerte recordatorio de la realidad islámica que hoy gobierna a esta nación mayormente musulmana. Los turistas solo podemos acceder a la parte superior, pero desde ahí se logra admirar su grandeza y la profunda devoción con la que los musulmanes ejercen sus creencias. En uno de sus lados, otro sitio de gran belleza aguarda en las profundidades. Descendiendo 52 peldaños, un

En esta pág: Un elevador histórico y mirador en Izmir; Kordon Yengeç Restoran; mural de Darío Moreno; ensalada de fresa en Araka; uno de los salones de Seraf Vadi. Sig. pág: Cisterna Basílica; la Mezquita Azul con base de cabeza de Medusa; terraza de Ali Ocakbasi Istanbul Kuruçeşme

Dónde comer

Kordon Yengeç Restoran

Un escaparate de la cocina mediterránea y turca que se sirve en Izmir. CH: 30 USD.

kordonyengecrestaurant.com

Asma Yaprığı Alaçatı

Ofrece cocina local del Egeo con un enfoque en la sostenibilidad e ingredientes frescos, servidos en mesas en medio de un huerto o al interior de invernaderos repletos de antigüedades.

CH: 35 USD. asmayaprigi.com.tr

OD Urla Experiencia farm

to table con platillos modernos y deliciosos. Ordena el menú de degustación con maridaje.

MD: 118 USD. odurla.com

Seraf Vadi Ofrece un recorrido culinario por la península de Anatolia. Probarás recetas antiguas o poco difundidas de Turquía.

MD: 75 USD. seraf.com.tr

Araka En Yeniköy, un barrio alejado del bullicio turístico, se encuentra este restaurante con Estrella Michelin, de cocina turca moderna y comprometido con ingredientes frescos y locales.

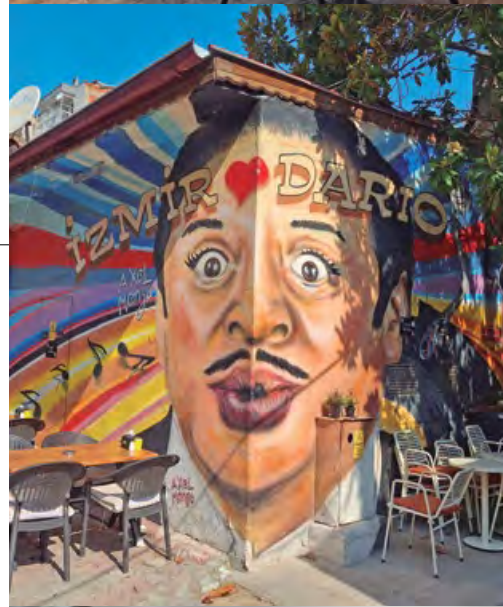
MD: 135 USD. araka.com.tr

Ali Ocakbasi Istanbul

Kuruçeşme Un Bib Gourmand de comida tradicional turca reconfortante, a orillas del Bósforo. CH: 30 USD. aliocakbasi.es

Azur Restaurant Otro gran spot con Estrella Michelin para comer o cenar pescados y mariscos (ordena los langostinos tigre) al lado del Bósforo. CH: 50 USD.

IG: azur.restaurant





conjunto de luces y sombras se entrelazan en un impresionante bosque de columnas bizantinas de estilos corintio, dórico y jónico que parecieran flotar sobre el agua. La Cisterna Basílica fue construida en el siglo VI, durante el Imperio Bizantino; funcionaba para almacenar el agua que se transportaba desde el bosque de Belgrado. Caminar entre los pasillos adaptados para admirarla te adentrará en una atmósfera surreal, casi mitológica, sobre todo cuando te topas con las dos cabezas de Medusa.

Después de recorrer otros puntos de interés cercano, incluido el impresionante Palacio Topkapı (centro administrativo del Imperio otomano) y el Gran Bazar (prepara los bolsillos para enloquecer con las delicias y artesanías turcas), nos dirigimos a Ali Ocakbasi İstanbul Kuruçeşme, un Bib Gourmand encantador ubicado a orillas del Bósforo. Aquí se disfruta de una reconfortante comida en su terraza techada, donde se aprecia una maravillosa vista del río bordeando la ciudad. El fresco viento nos despeina mientras disfrutamos un succulento *mezze*, esa selección variada de aperitivos que se colocan al centro de la mesa, la que todos comparten y que se siente como un abrazo de esta imponente cultura. El puré de berenjenas asadas con *yogurt* y ajo, el *muhammara* (pasta de tomate preparada con

nuez caramelizada, *tahini* y ajo) y el *bulgur* (cereal integral de granos de trigo) machacado con tomate y chiles rojos, se acompañan con pan de hojaldre caliente recién salido del horno. La exquisitez de la cocina turca llena nuestras papilas gustativas con el kebab molido de cordero y ternera con especias de Anatolia. Una comida realmente memorable.

El *adhan* (el llamado a la oración islámico) me encontró de nuevo al caer la tarde en Ortaköy, un barrio situado en el distrito de Beşiktaş, en la parte europea del Bósforo. En realidad, no logro ver a nadie detenerse, inclinarse y orar. El bullicio de esta zona llena de cafés, restaurantes, puestos de artesanías y un servicio para surcar las aguas del río en embarcaciones, no hace pausas. Pero yo detengo mi paso por unos momentos, cierro los ojos y permito que ese sonido impregne cada parte de mi corazón y mi memoria, para que difícilmente se me olvide que alguna vez pisé esta tierra tan hermosa, tan histórica, tan deseada. Me entrego por completo a este estruendo imperial. □

Mariana Mendoza viajó a Turquía con el apoyo de Turkish Airlines. turkishairlines.com



Kasa  Koblenz®

PRESENTA

AMOR Y PODER

En una de las exitosas Cenas Históricas de *Food and Travel*, el chef Abel Hernández sorprendió paladares en su bistró francés Eloise, mientras el divulgador histórico Pedro Fernández desmenuzaba con genialidad los romances de Napoleón

RECETAS: ABEL HERNÁNDEZ / TEXTO: ELSA NAVARRETE Y FERNANDA CARRASCO / PRODUCCIÓN: ELSA NAVARRETE / FOTOS: CHARLY RAMOS



MONTADITO DE FOIE GRAS

La textura cremosa ultrasuave del foie gras, casi aterciopelada, que se deshace en la boca, se logra gracias a la Licuadora Kitchen Magic Koblenz. El sabor intenso y umami de este plato es un homenaje a la alta cocina francesa.

MARIDAJE F&T Vino tinto, mencía, D.O. Bierzo. Aromas a frutos rojos y a madera con toques especiados; en boca goza de buena estructura y volumen.
(Por ejemplo: Petit Pittacum, Bodega Terras Gauda)



SHORT RIB DE RES À LA BOURGUIGNON

La costilla de res se cocina lentamente durante 12 horas en horno y al vapor, logrando una carne tan tierna que se desprende con el tenedor, y se impregna de los sabores del vino tinto, hierbas y especias de la salsa *Bourguignon*.

MARIDAJE F&T Vino tinto, cabernet franc y merlot, Valle de Guadalupe. Aromas a frambuesas con toque de hierba; en boca tiene estructura, acidez fresca y taninos robustos. (Por ejemplo: Monte Xanic Cabernet Franc Edición Limitada)

CARPACCIO DE BETABEL

El vegetal se rostiza a la perfección en el Horno con Freidora de Aire Koblenz para luego laminarse finamente. Un cremoso de nuez y jocoque ácido aporta una base sedosa y terrosa, mientras que la reducción de vinagre balsámico estalla en notas agrícolas que redondean el plato.

MARIDAJE F&T Vino tinto, tempranillo, D.O. Rioja. Aromas a fruta negra madura y especias; en boca es denso, suave y fresco. (Por ejemplo: Heraclio Alfaro Crianza, Terras Gauda)

Recetas a partir de la página 155

EL PUNTO DÉBIL DE NAPOLEÓN BONAPARTE

En el marco de las Cenas Históricas de *Food and Travel*, revivimos de la mano del historiador Pedro Fernández pasajes fascinantes de la historia. En la velada realizada en el restaurante Eloise, del chef Abel Hernández, se reveló la vida amorosa de Napoleón Bonaparte, analizando cómo su política estuvo marcada por las mujeres de su vida.

Descubrimos cómo Napoleón usó su talento para la seducción y tejió relaciones con mujeres clave de la época. Se casó con Josefina de Beauharnais para ganar posición en la aristocracia francesa, aunque no tuvieron hijos. Él creyó ser estéril, hasta que su amante Eléonore Denuelle quedó embarazada de Carlos, quien fue conde de León. Decidido a criar un heredero legítimo, se divorció y eligió a María Luisa de Habsburgo, hija del emperador de Austria, madre de su sucesor Napoleón II.

Otra historia narrada fue la de Marie Walewska, de noble cuna, cuyo romance con Napoleón tuvo tanto la insistencia del emperador como el respaldo de patriotas polacos, incluido su esposo. Aunque la relación buscó frutos políticos, el efímero Gran Ducado de Polonia desapareció, quedando solo la frase del militar obsesionado por ser querido: "Te ordeno que me ames".



PESCA AMANDINE

La pesca del día, cocinada en sartén sobre la Estufa París con Freidora de Aire y Convección, se cubre con una costra a base de almendra y se sirve con un puré verde de cebollín y espinaca, con guarnición de coliflor rostizada, ejotes blanqueados a la mantequilla y una espuma holandesa.

MARIDAJE F&T Vino blanco, albariño y caíño, D.O. Rías Baixas. Notas a frutas blancas, de hueso y piel de naranja; en boca es untuoso y goza de una fresca y viva acidez.
(Por ejemplo: Terras Gauda)





TECNOLOGÍA DE PUNTA

Cocina como un profesional con la Estufa París de Koblenz que cuenta con:

- Control Touch de fácil manejo con nuevas funciones: Horno de Convección, Freidora de Aire y Termómetro de Carnes.
- Quemadores SuperNova que reducen los puntos fríos, calentando más rápido y de manera homogénea.
- Las únicas perillas SafetyControl con luz led que brindan seguridad mientras cocinas.

PRESENTÓ

Kasa  **Koblenz®**

PATO FRAMBUESA

El pato logra la cocción ideal (término medio) en el Horno con Freidora de Aire Koblenz. Para servirlo, el puré de betabel infusionado con *miso* otorga umami, mientras que los encurtidos cortan la grasa de la proteína y la salsa de frambuesa actúa como un puente entre lo salado y lo dulce.

MARIDAJE F&T Vino tinto, pinot noir, Mendoza. Aromas a cerezas y frambuesas, con notas florales; en boca goza de taninos finos y acidez equilibrada.
(Por ejemplo: Manos Negras Pinot Noir Artesano)

Recetas a partir de la página 155

TARTELETA DE YOGURT CON LIMÓN

La cremosidad ácida del yogurt combina con el toque cítrico del limón y la textura quebradiza y las notas dulces de la base crujiente de *crumble* de vainilla. Para rematar, los bombones de cardamomo dan un toque especiado.

MARIDAJE F&T Vino blanco, albariño, D.O. Rías Baixas. Aromas a melocotón, con toque de manzana y cítricos maduros; en boca es goloso, chispeante y carnoso. (Por ejemplo: Abadía de San Campio, Terras Gauda)







Fotos: cortesía de Ottawa Tourism

SABORES, NIEVE Y MEMORIA

Desde la herencia indígena hasta las mesas más innovadoras, la capital de Canadá revela una cocina sorprendente, diversa y profundamente conectada con su historia y territorio. Así se saborea Ottawa de la mano de Erick Pinedo



Páginas anteriores: el canal Rideau, la pista de patinaje sobre hielo más grande del mundo; danza indígena en el Museo Canadiense de la Historia. En esta pág: puestos de *beavertails*; entrada del mercado ByWard. Sig. pág: Parliament Hill; interior del restaurante Starling; salmón de la Columbia Británica; restaurante 1 Elgin

A penas amanece en Ottawa y una neblina blanca cubre las calles adoquinadas del mercado ByWard. El vapor del café recién molido se mezcla con el aire helado y la fragancia dulce de las *beavertails*, esa icónica especie de *hot cake* frito en forma de cola de castor, servida caliente con canela, chocolate o mantequilla de cacahuete. Bajo gorros de lana y bufandas gruesas, los visitantes recorren los pasillos con las manos en los bolsillos, deteniéndose frente a panaderías artesanales, puestos de vegetales y locales de cocina internacional que emanan calor y aroma.

ByWard es el corazón comestible de la ciudad. Fundado hace más de 150 años, ha sido testigo de su evolución culinaria, desde sus orígenes rurales hasta su actual escena cosmopolita. Bajo sus toldos y techos de madera se mezclan tacos mexicanos, *curries* tailandeses, empanadas argentinas, *shawarmas* libaneses, *ramen* japonés y pasteles franceses recién horneados. Aquí se entiende de inmediato que Ottawa no tiene una sola cocina: tiene muchas, y todas conviven en armonía. Así comienza nuestro viaje por el sabor de la capital canadiense.

El primer gran alto lo hacemos en Starling, ubicado en un edificio de 1875, en pleno distrito turístico. Al cruzar sus puertas se siente una mezcla de nostalgia y comodidad. En sus mesas de madera oscura y su iluminación suave se sirven platos que reconfortan sin caer en lo predecible. Los *buttermilk pancakes*, coronados con fruta de estación y miel de maple, podrían ser la bandera nacional de los desayunos canadienses.

Pero la estrella de la carta es el *caponata agrodolce sandwich*, donde berenjena asada, alcaparras y aceitunas negras se combinan con vinagre balsámico para evocar el alma del Mediterráneo con acento canadiense. Este restaurante es un ejemplo claro de lo que Ottawa hace bien: tomar ingredientes conocidos, darles contexto local y elevarlos sin pretensiones.

Lo que sigue es caminar a Parliament Hill, el corazón político de Canadá. La nieve cruje bajo los pies y el aire helado corta las mejillas, pero la vista lo compensa todo. Los edificios góticos del Parlamento se alzan imponentes contra el cielo, coronados por torres de cobre ennegrecido y gárgolas cubiertas de escarcha. Su reloj centenario y sus campanas congeladas dominan la colina como una postal viva de invierno.

Cruzando la calle, cerca del Parlamento, nos espera el restaurante 1 Elgin. El contraste no puede ser mejor: del frío de la calle pasamos a un espacio cálido y elegante, pero sin rigidez, con grandes ventanales que enmarcan el canal Rideau. Su menú

celebra la cocina canadiense contemporánea con platillos como salmón de la Columbia Británica sobre una cama de cebada perlada, una pechuga de pato sellada con glaseado de maple y coles de Bruselas asadas con manzana y almendras. El Centro Nacional de las Artes no solo alberga el restaurante, sino que es sede de orquestas, ballet, teatro y ópera. Afuera, la nieve sigue cayendo en silencio. Adentro, la mesa está servida y la noche apenas comienza.

Entre castillos, lienzos y ladrones

Despertar en el Fairmont Château Laurier es como hacerlo dentro de un cuento. Este hotel centenario, con su fachada de piedra caliza y torretas de estilo neogótico, se alza junto al canal Rideau como un castillo europeo en suelo canadiense. Desde sus ventanas, la vista del Parlamento cubierto de nieve es hipnótica. El desayuno se sirve en un salón con techos altos, cortinas pesadas y aroma a café fuerte: *croissants* tibios, jugo fresco y huevos benedictinos con salmón del Atlántico.

Tras abrigarnos, caminamos a la Galería Nacional de Canadá, apenas a unos minutos del hotel. En la entrada, una enorme escultura de una araña negra (*Maman*, de Louise Bourgeois) nos da una bienvenida algo macabra. Dentro, los pasillos blancos y luminosos conducen a obras de grandes artistas como el Grupo de los Siete, Emily Carr, Riopelle, Picasso, Klimt y Rothko. La colección indígena contemporánea es en especial poderosa, con piezas que hablan de territorio e historia desde nuevas voces.

Ya con la tarde cayendo, caminamos hacia Riviera, un elegante restaurante en lo que fue una sucursal del Banco Imperial de Canadá. El edificio data de 1937, pero su leyenda se construyó en 1958, cuando un cajero robó cientos de miles de dólares de la bóveda y huyó a Estados Unidos. Estuvo prófugo durante varios años, gastando el dinero en autos lujosos y champaña, hasta que finalmente fue detenido y condenado a prisión. Décadas más tarde, ya anciano, regresó al lugar convertido en restaurante, pidió una cena completa, brindó en la antigua bóveda (hoy cava de vinos) y firmó la pared como quien cierra un ciclo pendiente.

Hoy en día, Riviera no necesita historias para destacar. Su propuesta de cocina canadiense contemporánea deslumbra por su técnica, productos y ejecución: el espagueti de langosta se prepara con mantequilla dorada, estragón y migas de pan tostado; el pulpo a la parrilla llega con la piel crujiente, pesto de aceitunas verdes, papas *baby* y *guanciale*; el pato ahumado se sirve con chucrut y ciruelas en reducción de vino tinto. ➤➤➤

No te lo pierdas

ByWard Market Mercado histórico con más de 150 años.

Beavertails, comida callejera y artesanías. byward-market.com

C'est Bon Culinary Tours

Recorridos guiados por los sabores de Ottawa, con paradas en Thali, Beekta y otros restaurantes top. Desde 125 CAD. cestboncooking.ca

Parlamento de Canadá Símbolo político y arquitectónico del país. Aunque aún no se puede ingresar como turista debido a trabajos de remodelación. parl.ca

Visit Parliament: The

Immersive Experience Una experiencia multimedia que permite explorar el Parlamento de manera interactiva. Gratis con reservación. visit.parl.ca

Madahoki Farm Centro cultural indígena con talleres, ceremonias y cocina tradicional, a las afueras de la ciudad. madahoki.ca

Nordik Spa-Nature El spa más grande de América del Norte, en Chelsea, a 15 minutos de Ottawa. Circuito termal, masajes y restaurante en medio del bosque. Desde 41 CAD. lenordik.com

Museo Canadiense de la Historia Explora la historia del país desde la perspectiva indígena, colonial y moderna. Exhibiciones interactivas y arquitectura impresionante. Entrada: 24 CAD. historymuseum.ca

Galería Nacional de Canadá Una de las principales instituciones de arte del país, con obras de artistas canadienses e internacionales, además de una icónica escultura de araña gigante. Entrada: 22 CAD. gallery.ca





En esta pág. de izq. a der: Fairmont Château Laurier, el histórico hotel neogótico junto al canal Rideau; restaurante Riviera, alta cocina canadiense en un antiguo banco de 1937; Galería Nacional de Canadá; Parliament Hill, el corazón político de Canadá

Información de viaje

Ottawa es la capital de Canadá, con una población de más de un millón de habitantes. Bilingüe (francés e inglés), combina historia, naturaleza y cultura con una creciente escena gastronómica. La moneda es el dólar canadiense (1 CAD = 13.39 MXN) y la mejor época para visitarla es entre mayo y octubre. ottawatourism.ca

CÓMO LLEGAR

Aeroméxico (aeromexico.com) ofrece vuelos desde Ciudad de México a Ottawa, con escala en Toronto o Montreal. Vuelos redondos desde 8,400 MXN. El Aeropuerto Internacional de Ottawa (YOW) se encuentra a 20 minutos del centro. Se puede llegar en taxi (40–50 CAD), transporte público (OC Transpo) o servicios de transporte como Uber o Lyft.

DÓNDE DORMIR

Fairmont Château Laurier Hotel emblemático con arquitectura de castillo francés frente al Parlamento. Habitaciones desde 250 CAD. fairmont.com/laurier-ottawa

Andaz Ottawa ByWard Market Hotel *boutique* moderno, ideal para explorar el centro. *Rooftop bar* con vistas a la ciudad. Habitaciones desde 210 CAD. andaz.hyatt.com



Pero la experiencia no termina en el plato. Su carta de coctelería es una de las más completas de Ottawa: más de 100 etiquetas de *whisky* canadiense, *bourbon* y escocés; vermouths artesanales; *bitters* caseros, y una selección de tragos clásicos y de autor. El *old fashioned* con maple es un imperdible, así como el martini con ginebra y enebro de Gatineau. Toda una variedad de opciones para terminar la noche.

Las raíces profundas de Canadá

Para entender Ottawa también hay que salir de la ciudad. A las afueras está Madahoki Farm, un centro cultural indígena dirigido por la comunidad ojibwa. Esta reserva es la única en Canadá que alberga a los *ojibwe spirit horses*, una raza de caballos endémica y casi extinta, rescatada por los pueblos originarios en los años 70. Hoy, estos animales pequeños, resistentes, con rayas dorsales y orejas peludas, son emblemas de la resistencia cultural de las Primeras Naciones.

Acercarse a esta herencia resulta sencillo con las visitas guiadas que permiten ver a los caballos y comprender su vínculo ancestral con las comunidades. Además, se realizan talleres de arte tradicional, danzas, rituales y un menú basado en la cocina ancestral que ofrecen una experiencia única; porque, aquí, la comida también es una extensión de la cosmovisión indígena. “La tierra fue nuestro primer supermercado, nuestro primer hospital. Hay que entender que la comida no es un derecho; es un privilegio y una responsabilidad”, explica el chef Bill Alexander.

El menú gira en torno a la filosofía de las Tres Hermanas: maíz, frijoles y calabaza plantados juntos para nutrirse entre sí (como en la milpa). La experiencia se inicia con un *bannock* tibio (pan tradicional), con mantequilla de hierbas silvestres, seguido de una ensalada de maíz, frijol y calabaza sobre hojas de maple. Luego vino la costilla de ciervo a fuego bajo con puré de maíz y mermelada de calabaza, y como cierre, un pastel de arándanos con un té de hojas de cedro.

“Antes de todo este mundo moderno, sobrevivimos miles de años solo con el conocimiento de la tierra. Quizá ahora sea momento de recordar cómo hacerlo”, concluye el chef. Más que una comida, fue como degustar una ofrenda que honra a la tierra, a los ancestros y a la relación sagrada entre el ser humano y su entorno.

Para terminar el día con cuerpo y alma renovados, nada mejor que una visita al Nordik Spa Nature, en Chelsea, a unos minutos de Ottawa. Este oasis escandinavo es el spa al aire libre más grande de Norteamérica, ideal para atravesar rituales térmicos



En esta pág., desde arriba: Madahoki Farm; Nordik Spa-Nature; bandejas indias del chef Joe Thottungal en Thali; Museo Canadiense de Historia; Museo Canadiense de la Naturaleza

Dónde comer

Starling Cocina reconfortante en un edificio histórico con clásicos como panqueques con maple y sándwiches gourmet. CH: 25 CAD. starlingottawa.ca

Riviera De alta cocina canadiense, ordena el espagueti de langosta, el pato ahumado y alguno de sus brillantes cocteles. CH: 50 CAD. rivierarestaurant.ca

Thali Bandejas indias con *curry*, *tandoori* y *chutneys* en un ambiente moderno. Dirigido por el chef Joe Thottungal. CH: 30 CAD. thaliottawa.ca

Rabbit Hole Restaurante tipo *speakeasy* con cocina canadiense moderna y coctelería creativa. CH: 40 CAD. therabbitholeottawa.ca

Atelier Menú de degustación de ¡40 tiempos! con platos artísticos e irreverentes. Solo con reservación. MD: 180 CAD. atelierrestaurant.ca

Beckta Dining & Wine Ofrece una versión sofisticada de la alta cocina canadiense contemporánea con vinos selectos. CH: 70 CAD. beckta.com

1 Elgin Dentro del Centro Nacional de las Artes, sirve cocina canadiense moderna en un ambiente elegante. CH: 45 CAD. nac-cna.ca/en/1-elgin

bajo la nieve. Se pasa del calor de los saunas y baños tibios al frío cortante de las piscinas heladas y el aire invernal, y luego al descanso en áreas silenciosas. La experiencia entre las montañas nevadas es casi metafísica.

Los sabores de Ottawa

Quienes quieran vivir una experiencia gastronómica más amplia pueden unirse a C'est Bon Culinary Tours, que ofrece recorridos guiados por algunos de los restaurantes más representativos de Ottawa. Uno de los puntos destacados es Thali, del chef Joe Thottungal, donde bandejas indias sirven *curry* de lentejas, pollo *tandoori* y *chutneys* especiados en un festín visual y aromático.

La segunda parada del tour suele ser Beckta, un restaurante cálido y sofisticado en un elegante edificio patrimonial sobre Elgin Street. Su menú estacional se basa en ingredientes locales trabajados con técnica impecable: vieiras en mantequilla de avellana, cordero con glaseado de mostaza o un *risotto* de trufa negra que deja huella. Todo acompañado por una carta de vinos excelentemente curada.

Otro lugar imprescindible es Rabbit Hole, un *speakeasy* que se esconde tras una puerta anodina. Adentro, cocteles con humo de madera, *whisky* canadiense y miel de maple acompañan platos como *poutine* reinventado, pesca local y vegetales en texturas inesperadas.

Pero si hay un restaurante que redefine la experiencia culinaria en Ottawa, ese es Atelier. No hay letreros, ni luces, ni ventanas que permitan ver el interior. Solo una puerta discreta que abre a un universo de 40 tiempos diseñado por el chef Marc Lepine. Aquí, la cena es un acto teatral que sorprende con técnica, creatividad y sentido del humor. Uno de los favoritos: caviar de zanahoria, pequeñas esferas de zanahoria infusionadas con cítricos que imitan la textura del caviar. Otro: jardín de otoño, un paisaje comestible con puré de raíz de apio y cenizas vegetales.

Ottawa demuestra que no necesita copiar modelos foráneos para destacar. Su fortaleza radica en abrazar su diversidad, respetar sus raíces y mirar hacia el futuro sin olvidar el pasado. Ya sea en un mercado centenario, un restaurante escondido o una granja indígena, la ciudad invita a comer con curiosidad y responsabilidad. □





Como si se tratara de su camino de vida, la chef Mariana Villegas ha saltado entre aventuras y comienzos cada vez que la oportunidad así se lo pide, y ahora, desde su primer restaurante Lina, sigue esta senda marcada por la renovación constante

POLLO ROSTIZADO,
COLORADITO
VERACRUZANO, HONGOS DE
TEMPORADA Y DURAZNO

MARIDAJE F&T Vino tinto,
pinot noir, Coahuila. Aromas a
café, nuez moscada y cacao;
en boca es untuoso.
(Por ejemplo: Bodegas del
Viento Pinot Noir)

Recetas a partir de la página 158

EMPRENDER COMO DESTINO

TEXTO: DAVID SÁNCHEZ / PRODUCCIÓN CULINARIA: ELSA NAVARRETE / FOTOS: CHARLY RAMOS

MARIDAJE: SOMMELIÈRE SANDRA FERNÁNDEZ

• Para saber más, visita su cuenta de IG: [@sandra_vinos](#) / X: [@SandraVinos](#)



CRUDO DE ATÚN CON KOSHO
DE MANDARINA Y LECHE DE
TIGRE MANZANA

MARIDAJE F&T Vino blanco, sauvignon blanc, Estados Unidos. Aromas de melón maduro y notas cítricas; en boca ofrece acidez y mineralidad sutil.
(Por ejemplo: Cakebread Cellars Sauvignon Blanc North Coast)

Recetas a partir de la página 158



La historia de Mariana Villegas no comienza con anécdotas junto a un familiar preparando recetas de toda la vida, pero sí con un espíritu lleno de iniciativa para lanzarse a lo desconocido. Entre esos recuerdos están sus primeros pequeños negocios que tuvieron una relación con la cocina: “En una vacación vendí galletas de Navidad; entonces me puse a experimentar, saqué todos los recetarios de mi mamá y me puse a hacer un montón de pruebas hasta que agarré mis 10 recetas favoritas... Creo que ahí fue donde me entró el gusanito”.

Pero no fue sino hasta sus años universitarios, en el Culinary Institute of America, en Nueva York, que inició formalmente su trayectoria profesional durante una época que recuerda con gran estima. “Mi primera vez en una cocina profesional fue en mis prácticas en Chicago: una experiencia muy padre e intensa. Los retos siempre me han gustado”.

Esa determinación ha sido su copiloto hacia los lugares precisos para seguir explorando. Al concluir sus estudios y luego de trabajar un año en Nueva York, llegó hasta la cocina de Pujol para integrarse al equipo de Enrique Olvera. “Fui rotando por todas las estaciones: fue una experiencia de mucho aprendizaje”.

Unos meses después, el propio chef Olvera le abrió la puerta a su siguiente reto: ser la jefa de cocina del primer restaurante que abría fuera de México, el famoso Cosme. De ese episodio no solo rescata el impacto que tuvo la propuesta en Manhattan y las lecciones de lanzar desde cero un proyecto, sino la conexión que generó con productores y proveedores, lo cual se implantó en su visión como chef para dar protagonismo a los ingredientes.

La siguiente aventura en su vida la llevó de viaje a Asia junto a su entonces novio, por casi 10 meses. Con solo un boleto de ida a Bangkok, comenzó un recorrido marcado por los sabores del sudeste del continente: Tailandia, Vietnam, Laos, Singapur, Indonesia y Filipinas. Recuerda que en aquellos destinos siempre buscaba visitar los mercados para descubrir la riqueza de la zona, donde además, sentía paralelismos con México: desde el color y la riqueza de los productos hasta la convivencia de las familias alrededor de la mesa y el valor que tiene la agricultura en esas latitudes para dar vida a recetas únicas. Pero durante su estancia en Laos le llegó la llamada a su nuevo proyecto. Los cocineros del restaurante Fulgurances L'Adresse, en París, la invitaron a una residencia que duró casi un año.

Tras esos meses, su paso por Nueva York y la travesía por Asia, la chef Mariana Villegas volvió “muy entusiasmada, hambrienta, emocionada... Ya traía muchas ganas de volver, y México estaba en un momento donde se estaba escuchando a nivel internacional, no solo la gastronomía, sino la cultura, el arte, la arquitectura; como que decía: ‘Algo está pasando, quiero ir a ver qué es y ver de qué forma pongo mi granito de arena’”.

En ese tiempo se incorporó al equipo de Gabriela Cámara como chef ejecutiva del Grupo Contramar, y desde ahí tuvo la oportunidad de llevar sus espacios en México y en el extranjero. Justo en esa etapa, marcada por el destino, la vida le dijo que debía empezar otra vez algo desde cero: ella fue la encargada de dar forma a Caracol de Mar e Itacate del Mar, dos nuevos restaurantes que se inauguraron en el Centro Histórico.

“Creo que ahí fue cuando me cayó una claridad que no había tenido nunca, como de, ‘Hijole, creo que ya quiero algo más bien mío. Tengo muchas ideas, muchas ganas’, y fue por eso que decidí empezar mi propia búsqueda”. Así nació su primer restaurante en Ciudad de México, Lina, una respuesta lógica a la inquietud por materializar sus propios aprendizajes. El proceso, confiesa, no fue sencillo, pero le resultó bastante emocionante y buscó atender al entorno, la ciudad y la comunidad.



ENSALADA DE PEPINO CON SALSA
VERDE CRUDA, CIRUELA Y CACAHUATE

MARIDAJE F&T Vino blanco, ensamble,
Baja California. Notas cítricas de limón
amarillo, durazno y guayaba; en boca
expresa acidez equilibrada.
(Por ejemplo: Ir y Venir, Finca la Carrodilla)



Quien visita Lina halla una propuesta relajada en un ambiente ameno. La sede es una casa de época en la colonia Roma, embellecida por un jardín interior. En la sala principal brilla una cocina abierta y la parrilla llama a ser el corazón del lugar.

En cuanto a la propuesta, la chef la piensa como cocina mexicana y creativa de temporada, quien trabaja con los productores de forma directa para desarrollar menús donde los ingredientes toman la batuta. "La inspiración principal viene del producto, y luego, de mis experiencias de vida".

En noviembre de este 2025, el restaurante llega a su segundo aniversario. En este periodo han acumulado retos y reflectores, como la inclusión en la *Guía Michelin 2025* como Restaurante Recomendado, que calificó a la cocina de Lina como "sencilla, pero impecable". Para Mariana y su equipo, esto demostró que el esfuerzo, paciencia y trabajo van dando sus frutos.

La fórmula se completa con el cuidado a su equipo y el foco en su labor, porque, dice, afuera puede haber mucho ruido y tendencias que pueden entorpecer el desarrollo de un restaurante. "Mi tirada no es crear algo desechable o que no traiga valor a la comunidad, al equipo de trabajo ni a los clientes, sino algo que aporte tanto valor que pueda perdurar hasta convertirse en un clásico". Quizá ese es su nuevo llamado: no iniciar proyectos, sino afianzar el propio como si cada día se tratara de otro comienzo. □

PASTA TRIANGOLI DE CANGREJO CON ESPINACA Y CHÍCHARO

MARIDAJE F&T Vino blanco, chardonnay, Estados Unidos. Aromas de mantequilla, pera y flores blancas; en boca presenta una acidez fresca y equilibrada. (Por ejemplo: La Crema, Jackson Family)

Platos imperdibles

Almeja reina al *grill*, elote tierno, tuétano y erizo. También, el pollo rostizado con coloradito veracruzano.

Visión sostenible

Me gustan el producto de mar y los vegetales. Nos toca entender y respetar los ciclos de la naturaleza, y encontrar el balance en una dieta muy cargada a la proteína animal.

Razones detrás de Lina

El nombre surgió de la idea de ligereza del lino, además de tener un lado natural. Luego lo cambié a femenino y me gustó cómo se escuchaba. Así descubrí varios significados que me gustaron: en griego es *luz* o *sol*, y en latín es *fuerza*.

País para saborear

Japón. Me tocó ir cuando terminamos el viaje por Asia, logramos cinco días en Tokio y fue increíble, pero me gustaría volver y explorar con más tiempo.

Siguientes planes

Crecer con nuestra clientela local e internacional y en próximos meses habrá colaboraciones para seguir desarrollando esos vínculos con otros colegas. ¿Y abrir otro restaurante? Nunca digas nunca, podría ser.

SU PROYECTO

Ubicado en la colonia Roma, Lina es un restaurante de comida mexicana contemporánea con el enfoque principal en el ingrediente. Trabaja de la mano con los productores para crear los platillos. lina.mx

PAY DE MANGO CON QUESO
CREMA Y MANCHEGO

MARIDAJE F&T Vino blanco, moscatel, Guanajuato.
Aromas de miel y notas tropicales; en boca es
equilibrado y jugoso, de acidez vibrante.
(Por ejemplo: Tres Raíces Moscatel)

Recetas a partir de la página 158





Cuando la lluvia despierta al bosque

Entre la montaña sagrada y la cocina de vanguardia, la temporada de hongos revela la riqueza natural, cultural y gastronómica de Tlaxcala, un estado que palpita con fuerza propia, asegura Erick Pinedo

FOTOS: CHARLY RAMOS



Pág. ant: temporada de hongos. En esta pág. de izq. a der: tradición taurina; iglesia de San José; chef Iván Del Razo; tapete de aserrín; Casa Huamantla; antigüedades; tostada de nopalachicle con Bruxo no. 4



Cada verano, cuando las nubes descargan su fuerza sobre el centro de México, los bosques se transforman. El suelo húmedo exhala aromas intensos, la vegetación reverdece y, casi como un secreto a voces, comienzan a brotar hongos sobre los troncos, bajo la hojarasca y en cada rincón. Esta temporada se celebra en distintos puntos del país, pero en Tlaxcala se vive con auténtica intensidad.

La más pequeña de las entidades mexicanas guarda un tesoro biocultural único: una relación íntima entre la montaña sagrada de La Malinche, los pueblos nahuas que la habitan y una gastronomía ancestral, con innovación y respeto por la naturaleza. Aquí, más que ingredientes, los hongos son memoria, medicina y celebración.

Entre bosques, cocinas y rituales

México es uno de los países con mayor diversidad fúngica del planeta. Se estima que existen más de 200,000 tipos de hongos, de los cuales se han descrito alrededor de 7,000. Unos 300 son comestibles, entre ellos están los *xolete*, *escobetilla*, *tecomate*, *xocoyol* y *chilnanácatl*, que forman parte del calendario culinario en regiones del centro y sur del país.

Desde tiempos prehispánicos, los hongos han tenido un lugar sagrado. Los pueblos nahuas y mazatecos utilizan algunos tipos en rituales de conexión espiritual, mientras que en la cocina han sido parte esencial de caldos, tamales y moles de temporada. Su dualidad es fascinante: alimento, medicina y, a veces, un portal hacia lo sagrado.

Hoy, la ciencia moderna confirma lo que los abuelos ya sabían. Los hongos son ricos en proteínas, minerales y antioxidantes, y tienen muchas propiedades medicinales. Pero también son una forma de relacionarse con el bosque, ya que solo aparecen cuando la lluvia es generosa y la tierra está viva.

Del monte a la mesa

Para conocer la esencia de esta temporada hay que llegar a Huamantla, un Pueblo Mágico famoso por sus tapetes de aserrín y su feria taurina, que se transforma en un escenario gastronómico cuando las lluvias traen a los hongos. Entre casonas coloniales y calles empedradas, nos recibe el chef Iván Del Razo, orgulloso tlaxcalteca con trayectoria internacional que incluye su paso por Noma, en Dinamarca, considerado el mejor restaurante del mundo.

“Como huamantleco, siempre queremos que conozcan nuestra cultura —dice Iván al abrirnos las puertas de Casa Huamantla, un edificio histórico convertido en hotel boutique y museo—. Tlaxcala es un estado taurino con muchas haciendas y una feria que cada agosto llena de color sus calles. Pero también es la temporada de hongos, que conocemos como *hongosto*”.

Información de viaje

Tlaxcala es el estado más pequeño de México, con poco más de un millón de habitantes. Su clima es templado con lluvias en verano, la mejor temporada para los hongos. *turismo.tlaxcala.gob.mx*

CÓMO LLEGAR

Desde Ciudad de México se llega en auto a Tlaxcala en unas dos horas. La central de autobuses TAPO ofrece corridas frecuentes hacia Huamantla y Tlaxcala capital.

DÓNDE DORMIR

Casa Huamantla Hotel boutique del cantante Carlos Rivera, con museo y cocina de Iván del Razo. Habitaciones desde 8,000 MXN. *casahuamantla.com*

Por los Siglos de los Siglos Hotel boutique hermano de Casa Huamantla, también de Carlos Rivera, con alcobas coloniales. Habitaciones desde 3,200 MXN. IG: *porlossigloshotel*

DÓNDE COMER

Mexko Cocina mexicana de vanguardia con menús de temporada del chef Iván Del Razo. Centro Vacacional La Trinidad, Santa Cruz Tlaxcala. CH: 400 MXN. *menumexko.mx*
Mercado de Huamantla Para probar hongos en quesadillas, sopes y caldos locales. Calle Allende Nte 105, Centro, Huamantla, Tlaxcala.



En esta casona, recuperada por el famoso cantante local Carlos Rivera, se resguardan desde uniformes y espadas de Porfirio Díaz, hasta artículos personales de Maximiliano y Carlota, quienes alguna vez se hospedaron en esta antigua propiedad. También está la colección de títeres de la familia Rosete Aranda, orgullo de Huamantla, cuya compañía fue una de las más importantes del mundo en el siglo XIX y convirtió al pueblo en referente internacional del arte titiritero.

Como parte de las experiencias que ofrecen en Casa Huamantla, el chef Iván presenta su menú De la Milpa a la Mesa empleando la vajilla francesa que perteneció a la primera dama de México, Soledad Orozco de Ávila Camacho, para ofrecer una cena que une historia y gastronomía; un menú que regala un recorrido por los sabores de Tlaxcala que celebran el campo, el bosque y los hongos.

Entre candelabros imponentes, paredes adornadas con arte barroco y espejos antiguos, alfombras de gran formato y mobiliario clásico, el menú inicia con una tostada de *nopalachicle* (el corazón del nopal) acompañada de aguachile de xoconostle, cremoso de aguacate y ayocotes, un platillo que remite a la milpa tlaxcalteca y a la temporada de lluvias que nutre sus suelos.

Luego llega una crema con flor de calabaza rellena de requesón y pepita, y hongos silvestres como *xolete* y escobetilla, básicos en las cocinas tradicionales nahuas. El tercer tiempo, llamado Falso Tronco, presenta un *short rib* deshebrado y moldeado como si fuera el tronco de un árbol, sobre mole de quelites con puré de manzana y hongos tecomates. El cierre llega con Rosa, una *mousse* de chocolate blanco, fruta de la pasión, pétalos nítro y oro comestible que traduce la riqueza natural tlaxcalteca en un final sofisticado.

Hongueando en La Malinche

Al amanecer del día siguiente, nos dirigimos a las faldas de la montaña Matlalcueye (*La de la falda azul*, en náhuatl), mejor conocida como La Malinche, donde nos espera el Grupo Biocultural Yoloaltepetl (*Corazón del pueblo*), una comunidad nahua que ha trabajado por más de 15 años en la preservación del bosque y sus saberes ancestrales.

Guiados por los sabios y sabias de San Pedro Tlalcupan, comenzamos la caminata entre oyameles, encinos y neblina hasta que, poco a poco, los hongos se comienzan a revelar: pequeños *xoletes* anaranjados, también llamados *clavitos*, cuyo sabor es ligeramente picante y amargo; escobetillas alargadas, parecidos a una coliflor, con una carne dulce y aromática, y tecomates, con forma de sombrero y fragancias agradables. Las mujeres de la comunidad nos enseñan a cortarlos con cuidado, dejando la raíz (o *patita*) para asegurar su regeneración la siguiente temporada, y distinguiendo cuáles son comestibles, cuáles venenosos y cuáles más bien te llevan por un viaje astral (enteógenos).

"La lluvia y la seca son nuestras únicas estaciones —explican—. Nosotros no nos regimos por primavera, verano, otoño o invierno; lo que marca nuestra vida es si hay agua o no. Con la lluvia llegan los hongos, los animales que se alimentan de ellos, las plantas que crecen más fuertes, y los hombres y mujeres que salimos a recolectarlos. Los hongos son señal de que la montaña está viva, de que el bosque respira. Sin ellos, no habría temporada, ni comida, ni fiesta".

En esta pág., desde arriba, de izq. a der: recolección de hongos; ejemplares comestibles; sabias nahuas del Grupo Yoloaltepetl; hongos en La Malinche; *Amanita muscaria* (hongo venenoso); comida con hongos en La Casa de Adobe de los Abuelos



Maridar el bosque

XOLO VINO Esta bodega del Valle de Guadalupe, Baja California, ha ganado medalla de Plata en el Mexico Selection 2024. Aquí te contamos cómo armonizar sus distintas etiquetas:

Chardonnay Frutal, notas a mantequilla ligera y toques cítricos. Maridaje: escamoles y vegetales del bosque.

Sauvignon blanc Herbal, fresco y mineral. Maridaje: hongos y quintoniles.

Grenache Aromas a frutos rojos, flores y especias suaves. Maridaje: calabaza, requesón y pepita.

Merlot Notas a frutos negros, con taninos redondos y un toque terroso. Maridaje: quelites y carne de res ahumada.

Nebbiolo Especiado, potente y con buena acidez. Maridaje: texmole y barbacoa.

MEZCAL BRUXO Este mezcal proveniente de Oaxaca ha sido distinguido con Oro en el Concours Mondial de Bruxelles. En especial, te sugerimos:

Bruxo No. 1 Herbal, cítrico y ligeramente ahumado. Maridaje: tostada de *nopalachicle* con xoconostle.

Bruxo No. 4 Ahumado y herbal, con tonos amaderados y resinosos.

Maridaje: chocolate y frutas tropicales.

SAKE NAMI Este sake elaborado en Sinaloa ha sido merecedor de Oro, Plata y Bronce en el Tokyo International Sake Challenge 2019.

Sake Nami Junmai Notas umamis, ligeramente dulce. Maridaje: tetela de plátano macho con frijol, hoja santa y *burrata*.

LILLET Este licor de Burdeos se elabora con vino francés y ostenta el World's Best Apéritif en el Ultimate Beverage Challenge.

Lillet Blanc Frutal y floral, cítrico y fresco. Maridaje: cualquier postre ligero y afrutado.

Al regresar del bosque, llegamos a Tlalcuapan, donde nos reciben en La Casa de Adobe de los Abuelos, un espacio que guarda la memoria de la comunidad y el maíz de colores en trojes de piedra y madera. En la cocina de humo, las mujeres encienden el fogón para preparar un tradicional banquete de temporada: texmole de hongos, escobetilla con huevo, tortillas de maíz azul hechas a mano y salsas en metate. Alrededor de la mesa, con café de olla y atole, entendimos que aquí la hospitalidad no es un gesto, sino una antigua forma de vida.

Mexko: Tlaxcala a la vanguardia

Tras la caminata entre bosques y la intimidad de la cocina de humo, el recorrido concluye en un escenario inesperado: Mexko, el restaurante del chef Iván Del Razo dentro del balneario La Trinidad, en Santa Cruz, Tlaxcala. Su cocina es resultado del trabajo que realizó en el laboratorio gastronómico de Noma, el Nordic Food Lab, en Dinamarca. “Era la parte más creativa del proyecto —recuerda—. Fue muy enriquecedor porque ahí se generaban nuevas ideas, técnicas y conceptos que después llegaban al menú principal”.

Ahí, Iván sorprendió a René Redzepi y a su equipo con ingredientes tlaxcaltecas que en Europa pocas veces se conocen: escamoles, jumiles, gusano azotador, ahuate, maíz rosa y hongos silvestres de La Malinche. “Todo viajó en mi maleta hasta Copenhague —cuenta—. Esto fue parte de experimentos culinarios que incluso quedaron plasmados en el libro *On Eating Insects*. Ahí aprendí a hacerle caso al productor para saber qué y cuándo se puede utilizar cada producto... esa filosofía de usar lo local y de temporada me marcó”, asegura el chef.

De regreso en Tlaxcala, Iván y su esposa Claudia Cervantes —quienes dirigen Mexko— convirtieron su visión innovadora en una propuesta que une investigación y tradición, reinterpretando la montaña, la lluvia y la memoria local con técnica contemporánea, un esfuerzo que ya les ha valido dos nominaciones a Mejor Chef Revelación de México en los Readers Awards y el Premio al Mérito Restaurantero de la Canirac.

“Con los hongos, por ejemplo, uso tanto lo tradicional como lo moderno —explica el chef—. Puedo liofilizarlos, encurtirlos, meterlos en alto vacío o deshidratarlos; luego, esos polvos los uso para un consomé o para dar profundidad a la Sopa de Neblina”, el primer tiempo de su menú Temporada de Hongos.

La sopa integra hongos de La Malinche con técnicas de rostizado y polvos deshidratados para intensificar el sabor, un preámbulo para el segundo tiempo: la Capuchina de Bosque rellena de escamoles, que refleja la lógica de trabajar con proteínas alternativas, endémicas y revalorizadas. A ello, le sigue un texmole con barbacoa de picaña y vegetales salteados con miel de trufa negra, un hongo europeo muy valorado que Iván usa como en un guiso tradicional, al que suma técnicas como reducción y encurtido para realzar la profundidad terrosa de los hongos y elevar esta receta campesina a la alta cocina, sin perder su raíz rural.

El cierre es un Tronco Dulce: chocolate hecho con mezcal Brujo, espuma de pino y gel de maracuyá, que traduce las lecciones de forrajeo en la montaña en un postre brotado del bosque mismo. Así se cierra un círculo perfecto: de la recolección comunitaria al *fine dining*, de la tradición oral a la innovación de autor.

Entre brindis con mezcal y el aroma de los hongos, Mexko confirma que la vanguardia también nace en Tlaxcala, donde el reino *fungi* no acompaña, sino que rige toda la temporada como un símbolo de resistencia y futuro. Aquí, lo pequeño puede ser eterno cuando se cosecha con memoria y se comparte con orgullo. □



En esta pág., desde arriba: Sopa Neblina, hecha con hongos de La Malinche, seta rosa, col de Bruselas y quintoniles rostizados; Mexko; Capuchina de Bosque rellena de escamoles



No te lo pierdas

Recolección de hongos Caminatas guiadas por el Grupo Yoloaltepetl en las faldas de La Malinche. IG: [grupo_biocultural_yoloaltepetl](#)

Feria de Huamantla (agosto) También conocida como *Huamantlada*, presume alfombras de aserrín y su tradición taurina.

Parque Nacional La Malinche Senderismo, campismo y vistas a los volcanes Popocatepetl e Iztaccihuatl.

Museo del Títere Rosete Aranda Dedicado a la célebre familia titiritera del siglo XIX, orgullo local y referente del arte escénico.

Recorrido en tranvía por Huamantla Una forma pintoresca de conocer su historia, arquitectura y leyendas.



En esta pág: surfistas al
amanecer en Zicatela

EL ESPEJO DE LAS ALMAS LIBRES

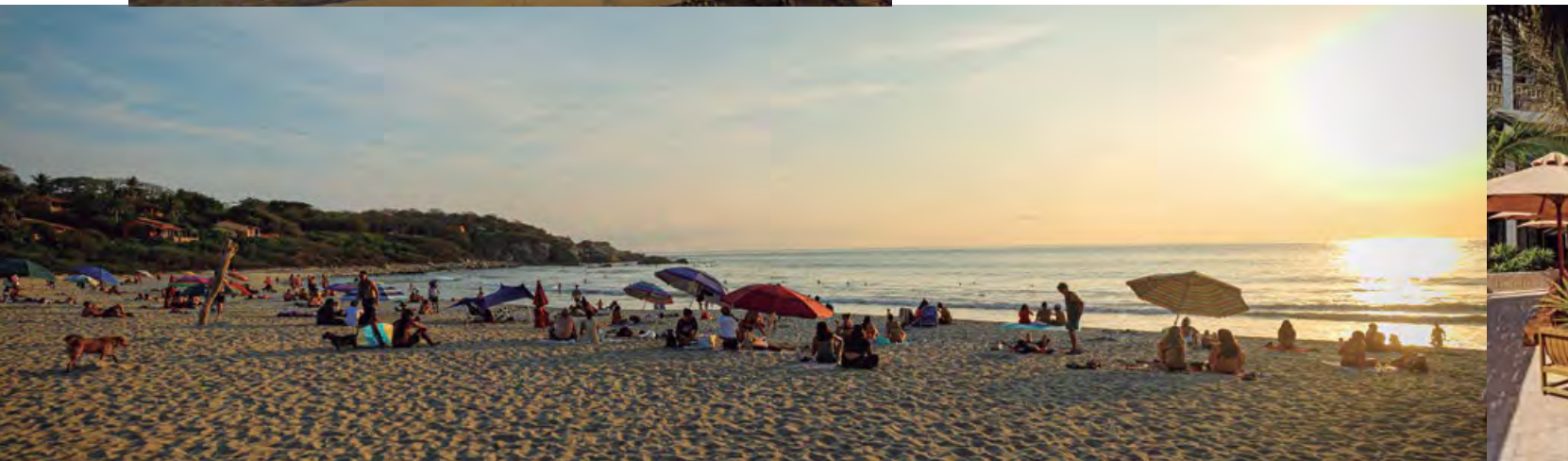
Playas insospechadas que despiertan la sensibilidad al ser transitadas,
caminos en bicicleta y atardeceres desde una terraza invitan a descubrir
Puerto Escondido desde otra mirada, relata Cynthia Benítez

FOTOS: CHARLY RAMOS

“Hablar de Puerto Escondido es volver a sus ecos mayas, zapotecos y mixtecos. Lo que hoy pertenece al municipio de San Pedro Mixtepec, conocida en el siglo XIX como Punta Escondida, era apenas un poblado de pescadores y un puerto comercial de productos como café y maderas”



En esta pág., de izq. a der., desde arriba: locales de surf en Zicatela; atardecer en Punta Zicatela. Sig. pág., de izq. a der: entrada al hotel Humano; playa Zicatela; alberca y terraza del hotel Humano; ensalada César; la chef Marion Chateau



Los primeros rayos del sol acarician los cabellos húmedos de los intrépidos que respiran serenidad sobre las olas, mientras las aves vuelan en el horizonte. Los surfistas comprueban su destreza frente a olas que alcanzan entre seis y 12 metros de altura. Basta con observarlos para recordar que estamos en Punta Zicatela en Puerto Escondido, Oaxaca. Este estado es como esa persona que conquista con facilidad y despierta cierta envidia, por su innumerable cultura y gastronomía.

Para (re)confirmar que su esplendor se escurre por cada una de sus ocho regiones, esta vez viajamos a la costa para empaparnos en sus playas. La reciente apertura en 2024 de la autopista Barranca Larga-Ventanilla, de 104 kilómetros de longitud, reduce el trayecto desde Oaxaca de Juárez de 6.5 horas a apenas 2.5, acercándonos con mayor facilidad a este destino que despliega su paisaje y su cultura con generosidad.

Al llegar, la historia de Puerto Escondido se hace presente. Hablar de este lugar es volver a sus ecos mayas, zapotecos y mixtecos. Lo que hoy pertenece al municipio de San Pedro Mixtepec, era conocido en el siglo XIX como Punta Escondida, apenas un poblado de pescadores y puerto comercial de preciados productos como café y maderas. No fue sino hacia 1930 cuando aquella población comenzó a consolidarse hasta adoptar el nombre con el que hoy la conocemos, un lugar socorrido para reconectar con el mar, la sal y la arena.

Olas y libertad

Quien nunca haya visitado estas playas oaxaqueñas debe visualizar vegetación abundante, aguas cristalinas y atardeceres que parecen un obsequio diario de colores rojizos. Siguiendo esa postal, nuestra primera parada es Punta Zicatela, epicentro de surfistas. Entre la algarabía de la playa, en los últimos años han surgido refugios que permiten recargar energías con confort. Uno de ellos es el Hotel Humano, ubicado sobre la calle Alejandro Cárdenas Peralta, un oasis solo para adultos.

Desde diciembre de 2024, año en que abrió sus puertas, ha cautivado con su arquitectura geométrica que transforma la atmósfera a lo largo del día: techos altos que amplían el espacio, ladrillos que fungen como ventanillas y que permiten que el viento circule, y sombras que dibujan rincones con aire artístico. Cada una de sus 39 habitaciones continúa esa emoción de enlace con lo orgánico, a través de colores neutros y detalles sencillos, como las batas de manta que terminan por convertirse en un deleite para los sentidos.

Tras templarme en la habitación y desempacar un atuendo ligero para gozar del clima, dudé por dónde comenzar: si darme un chapuzón en la alberca principal o entregarme a la paz de un camastro para hojear ese libro pendiente. Pero antes de elegir, los aromas me guiaron a atravesar la piscina hacia una de las locaciones del restaurante Bistró at Humano. ➤➤



Información de viaje

Puerto Escondido se encuentra en la costa de Oaxaca, aproximadamente a una hora y media de vuelo desde Ciudad de México.

CÓMO LLEGAR

Aeroméxico (aeromexico.com.mx) ofrece un vuelo diario desde Ciudad de México hacia el Aeropuerto Internacional de Puerto Escondido. Vuelo redondo desde 1,891 MXN.

Dónde dormir

Hotel Humano Cerca de la vibrante Punta Zicatela, este refugio es ideal para quienes buscan conexión en calma en un ambiente sofisticado solo para adultos. Habitaciones desde 3,672 USD. hotel-humano.com

Hotel Terrestre Como si hubiese sido concebido desde otra dimensión, este hotel brinda privacidad y cercanía con el entorno natural desértico. Habitaciones desde 7,000 MXN. terrestrehotel.com

Dónde comer

Kakurega Omakase Ocho tiempos con maridaje interesante es lo que conseguirás aquí. La genialidad nace de los ingredientes frescos de la región y del cuidado en el tratamiento del producto mediante técnicas japonesas. 3,100 MXN. IG: [kakurega_omakase](https://www.instagram.com/kakurega_omakase)

Bistró at Humano Ya sea por la mañana, al almuerzo o durante la cena, este restaurante dirigido por la chef Marion Chateau te recibe con una cocina de influencia francesa y productos locales. CH: 600 MXN. IG: [bistroathumano](https://www.instagram.com/bistroathumano)

Restaurante Terrestre A cualquier hora del día se antojan sus platillos reconfortantes. Por la tarde, el huachinango zarandeado es un deleite acompañado de sus cocteles. CH: 700 MXN. IG: [terrestrehotel](https://www.instagram.com/terrestrehotel)



En esta pág., de izq. a der: Hotel Terrestre; piezas de Galería Meridiano Art; playa de Puerto Escondido. Sig. pág., de izq. a der: habitación y ceviche del restaurante en Hotel Terrestre; descanso en el *hammam*; vista desde las alturas; delicias de *sashimi* y *nigiri* en Kakurega Omakase; el chef japonés Keisuke Harada, acompañado por el chef Mario Berrelleza; fideos en Kakurega Omakase

Al frente está la chef francesa Marion Chateau, autodidacta que con talento y audacia retoma productos locales para dar vida a invenciones atrevidas. Su espíritu intrépido la llevó a viajar por primera vez a México sin conocer el idioma, pero con la certeza de explorar la alacena rebotante de chiles, hierbas y especias desconocidas para su paladar. Carlos Couturier, cofundador de Grupo Habita, la conoció en Marsella y la invitó a sumarse al proyecto; ella lo aceptó como una señal del destino, en sincronía con su deseo de cambiar de vida. Hoy comparte su pasión por los ingredientes frescos —pues es vegetariana— y lo plasma en la carta. La ensalada César sorprende con corazones de lechuga orgánica, espinaca, huevo duro y un giro inesperado: pollo frito con *panko* crujiente y polvo de chiles chilhuacle y costeño. También antojan los taquitos de pollo con mayonesa de ajo o los de hongos con camote.

Posterior a la comida, decidimos dejarnos guiar por el *conciérge* del hotel, el venezolano Enmanuel Martorelli, a bordo de bicicletas capaces de afrontar los caminos de terracería. Entre pedaleo y pedaleo descubrimos cómo la arquitectura de la zona gana fuerza, con proyectos en los que la flora se convierte en protagonista. Un ejemplo es Casa TO, alojamiento que combina círculos y cuadrados en un espacio que genera la sensación de una cápsula atemporal, con enredaderas que cuelgan de sus muros. Esa exploración fue la antesala perfecta para llegar a la playa de Punta Zicatela, donde locales y visitantes se dan cita para brindar al atardecer.

Luego de iluminar las pupilas, seguimos hasta la locación nocturna de Bistró, ahora a un costado del lobby. Paralelamente al ambiente romántico, llegó el *baba ganoush* con verduras —rábano, betabel, calabaza—, seguido de esponjosos camarones tempura. Como plato fuerte, un pescado cocinero de piel crujiente y con salsa de tomate, que evocaba el sabor de las sardinas. Con un último sorbo del coctel insignia a base de *gin*, sirope de apio y un destello de chile jalapeño, quedamos saciados y listos para el siguiente capítulo.

Prístino, árido y mar

Las carreteras de Puerto Escondido seducen como las curvas del cuerpo humano, escoltadas por árboles centenarios como parota



y pochotes. En la carretera Salina Cruz-Pinotepa se abre una zona con playas prístinas de carácter bravo y árido, donde los cactus forman parte del horizonte. Allí emerge el Hotel Terrestre, un refugio solo para adultos que parece brotar del mismo suelo. Su integración al paisaje se debe a la arquitectura de Alberto Kalach, quien supo dialogar con el ecosistema de bosque tropical caducifolio; tanto así que este escenario fue condecorado con una Llave Michelin. Entre senderos arenosos, que recuerdan un laberinto, se revelan tesoros como la alberca circular o el canal de nado, que actúa como corazón de la propiedad y conecta las 14 villas. En el interior, los ventanales de madera ocupan paredes enteras para enmarcar el ecosistema, mientras que el mobiliario diseñado por Oscar Hagerman refuerza la armonía del diseño y la naturaleza. En la planta baja de la villa se encuentra la recámara con regadera abierta, y en la superior, una hamaca que invita a la pausa antes de entregarse a la alberca privada.

En esa misma frecuencia de calma se encuentra el *hammam*. Su construcción podría parecer futurista, aunque se sostiene en materiales rústicos que lo vinculan con la tierra. Cuatro torres conforman este espacio disponible por reservación para los huéspedes. Dentro se despliegan albercas, regaderas y salas de vapor que envuelven el cuerpo en una quietud embriagante y necesaria. Sumado a ello, muy cerca del alojamiento (atravesando la calle) se accede al club de playa Lunático, un espacio donde la conversación se alarga bajo la sombrilla, mientras la cerveza fría llega como compañera. Cuando el apetito aparece, el restaurante del hotel dirigido por Saúl Carranza, chef corporativo de Grupo Habita, junto a Okany Avendaño, chef de casa, propone una



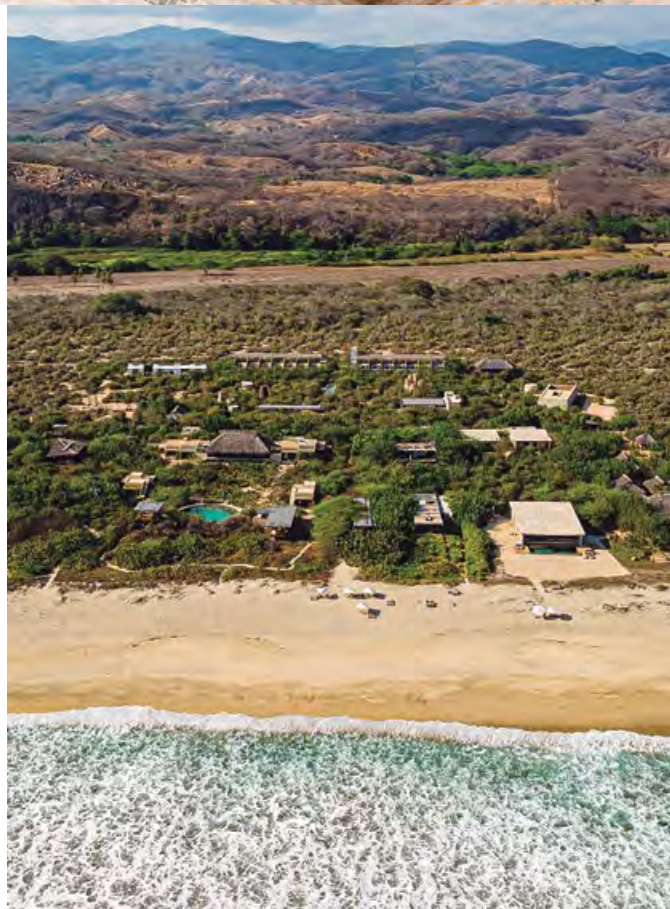


cocina de alma marina. De ahí que destaquen la pesca del día zarandeada, el ceviche peruano con pescado blanco, camarón y chile serrano maduro, así como una ensalada *caprese* reinventada con quesillo y pesto de semilla de calabaza.

En este entorno en desarrollo, surgen proyectos que buscan respetar la esencia desértica del lugar y, al mismo tiempo, ser propositivos para los viajeros. De ellos destaca Meridiano Art, galería que da espacio a exhibiciones experimentales temporales, como la de la peruana Ximena Garrido-Lecca con sus piezas de cobre. Cruzar su umbral es como adentrarse en una comunidad ancestral que ha sobrevivido al tiempo.

Esa exploración cultural nos llevó a otra experiencia fuera de la propiedad en Kakurega Omakase, que asemeja una palapa refinada donde se aprecia un pequeño estanque y que está abierta desde agosto de 2020. A cargo está el chef japonés Keisuke Harada, acompañado por Mario Berrelleza, que combina técnicas de Japón con ingredientes locales, dictando sus platillos según disponibilidad y temporalidad. Entre ellos disfrutamos del *tataki* de atún aleta amarilla sellado con *shichimi*, servido con tomate *cherry*, hongo *shiitake* y cebollín; el caracol del mar de Roca Blanca (un sitio ubicado a 45 minutos en auto de Puerto Escondido) salteado con mantequilla, echalote, ajo y perejil, y el huachinango horneado con pasta de *miso* dulce, con una guarnición de bambú maridado en vinagre, una vivencia para atesorar.

Mientras la cena llegaba al clímax, las estrellas comenzaron a titilar en el cielo. Aún faltaba empacar, pero la tentación de prolongar un poco más la estancia era muy fuerte. En silencio, dejé que los sonidos del mar se quedaran conmigo antes de partir. □





Elección de temporada

En toda Europa, la cosecha es una época de celebración para las comunidades rurales, y el momento en el cual las tradiciones ancestrales cobran vida. Programa un viaje para vivir estas festividades como un verdadero local

TEXTO: BEN MC CORMACK

TIERNAS MANZANAS Beuvron-en-Auge, Francia

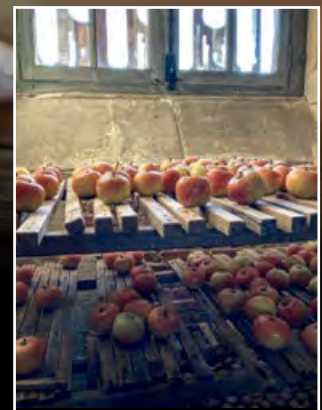
Junto con la fresca otoñal, la actividad en toda Normandía cobra vida. Primero se nota la llegada de la cremosa tarta normanda a las pastelerías y el aroma a manzana del pollo a la Normandía —muslos estofados en sidra y brandy— se percibe en el aire, indicando el cambio de estación. Luego aparecen montones de manzanas brillantes en los mercados de agricultores: hermosos nombres como *Noël des Champs* y *Reine des Reinettes* indican el orgullo que sienten por las 800 variedades que se cultivan en esta parte del norte de Francia. Con un clima inadecuado para el vino, no sorprende que los huertos se convirtieran en parte integral de la zona y, con ellos, la tradición de la sidra francesa, el brandy Calvados y el *pommeau* (aperitivo añejado en roble elaborado con jugo de manzana y ese brandy). Esto sigue siendo un negocio para los pequeños productores y las ciudades de toda la región, y en ningún lugar se demuestra mejor que en Beuvron-en-Auge. En octubre, su población saca a relucir sus encantos. Las casas con entramado de madera, adornadas con jardineras desbordantes, crean un telón de fondo de ensueño para la Fiesta de la Sidra, que este año se celebra el 19 de octubre. Los visitantes acuden a la prensa que se instala en la plaza, donde hay música, bebida y bailes. Pocos aspectos de la vida francesa ofrecen un gusto tan vívido de la *France profonde* como sus ferias rurales, y las que se encuentran a lo largo de la Ruta de la Sidra del Pays d'Auge, no son tan diferentes.

DÓNDE COMER Y QUEDARSE

Au P'tit Normand Aquí disfrutarás de clásicos como el *entrecot* con salsa Camembert. Tres tiempos desde 31 USD. Place de l'Église, Cambremer.

Le Pavé d'Auge El chef Jérôme Bansard te deleitará con platos creativos de Normandía. Tres tiempos desde 80 USD por persona. Le Bourg, Beuvron-en-Auge. pavedauge.com

Le Pressoir Reserva una de las dos habitaciones reconvertidas en esta antigua prensa de sidra del siglo XVII. Habitaciones dobles desde 100 USD. 2 allée des Vignes, Beuvron-en-Auge.





CASTAÑAS CRUJIENTES Fully, Suiza

Antes de que la nieve empiece a caer en los Alpes, Ginebra sirve como punto de partida para un tipo de viaje muy distinto. Aquellos que lo saben se adentran en las laderas, guiados por el aroma de las castañas que flota en el aire, con un deseo de probar y recolectar la dulce nuez lista para ser tomada directamente del suelo del bosque. Esto sucede en los cantones más soleados y secos del sur de Suiza (Ticino y Valais), donde las castañas están profundamente arraigadas en su cocina.

En el pasado, las duras condiciones y la pobreza del suelo hacían que los cultivos convencionales fueran difíciles de obtener y, cuando las castañas prosperaban, se molían para convertirlas en harina, y se utilizaban como sustituto de los cereales. Pero hoy en día, lejos de ser visto como “el árbol de los pobres”, se considera una especie de manjar culinario: hay *bristolée* (castañas calientes servidas con carne y queso), castañas glaseadas, pasteles, fideos tradicionales y puré de castañas, una *mousse* a menudo servida con merengues y crema.

Cuando llega octubre, es posible ver a los recolectores hambrientos vagando por los bosques recogiendo las castañas que caen al suelo. Esta situación alcanza su punto máximo a mediados de octubre (este año, 11 y 12), cuando el pueblo de montaña de Fully celebra un festival en el que se comen 10 toneladas de castañas en dos días. Además de 300 puestos, hay un sendero de 1.5 kilómetros que serpentea por el bosque, y un asador disponible para cocinar las castañas recolectadas. Con 200 gramos de castañas producidas por metro cuadrado, puedes esperar una sensación de generosidad y abundancia deliciosamente contagiosa, que hace que la gente regrese año tras año para festejar el inicio de la temporada.

DÓNDE COMER Y QUEDARSE

André Roduit & Fils Los enólogos de este lugar atraen a una multitud con el *bristolée* de castañas que ofrecen en sus catas de vino, de septiembre a noviembre (de jueves a domingo). Cata de vinos con selección de embutidos, quesos, *bristolée*, café y postre, 78 USD. Chemin des Claives 20, Fully. bristoleefully.ch
Colline de Daval Disfruta de impresionantes vistas alpinas desde una de las cinco habitaciones de esta torre de agua reconvertida. Habitaciones dobles desde 120 USD. Colline de Daval 5, Sierre. collinededaval.ch

La Ferme du Soleil Verbier El equipo formado por marido y mujer es una fórmula ganadora: Blaise supervisa la granja y Viviane está al frente de la cocina. Tres tiempos desde 75 USD por persona. Ruta des Marais 23, Verbier. lafermedusoleil.ch

Rêves Gourmands Hôtellerie & Gastronomie En este lugar, los amantes de la comida se sentirán complacidos con cenas “sorpresa” de cuatro tiempos que incluyen productos suizos y vinos locales. Habitaciones dobles desde 190 USD con desayuno incluido. Rue des Sondzons 22, Vernayaz. revesgourmands.ch



Pág. ant., desde arriba, de izq a der: una casa icónica con entramado de madera; calvados; manzanas francesas en el estante. En esta pág., de izq a der: campo suizo antes de las nevadas; Sanetsch Pass, en Valais; castañas



En esta pág., desde arriba: el paisaje montañoso de Mallorca; Finca Albellons; conservas locales; las arboledas se extienden por toda la isla; una cala tranquila; aceitunas pansides negras

SUAVES ACEITUNAS, Mallorca, España

No está claro si los troncos nudosos y retorcidos de los olivos centenarios sostienen las terrazas con muros de piedra, o si es al revés. De cualquier manera, el entorno bíblico del interior agreste y romántico de Mallorca se siente como un mundo alejado de los hoteles vibrantes y de la costa que atrae a los turistas a las Islas Baleares. La ausencia de cadenas hoteleras y de visitantes internacionales solo alimenta esa sensación de que el tiempo se ha detenido. Sigue existiendo una profunda tradición agrícola, sobre todo porque los métodos de cultivo y los ritmos estacionales han perdurado, y las aceitunas siguen siendo la cosecha principal, como ocurría hace 800 años. Todavía se utilizan redes y postes para recoger los frutos de los árboles y, en ocasiones, es posible ver un burro caminando en círculo para impulsar las prensas de piedra que muelen el fruto del olivo.

No hay mejor lugar para sumergirse en esta antigua y auténtica forma de vida mallorquina que en Caimari. El pueblo se encuentra en las soleadas montañas de la Sierra de Tramuntana, al noreste de la capital. Todo aquí son tejados de color terracota y antiguas callejuelas curvas con un mercado de alimentos semanal que ofrece la cosecha de la temporada: primero, pequeñas aceitunas verdes empiezan a aparecer en octubre, y luego, un mes más tarde, las pansides negras, las cuales se dejan madurar más tiempo, formando una piel oscura, arrugada y con intensidad distinta.

Durante la Feria de la Aceituna (tercer fin de semana de noviembre), la cosecha está en pleno apogeo y las estrechas calles se llenan de puestos que las venden de todas las formas: negras y verdes, aromatizadas con hierbas, ajo y cítricos, aceite prensado en frío, en escabeche y en panes. A medida que el inicio de la estación hace que la comida del norte de Europa se vuelva cada vez más otoñal, la intensidad de ese fruto se vuelve aún más vibrante, y las festividades que se llevan a cabo hasta bien entrada la noche en la plaza alfombrada de hojas de olivo, parecen más eufóricas.

DÓNDE COMER Y QUEDARSE

Ca Na Toneta Una verdadera cooperativa familiar en la que varios parientes aportan aceitunas, aceite y otros productos a los menús del lugar. Menú de degustación de seis tiempos desde 60 USD. Carrer de s'Horitzó 21, Caimari. canatoneta.com

Finca Albellons Un oasis en medio de un paisaje silvestre a tres kilómetros de Caimari. El aceite de oliva se elabora allí mismo, mientras que las naranjas y los chabacanos se utilizan en la mermelada del desayuno. Habitaciones dobles desde 280 USD con desayuno incluido. Binibona, Caimari. albellons.com

Petit Caimari Una opción sencilla justo al lado de la plaza del pueblo, con ocho habitaciones. Habitaciones dobles desde 115 USD. Carrer de s'Horitzó 14, Caimari. petitcaimari.com





En esta pág., de izq. a der: Emilia-Romaña; jurel fresco; temporada de hongos; castillo de Torrechiara, en Parma; arquitectura italiana



HONGOS PRECIADOS Albareto, Italia

Más que cualquier otro ingrediente, los hongos tienen la capacidad de volver loca a la gente. Quizá sea el sabor exquisito y terroso de los *porcini* o quizá sea su rareza y esa sensación de exclusividad. Sin importar de qué se trate, la temporada de cosecha es una fecha importante en la agenda de muchos gastrónomos, y el norte de Italia es el lugar elegido.

Entre las verdes colinas de los Apeninos, con hayas y abetos que forman la columna vertebral de Emilia-Romaña, los lugareños han gestionado los bosques durante siglos, creando un microclima adecuado para la maduración de los *porcini*, valorándolos como un manjar fresco para deleitarse cada otoño. Cientos de recolectores salen a las colinas cada septiembre y octubre con la esperanza de regresar con una canasta llena. Sin embargo, para quienes quieren degustar sin salir a recolectar, la Feria Nacional del Hongo Porcini es una fiesta de tres días que anualmente celebra a este fruto de la tierra, ya sea a finales de septiembre o a principios de octubre (este año, del 3 al 5 de octubre).

Todo sucede en la pequeña ciudad rural de Albareto, al suroeste de Parma, en medio de colinas donde abundan castillos e iglesias. Hay un itinerario repleto de demostraciones, lecciones de micología (el estudio de estos), degustaciones de comida y vino. De hecho, la mayoría de los restaurantes locales ofrecen menús especiales para celebrar la cosecha de temporada, sirviendo platos que se alejan por completo de los paquetes de hongos *porcini* secos que se encuentran en los supermercados, y que justifican fácilmente esta deliciosa excursión.

DÓNDE COMER Y QUEDARSE

Casa delle Erbe Sitio vegetariano donde hacen maravillas con los *porcini* de Albareto. Comida de tres tiempos desde 31 USD. Habitaciones dobles desde 100 USD. Localidad Pieve di Campi 60, Albareto. casadelleerbe.it

Funghi e Fate Los huéspedes de este *bed and breakfast* pueden unirse a una excursión de recolección de hongos en el bosque circundante. Habitaciones dobles desde 60 USD con desayuno incluido. Località Gotra 7, Albareto. funghiefate.com

Il Noce d'Oro Duerme rodeado de bosques de castaños, robles y nogales. Habitaciones desde 130 USD. Località Il Fornello 26, Frazione di San Martino, Borgo Val di Taro. ilnocedoro.it



FRESCO MARISCO Setúbal, Portugal

Dado que muchas de las ciudades costeras de Portugal se construyen en torno a la pesca, los mariscos siguen siendo un gran atractivo para el país, incluso después de que los amantes del verano se han marchado. Nadie lo sabe mejor que Setúbal. No en vano se autodenomina *Terre de Peixe* —Tierra de los Peces—: estatuas de temática marina salpican las calles sombreadas de palmeras y la mayoría de los días es posible ver a los pescadores descargando sus capturas en el muelle, preparándolas para los gabinetes que tientan a los comensales a visitar los restaurantes del puerto o a acudir al elegante mercado de pescado cubierto con antiguas losas de mármol.

Programa tu visita para que coincida con uno de los muchos festivales de pescado que celebra la ciudad durante todo el año (desde jurel hasta calamar y mariscos; todos tienen su momento), y no tendrás que alejarte demasiado para encontrar la pesca más fresca. Unos 50 restaurantes participan y ofrecen menús especiales, todo acompañado con los mejores vinos albariños locales.

DÓNDE COMER Y QUEDARSE

Pousada Castelo Palmela Vale la pena conducir 15 minutos desde Setúbal para disfrutar de este monasterio remodelado del siglo XV. Habitaciones dobles desde 160 USD. Castelo de Palmela, 2950-317 Palmela. pousadas.pt

34 Guest House Ubicadas en el centro de la ciudad, sus habitaciones elegantemente decoradas brindan tranquilidad. Habitaciones desde 100 USD. Avenida dos Combatentes da Grande Guerra 34, Setúbal. 34guesthouse.pt

Tasca da Fatinha El jurel y la sepia frita son sus especialidades. Tres tiempos desde 31 USD. Avenida José Mourinho 58, Setúbal. tasca-da-fatinha.negocio.site

Xtoria Vale la pena hacer una escala en este lugar tan solo por su jurel curado. Comida de tres tiempos desde 43 USD. Rua Guilherme Gomes Fernandes 17, Setúbal. xtoria.pt



El lujo de olvidar LAS MULTITUDES

Un santuario de playas vírgenes y bahías secretas donde la arena es el único reloj, y el océano, la banda sonora. Costalegre, en Jalisco, demuestra que el verdadero confort es el de reconectar con la esencia lejos del bullicio



Costalegre es la magia de la franja costera de Jalisco: playas vírgenes, misticismo, colores vibrantes... El privilegio del espacio y la calma. Es un destino fascinante que pocos conocen, ¡y ahí radica su encanto! Hoy soy una de esas personas afortunadas que ya han disfrutado en carne propia de la exclusividad de este litoral de más de 200 kilómetros, que abarca desde Puerto Vallarta hasta el límite con Colima.

Aquí, el verdadero lujo está en vivir cada día rodeado de paisajes vírgenes, donde la selva se funde con el Pacífico, entre pícnicos con cocteles al atardecer en playas solitarias y amaneceres acompañados por el canto de las aves y el rumor de las olas. En ningún otro lugar había vivido una sensación tan intensa de paz y una conexión única con el entorno, sin distracciones ni multitudes. Descubrí el placer de admirar la belleza natural en un lugar donde las playas son santuarios de tranquilidad, con arena dorada y agua clara.

Para llegar a este paraíso casi secreto, tomé un vuelo desde el Aeropuerto Internacional de la Ciudad de México, con dirección al Aeropuerto Internacional de Puerto Vallarta. Una vez ahí, a bordo de un auto rentado, emprendí camino para disfrutar la carretera escénica a lo largo de la costa, durante unas dos horas y media hacia el sur. Aunque, si prefieres no conducir, también se puede llegar a Costalegre desde Puerto Vallarta, tomando un autobús o contratando un servicio de transporte privado con el hotel.

El trayecto por carretera formó parte de la experiencia: un recorrido que me permitió admirar el cambio de paisaje hasta llegar a la densa vegetación de la costa, donde me aguardaron tres alojamientos ocultos entre la flora y fauna local. Hoteles caracterizados por su exclusividad y por el respeto al entorno natural, cada uno con un encanto propio, para asegurar una estancia verdaderamente inolvidable.

Texto: Andrea Cabrera / Fotos: Fideicomiso de Costalegre; cortesía de Las Alamedas



Pág. ant: Careyes, en Costalegre, Jalisco. En esta pág., desde arriba: paseo por la playa, habitación, terraza privada, sala de estar, jacuzzi, jardines y camastros en Las Alamandas

PARAÍSO PRIVADO Las Alamandas

Villas coloridas e imponentes salpican el paisaje. Llegué a Las Alamandas, una propiedad ubicada dentro de una extensa reserva ecológica privada de 800 hectáreas. Este resort *boutique* es sinónimo de lujo silencioso y conexión con la naturaleza. Con solo ocho villas y 18 suites, su capacidad máxima para 45 personas lo posiciona como una propiedad exclusiva, donde verdaderamente te hacen sentir como si estuvieras en casa. Mi suite, como el resto, estaba decorada con un encantador estilo mexicano, artesanías de todo el país, grandes baños de azulejos pintados a mano y terrazas privadas.

Los días comenzaron en el *jacuzzi* de la terraza privada de mi habitación, para después desayunar con vistas al mar en La Palapa. Luego, el plan fue recorrer sus senderos privados, ya sea a pie, en bicicleta o *raízer*, para perderse entre la exuberante vegetación y avistar las más de 100 especies de aves y la fauna silvestre que habitan la reserva. La tarde continuó en una de sus playas completamente solitarias. El encanto de este lugar reside en sus ocho kilómetros de costa con cuatro playas vírgenes y privadas que puedes reservar solo para ti y tus acompañantes. Y el día cerró con una cena bajo la luz de la luna y al pie de la playa, un nivel de exclusividad inigualable.

En cuanto a la gastronomía, bajo la dirección del talentoso chef Alejandro Aguilar, el menú de su restaurante se enfoca en ingredientes frescos del mar y de productores locales. Inolvidables fueron el huachinango marinado en finas hierbas y el clásico coctel de camarones del Pacífico, que disfruté mientras presenciaba la primera puesta de sol en Costalegre, un maridaje entre los sabores locales y un paisaje nacional impresionante. El servicio excepcional y la posibilidad de disfrutar de total privacidad elevan la experiencia a un nivel supremo. Habitaciones desde 8,000 MXN. alamandas.com

REFUGIO COSTERO Las Rosadas

La travesía continuó en Las Rosadas. Establecido en 2005, es un hotel con más de dos kilómetros de costa virgen, ideal para relajarse en sus distintas casitas que se adaptan a cada gusto: desde la Casita Las Palmas, un romántico y rústico *bungalow* de lujo con techo de palma y vistas al mar, hasta las Ocean Club Casitas, residencias contemporáneas de dos o tres habitaciones con piscinas infinitas y vistas a las islas de la bahía de Chamela. Si algo cautiva de ese sitio, son la arquitectura y el diseño de todas las casitas, que se basa en una visión contemporánea de la vida tradicional mexicana frente al mar, con materiales orgánicos y textiles tradicionales de artesanos locales.

El Bar Mono, una palapa situada en la playa, es el corazón del lugar. Su espíritu desenfadado y casual lo hace perfecto para disfrutar de una margarita de limón natural y otros cocteles infalibles para refrescarse bajo el sol. Después de beber el trago

de la casa y pasear por su playa entre hamacas y corazones que cuelgan de las palmeras, probé su cocina inspirada en los sabores auténticos de la región. Esos platillos te llevan por un viaje que abarca las distintas zonas de Jalisco, desde los sabrosos tacos de birria hasta las brochetas de camarón a la diablo, todos con ingredientes de la más alta calidad y un enfoque en sabores auténticos.

Las Rosadas también ofrece una amplia gama de actividades para el bienestar, el descanso y la aventura: siestas en camastros, fogatas en la playa, recorridos por su reserva natural, avistamiento de ballenas, esnórquel, yoga y masajes. Este es un santuario donde el tiempo parece detenerse, demostrando que el verdadero lujo es desconectarse del mundo y reconectar con la naturaleza. Habitaciones desde 10,000 MXN. lasrosadas.com

Fotos: cortesía de Las Rosadas



En esta pág., de izq. a der: casitas, jardines, gastronomía deliciosa, lujo en la playa, cenas privadas, caminar por la arena, piscina infinita y descanso en Las Rosadas



ESENCIA BOHO CHIC Villas en Careyes

En esa travesía por los hermosos y exclusivos alojamientos de Costalegre, llegué a la comunidad de Careyes, un sitio que se sentía como transportarse a la costa mediterránea, pero con el misticismo y los colores del Pacífico mexicano. Esta reserva natural, fundada por el artista visionario Gian Franco Brignone, es un refugio para artistas, viajeros y quienes buscan un estilo de vida bohemio, donde la arquitectura orgánica se funde con el entorno natural. El espacio ofrece una gran variedad de opciones de alojamiento, desde imponentes villas privadas hasta *bungalows* y casitas que se adaptan a distintos presupuestos.

La opción más exclusiva es hospedarse en una de las icónicas Casas de Careyes, mansiones de ensueño que destacan por sus volúmenes, colores vibrantes y espectaculares vistas panorámicas. Una de ellas, la imponente Villa Dragón, tiene acceso directo al mar y a Playa Rosa, la más icónica de Careyes; es perfecta para grupos grandes o familias, ya que cuenta con cuatro habitaciones, incluyendo dos suites principales con cama *king size*. Su diseño es único, con una de las suites ubicada en un rincón casi secreto de la propiedad, y el "nido del dragón", una relajante red que cuelga sobre el acantilado y ofrece un refugio suspendido para dos. La villa cuenta con una impresionante alberca infinita, una terraza de gran tamaño y un solárium, ideales para disfrutar la serenidad del entorno y el servicio de un mayordomo, chef y personal de limpieza, que atienden cada necesidad.

Para estancias más cortas o románticas, hay opciones como la Casita El Pescador, en el fraccionamiento Casitas de las Flores. Con su diseño minimalista y bellas vistas, es un refugio idóneo para las parejas. Al final del día, la experiencia culinaria es tan diversa como los paisajes, con restaurantes cercanos como Lilo Beach Club, perfecto para disfrutar pizzas delgadas y crujientes con vistas al mar. Habitaciones desde 6,000 MXN. careyes.net



En esta pág., desde arriba, de izq. a der: villas en Careyes; Casita El Pescador; Villa Dragón; coctelería de autor en Costa Careyes; playas privadas



México **FOOD and TRAVEL** **2025** **READER AWARDS** ANIVERSARIO 10
presentados por
 CUPRA

¡A CELEBRAR LA GRANDEZA!

Los premios Food and Travel Reader Awards 2025 llegan a su décimo aniversario con una celebración memorable: por primera vez, nos reuniremos en Puerto Vallarta, Jalisco, para distinguir a los protagonistas del mundo de la hospitalidad que marcan pauta en la gastronomía y el turismo. ¡Conoce a los nominados y vota por tu favorito!

Texto: David Sánchez / Fotos: cortesía

La cuenta regresiva ha comenzado: estamos a pocos meses de descubrir quiénes son los chefs, restaurantes, hoteles, destinos y más que están poniendo en alto el nombre de México, gracias a propuestas que se consolidan, inspiran y ven al futuro. Además, este año llegamos a nuestra primera década reconociendo el talento que hace inolvidable cada experiencia culinaria y de viajes, y como sucede desde el primer día en que nos planteamos esta meta, tú eres parte clave de la elección de ganadores.

Para esta edición, nuestro grupo de 48 panelistas especializados en la industria de la hospitalidad, junto al consejo editorial de *Food and Travel México*, han elegido a los nominados, distribuidos en 31 categorías. En total, la lista suma una variedad de candidatos con un sello común: la excelencia. Ahora, te toca a ti revisar, elegir y hasta visitar nuevamente los espacios de cada rubro para que puedas votar y otorgar este galardón a quien creas que más lo merece.

Este listado es la síntesis de una escena culinaria y turística vibrante, en el sentido más auténtico de la hospitalidad que nos caracteriza como mexicanos, enaltecida por nacionales y extranjeros, y buscada por aquellos que están a la caza de experiencias con personalidad única.

Participa en este emocionante proceso de forma sencilla: revisa a continuación la lista completa de nominados, así como las categorías, y luego ingresa a foodandtravel.mx para emitir tu voto. Tienes desde el primero de octubre a las 12 del día hasta la medianoche del 30 de enero de 2026 para hacer valer tu opinión.

Para conocer a los ganadores sigue la transmisión en vivo de la ceremonia que se celebrará en marzo desde nuestras cuentas en redes sociales (Facebook, Instagram, X) y, por supuesto, en la página web. Este año hemos preparado un gran festejo que cautivará a todos los nominados y ganadores, pues por primera vez en nuestra historia haremos la premiación fuera de Ciudad de México, desde el paradisíaco escenario de Puerto Vallarta.

Vuélvete parte de esta experiencia que año con año ha crecido junto a la forma en la que el país se presenta en cada bocado y oferta de turismo. Nada nos gustará más que nos ayudes a reconocer, premiar y aplaudir el talento, la pasión y las ganas de enaltecer todo el sector. ¡Vota y sigue haciendo historia con nosotros!



CONOCE A NUESTROS PANELISTAS



1. Adriana Cadena, directora de Enlaces Gastronómicos.

2. Alejandra Alva, gastronoma, fundadora de la revista digital *Alursita*, especializada en gastronomía, viajes y vino.

3. Aletia Salas, directora de Comunicación y Mercadotecnia de Monte Xanic y especialista en comunicación corporativa enfocada en la industria de lujo, hospitalidad y turismo.

4. Alexandra Bretón, creadora de Chilangas Hambrientas y directora de la agencia WGT.

5. Andrés Amor, chef, *sommelier*, consultor de restaurantes y embajador de la D.O. Rías Baixas.

6. Ángel Rivas, director general y *sommelier* en Angelo Rivas Experiencias Eno-gastronómicas.

7. Antonio Montecinos Torres, consultor internacional de turismo.

8. Aquiles Chávez, cocinero y chef propietario de restaurantes como Sotero y Aquiles.

9. Azarí Cuenca Maitret, director y propietario de Grupo Litoral, miembro de Vatel Club México y de la Academia Culinaria de Francia.

10. Braulio Arsuaga, presidente del Consejo Nacional Empresarial Turístico (CNET) y CEO de Grupo Presidente.

11. Carlos Borboa, *sommelier*, director del México Selection by Concours Mondial de Bruxelles y columnista en *El Universal*.

12. Carlos Elizondo, director general de Vallarta Nayarit Gastronómica.

13. Claudia Sánchez Cornish, directora de Relaciones Públicas de Marriott International para México y Latam.

14. Fabrizio Frías, gerente de hotel en Playa Hotels & Resorts.

15. Fernando Pérez Vera, cofundador y presidente de Morelia en Boca.

16. Fernando Vela, creador de contenido de viajes, hoteles, gastronomía y vino.

17. Gerardo Ibarra, fundador de Ruta Origen y consultor especializado en empresas socioambientales y turismo sostenible.

18. Gina Estrada, *sommelière*, presidenta de la Asociación de Sommeliers Mexicanos, directora general adjunta de vinícola El Cielo y *Brand Ambassador* de Champagne Piper Heidsieck.

19. Jazmín Martínez, directora fundadora de Food Police.

20. Joanna Vallejo, creadora de contenido en *Sommelier a la Carta*, *sommelière* de la Asociación Mexicana de Restaurantes y *head sommelière* del chef Eduardo Palazuelos.

21. Jorge Sales G., director general de Sales Internacional.

22. José Sandoval, fundador de Copas y Corchos, *sommelier* y especialista en la DOCa Rioja y de vinos de Jerez.

23. Laura Noguera, columnista, conferencista, juez catador y *cigar sommelier*.

24. Laura Santander, *sommelière* certificada y maestra tequilera fundadora de La Winería.

25. Lauren Plascencia, directora de vinos del restaurante Animalón y ganadora del Premio al Sommelier MICHELIN México 2024.

26. Leonardo Castell, CEO y fundador de agencia de relaciones públicas Phoenix.

27. Luis Morones, *wine director* en Hotel Presidente InterContinental de Grupo Presidente y Sommelier of the Americas, mejor Sommelier de México 2025.

28. Luis Ortiz, CEO en Hostal de la Luz Spa Holistic Resort.

29. Luis Ricardo Romero, director general de Saga Travel.

30. Manuel Sarmiento, fundador de Nemi Natura.

31. Marco Páramo, director de Ventas y Marketing en ACCOR Mexico Luxe.

32. Mariel Galán, creadora de contenido de viajes, periodista escritora en *El Viajero* y fundadora de MDV by Mariel de Viaje.

33. Mariel Gleason, fundadora y directora general en Deluxe Connection.

34. Martha Ortiz, cocinera, escritora y chef propietaria de Filigrana.

35. Matías Roca, CEO y fundador en Alure Agency.

36. Mauricio González Liceaga, director general en CWW México.

37. Miguel Conde, conductor de TV y periodista especializado en gastronomía.

38. Orlando Trejo, director culinario en Impression Moxché by Secrets.

39. Paola Norman, publirrelacionista, conductora en W Radio y periodista especializada en gastronomía y viajes.

40. Patricia Eversbusch, fundadora & CEO en EVERSBUSCH International Consulting.

41. Pilar Meré, *sommelière*, crítica gastronómica, periodista enogastronómica y conductora en medios.

42. Rodolfo González Munguía, director general en Grand Velas Riviera Maya.

43. Rubén Hernández, periodista gastronómico y director de Crónicas del Sabor.

44. Rubén Mora, director PD Travel México y conductor en *Turismo W*.

45. Sandra Buch, *sommelière* especializada en difusión y comunicación del vino, finalista de Spanish Wine Sommelier 2024.

46. Sandra Fernández, *sommelière* corporativa y asesora de American Express, Constellation Brands y Grupo Xcaret.

47. Sylvia Rivera, directora en SRPR/Vail Resorts, Hoteles Rodavento, cofundadora de @be.wyse.

48. Vanessa García, directora de Globalika.

CATEGORÍAS



FOOD

Hasta el 30 de enero de 2026, entra a foodandtravel.mx
y ¡vota por tus favoritos de la gastronomía y los viajes!



MEJOR CHEF

Porque una gran carrera merece un aplauso, reconoce a tu chef favorito de México con una notable trayectoria.

- Francisco Ruano, Alcalde y Ojo
- Jair Téllez, MeroToro
- Lucho Martínez, Em y Martínez
- Nico Mejía, Casa Rangel Restaurante
- Rodrigo Rivera Río, KOLI Cocina de Origen
- Sheyla Alvarado, Lunario

MEJOR CHEF REVELACIÓN

Distingue a un chef promesa de México, cuya carrera haya despuntado en años recientes.

- Alonso Vidal, Bajel
- Eduardo Zaragoza, Olivea Farm to Table
- Fabiola Escobosa, CANA
- Fernando Torres, Aúna
- Juan Antonio Rodríguez, Hñähñú Cocina Otomí de Raíz
- Víctor Toriz, Gaba

MEJOR RESTAURANTE EN CIUDAD DE MÉXICO Y ÁREA METROPOLITANA

Tu favorito en Ciudad de México o en los municipios conurbados.

- CANA, chef Fabiola Escobosa
- Em, chef Lucho Martínez
- Esquina Común, chef Ana Dolores González
- Expendio de Maíz, chef Jesús Salas Tornés
- Lorea, chef Oswaldo Oliva

MEJOR RESTAURANTE DEL INTERIOR DE LA REPÚBLICA

Reconoce a tu restaurante favorito fuera de Ciudad de México y Área Metropolitana.

- Alfonsina, Oaxaca
- Bárbaro Asador de Campo, Querétaro
- Cocina M, Uruapan
- Hueso, Guadalajara
- Octo, Guadalajara
- Solar, Valle de Bravo
- Sotero, Pachuca
- Vernáculo, Monterrey
- Villa Torél, Ensenada

MEJOR RESTAURANTE NUEVO DE MÉXICO

Aquel que haya abierto sus puertas en los pasados dos años.

- Alambiq, Oaxaca
- Alma Jalisco, Guadalajara
- Bartolomé, Mérida
- Chuí, Ciudad de México
- Fierro, Ciudad de México
- Issi, Ciudad de México
- Propio, Ciudad de México
- Voraz, Ciudad de México

MEJOR RESTAURANTE CONSOLIDADO DE MÉXICO

El restaurante en cualquier parte del país que haya puesto en alto el nombre de México a nivel internacional.

- Alcalde, Guadalajara
- El Cardenal, Ciudad de México
- KOLI Cocina de Origen, Monterrey
- Le Chique, Cancún
- Los Danzantes Coyoacán, Ciudad de México
- Nicos, Ciudad de México

MEJOR RESTAURANTE SUSTENTABLE DE MÉXICO

El restaurante en cualquier parte del país que ofrezca una propuesta respetuosa con el medio ambiente y la comunidad.

- Acre, San José del Cabo
- Baldío, Ciudad de México
- Lunario, Ensenada
- Olivea Farm to Table, Ensenada

MEJOR ESPACIO GOURMET DE MÉXICO

Una tienda gourmet, un *deli*, un mercado, un tianguis de productores o una panadería, chocolatería o repostería en cualquier parte del país.

- Agrícola Tienda de Campo, Todos Santos
- Bodaega, Taller de Trigo, Oaxaca
- Green Rhino, Ciudad de México
- Ingrediente, Ciudad de México
- La Terraza Palacio, El Palacio de Hierro
- Plonk, Ciudad de México

MEJOR BAR DE MÉXICO

El bar que crea verdaderas obras de arte de la mixología en cualquier parte del país.

- Antesala, Ciudad de México
- Baltra Bar, Ciudad de México
- Bekeb, San Miguel de Allende
- El Gallo Altanero, Guadalajara
- La Copa, Todos Santos
- Tlecan, Ciudad de México

MEJOR SPEAKEASY DE MÉXICO

El bar secreto con la mejor oferta en el país.

- Handshake, Ciudad de México
- Hanky Panky, Ciudad de México
- The Midnight Monkey, Ciudad de México
- Shhh, Ciudad de México

MEJOR PRODUCTOR O IMPULSOR DE PRODUCTOS SUSTENTABLES

Brindar un producto cuya elaboración sea responsable, merece un reconocimiento. Premia al productor de vinos, vegetales, carnes, quesos... los responsables de distribuirlos o los creadores de proyectos que cuiden el medio ambiente mientras producen con calidad.

- Cafeólogo, San Cristóbal de las Casas
- Costa Pesca, Oaxaca
- La Comandanta, a nivel nacional
- Mestiza de Indias, Yucatán
- Rancho Pitzotl, Morelos
- Santomar, La Paz

MEJOR REGIÓN VITIVINÍCOLA DE MÉXICO

La zona que ofrece la oferta de vinos más destacada del país.

- Parras
- Querétaro
- San Miguel de Allende
- Valle de Guadalupe

MEJOR RESTAURANTE DE HOTEL EN MÉXICO

Aquel enclave en el que su chef ha elevado el nivel de excelencia de su propuesta gastronómica, con un menú que refleja creatividad y una ejecución de alto nivel.

- Al Pairo, Solaz, Los Cabos
- Autor, Conrad Tulum Riviera Maya
- Cocina de Autor, Grand Velas Riviera Maya
- Manta, The Cape
- Teodoro, Impression Moxché by Secrets
- Toro, The St. Regis Kanai Resort, Riviera Maya
- Xal, La Casa de la Playa

MEJOR CARTA DE VINOS

El restaurante u hotel cuya cava se destaca por su creatividad, variedad y amplitud.

- Alfredo Di Roma, Presidente InterContinental Mexico City
- Grand Velas Los Cabos, Baja California Sur
- K'u'uk, Mérida
- Quintonil, Ciudad de México
- Vignerón, Ciudad de México

CATEGORÍAS



TRAVEL

MEJOR DESTINO DE MÉXICO

Distingue a la mejor urbe, Pueblo Mágico, ciudad colonial, destino de playa o ruta turística consolidada en México.

- Baja California Sur
- Jalisco
- Puerto Escondido
- Riviera Nayarit
- Ruta del Queso y Vino, Querétaro
- Ruta del Vino en Guanajuato

MEJOR DESTINO GASTRONÓMICO DE MÉXICO

Premia a tu sitio predilecto en nuestro país, cuyos sabores y tradiciones culinarias te hacen volver una y otra vez.

- Ciudad de México
- Oaxaca
- Puebla
- Quintana Roo
- Todos Santos
- Baja California

MEJOR DESTINO INTERNACIONAL

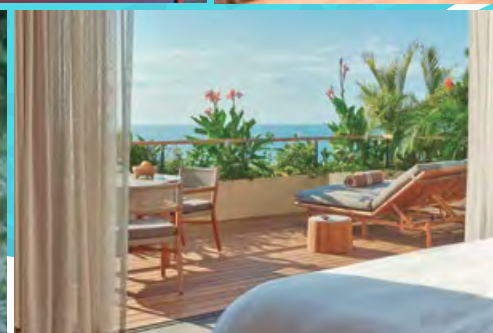
Cualquier país, ciudad o ruta turística consentida en el mundo.

- Austria
- Berlín
- Cartagena
- Londres
- Turquía

MEJOR DESTINO INTERNACIONAL GASTRONÓMICO

Aquel destino en el orbe que se ha convertido en tu predilecto por su cultura culinaria.

- Buenos Aires
- Colombia
- Japón
- Madrid



MEJOR EXPERIENCIA DE VUELO

Premia a la aerolínea que vuela desde México y la eliges porque brinda un servicio memorable.

- Aeroméxico
- Air France
- British Airways
- Iberia
- Turkish Airlines

MEJOR HOTEL URBANO EN MÉXICO

Premia a tu hotel favorito en las vibrantes ciudades del país.

- Cartesiano Boutique & Wellness Hotel, Puebla
- Casa Habita, Guadalajara
- Four Seasons Hotel Mexico City
- Ignacia Guest House, Ciudad de México
- JW Marriott Hotel Mexico City, Polanco
- Live Aqua Monterrey
- Sofitel Mexico City Reforma
- Volga, Ciudad de México

MEJOR HOTEL SUSTENTABLE

Reconoce al hotel con mejores prácticas para cuidar el medio ambiente.

- Acre, Los Cabos
- Chablé Maroma, Punta Maroma
- Las Guacamayas Ecolodge, Selva Lacandona
- Maroma, A Belmond Hotel Riviera Maya
- Nanciyaga, Catemaco

MEJOR RESORT DE PLAYA

El hotel de playa con cientos o miles de habitaciones, pero que te hace sentir único.

- Conrad Punta Mita
- Four Seasons Resort and Residences Cabo San Lucas at Cabo Del Sol
- Four Seasons Resort Tamarindo, Barra de Navidad
- NIZUC Resort & Spa, Cancún
- Presidente InterContinental Cozumel Resort & Spa
- Rosewood Mandarin, Nayarit
- Solmar Resort, Los Cabos
- Zadún, a Ritz-Carlton Reserve, Los Cabos

MEJOR HOTEL BOUTIQUE DE PLAYA

Reconoce a tu hotel favorito que te brinda una experiencia personalizada.

- Casa Maat en el JW Marriott Los Cabos Beach Resort & Spa
- Casona Sforza, Puerto Escondido
- Colibrí Boutique Hotels, Tulum
- Naviva, A Four Seasons Resort, Punta Mita

- NEST Baja, Los Cabos
- Paradero Todos Santos
- Playa Viva, Zihuatanejo
- Terrestre Hotel, Puerto Escondido

MEJOR HOTEL BOUTIQUE PUEBLO MÁGICO O CIUDAD COLONIAL

Aquel hotel que refleja la belleza y el encanto local o conserva la historia y la arquitectura de una época.

- Azul de Oaxaca Hotel + Galería, Oaxaca de Juárez
- Casona Los Cedros, Espita
- Cleviá, San Miguel de Allende, Autograph Collection
- Hotel Casa Huamantla, Tlaxcala
- Hotel Casa 1810 Centro, San Miguel de Allende
- Our Habitas San Miguel, San Miguel de Allende
- Parvada by Lumina, Parras
- Viatura Hacienda Xtojil, Sotuta de Peón

MEJOR EXPERIENCIA WELLNESS

Distingue al hotel que te ofrece las mejores experiencias para mejorar tu salud y bienestar emocional.

- Chablé Yucatán, Chocholá
- Misión del Sol, Jiutepec
- Palmaia, The House of AïA, Riviera Maya
- Soul Spring Sanctuary, Cuernavaca

MEJOR SPA

Aquellos centros de bienestar que se distinguen por sus propuestas únicas para lograr el balance entre cuerpo, mente y espíritu.

- Chablé Maroma Spa, Punta Maroma
- Maiavé SPA, Sheraton Buganvilias Resort & Convention Center, Puerto Vallarta
- Rancho La Puerta, Tecate
- SE Spa, Grand Velas Riviera Nayarit
- SHA México, Riviera Maya
- Spa Alkemia, Zadún, A Ritz-Carlton Reserve, Los Cabos

MEJOR EXPERIENCIA ALL INCLUSIVE

Aquellos resorts que engloban una propuesta de alojamiento, experiencias y gastronomía destacadas.

- AVA Resort Cancun
- Grand Velas Riviera Maya
- Impression Moxché by Secrets, Playa del Carmen
- La Casa de la Playa, Riviera Maya

MEJOR PROPUESTA TURÍSTICA SOSTENIBLE

La tourooperadora, agencia de viajes o empresa turística que hace sinergia con los habitantes de la comunidad para ofrecer experiencias respetuosas con el medio ambiente.

- Aldeas Mayas, Yucatán
- Canopy River Park, Puerto Vallarta
- Rancho Xotolar, San Miguel de Allende
- Voortus, Ciudad de México

MEJOR CRUCERO

Galardona a la mejor línea de cruceros del mundo con capacidad por encima de 700 pasajeros.

- Crystal Cruises
- Norwegian Cruise Line
- Oceania Cruises
- Regent Seven Seas Cruises

MEJOR CRUCERO BOUTIQUE

Reconoce a la mejor línea de cruceros del mundo con capacidad menor a 700 viajeros.

- Aqua Expeditions
- Australis
- Ponant
- Quark Expeditions

MEJOR AGENCIA DE VIAJES

Premia al operador que hace posible los viajes que sueñas.

- American Express Viajes
- Cartografía Travel Boutique
- Grupo Mundomex
- Nosotras Viajando
- Viajes Palacio

MEJOR CREADOR DE CONTENIDO

Reconoce a los creadores de contenido turístico y gastronómico que logran transportarte a través de experiencias únicas.

- Ainhoa Garcia, @prueboyapruebo
- Alan por el Mundo, @alanxelmundo
- Alex Tienda, @soyalextienda
- Comidistas, @comidistasmx
- Fernando Vela, @fernando_vela
- Gastronauta DF, @gastronautadf
- Liz Castillo, @mundukos
- Luz Colsa, @soulfoodmx
- Mariel de Viaje, @marieldeviaje
- Miguel Conde, @miguelconde75
- Viajero Peligro, @viajeropeligro

Tu **voto** volverá a premiar a **lo mejor** de la **gastronomía** y el **turismo** para ser la brújula de **sabores** extraordinarios y **lugares** inigualables



¡Próximamente!
#ReaderAwards

REFUGIOS

de descanso

La Riviera Maya es epicentro de alojamientos donde el lujo se expresa en todos los sentidos como en Grand Velas Riviera Maya y su restaurante con Estrella Michelin, y en Hyatt Vivid Playa del Carmen con sus imponentes fuentes y piscinas. Yucatán también está de moda; compruébalo en Hacienda Xcanatun, que enmarca su oferta de bienestar entre el prodigio del siglo XVIII y la modernidad, y en Kahal Hotel, con una envidiable vista al Paseo de Montejo. El Pacífico te espera en Guerrero para vivir el *dolce far niente* a la mexicana en Lo Sereno, Casa de Playa; mientras que en Nayarit te sugerimos el nuevo Fiesta Americana Nuevo Vallarta, con su amplia oferta de hospitalidad. Si cruzas nuestras fronteras, en Panamá crearás una conexión profunda contigo y el entorno en el refugio que engalana esta página: La Coralina Island House, y del otro lado del planeta, Raffles Istanbul te espera con lo máspreciado de la cultura turca y majestuosas postales al Bósforo

Foto: cortesía de La Coralina Island House

RIVIERA MAYA YUCATÁN GUERRERO NAYARIT PANAMÁ ESTAMBUL

GRAND VELAS RIVIERA MAYA, QUINTANA ROO

Con una Estrella Michelin, ocho experiencias gastronómicas y la distinción 5 Diamantes de la AAA, **EN ESTE RESORT DISFRUTARÁS DE UN TODO INCLUIDO DE LUJO** que llevará tus escapadas al siguiente nivel

El servicio a la habitación llega a tu suite Grand Class, una de las 539 que se distingue por su ubicación cerca del mar. Acabas de salir de la ducha, después de haber pasado el día en la playa. Con la bata abrigando tu piel, sales a bañarte en la regadera exterior bajo la luz de la luna para luego consentir tu paladar en un *fine dining* premiado con una Estrella Michelin.

Así se dibujan unas vacaciones en este todo incluido de lujo. Desde tu llegada sorprende la arquitectura que evoca al ecosistema. El recorrido hasta los tres lobbies, en los que se desarrollan sus tres experiencias, es parte del encanto: Zen Grand, escondido en la selva, otorga serenidad; Ambassador, pensado para las familias, y Grand Class ofrece intimidad a la orilla del gigante azul.

Las posibilidades para experimentar este resort son amplias, por lo que tu *conciERGE* siempre estará disponible en el celular. Cada mañana te enviará el programa de actividades y los espacios a los que acudir. Quedan en la memoria los *tours* en bicicleta, las catas de miel con quesos y panes por las mañanas, o el voleibol en el agua por las tardes.

Cuando decimos que este hotel es un paraíso, también hablamos de su cocina: cada día es un safari para los sibaritas con sus ocho restaurantes. Por las



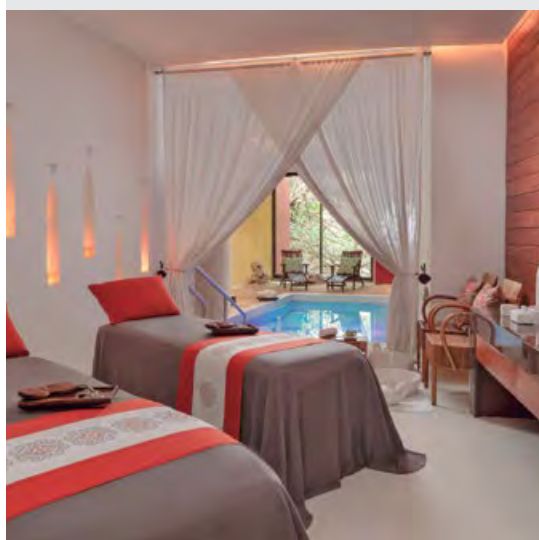
mañanas y tardes, Azul ofrece un *buffet* internacional que enamora tanto por su variedad como por las vistas al mar. Si prefieres a la carta, Bistro se disfruta en una atmósfera elegante donde los batidos y frutas frescas abren paso a pulpo, pescados, ceviches y cortes.

En cuanto a la cocina de especialidad, hay cinco tesoros. Francia se manifiesta en Piaf; el Mediterráneo, con acento italiano, en Lucca, y México toma protagonismo en Frida. Por su parte, Sen Lin seduce con fusiones asiáticas.

Aunque en todos se percibe excelencia, las fanfarrias se las lleva Cocina de Autor, concebido por Nahúm Velasco junto con Mikel Alonso y Bruno Oteiza. Decir asombroso queda corto para describir el menú de degustación de nueve tiempos, inspirado en el entorno; prueba de ello es que en 2025 reafirmaron su éxito al conservar su Estrella Michelin. Un motivo más para no querer hacer *check out*.

Habitaciones desde 18,140 MXN.
rivieramaya.grandvelas.com.mx

Texto: Cynthia Benítez/ Fotos: Cortesía



REFUGIOS

A solo una cuadra de la vibrante Quinta Avenida en Playa del Carmen y con una inmejorable ubicación frente al mar, se encuentra este exclusivo resort todo incluido solo para adultos, que te invita a escapar de lo ordinario en un ambiente relajado y casual. Hyatt Vivid Playa del Carmen ofrece 524 modernas suites, todas con balcones o terrazas privadas y tinas de hidromasaje. Nuestra sugerencia es que te hospedes en su Junior Suite Swim-up King, la cual incluye una piscina semiprivada en la terraza y vistas panorámicas del Caribe.

La experiencia comienza al pasear por los senderos de esta propiedad, los cuales te guían a través de jardines, imponentes fuentes, múltiples piscinas (incluyendo una de tamaño olímpico con un carril de 50 metros), tinas de hidromasaje, hasta su hermosa playa de arena blanca bordeada de palmeras.

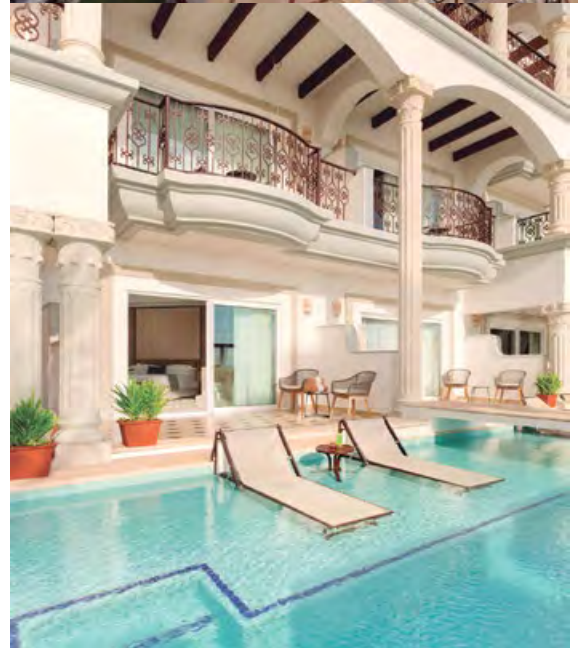
Esto se complementa con una extensa oferta de bienestar. En The Spa se realizan rituales ancestrales con productos naturales e ingredientes orgánicos, ideales para eliminar el estrés diario a través de tratamientos restaurativos y terapias como las Piedras Calientes Curativas, que utilizan el calor de las piedras de río para combatir la tensión y el estrés con un masaje de presión moderada que relaja los músculos.

Además, se ofrecen ceremonias de temazcal guiadas por un chamán maya, clases de baile y sesiones de

yoga para reconectar con tu cuerpo y tu energía. Si lo prefieres, también puedes pasar el día en sus cabañas de playa, perfectas para disfrutar del mar sin sacrificar la comodidad.

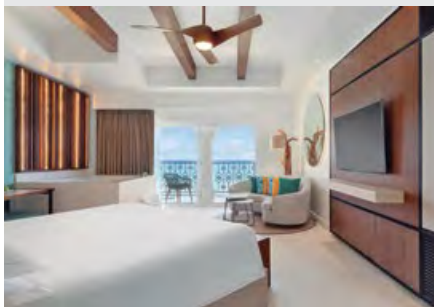
En cuanto a la propuesta culinaria, elige entre una variedad de ocho restaurantes que ofrecen desde auténtica cocina mexicana hasta succulentos platillos mediterráneos. Asiana se caracteriza por su ambiente íntimo, donde podrás disfrutar de una cena con influencias de Japón, China, el sudeste asiático y cocina fusión. Por su parte, Dolma propone un menú que te transporta a las costas soleadas del Mediterráneo, un restaurante especializado en cocina contemporánea con una gran variedad de deliciosas especialidades a la parrilla. También podrás elegir entre una auténtica tequilería, *buffets* gourmet y servicio a la suite disponible las 24 horas.

Si buscas una escapada romántica, este es también el resort idóneo para disfrutar de tratamientos en la comodidad de tu suite, masajes acompañados de una botella de vino espumoso y fresas con chocolate. Incluso puedes sorprender a tu pareja con una cena al pie de la playa, en un hermoso gazebo iluminado. Todo esto creará momentos que harán de tu escapada a Playa del Carmen una experiencia inolvidable. Habitaciones desde 320 USD. hyatt.com/hyatt-vivid



HYATT VIVID PLAYA DEL CARMEN QUINTANA ROO

Este refugio de lujo y relajación te invita a desconectarte de la rutina con un sinfín de experiencias de entretenimiento y bienestar, **UNA EXCEPCIONAL OFERTA CULINARIA Y MODERNAS SUITES**. El escape perfecto en el Caribe mexicano



HACIENDA XCANATUN, ANGSANA HERITAGE COLLECTION, YUCATÁN

Lo que una vez fue una prodigiosa hacienda en el siglo XVIII se ha transformado en un resguardo para disfrutar el paso lento del tiempo, **EN MEDIO DE VERDES PAISAJES, LA FUSIÓN DE DOS ÉPOCAS Y UNA VOCACIÓN MARCADA POR EL LUJO Y LA INTIMIDAD**



A solo 25 minutos del centro de Mérida, este hotel se ha convertido en un protagonista dispuesto para el confort luego de un minucioso proceso que trajo de vuelta su belleza de antaño. El resultado es una apuesta armónica entre historia y modernidad que se complementa con un entorno natural inspirador.

Esta amalgama toma sentido en las habitaciones de la propiedad: 18 suites tradicionales y 36 de alma contemporánea. En las primeras se hallan techos altos, puertas y ventanas clásicas y un diseño local en donde cobra fuerza el henequén. Por su parte, las estancias modernas apuestan por un interiorismo más audaz, pero con piezas artesanales, ya sea de *chukum* y de macramé, así como piscinas privadas o balcones íntimos.

En los espacios comunes, la narrativa continúa gracias a una oferta sofisticada para el descanso. Durante el día, solo basta acercarse a su gran piscina Lol-Ha, única en su tipo en Mérida, donde es posible refrescarse mientras se disfrutan los sabores tradicionales de México en *snacks* elevados que se sirven en el *pool club*.

Si buscas una experiencia gourmet, hay que elegir Casa de Piedra, el restaurante principal, que te espera con sabores ancestrales mayas y una propuesta donde se asoma la esencia de otras cocinas del mundo, como Francia, Italia y Asia. Sin embargo, es imperdible su *brunch* de cada domingo, que rinde homenaje a la cochinita pibil, un emblema de la gastronomía yucateca.

Finalmente, la relajación también tiene cabida en una vista a Angsana Spa, dispuesto junto a un tranquilo estanque desde el cual se vive la conexión con el entorno. Aquí las suites de tratamiento han sido diseñadas para brindar privacidad mientras se viven los masajes y rituales hechos a base de antiguas técnicas y el conocimiento tradicional de Asia para nutrir al cuerpo y despertar el espíritu.

Este momento para la quietud se prolonga en las clases de yoga sobre el *deck*, que alientan el equilibrio interior; en los senderos entre la selva que se abren para caminatas al aire libre, y en el gimnasio con aparatos de última generación para garantizar un entrenamiento con vistas panorámicas de la hacienda. Habitaciones desde 135 USD. angsana.com

Texto: David Sánchez/ Fotos: cortesía

REFUGIOS



Una celebración a la riqueza cultural y el deleite sensorial de la península: así podría resumirse este hotel recién inaugurado en 2024 sobre el Paseo de Montejo, la avenida más emblemática de Mérida. Desde esta ubicación privilegiada, en una casona restaurada, se ha creado una experiencia que hace honor a su nombre, proveniente de la palabra maya *K'a'ajal*, cuyo significado es *recordar y pertenecer*.

En este espacio todo es memoria y sentido de hogar. La primera prueba está en el detallado proceso de restauración de la propiedad, que priorizó el equilibrio entre el esplendor de antaño y la elegancia actual. De esto da cuenta la preservación de los muros de mampostería, la carpintería original, así como los techos de doble altura creados para mantener la frescura, y los pisos de pasta.

Además, se le dio protagonismo a las diferentes áreas para evocar el estilo de vida local. El porche, al frente, ofrece una vista envidiable del Paseo de Montejo. Luego, el patio interior es una oportunidad para la calma entre paredes recubiertas de piedra caliza y el sonido del agua de su fuente. Por su parte, la biblioteca hace a la vez de bar y sala para

explorar ediciones especiales sobre arqueología y gastronomía local.

Pero el corazón del hotel son sin duda sus habitaciones, solo 12 en diferentes modalidades, dos de ellas con terraza y piscina privada. La atmósfera de cada alojamiento subraya el sentido de tranquilidad a través de una paleta cromática inspirada en los tonos del henequén, el uso de materiales endémicos como la madera de *tzalam* y algunos acentos artesanales que impregnan cada instante con el sello de la región.

La experiencia en esta propiedad se cierra con el paso por su cocina, que resalta la herencia yucateca en una propuesta donde brillan ingredientes como la chaya o la longaniza de Valladolid, recetas de toda la vida y técnicas ancestrales de preparación. Este momento se complementa con la mixología de casa: innovadora y llena de guiños locales. El coctel insignia es KAAB, elaborado con *gin* yucateco, miel de colmenas de abejas meliponas y naranja agria, listo para disfrutarse desde el restaurante, siempre bañado por luz natural, o en el *rooftop*, donde además es posible tomar una pausa entre sus *jacuzzis*, un solárium y la vista irrepitible al encanto de Mérida. Habitaciones desde 2,154 MXN. kahalhotel.com

KAHAL HOTEL, MÉRIDA, YUCATÁN

Como si se tratara de una bienvenida a casa, este íntimo hotel *boutique* **CONJUGA LA HOSPITALIDAD, SOFISTICACIÓN Y ESENCIA ARTESANAL DE LA CIUDAD BLANCA** en una experiencia que conecta la memoria y la permanencia



Texto: David Sánchez / Fotos: David Yawalker; Diafragmas; Courtesy

LO SERENO, CASA DE PLAYA, GUERRERO

En Troncones, este hotel *boutique* propone una experiencia íntima y sin artificios donde el verdadero lujo es el silencio y la serenidad **MIENTRAS SE CONTEMPLA LA VASTEDAD DEL OCÉANO PACÍFICO**

Entre la Sierra Madre del Sur y las olas del Pacífico, en Troncones, Guerrero, se esconde Lo Sereno, Casa de Playa: un refugio íntimo donde el lujo se mide en serenidad, el tiempo se alarga al ritmo del mar y cada instante invita a reconectar con lo esencial. Ni casa ni hotel en el sentido convencional, este refugio miembro de Design Hotels está diseñado para aquellos viajeros que valoran la calma como la mayor forma de sofisticación.

Su arquitectura minimalista, construida con materiales nobles, no busca imponerse, sino integrarse al entorno. Sus 10 suites exclusivas miran al jardín o al océano con terrazas privadas, duchas de lluvia al aire libre y puertas corredizas que borran los límites entre interior y naturaleza. En este rincón del Pacífico, el despertador se cambia por el murmullo del mar; el tráfico, por el canto de los pájaros, y la prisa, por momentos de contemplación.

La cocina es el corazón de Lo Sereno. En su restaurante abierto, sin muros entre el comensal y el mar, la propuesta se centra en ingredientes frescos y locales que hablan del clima

y la tierra guerrerense. Su carta la integran pescados recién salidos del mar y vegetales y frutas tropicales de huertos cercanos con los que se elaboran ceviches vibrantes, tacos de camarón, postres, cocteles con licor de coco y jugos recién exprimidos. Comer aquí es descalzarse en la arena, mirar el atardecer y dejar que el mar alimente la memoria.

Pero la experiencia no se limita a la estancia. Este es un espacio para vivir a otro ritmo con sesiones de yoga frente al océano, caminatas por la playa, surf en olas tranquilas o simplemente leer un libro bajo una sombrilla. No hay itinerarios rígidos ni programas prefijados; cada huésped marca su propio compás. La propuesta es simple: menos ruido, más presencia.

Discreto y auténtico, Troncones es el escenario perfecto para este concepto. Aquí, la calma no es una promesa de *marketing*, sino una forma de vida. Más que un hotel, Lo Sereno, Casa de Playa es una invitación a detenerse, a entender que el verdadero lujo está en la sencillez bien vivida. Habitaciones desde 5,500 MXN. losereno.com



Texto: Erick Pinedo/ Fotos: Mayra Carreño, Leandro Bulzano



FIESTA AMERICANA NUEVO VALLARTA RESORT & SPA, NAYARIT

Con la ventaja de estar estratégicamente ubicado cerca de destinos como Sayulita y Bucerías, este resort todo incluido ofrece **DESCANSO REPARADOR ACOMPAÑADO DE DELICIOSA GASTRONOMÍA**

Cerré los ojos y la calidez del clima costero se apoderó de mi cuerpo; un sutil viento me condujo hacia mi refugio. Entré a una de las espaciosas 229 habitaciones; la maleta clamaba por ser abierta para sacar el traje de baño, pero antes me permití salir al balcón. Esa vez, elegí vista al mar. La armonía se apoderó de mí gracias al horizonte lleno de nubes que resplandecían entre un azul profundo. Así comenzó mi experiencia en la nueva propiedad de Grupo Posadas: Fiesta Americana Nuevo Vallarta Resort & Spa, un resort todo incluido que ofrece los valores, la atmósfera y las amenidades que distinguen a esta marca hotelera.

Su cercanía con el Aeropuerto Internacional Licenciado Gustavo Díaz

Ordaz, en Puerto Vallarta, a poco más de 20 minutos en auto, lo convierte en el punto de partida ideal para explorar las cercanías o entregarse a la relajación dentro de sus instalaciones.

Las habitaciones destacan por sus detalles coloridos inspirados en la cultura local. Todas tienen 55 metros cuadrados —más amplios que el promedio en la zona— e incluyen tina, sala y *jacuzzi* en el balcón, lo que seduce para quedarse a puerta cerrada... aunque el resto del resort también merece recorrerse: tres albercas, jardines exuberantes y acceso directo a la playa.

Deleita el paladar eligiendo entre tres bares con coctelería clásica, cuatro restaurantes de especialidad para las cenas, un nutritivo *buffet*

para desayunos y almuerzos, un espacio dedicado a *snacks* y la cafetería con bocadillos todo el día.

Entre los favoritos se perfila San Telmo, con cortes y platillos a la parrilla servidos en un espacio abierto que deja entrar la brisa del mar. No te pierdas el *carpaccio* de betabels ahumados con nuez caramelizada y el salmón Chirla con acelga y almeja.

Para sabores europeos están Efisia y Rosato. El primero ofrece platillos como el cordero moro con vegetales de temporada y el *loukoumades*, un postre popular de Grecia y Turquía que consiste en bolitas de masa frita con miel. El segundo convida cocina italiana; se distingue por su ambiente alegre y luces de neón que les encantarán a los más pequeños. En el menú destaca el *filetto al pepe*, por la suavidad de la carne de res, y el tiramisú.

Fiesta Americana Nuevo Vallarta seguro se volverá tu resort favorito de Nayarit. Habitaciones desde 5,000 MXN. fiestamexicanatravelty.com

Texto: Cynthia Benitez/ Fotos: cortesía

LA CORALINA ISLAND HOUSE, PANAMÁ

Entre las selvas y playas vírgenes de Bocas del Toro, en Panamá, **ESTE HOTEL PROPONE UN REENCUENTRO CONTIGO A TRAVÉS DE TERAPIAS ANCESTRALES**, retiros transformadores y un compromiso profundo con el entorno



En el extremo norte de Panamá, donde el Caribe se funde con playas semivírgenes y la selva, emerge La Coralina Island House: un refugio en Bocas del Toro creado para quienes buscan más que descanso, un lugar para reencontrarse, soltar cargas y expandir la conciencia.

“No buscamos hacer sentir bien al huésped, sino acompañarlo hacia algo auténtico”, asegura su gerente Gustavo Villamor. Esta filosofía empieza desde que cruzas la entrada con sus portales contruidos con maderas rescatadas de templos hindúes de hasta 800 años de antigüedad, confirmando que este no es un hotel tradicional, sino un centro holístico que integra naturaleza, espiritualidad y terapias de sanación.

Ubicado sobre una bahía coralina, las villas, áreas comunes y centros de sanación se mimetizan con la selva y el mar para dialogar con el entorno.

Aquí no existen tratamientos preconfigurados; cada visitante llega con una intención y recibe un plan personalizado. Entre las experiencias destaca el Aquaflow, que combina flotación en una piscina, masajes, cuencos y aromaterapia. El masaje ayurvédico, con aceites esenciales y estiramientos, y las sesiones de medicina china, que incluyen acupuntura, ventosas y moxibustión. A ello se suma el temazcal tolteca, que conecta a los participantes con los cuatro elementos en un espacio de renacimiento.

Los retiros, de tres a siete días, incluyen meditación al amanecer, yoga, taichí, caminatas conscientes, talleres de autoconocimiento y ceremonias nocturnas. La alimentación acompaña el proceso con productos locales que respetan las creencias y necesidades individuales, sin imponer dietas.

Más allá del bienestar personal, este refugio también se integra con la comunidad, colaborando con el pueblo Ngäbe-Buglé en experiencias culturales y en la producción ancestral de cacao. Su programa Coral Nation contribuye a la la siembra de corales. Además, apoya a niños locales con clases de surf, nutrición y educación.

En un mundo acelerado, La Coralina Island House es un faro de calma y propósito; un viaje hacia el interior donde cuerpo, mente y espíritu encuentran equilibrio. Habitaciones desde 300 USD. lacoralinaislandhouse.com

REFUGIOS



En medio de la vibrante energía de Estambul, encontrar el alojamiento perfecto puede transformar un buen viaje en una experiencia inolvidable. Raffles Istanbul es considerado uno de los mejores en este destino, al ofrecer vistas impresionantes, servicio de mayordomo, gastronomía excepcional, un diseño enfocado en el arte y una experiencia de bienestar inolvidable.

Las 185 habitaciones y suites que componen esta propiedad han sido reconocidas como las más grandes de la ciudad. Todas cuentan con ventanales del piso al techo y balcones con hermosas vistas de Estambul. Por otro lado, sus elegantes y modernos interiores se ven realizados con una gran colección de arte contemporáneo. Muchos de ellos fueron diseñados especialmente para el hotel y estuvieron a cargo de artistas locales.

La excepcional oferta gastronómica de este exclusivo hotel incluye numerosos bares y restaurantes. Como Lavinia, que ofrece un rico menú de aperitivos saludables y postres que se exhiben en un espléndido *buffet*, o bien, Sakhalin Istanbul, restaurante que ofrece un menú de mariscos frescos. Otras opciones accesibles desde el Zorlu Center son: Ísokyo, de cocina asiática con un enfoque innovador, y Champagne Bar, con su exclusiva colección de champaña.

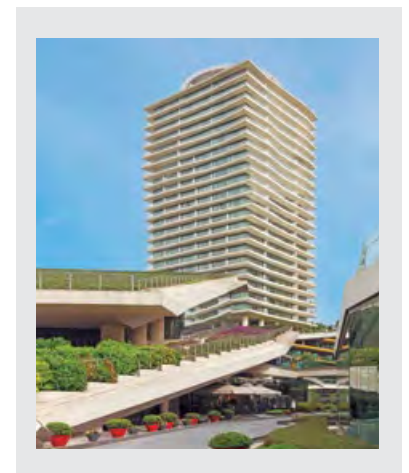
Dentro de la propiedad también se encuentra Raffles Spa, un refugio *wellness* diseñado para la mente, el cuerpo y el alma. Aquí ofrecen tratamientos exclusivos y opciones de bienestar con una gama de comodidades, que incluyen un baño turco tradicional, saunas, piscinas de relajación y duchas sensoriales. Puedes realizar tu reservación a través del servicio de mayordomo, otra de las características más distintivas de este exclusivo hotel. No se trata solo de un servicio de asistencia, sino de una experiencia personalizada y proactiva diseñada para anticiparse a cada necesidad del huésped.

Finalmente, para los pequeños viajeros han confeccionado un programa enfocado en entretener y deleitarlos, creando recuerdos inolvidables para toda la familia. Desde talleres creativos y juegos educativos para niños hasta narración de cuentos y actividades temáticas que exploran la cultura turca.

El hotel está situado dentro del Zorlu Center, un conocido complejo en la ciudad, que integra un centro comercial, además de opciones gastronómicas, tiendas de alta costura, marcas de lujo y un centro de artes donde se llevan a cabo espectáculos. Su inmejorable ubicación lo pone en el corazón de la ciudad, cerca de distritos prestigiosos como Levent, Ulus y Etiler. Habitaciones desde 675 USD. raffles.com

RAFFLES ISTANBUL, TURQUÍA

Con impresionantes vistas al Bósforo, a las Islas Príncipe y a la Ciudad Antigua, este exclusivo alojamiento **SE DISTINGUE POR FUSIONAR EL LUJO MODERNO Y EL PATRIMONIO CULTURAL DE ESTAMBUL**



COLECCIÓN

Si es posible, usa ingredientes locales que provengan de actividades sostenibles para cocinar platillos más ricos. Los huevos siempre deben provenir de gallinas criadas al aire libre. 1 cdta. equivale a 5 ml; 1 cda. equivale a 15 ml

HONRAR AL PRODUCTO - ZUMAQUE PÁGINAS 88 - 93



Pescado rebozado con zumaque, mojo criollo y pesto de chícharos con hierbas

4 PORCIONES

800 g de lomo de bacalao grueso
1 cdta. de sal de mar, triturada
½ cdta. de zumaque molido, más extra para decorar
Aceite vegetal, para freír
Harina de arroz, para espolvorear

Para la masa
150 g de harina de trigo
65 g de harina de arroz, más extra
1 ¼ cdta. de polvo para hornear
½ cdta. de sal
¾ cdta. de zumaque molido
250 ml de cerveza *lager*, fría

Para el pesto de chícharos con hierbas
180 g de chícharos
12 g de brotes de chícharo
3 dientes de ajo, finamente rallados

2 cdas. de piñones
2 cdas. de queso duro italiano, recién rallado
½ cdta. de zumaque molido
½ cdta. de hojuelas de sal de mar
80 ml de aceite de oliva virgen extra

Para el mojo criollo
4 cdas. de aceite de oliva virgen extra
3 dientes de ajo, finamente rallados
1 chile rojo, sin semillas y finamente picado
1 limón, el jugo
3 mandarinas, el jugo
1 cdta. de semillas de comino, trituradas
1 cdta. de vinagre balsámico blanco
2 cdas. de salsa de jitomate
1 pizca de escamas de sal de mar
1 pizca de pimienta negra recién molida
½ mango, pelado y picado en cubos pequeños
1 cda. de menta fresca, finamente picada

Para hacer el pesto de chícharos con hierbas, poner todos los ingredientes, menos el aceite, en un miniprocador. Añadir la pimienta recién molida y un poco de aceite, y pulsar varias veces hasta que todo esté picado en trozos grandes. Agregar gradualmente el aceite restante y pulsar hasta que se incorpore. Raspar los lados del procesador de alimentos y pulsar una vez más. Cubrir y guardar en el refrigerador hasta la hora de servir.

Para hacer el mojo criollo, combinar todos los ingredientes en un tazón para servir. Cortar el bacalao en piezas de 4 centímetros. Cubrir el pescado con la sal triturada y dejar reposar por 20 minutos. Frotar el pescado con papel de cocina para eliminar el exceso de sal y espolvorear ligeramente con zumaque antes de hacer la masa; debe estar listo para capearse de inmediato o no quedará tan crujiente.

Para la masa, colocar las harinas en un tazón grande y añadir el polvo para hornear, la sal y el zumaque. Revolver para airear la mezcla. Calentar el aceite en una sartén profunda o en una freidora a 180 °C (habrá que modificar la temperatura a medida que se enfríe, una vez que el pescado comience a freírse). Precalentar el horno a 200 °C. Cubrir los trozos de pescado con harina de arroz, unos pocos a la vez.

Colocar una rejilla sobre una charola para hornear forrada con papel de cocina y cubrir otra charola para hornear con papel aluminio.

Añadir la cerveza fría a la mezcla de harina, sin batir demasiado; es mejor dejar algunos grumos. Sumergir los trozos de pescado en la masa, unos pocos a la vez, para cubrir; luego, freír durante 4 minutos hasta que estén dorados. Colocar cada tanda sobre la rejilla para escurrir.

Cuando estén todos cocidos, colocar en la charola forrada con papel aluminio y guardar en el horno durante 2 minutos para asegurarse de que estén calientes. Servir inmediatamente con mojo criollo y pesto, ligeramente espolvoreado con zumaque.



Pollito de leche marinado con frituras de kale y aderezo de nuez con zumaque
4 PORCIONES

Comenzar 1 día (o hasta 5 días) antes de servir

4 pollitos de leche
3 cdas. de aceite de oliva virgen extra

Para la marinada
1 cda. de hojuelas de sal de mar, más unas pizcas extra para la piel
4 dientes de ajo, finamente rallados
2 cdtas. de zumaque molido, más unas pizcas extra para la piel
40 g de mantequilla, a temperatura ambiente

Para el aderezo de nuez con zumaque
1 cda. de mostaza de Dijon
3 cdas. de vinagre balsámico blanco
1 cda. de miel
2 cdtas. de zumaque molido
6 cdas. de aceite de oliva virgen extra
½ cda. de sal de mar
80 g de nueces en mitades, picadas en trozos pequeños y uniformes
20 g de perejil, finamente picado

Para el *sjug*
4 dientes de ajo, picados en trozos grandes
3 chiles jalapeños, 2 de ellos sin semillas
1 manojo grande de cilantro (aprox. 30 g después de retirar los tallos más duros)
125 ml de aceite de oliva virgen extra, y más para cubrir
10 g de hojas de albahaca
1 cda. de cilantro recién molido
2 cdtas. de zumaque molido
Sal de mar, al gusto

Para las frituras de *kale*
8 hojas de *kale*
2 cdtas. de aceite de oliva virgen extra
½ cda. de sal rosa del Himalaya, triturada
1 cda. de zumaque molido

Un día (o hasta cinco días) antes, hacer el aderezo de nuez. Poner la mostaza en un recipiente y mezclar con el vinagre balsámico, la miel y el zumaque. Agregar el aceite gradualmente, batiendo bien entre cada adición. Añadir las nueces al recipiente, junto con el perejil. Sazonar con sal al gusto. Cubrir y refrigerar durante toda la noche o hasta por cinco días.

Hasta tres días antes, hacer el *sjug*. Poner el ajo y los chiles en un miniprocador y pulsar para picar. Agregar un poco de cilantro, un poco de aceite y todos los demás ingredientes y volver a moler. Continuar añadiendo más cilantro fresco y aceite, poco a poco, mientras se muele la mezcla hasta obtener una buena textura. Sazonar con sal de mar al gusto. Transferir a un tazón, cubrir con una capa de aceite y plástico autoadherente y refrigerar hasta el momento de servir.

Hasta un día antes de cocinar, preparar la marinada para el pollito de leche, mezclando la sal y el ajo en un mortero, y moliendo hasta obtener una pasta suave. Añadir el zumaque y la mantequilla

blanda y revolver bien. Retirar cualquier hilo de amarre de los pollos y colocar en una tabla para cortar, uno a la vez, con la columna vertebral hacia arriba. Con unas tijeras de cocina pesadas, cortar a lo largo de cada lado de la columna vertebral y retirar completa (guardar los huesos en una bolsa en el congelador, para hacer caldo). Aplanar la carcasa presionando el esternón. Limpiar el interior con papel de cocina, frotar con un poco de aceite y sazonar con sal y pimienta negra recién molida. Retirar con cuidado la piel de la pechuga y cubrir con la marinada. Masajear suavemente la piel para distribuirla uniformemente. Frotar un poco de aceite sobre el lado de la piel del pollo y colocar en una charola para rostizar, con la piel hacia abajo. Repetir el mismo proceso con cada ave. Refrigerar hasta el momento de cocinar o toda la noche.

Retirar el pollo del refrigerador 30 minutos antes de cocinar y dejar que alcance la temperatura ambiente. Precalentar el horno a 200 °C. Rociar el pollo con el aceite restante y sazonar ligeramente con sal de mar y unas pizcas adicionales de zumaque. Rostizar de 30 a 35 minutos hasta que esté bien cocido. Retirar del horno y mantener caliente. Reducir la temperatura del horno a 180 °C.

Para hacer las frituras de *kale*, retirar las hojas del tallo duro en trozos largos. Colocar en una charola para rostizar y mezclar con el aceite. Mezclar la sal y el zumaque, y esparcir uniformemente. Hornear durante 3 minutos hasta que las hojas estén crujientes, pero sin color. Cubrir el pollo con las frituras de *kale* y servir con *sjug* y aderezo de nuez.



Chirivías y coliflores rostizadas con queso feta y migas crujientes de panko y zumaque
4 PORCIONES

2 cdtas. de sal de mar
250 g de chirivías pequeñas, peladas y cortadas a la mitad longitudinalmente
1 coliflor mediana, dividida en floretes y hojas pequeñas
3 cdas. de aceite de oliva virgen extra
40 g de *panko* (disponible en lacomex.com.mx)
1 cda. de zumaque molido
½ cda. de chile en polvo
½ cda. de semillas de hinojo, ligeramente tostadas y finamente trituradas
150 g de queso *feta*, en trozos pequeños

Precalentar el horno a 190 °C. Llevar a ebullición una cacerola con agua y añadir la sal de mar. Añadir las chirivías y blanquear durante 2 minutos, luego añadir la coliflor y blanquear durante 1 minuto. Escurrir bien, transferir a un recipiente para hornear poco profundo y cubrir con aceite. Rostizar durante 5 minutos.

Mezclar las migas de *panko*, el zumaque, el chile en polvo y las semillas de hinojo trituradas en un tazón. Agregar el queso *feta* a los vegetales; luego añadir la mezcla de *panko* al recipiente para cubrir uniformemente los vegetales y el queso *feta*, y rostizar hasta que los ingredientes estén tiernos y dorados.



Kefte de cordero con tahini, zumaque y labneh de eneldo, panes planos y ensalada dulce de echalotes

DE 4 A 6 PORCIONES

Para el *labneh*

500 g de *yogurt* natural
1 ½ cda. de sal de mar
1 cda. de tahini (disponible en amazon.com.mx)
2 cdtas. de zumaque molido
½ cda. de Chile en polvo suave
2 cdas. de eneldo picado

Para el *za'atar*

30 g de ajonjolí blanco
2-3 cdas. de una mezcla de tomillo, mejorana y orégano
2 ½ cdtas. de zumaque molido

Para los panes planos (12 pzas.)

2 cdtas. de azúcar refinada
1 cda. de levadura instantánea
175 g de harina integral de *Khorasan* (grano de trigo antiguo)
400 g de harina blanca de espelta, más extra para espolvorear
2 ½ cdtas. de sal de mar, molida
90 ml de *yogurt* natural
5 cdas. de aceite de oliva virgen extra, más 4 cdas. para barnizar los panes y extra para engrasar

Para la ensalada de echalotes

200 g de echalotes, en rodajas
1 cda. de sal de mar
1-2 cdtas. de azúcar refinada
2 cdtas. de zumaque molido
3 cdas. de vinagre balsámico blanco

3 jitomates, sin corazón, sin semillas y picados en cubos pequeños
2 cdas. de aceite de oliva virgen extra
1 cda. de pimienta negra molida
4 ramitas de menta, finamente picadas, para decorar

Para el *kefte* de cordero

750 g de carne molida de cordero
3 echalotes pequeños, finamente picados
20 g de perejil
5 dientes de ajo grandes, finamente rallados
1 cda. de zumaque molido
2 cdtas. de hojuelas de Chile
Aceite, para asar

Unas horas antes, hacer el *labneh*. Verter el *yogurt* en un colador fino sobre un tazón y dejar escurrir durante unas horas dentro del refrigerador. Mezclar los ingredientes restantes y devolver al refrigerador hasta que esté listo para usarse. Precalentar el horno a 180 °C.

Para hacer el *za'atar*, extender el ajonjolí en una charola y hornear por 3 minutos hasta que esté dorado. Transferir a un recipiente y dejar que se enfríe; luego agregar las hierbas y el zumaque, y mezclar bien. Guardar en un frasco con tapa de rosca si se prepara con anticipación.

Para hacer los panes planos, poner 125 mililitros de agua caliente en un tazón pequeño y revolver el azúcar hasta que se disuelva. Espolvorear la levadura sobre la superficie y dejar actuar 5 minutos hasta que se vea espumosa. Tamizar las harinas en un recipiente grande y agregar la sal. Hacer un hoyo en medio y verter la mezcla de levadura junto con otros 150 mililitros de agua tibia, seguido del *yogurt* y las 5 cucharadas de aceite. Mezclar la harina con los ingredientes húmedos gradualmente hasta que se

incorpore de manera uniforme. Si la masa parece demasiado seca, añadir un poco más de agua tibia; si está demasiado húmeda, añadir un poco más de harina de espelta. Colocar la masa sobre una superficie de trabajo ligeramente enharinada y amasar durante 5 minutos, hasta que esté suave y flexible.

Formar una bola suave, engrasar el recipiente con el aceite extra y luego volver a colocar la masa adentro. Cubrir con un paño de cocina limpio y dejar reposar en un lugar cálido de 30 a 45 minutos, hasta que doble su tamaño. Cubrir una charola grande para hornear con papel encerado. Golpear la masa hacia abajo para desinflarla y dividir en 12 piezas del mismo tamaño, de unos 80 gramos cada una. Formar una bola con cada pieza y colocar en la charola, con el lado liso hacia arriba. Cubrir, sin apretar, con el paño de cocina y dejar reposar durante 20 minutos. Precalentar el horno a 210 °C. Engrasar dos charolas para hornear con un poco de aceite. Estirar finamente dos bolas de masa para hacer círculos de aproximadamente 20 centímetros. Colocar uno en cada una de las charolas preparadas y hornear de 5 a 8 minutos, girando una vez, a mitad de la cocción, cuando estén dorados en la parte inferior. Repetir el proceso, cocinando dos panes a la vez. Una vez que cada uno esté cocido, barnizar la superficie con aceite, espolvorear con un poco de *za'atar* y apilar juntos en una hoja grande de papel aluminio. Envolver los panes y reservar.

Para hacer la ensalada, poner los echalotes en un colador sobre un tazón para recoger cualquier líquido, mezclar con la sal y dejar reposar durante 20 minutos. Enjuagar la sal bajo el grifo de agua fría, extender los

echalotes sobre papel de cocina y secar. Transferir a un tazón para servir y añadir el azúcar y la mitad del zumaque. Verter encima el vinagre balsámico blanco, mezclar bien y dejar reposar alrededor de 1 hora. Mientras tanto, combinar los ingredientes restantes en un tazón.

Para hacer el *kefte*, sumergir 8 brochetas cortas de madera en agua fría durante unos minutos antes de comenzar o usar brochetas de metal. Mezclar todos los ingredientes en un recipiente con sal y pimienta negra; luego dividir en 8 piezas y formar óvalos. Ensartar en las brochetas húmedas de madera o en las de metal. Si se preparan con anticipación, mantener en el refrigerador y llevar a temperatura ambiente 30 minutos antes de cocinar.

Para servir, calentar los panes planos en su paquete de aluminio en el horno a temperatura baja. Precalentar la parrilla a temperatura alta y cubrir una charola para hornear con papel aluminio. Colocar los *kefte* en la charola y verter un poco de aceite para cubrir uniformemente. Asar a la parrilla durante 3 minutos por cada lado, controlando la temperatura por si empiezan a quemarse. Agregar los echalotes en escabeche al tazón con los ingredientes de la ensalada y decorar con menta picada. Servir el *kefte* con el *labneh*, los panes planos y la ensalada.

DELICIAS ESTELARES - AMOR Y PODER
PÁGINAS 100 - 105



Kasa  Koblenz®
PRESENTA

Montadito de foie gras
30 PIEZAS

Para la crema de foie gras
250 g de foie gras, en cubos
240 g de huevo
125 g de crema para batir
50 ml de oporto
1.5 g de sal de cura
(disponible en mercadolibre.com.mx)
2 g de azúcar refinada
4 g de sal de mesa

Para el caramelo
50 g de azúcar refinada
18 ml de agua

Para la vinagreta de maracuyá
375 g de pulpa colada y concentrada de maracuyá
63 g de azúcar refinada
250 ml de aceite de maíz
2 g de sal de mesa

Para las tostas
1 *baguette* chica
25 g de mantequilla

Para las pasitas negras hidratadas
75 g de reducción de pulpa de maracuyá
100 g de pasas negras
75 ml de vino blanco

Para el montaje
90 g de arúgula *baby*
30 g de sal de Colima

Para la crema de foie gras, licuar todos los ingredientes en la Licuadora Kitchen Magic Koblenz y colar. Dividir la mezcla en tres partes y procesar en un robot de cocina en velocidad 4 y a una temperatura de 100 °C durante 14 minutos cada una. O bien, volver a licuar y llevar a la estufa en esa temperatura. Dejar reposar la mezcla y licuar nuevamente para disminuir la temperatura paulatinamente hasta llegar a los 60 °C. Colocar en una manga pastelera y refrigerar.

Para el caramelo, calentar una sartén a fuego medio

sobre la Estufa París con Freidora de Aire y Convección, y agregar el azúcar y el agua. Dejar que el azúcar se disuelva sin mover el contenido para evitar que se cristalice, solo verificar que tome el color dorado claro. Poner la mezcla sobre un tapete de silicón o un papel encerado de manera uniforme, para obtener un caramelo delgado.

Para la vinagreta de maracuyá, colocar la pulpa concentrada de maracuyá en un tazón grande. Agregar el azúcar y mezclar con el batidor de globo hasta disolver bien. Verter el aceite poco a poco e integrar con el batidor. Añadir la sal y reservar.

Para las tostas, rebanar la *baguette* de forma diagonal en piezas de 5 milímetros de grosor. Barnizar con la mantequilla con ayuda de una brocha. Hornear por 7 minutos en el Horno con Freidora de Aire Koblenz a 200 °C o hasta lograr un color dorado claro.

Para las pasitas negras hidratadas, colocar la reducción de pulpa de maracuyá en un tazón. Incorporar las pasas negras junto con el vino blanco. Reservar en refrigeración.

Para el montaje, colocar la crema de foie gras sobre la tosta horneada en forma de zigzag, utilizando la manga pastelera, hasta cubrirla por completo. Colocar encima dos pasas hidratadas, una de cada lado de la tosta. Aliñar las hojas de arúgula *baby* con la vinagreta de maracuyá y colocar una hoja al centro de la tosta. Quebrar el caramelo y poner pequeños cristales encima del montadito. Terminar con sal de Colima.



Short rib de res à la bourguignon
5 PORCIONES

3 kg de short rib sin hueso
Sal, al gusto
Pimienta, al gusto
100 ml de aceite vegetal de maíz, para sellar
100 g de cebolla blanca, troceada
100 g de apio, troceado
100 g de zanahoria, troceada
1 diente de ajo
80 g de pasta de tomate
400 ml de vino tinto
600 g de piloncillo
150 ml de vinagre balsámico
60 ml de salsa de soja
1 l de fondo oscuro

Para el puré de papa
500 g de papa, pelada y en trozos chicos
4 g de sal de mesa, más extra para sazonar
75 g de mantequilla sin sal
25 ml de crema para batir
120 ml de leche entera, caliente
1 pizca de nuez moscada

Para el montaje
5 g de sal de Colima
5 g de guía de chicharo
3 zanahorias de colores, glaseadas y cortadas a la mitad, longitudinalmente
40 g de ejote francés, glaseado

50 g de chícharo chino, glaseado
50 g de champiñón, salteado
100 g de bastones de calabaza, glaseados
100 g de mantequilla

Para el *short rib*, salpimentar y sellar la carne sobre la Estufa París con Freidora de Aire y Convección.

Colocar una sartén con aceite a fuego medio y saltear la cebolla, el apio, la zanahoria y el ajo hasta que se doren ligeramente. Añadir la pasta de tomate y saltear por un par de minutos. Desglasar con el vino tinto. Agregar el piloncillo, el vinagre balsámico, la salsa de soya y el fondo oscuro; brasear durante 13 horas a 90 °C.

Reservar la carne y reducir la salsa, ajustando la sazón y la consistencia.

Para el puré de papa, colocar la papa en una olla y cubrir con agua. Agregar sal y cocer. Moler la papa aún caliente en un procesador o robot de cocina, en tandas, e incorporar la mantequilla y la crema para batir mientras se trabaja. Aligerar con la leche poco en poco, de ser necesario. La textura debe ser tersa, aunque es importante no moler demasiado para que no quede gomosa. Sazonar con sal y nuez moscada.

Para el montaje, colocar un círculo de puré de papa en un plato extendido. Añadir en un costado 3 bastones de calabazas glaseadas, 3 ejotes glaseados, 3 chícharos chinos glaseados y los champiñones salteados. En la otra mitad, poner el *short rib*, salsear con la salsa *bourguignon* y terminar con sal de Colima espolvoreada encima de la carne.



Carpaccio de betabel

5 PORCIONES

1 kg de betabel, sin rabo y con cáscara
100 ml de vinagre blanco
5 g de sal fina
75 g de reducción de vinagre balsámico
10 g de sal de Colima
20 g de brotes de arúgula

Para la nuez caramelizada
125 g de nuez pecana en mitades
75 g de azúcar refinada
60 ml de agua simple
3 g de mantequilla sin sal
1 ml de esencia de vainilla

Para el cremoso de jocoque
45 g de nuez pecana en mitades
125 ml de yogurt natural sin azúcar
50 g de queso de cabra natural
1 cda. de vinagre balsámico
100 g de jocoque seco
1 g de sal fina

Colocar el betabel en una olla sobre la Estufa París con Freidora de Aire y Convección y cubrirlo con agua. Cocer con el vinagre y la sal. Una vez cocido, enfriar y pelar. Rebanar con una mandolina a un grosor de 3 milímetros. Reservar.

Para la nuez caramelizada, combinar la nuez, el azúcar y el agua en una olla. Cocinar

a fuego medio sin dejar de mover. Una vez que se cristalice, seguir moviendo cuidadosamente hasta dorar en un color rubio. Agregar la mantequilla y retirar del fuego. Extender de inmediato en una charola con papel encerado o en un tapete de silicón. Enfriar y reservar.

Para el cremoso de jocoque, colocar todos los ingredientes en la Licuadora Kitchen Magic Koblenz y trabajar hasta obtener una textura tersa y homogénea. Reservar en una manga pastelera.

Para el montaje, colocar los discos de betabel a lo largo de un plato circular y después hacer un espiral con el cremoso de jocoque. Agregar la nuez caramelizada y decorar con la reducción de balsámico y los brotes de arúgula. Terminar con sal de Colima.



Pesca Amandine

5 PORCIONES

10 g de sal de Colima
5 g de pimienta negra molida
800 g de lomo de pesca del día, sin piel
100 ml de aceite vegetal
150 g de ejote francés glaseado
300 g de floretes de coliflor rostizados
10 g de mix de hojas picantes

Para el puré verde
50 g de espinacas, las hojas
10 g de cebollín
20 g de hojas de perejil
10 g de crema para batir

Para la costra Amandine
50 g de mantequilla, a temperatura ambiente
1 diente de ajo, rostizado
3 ml de brandy
15 g de panko
20 g de almendra, tostada y hecha polvo
10 g de puré verde
1 g de sal

Para la reducción de holandesa
75 ml de vino blanco
50 ml de vinagre de vino blanco
10 g de echalote, fileteado
1 pizca de pimienta negra quebrada

Para la holandesa avellanada
185 g de mantequilla avellanada (clarificada)
2 yemas de huevo
60 ml de reducción de holandesa

Comenzar por el puré verde. Verter todos los ingredientes en la Licuadora Kitchen Magic Koblenz y trabajar hasta integrar. Tamizar y enfriar. Apartar solo la cantidad por emplear en la costra Amandine y guardar el resto en un recipiente hermético en el refrigerador.

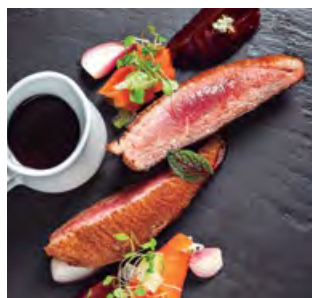
Para la costra Amandine, mezclar todos los ingredientes en una batidora. Extender sobre un papel encerado y cubrir con otro encima. Pasar un rodillo para lograr un espesor parejo y delgado; refrigerar. Cortar del tamaño de los pescados y reservar en congelación entre los papeles.

Para la reducción de holandesa, colocar los ingredientes en una olla sobre la Estufa París con Freidora de Aire y Convección, y calentar hasta reducir a la mitad. Colar y reservar.

Para la holandesa avellanada, colocar las yemas en un tazón sobre un baño María y mover enérgicamente con ayuda de un batidor de globo. Sin dejar de batir, verter la reducción de echalote en forma de hilo hasta integrar por completo. Retirar del baño María y rectificar la sazón.

Salpimentar, sellar y cocinar ligeramente la pesca del día con un poco de aceite vegetal. Cubrir con la costra Amandine y dorar en el Horno con Freidora de Aire Koblenz por unos segundos.

Para el montaje, colocar los ejotes glaseados en el centro de un plato y poner encima la pesca Amandine. Añadir tres floretes de coliflor y colocar un poco de espuma de holandesa a un costado. Decorar con un poco de hojas picantes.



Pato frambuesa

4 PORCIONES

880 g de *magret* de pato
12 g de sal fina
4 g de pimienta negra molida

Para el puré de betabel
500 g de betabel
1 g de sal
1 g de pimienta negra molida
20 ml de aceite vegetal
50 g de ajo
50 g de ajo rostizado
80 g de *miso* blanco
80 g de *tahini*
5 g de sal
10 ml de vinagre
de vino blanco
10 g de azúcar refinada

Para el encurtido
150 ml de agua
150 ml de vinagre de
vino blanco
1 g de comino, tostado
2 g de semilla de cilantro,
tostada
2 g de anís estrella, tostado
280 g de echalote, fileteado
15 g de azúcar refinada
7 g de sal fina
5 g de pimienta negra molida

Para los *shaves* de vegetales
100 g de zanahoria *baby*
80 g de bulbo de hinojo
70 g de apio

Para la salsa frambuesa
100 ml de salsa *bourguignon*
125 ml de fondo de ave
85 g de frambuesas
20 g de azúcar refinada
25 g de glucosa
1 cda. de licor de *cassis*
38 ml de vinagre de frambuesa
38 g de mantequilla
2 g de sal fina

Comenzar por el puré de betabel. Colocar el betabel y el ajo sobre papel aluminio, bañar con el aceite vegetal, sal y pimienta. Enrollar el papel aluminio y doblar las puntas, enseguida meter al Horno con Freidora de Aire Koblenz precalentado a 200 °C y hornear de 15 a 20 minutos, hasta que el betabel esté cocido. Se puede verificar al introducir la punta del cuchillo, el cual debe pasar sin ejercer mucha presión. Moler todos los ingredientes en la Licuadora Kitchen Magic Koblenz a velocidad media, hasta que quede una mezcla homogénea. Rectificar sazón y reservar.

Para el encurtido, poner los líquidos en una olla sobre la Estufa París con Freidora de Aire y Convección, y llevar al hervor; en ese momento agregar las semillas, el echalote y el azúcar. Retirar del fuego y salpimentar. Dejar enfriar y reservar.

Para los *shaves* de vegetales, hacer láminas finas de las zanahorias, a lo largo, con ayuda de un pelador. Partir por la mitad el bulbo del hinojo y retirar el centro del bulbo. Obtener láminas finas al igual que con el apio. Reservar.

Para la salsa de frambuesa, colocar una olla a temperatura media con la salsa *bourguignon*, el fondo de ave, frambuesas y azúcar, hasta que se cocinen las frambuesas y la salsa tome consistencia. Agregar la glucosa, el licor de *cassis*, el vinagre de frambuesa y mezclar hasta incorporar. Finalmente, agregar la mantequilla para dar textura y brillo a la salsa. Rectificar la sazón y licuar hasta tener una textura tersa. Reservar caliente.

Llevar una sartén a fuego medio mientras se salpimenta la *magret*. Colocarla con la parte de la piel hacia abajo para que se vaya dorando uniformemente, hasta que la piel quede dorada. Terminar la cocción en el horno a 180 °C y dejar reposar por 3 minutos.

Aliñar las *shaves* con el encurtido y terminar con una pizca de sal. Mezclar hasta que las verduras queden impregnadas con el encurtido. Hacer *quenelles* con el puré de betabel y colocar dos en el extremo de cada plato.

Cortar la *magret* por mitad a lo largo, con la piel hacia abajo para hacer el corte más fácil y limpio. Montar en el centro del plato, una al centro y la otra ligeramente sobre la primera para dar altura, con la piel hacia arriba.

Tomar las *shaves* de vegetales y cuidar que no tengan exceso de líquido para montarla sobre el plato entre las *magret*; acomodarlas siempre tratando de dar altura. Terminar con sal de Colima y después verter sobre el plato la salsa de frambuesa caliente.



Tartaleta de yogurt con limón

4 PIEZAS

Para la *tuile* de cardamomo
75 g de harina
125 g de azúcar glas
125 g de claras de huevo
60 g de mantequilla
5 g de cardamomo
½ limón eureka, la ralladura

Para los merengues de cardamomo
150 g de claras de huevo
250 g de azúcar refinada
7 g de cardamomo en polvo
50 g de azúcar glas

Para el *curd* de limón
1 ½ láminas de grenetina
2 huevos
4 limones eureka, el jugo
y la ralladura
150 g de azúcar refinada
100 g de mantequilla

Para el *biscuit glaze* de limón
125 g de yemas de huevo
150 g de azúcar refinada
6 ml de jugo de limón
300 g de yogurt sin azúcar
200 ml de crema para batir
2 g de ácido cítrico

Para el montaje
4 flores de pensamiento,
los pétalos
12 hojas pequeñas de menta

Para la *tuile* de cardamomo,
mezclar todos los ingredientes
en un tazón con ayuda
de un batidor de globo,
hasta obtener una mezcla
homogénea. Extender la
mezcla en un tapete de silicón
con ayuda de una espátula.
Llevar al Horno con Freidora de
Aire Koblenz a 180 °C durante
3 minutos. Sacar y marcar tiras
de 3 centímetros de ancho con
un cuchillo a lo largo de toda la
placa de *tuile*. Volver a hornear
a 180 °C durante 2 minutos
más sin ventilador, hasta
obtener un dorado ligero.

Para los merengues de
cardamomo, batir las claras a
máxima velocidad junto con el
azúcar refinada. Incorporar el
cardamomo y seguir batiendo
mientras se va integrando el
azúcar glas. Batir hasta llegar
al punto de turrón. Dugar el
merengue encima de charolas
con papel encerado y hornear
a 100 °C durante 1:30 horas.

Para el *curd* de limón,
hidratar la grenetina. Mezclar
el huevo, el jugo de limón, el
azúcar y la ralladura de
los limones en un robot de
cocina a una temperatura
de 90 °C y en velocidad 3,

con el giro de espas invertido,
durante 14 minutos. Continuar
licuando inversamente durante
2 minutos más, en velocidad
3 a 100 °C. Colar y verter la
mezcla sobre la mantequilla;
emulsionar. Incorporar la
grenetina cuando la mezcla
llegue a una temperatura de
60 °C. También se puede hacer
en la estufa a fuego medio y
sin dejar de mover, verificando
temperaturas con ayuda de
un termómetro de cocina.
Reservar en refrigeración,
tapado con plástico
autoadherente.

Para el *biscuit glaze* de
limón, batir las yemas, el
azúcar y el jugo de limón hasta
blanquear. En otro tazón, batir
el yogurt, la crema para batir y
el ácido cítrico. Incorporar las
mezclas de forma envolvente
y reservar. Colocar en aros
individuales dispuestos
sobre una charola o en un
molde desmontable grande y
mantener en refrigeración.

Para el montaje, colocar el
biscuit glaze en el centro de
un plato ligeramente concavo.
Agregar el *tuile* de cardamomo
alrededor y dugar bombones
de *curd* de limón en el interior
de la tartaleta. Disponer los
merengues de cardamomo y
decorar con pétalos de flor de
pensamiento y hojas pequeñas
de menta.

PARA COMPARTIR-
EMPENDER COMO
DESTINO
PÁGINAS 112 - 117



Crudo de atún con *kosho* de mandarina y leche de tigre manzana

4 PORCIONES

Para la leche de tigre manzana
400 ml de jugo fresco de
manzana criolla y verde
70 ml de jugo de limón
90 ml de *fumet* de pescado
ahumado
4 g de chile serrano, sin tallo
ni semillas
5 g de chile güero, sin tallo
ni semillas
5 g de jengibre pelado
8 g de tallos de cilantro
5 g de cebolla blanca
Sal, al gusto

Para el *kosho* de mandarina
50 g de zest de mandarina
45 g de chile serrano rojo,
sin semillas y rebanados
finamente
5 g de chile chilpaya rojo, sin
semillas y picados finamente
10 g de sal

Para el atún curado
1.150 kg de atún aleta azul
75 g de sal de Colima
175 g de sal fina
13 g de azúcar
5 g de tallos de cilantro
2 g de chile serrano

Para servir
Granadilla fresca, la pulpa
Rebanadas de manzana,
para decorar

Aceite oliva virgen extra,
al gusto

Para la leche de tigre manzana,
licuar todos los ingredientes
y pasar por un colador chino.
Rectificar la sazón y reservar.
Para el *kosho* de mandarina,
mezclar los chiles y la sal; moler
en un mortero. Dejar fermentar
por 3 días.

Para el atún curado, mezclar
todos los ingredientes y
colocar el atún por 20 minutos
o más, dependiendo del
grosor de la pieza que se esté
curando. Enjuagar, secar y
guardar bien sellado. Rebanar
en *sashimi*.

Para servir, colocar la leche
de tigre manzana en un plato
y disponer las láminas de atún
curado. Decorar con el *kosho*
de mandarina y terminar con
un poco de pulpa
de granadilla y rebanadas de
manzana. Rociar con aceite
de oliva para terminar.



Ensalada de pepino con salsa verde cruda, ciruela y cacahuate

4 PORCIONES

Para la vinagreta hierba limón
50 ml de vinagre de arroz
160 ml de jugo de limón
40 ml de aceite de ajonjolí
120 ml de aceite de oliva
virgen extra
15 g de tallos de cilantro,
picado
15 g de chile serrano,
picado finamente
15 g de jengibre, pelado
y picado finamente
3 g de hierba limón,
picada y frita

PRESENTÓ

Kasa  Koblenz®

3 g de chile puya, picado y frito
3 g de ajo, picado y frito
Sal, al gusto

Para la salsa verde cruda con pepino
200 g de tomatillo
8 g de cebolla blanca
2 g de ajo
30 g de chile serrano
4 g de cilantro
100 g de "tripas" (restos del centro) de pepino, picadas
Sal, al gusto

Para los cacahuates sazonados
300 g de cacahuates enteros con cáscara
Aceite, para freír
10 g de ajo, picado y frito
15 g de hierba limón, picada y frita
10 g de chile puya, picado y frito
Sal, al gusto

Para servir
Pepinos, distintos tipos de pepino como persa, europeo y común, en listones, al gusto
Ciruela moscatel o la que esté en temporada, al gusto
Flor de calabaza, albahaca y cilantro criollo

Para la vinagreta de hierba limón, mezclar el vinagre de arroz y el jugo de limón. Incorporar los aceites en forma de hilo con un batidor de globo. Agregar el resto de los ingredientes, sazonar.

Para la salsa verde cruda con pepino, licuar todo en frío y crudo, excepto las tripas del pepino. Agregar las tripas de pepino a la salsa verde. Sazonar con sal y reservar.

Para los cacahuates sazonados, freír el cacahuete en aceite y, al salir, sazonar con el ajo, hierba limón y chile. Espolvorear con sal y reservar.

Para servir, colocar los pepinos en un plato y acompañar con la vinagreta de hierba limón, la salsa verde cruda y los cacahuates sazonados.



Pasta *triangoli* de cangrejo con espinaca y chícharo 4 PORCIONES

Para la pasta
300 g de harina 00
200 g de harina AP (todo uso)
2 huevos
6 yemas de huevo
5 g de sal

Para el *fumet* de pescado ahumado
1 kg de espigas y cabezas de pescado
400 g de cebolla
20 g de ajo
45 g de bulbo de hinojo
200 g de apio
3 l de agua
Sal, al gusto
Mantequilla, para terminar

Para las espinacas salteadas
10 g de ajo, picado
40 g de espinaca verde
30 g de espinaca roja
30 g de espinaca Nueva Zelanda
Sal, al gusto
Chile de árbol molido, al gusto

Para servir
Carne de cangrejo moro, al gusto
Chícharos blanqueados, al gusto
Queso *pecorino* romano, rallado finamente
Hojas de espinacas, al gusto

Comenzar por el *fumet* de pescado. Ahumar en el *grill* los espinazos y las cabezas de pescado.

Acitronar la cebolla en una olla y agregar el ajo, el apio y el hinojo. Añadir el pescado y el agua. Hervir a fuego bajo

de 1 a 1:30 horas hasta reducir. Sazonar con un poco de sal, colar y reservar.

Para las espinacas salteadas, en una sartén caliente saltear el ajo y las espinacas. Terminar con sal y chile de árbol.

Para la pasta, mezclar la harina, el huevo y la sal en una batidora con el aditamento de gancho y trabajar a velocidad lenta hasta que se incorpore y se forme una masa. Amasar un rato para desarrollar el gluten. Formar una bola, cubrir con plástico autoadherente y dejar reposar por 15 minutos. Amasar de nuevo y dejar reposar 1 hora. Pasar por la máquina de pasta para aplanar uniformemente. Cortar en triángulos y rellenar con un poco de espinacas salteadas, tomando un triángulo como base y otro como tapa; sellar y agrupar por porciones en una charola con harina.

Para servir, formar una salsa con el *fumet* como base y ligar con mantequilla. Cocer la pasta fresca durante 3 minutos. Servir en un plato y agregar encima el cangrejo moro. Decorar con las espinacas salteadas restantes, los chícharos y las hojas frescas de espinacas. Terminar con el queso rallado.



Pay de mango con queso crema y manchego 4 PORCIONES

Para la arena de galleta para pay
85 g de galleta *tuile* molida
30 g de mantequilla, derretida
8 g de azúcar mascabada
4 moldes para pay

Para el *mix* de quesos para pay
150 ml de crema para batir
100 g de queso manchego fresco, a temperatura ambiente
280 g de queso crema
12 g de jengibre fresco, picado finamente
30 g de *crème fraîche*
50 g de azúcar refinada
8 g de azúcar glas

Para servir
Rebanadas de mango Ataulfo, al gusto
30 ml de licor de saúco
Puré de mango fermentado (pulpa de mango con 2% de sal reservado de 2 a 3 días y después molido a puré), al gusto
Flores de saúco, al gusto
Sal de Colima, para terminar

Para la arena de galleta para pay, mezclar los tres ingredientes. Forrar los moldes para pay con papel encerado y colocar una capa uniformemente plana de la mezcla dividida en cuatro.

Para el *mix* de quesos para pay, montar la crema hasta que esté firme y reservar.

Aplastar el queso manchego con un tenedor. Acremar el queso crema en la batidora, seguido del queso manchego y el jengibre; agregar la crema y los dos tipos de azúcar. Batir hasta tener una consistencia lo más homogénea posible. Con una espátula, incorporar el *mix* de quesos a la crema batida de manera envolvente. Tener los moldes con la galleta listos para porcionar y montar los pays al momento para que se cuajen en el molde.

Colocar el *mix* de quesos dentro de los moldes con la base de galleta y refrigerar.

Para servir, barnizar el mango con el licor de saúco con ayuda de una brocha. Colocar el pay en un plato, agregar el puré de mango fermentado y decorar con las rebanadas de mango y la flor de saúco. Terminar con sal de Colima.

HACER BRILLAR A VERACRUZ LUCHO MARTÍNEZ

El chef veracruzano ha convertido la cocina en un lenguaje propio. Con tres reconocimientos en la Guía Michelin 2025, reafirma su lugar entre los cocineros que están transformando la gastronomía de México



De su primer trabajo en una cocina de Veracruz a los 14 años hasta la consolidación de tres restaurantes con identidades distintas, este cocinero ha construido un universo creativo que combina oficio, sensibilidad y un vínculo profundo con sus raíces



Donde todo comenzó

Mi acercamiento a la cocina se inició como un juego y una necesidad. A los seis años ya rondaba los fogones en casa, pero fue a los 14, durante un trabajo de vacaciones en Veracruz, cuando descubrí un espacio donde me sentía pleno. A los 17, al entrar a una cocina de hotel más estructurada, comprendí que aquello sería mi oficio. Era mi *safe space*: un lugar donde podía ser yo mismo. Con el tiempo, la rutina se transformó en vocación. Lo que empezó como un oficio fue dando paso a la creación, al entendimiento de que cocinar no era solo preparar alimentos, sino construir experiencias. Ese impulso me llevó a abrir Em, y más tarde a dar vida a Ultramarinos Demar y Martínez.

Tres restaurantes, un mismo lenguaje

Cada proyecto responde a una faceta distinta de mi personalidad. Em, mi restaurante insignia con una Estrella Michelin, nació como una exploración íntima, libre de etiquetas, donde la temporalidad de los ingredientes dicta el ritmo. Ultramarinos Demar, premiado con el Bib Gourmand, es mi versión más relajada y caótica, inspirada en el dinamismo de las marisquerías, pero con técnica contemporánea. Martínez, en cambio, surgió de mi deseo de recrear la experiencia de los bistrós parisinos que tanto disfruto en mis viajes. Cada lugar debía ser reconocido por lo que es.

Una cocina que abraza sus raíces

Defino mi propuesta como sencilla, directa y llena de cariño. En mis platos conviven ingredientes que me acompañan desde siempre: vainilla, café, mamey, coco, chiles y la acidez del limón. Mi sensibilidad me lleva a pensar más allá del plato: el chef es apenas el 10% de lo que soy. Lo que más disfruto es crear espacios que giran alrededor de una mesa, donde la gente se conecta.

Michelin y la responsabilidad de crear

En 2024, Em obtuvo su primera Estrella Michelin, que este año revalidamos. Ultramarinos Demar recibió el Bib Gourmand, y Martínez fue incluido entre las aperturas destacadas de 2025. Tres menciones que consolidan una trayectoria que, sin embargo, nunca persiguió galardones. Nunca soñé con Estrellas. Para mí, la responsabilidad de figurar en esa guía es enorme: cuidar a mi equipo, perfeccionar mi visión y sostener un lenguaje propio. La Estrella no es un destino, sino una oportunidad para seguir evolucionando.

Mirando hacia adelante

Más allá de los premios, me describo como un trabajador con una mente ilimitada. Sé que soy capaz de hacer cualquier cosa y me niego a imponerme límites. Mi meta es seguir creando espacios distintos, unidos por una misma sensibilidad. Entre fogones y mesas, mi narrativa se construye con oficio, memoria y riesgo creativo. Veracruz late en cada plato, pero también la convicción de que la cocina es un acto de responsabilidad y cariño. IG: *thisislucho*

Texto: Arcelia Lortia / Fotos: cortesía

An aerial photograph of a tropical island, likely in the Yucatán Peninsula, featuring a central green island with a sandy beach, surrounded by shallow turquoise lagoons and deeper blue ocean waters. A small boat is visible in the distance on the left, and a wooden pier extends into the water on the right.

MÉXICO FOOD *and* TRAVEL

VERACRUZ A PROFUNDIDAD

*Playas, selvas, bosques de niebla, ríos,
dunas y manglares: una inmersión en la
belleza de sus siete regiones turísticas*

VERACRUZ

¡ESTÁ DE MODA!



México®

San Juan de Ulúa, Veracruz



Secretaría de Turismo
del Estado de Veracruz



Secretaría de Turismo
de Veracruz



Veracruz Turismo



_turismover



veracruzturismo

UN UNIVERSO POR DESCUBRIR

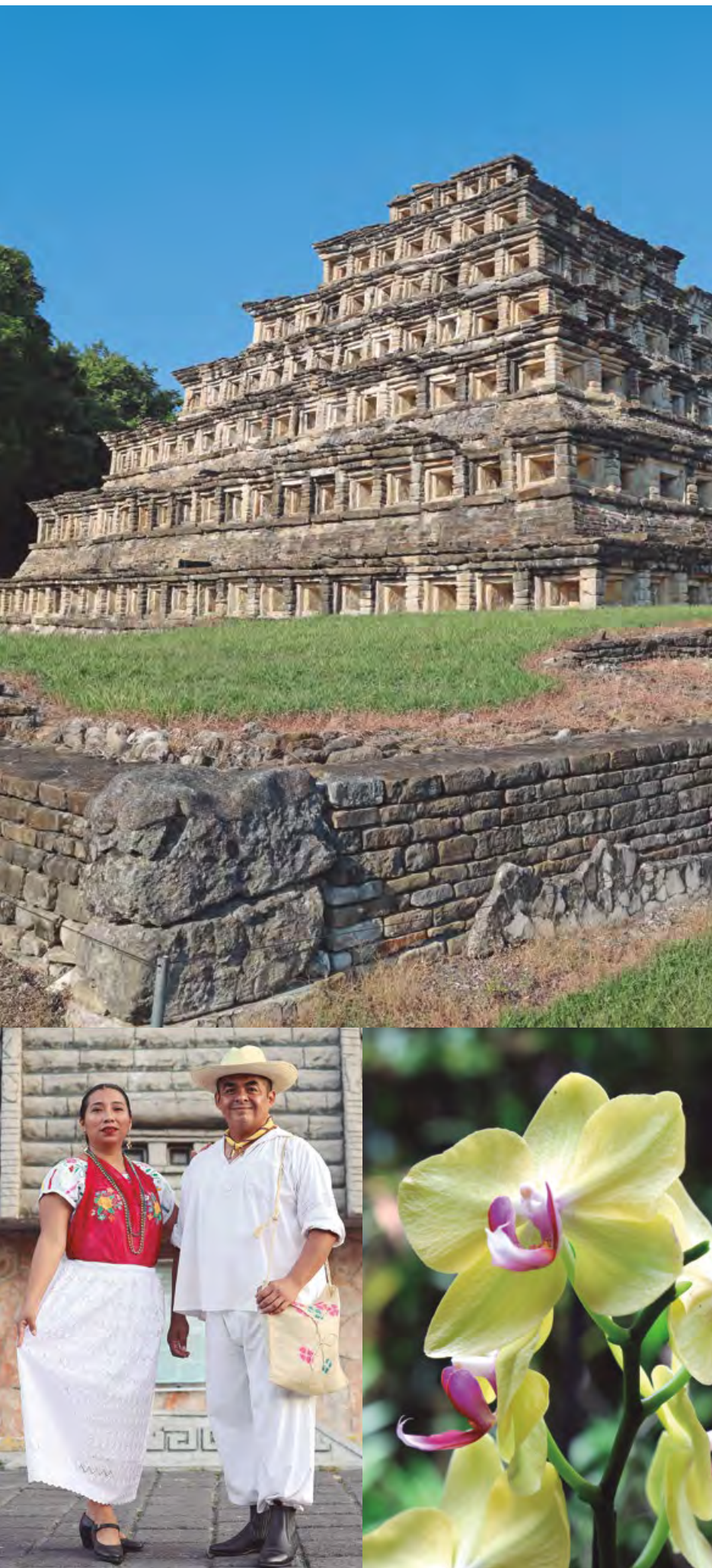
Entre montañas, selvas, playas y cafetales, Veracruz revela un territorio donde la historia se une con la música; el mar, con la tierra, y cada viaje se convierte en memoria, asegura Arcelia Lortia

Dicen que donde el río se encuentra con el mar nacen historias eternas. Así sucede en Veracruz, tierra marcada por el encuentro de culturas, por los vientos del Golfo de México que han traído navegantes, sabores y tradiciones. Hoy, el estado despliega un mapa dividido en siete regiones turísticas que invitan a recorrerlo sin prisas:

- La **Huasteca** late al ritmo del huapango y del sonar de violines y jarana. Sus islas, ríos y cascadas abren caminos de aventura, mientras en Tuxpan está la playa más cercana a la capital del país.
- La región **Totonaca** resguarda tesoros únicos: El Tajín, Patrimonio de la Humanidad, y la danza ritual de los voladores, quienes aún suben al cielo para agradecer a la Tierra. Muy cerca, la Costa Esmeralda despliega playas amplias, con el mar que invita al descanso y al juego de las olas.
- La región **Cultura y Aventura** sumerge al viajero por la historia de Xalapa y de los poblados cercanos, cargados de magia.
- Los **Primeros pasos de Cortés** guían los sitios en que el conquistador arribó por primera vez: Villa Rica, Cempoala, La Antigua y el Puerto de Veracruz.
- En las **Altas Montañas**, el Pico de Orizaba se eleva como guardián de valles fértiles, cafetales y Pueblos Mágicos. Ahí, los bosques de niebla abrazan comunidades donde el tiempo parece detenerse y donde el café se convierte en ritual.
- En el sur, **Los Tuxtlas** sorprenden con selvas espesas, lagunas y cascadas que parecen salidas de un antiguo conjuro. Sus mitos y su misticismo conviven con la herencia colonial y con una gastronomía que cautiva.
- Más allá, la región **Olmeca** recuerda a la civilización más antigua de Mesoamérica y, al mismo tiempo, convive con la modernidad de un territorio industrial en medio de paisajes verdes.

Veracruz es todo eso: música y silencio, memoria y presente, mar y la montaña más alta de México. Un estado que se descubre con los ojos, se disfruta con el paladar y, sobre todo, se guarda en el alma.

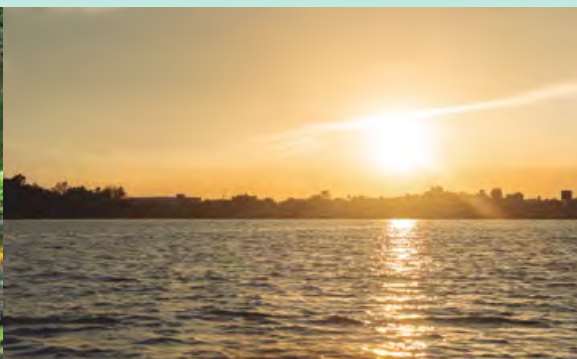
Foto de portada: Secretaría de Turismo del Estado de Veracruz Fotos del especial: Gabriel Núñez





Tierra de **encuentros**

Un recorrido por Tuxpan, Tamiahua e Isla Lobos revela la esencia viva de la región Huasteca en Veracruz: un territorio donde la historia, la naturaleza y la gastronomía afrodescendiente se entrelazan e invitan a celebrar la vida



Un viaje a la Huasteca veracruzana es una inmersión en un México que palpita con ritmos ancestrales, sabores profundos y una naturaleza que incita a la contemplación. Ahí, donde el verde de la tierra se funde con el azul del Golfo de México, se despliega un lienzo de experiencias que conectan el espíritu con la esencia de un territorio vibrante que invita a días inolvidables. Desde sus playas cercanas a la capital del país hasta sus lagunas que guardan historias extrañables, es un destino que promete una conexión auténtica.

Abrazo del río y el mar

Comenzamos el viaje en Tuxpan, una ciudad que se erige a la orilla del río que le da nombre. Descubierta por exploradores españoles en 1518, esta población se ha convertido en una puerta de entrada para quienes buscan la tranquilidad costera sin alejarse del centro del país. Su ubicación estratégica, a tan solo cuatro horas de Ciudad de México gracias a la autopista México-Tuxpan, la convierte en una opción accesible para una escapada de fin de semana.

La economía local se impregna del aroma cítrico de sus cosechas de naranja, una esencia que acompaña el crecimiento de su actividad portuaria y turística. Las playas de Tuxpan son un convite a la relajación y a los deportes acuáticos. A unos 20 minutos del centro, playas como Tuxpan, Mis Amores, Playa Azul o Playa Solita ofrecen parajes para desconectarse. Mientras tanto, los esteros invitan a admirar cómo la naturaleza se expresa

en su estado más puro, y el mar, con sus aguas claras, convence a quedarse hasta el atardecer. **Tiempo de recorrido desde Ciudad de México a Tuxpan: 4 horas.**

Una perla natural y de sabores

Tamiahua es un centro pesquero que irradia historia, vida y sabor. Está habitado por comunidades afromexicanas, que han tejido una identidad donde las raíces culturales se entrelazan con la riqueza del mar. Son más de 14 mil afromexicanos —según datos de la dirección de pueblos originarios afrodescendientes de Tamiahua— quienes desde el Virreinato adaptaron sus recetas con la despensa de la región, dando forma a una cocina única.

La parada obligada para saborearla es El Nuevo Veracruzano, un restaurante con más de 60 años de servicio, especializado en pescados y mariscos. Sus camarones al ajillo servidos en una cama de frijoles, sus jaibas rellenas y sus ostiones frescos se preparan siguiendo recetas transmitidas por generaciones. Pero los dos imperdibles son el sargo al palo —un pescado de laguna asado en brasas, atravesado por un palo y marinado en salsa de chiles secos— y la machuca de plátano con camarones, según nos comparten los locales. (CH: 350 MXN. IG: [elnuevoveracruzano.tamiahua](#)). Otro punto imperdible es la laguna de Tamiahua, un espejo de agua de más de 85 kilómetros de largo que se caracteriza por su poca profundidad donde la vida marina florece. **Tiempo de recorrido de Tuxpan a Tamiahua: 50 minutos.**



Pág. ant: panorámica de Isla Lobos, senderos en la isla, malecón de Tuxpan; Tamiahua. En esta pág: camarones al mojo de ajo en el restaurante El Nuevo Veracruzano; José Luis Hernández, representante de los prestadores de servicios turísticos de Tamiahua; pescado al palo; murales en Tamiahua y playa recreativa de Isla Lobos



EN LA HUASTECA VERACRUZANA ENCONTRARÁS UN TESORO MUY POCO CONOCIDO: ISLA LOBOS, DESCÚBRELO

El secreto del Golfo de México

Isla Lobos es un paraíso escondido que forma parte del Sistema Arrecifal Lobos-Tuxpan, una joya natural e histórica donde el tiempo parece detenerse. En la isla, un guía nos adentra por senderos donde imponentes palmas —introducidas en la época del boom petrolero— conducen a un paraje inimaginado: una playa de arena dorada, en la que no está permitido nadar, repleta de pastos marinos, alimento principal de las tortugas verdes. Del otro lado de la isla, playas semivirgenes invitan a caminar descalzo, sentir la brisa y refrescarse en sus cálidas aguas.

El buceo a poca profundidad y el esnórquel revelan un mundo submarino lleno de color y vida. Los arrecifes naturales constituyen las formaciones coralinas más septentrionales de las costas mexicanas del Golfo de México, con corales de hasta cinco metros de altura. A ellos se suman arrecifes artificiales como los vestigios del buque

Melchor Ocampo, encallado en 1920, que hoy se han fusionado con la flora y fauna marina, creando paisajes acuáticos únicos.

Durante la Conquista, la isla sirvió como punto de resguardo para trasladar materiales, animales y productos a tierra firme, mientras su faro, elevado 85 metros sobre la arena, se ha convertido en referencia del paisaje. Al ser una reserva natural, la visita está limitada a tres turnos de dos horas cada uno con un máximo de 66 personas, por lo que puedes contratar a los touroperadores en el malecón de Tamiahua. **Tiempo de recorrido de Tamiahua a Isla Lobos: 45 minutos en lancha.**

El regreso a tierra firme regala postales de un mar azul intenso del que poco se habla y deja pensando en todo lo que significa la Huasteca veracruzana: un llamado a experimentar una cultura vibrante, a saborear una gastronomía de recetas centenarias y a explorar paisajes inspiradores. □



En esta pág: Pozas de Zozocolco; gorditas de maíz rellenas con *kixtak*; cabañas y pimienta en el centro ecoturístico Paraíso Indígena Cántaros del Sol

SENDEROS ANCESTRALES

De Pueblos Mágicos, parajes naturales y buena comida está colmada la Región Totonaca, al Norte de Veracruz, que, entre la sierra y el Golfo de México, invita a perderse en sus aromas, historia, tradiciones y leyendas

Entre murales, sabores ancestrales y paisajes naturales, la región Totonaca de Veracruz revela un viaje donde la cultura totonaca se une en tradición y naturaleza latiendo al mismo ritmo para inspirarnos a recorrer sus pueblos, ríos, selvas y mares.

PARAÍSO DE EXPERIENCIAS

Arrancamos la travesía en el Pueblo Mágico de Zozocolco de Hidalgo, en la sierra norte del estado, que en tiempos de fiesta, se llena de globos de papel de china. Sus callejuelas, que suben y bajan, revelan murales creados en su mayoría por el artista Isai Cano que susurran escenas de la vida cotidiana: la cosecha de maíz, los usos y costumbres de la milpa, la indumentaria de las danzas y la fuerza de la naturaleza que rodea a este rincón serrano.

Aquí conocimos a Joel Campo, productor de piña, cacao, café criollo, vainilla, miel y canela. En su *tour* de canela nos mostró cómo la corteza de este árbol se desprende y se transforma hasta convertirse en el aroma que llega a la mesa. Su hospitalidad se extiende a la cocina, donde probamos gorditas de maíz rellenas

con *kixtak* —un quelite que crece en la zona— y *paxnikaka*, un guiso de pollo con un quelite homónimo, que concentra la esencia de la cocina totonaca (*Tour*: 200 MXN, Tel: 784 107 1583).

Dormimos en el centro ecoturístico Paraíso Indígena Cántaros del Sol. Entre 10 cabañas rodeadas de plantaciones se descubre la riqueza de un territorio que conserva sus saberes. Fernando Santiago Sotero de la Sociedad Cooperativa de Producción Agropecuaria y de Servicios Kapalhchan nos guía en la experiencia de la pimienta: cosechar, despigar, secar y conocer cómo esta especia se convierte en condimento y en medicina. La hoja, explica, también tiene usos rituales. El recorrido se completa con cultivos de lichi, canela, vainilla y un pequeño meliponario (hospedaje: 750 MXN y *tour*: 200 MXN, Tel: 784 134 8384).

A 15 minutos, están Las Pozas. Caminamos por un sendero en el que se escuchan las chicharras y aparecen letreros que llaman a cuidar la naturaleza. La primera poza es Las Juntas. Su agua cristalina nos invita a nadar y descansar, mientras que la Poza del Diablo cautiva con su cascada. Costo: 250 MXN, se recomienda ir con un guía que puedes contratar en el pueblo.



LOS PUEBLOS MÁGICOS DE PAPANTLA Y ZOZOCOLCO DE HIDALGO, EL TAJÍN Y LA COSTA ESMERALDA SON EJEMPLO DE GRANDEZA EN LA REGIÓN TOTONACA



COCINA DE HUMO

En el Parque Temático Takilhsukut, sede de Cumbre Tajín y espacio cultural de los pueblos totonacas, se ubica el Nicho de Aromas y Sabores donde nos recibieron las cocineras de humo. Martha Soledad Gómez, al frente de la cocina, compartió la labor que hacen: "Nosotras mantenemos vivos los fogones y las recetas, pero también formamos generaciones de cocineros tradicionales".

Con tortillas hechas a mano, salsas en molcajete y guisos que se preparan desde siglos atrás, como el tamal de cuchara; la costilla ahumada con chileajo, las espolvoreadas de pipián; el pescado a las brasas con vainilla; los frijoles negros en *akgchuchut* (tomate, ajo, epazote y bolitas de semillas de pipián); los bocoles (parecidos a las gorditas), así como el pan y los dulces típicos como las hojarascas, la mesa se convirtió en un encuentro con la memoria. Y es que, como dice Martha, cada platillo es más que alimento: "Mi abuela decía: 'La comida no solamente te llena la panza; también cura el alma y el espíritu'". En este sitio no solo es posible probar estas delicias; también puedes aprender a hacerlas, ya que cuenta con talleres que van desde hacer tortillas hasta preparar un menú de comida totonaca de varios tiempos (talleres desde 120 MXN. Tel. 782 821 7089). **Tiempo de recorrido desde Zozocolco de Hidalgo al Parque Temático Takilhsukut: hora y 45 minutos.**



En esta pág: zona arqueológica El Tajín; tamales de cuchara en el Nicho de Aromas y Sabores del Parque Temático Takilhsukut; tour en Ciénegas del Fuerte; rollos de canela fresca; hotel Torre Marina y ceremonia de los voladores en Papantla



LEGADO AL MUNDO

La visita a la zona arqueológica El Tajín, Patrimonio Cultural de la Humanidad, es inevitable. Con pirámides y canchas de juego de pelota, el sitio confirma la grandeza totonaca, cuyo eco resuena aún en las danzas y ceremonias actuales (entrada: 100 MXN, Tel. 784 842 8354).

A pocos kilómetros está Papantla, desde este Pueblo Mágico la vainilla, llamada la flor negra, perfuma al mundo. En su plaza los murales recuerdan el origen de esta orquídea, mientras que un videomapping nocturno transforma el Mural de la Cultura Totonaca en un relato visual de su historia y leyendas.

El viaje se complementa en Nakú Restaurante Papanteco, un centro de experiencias. Recorrimos un sendero sensorial de vainilla que despierta todos los sentidos y degustamos platillos como la papada de cerdo al chiltepín verde, el aguachile de hongo de chaca y los camarones en pulque de vainilla. Aquí también podrás presenciar la ceremonia de los voladores, ritual ancestral que conecta con el cielo y la tierra (CH: 250 MXN, nakurestaurante.mx). **Tiempo de recorrido desde El Tajín a Papantla: 20 minutos.**

COSTA ESMERALDA Y LAS CIÉNEGAS DEL FUERTE

El viaje nos llevó finalmente a la Costa Esmeralda, un tramo de 28 kilómetros frente al Golfo de México. "En 1986, las seis comunidades que conforman este corredor turístico nos unimos para impulsar la llegada de viajeros y lo logramos, pues hay tanto qué hacer", nos compartió José Antonio Cagigal Zorrilla, gerente y propietario del hotel Torre Marina sobre cómo surgió este destino de playa. Y es que además de sus bellas playas en La Guadalupe, Ricardo Flores Magón, La Vigueta, Playa Paraíso, Monte Gordo y Casitas, la Costa Esmeralda resguarda un ecosistema único.

Para descubrir las Ciénegas del Fuerte, un área natural protegida de 4,269 hectáreas de selva inundable, hay que abordar una lancha.

Nuestro guía, Guillermo Marín Zárate, cuidador de la zona, nos condujo entre canales de agua donde habitan aves, peces y plantas únicas (Tour en lancha: 250 MXN. Tel. 232 118 6425). Para disfrutar de la cocina regional, nos dirigimos a C.VI.CHE, un restaurante frente al mar famoso por sus *jarochas*: dos tortillas hechas a mano rellenas de frijoles con jamón y queso, servidas con huevo revuelto en salsa verde y roja (CH: 320 MXN, Tel. 232 321 0675). **Tiempo de recorrido desde Papantla a Monte Gordo: 55 minutos.**

La región turística totonaca es un recorrido por pueblos que hablan con murales, cocinas que preservan recetas milenarias, así como selvas y playas que invitan al respeto por la Tierra. □

En esta pág: senderismo en Cofre del Perote; cabeza colosal olmeca en Museo de Antropología de Xapala; el arte de preparar café en Coatepec; Museo de la Orquídea; delicias en Casa Bonilla. Sig. pág: parroquia de Santa María Magdalena; torre de pescado en el Paraíso de la Trucha y sus espacios al aire libre; murales de Pueblo Mágico Naolinco de Victoria y su tradición zapatera; cabañas, naturaleza y limpia energética en el Rancho El Capulín, del Cofre del Perote

DESPERTAR LOS SENTIDOS

Desde Xalapa, capital del estado, hasta el Cofre de Perote, uno de los parques nacionales de Veracruz, la región Cultura y Aventura se recorre entre bosques de niebla y aromas a café, sabores ancestrales y poblados cargados de magia

La región Cultura y Aventura abre un corredor turístico que enlaza el mar con la montaña, pasando por Pueblos Mágicos, barrios históricos y paisajes naturales que convocan a explorar sin prisa. Aquí conviven la memoria prehispánica, las huellas coloniales y comunidades que mantienen vivas sus tradiciones. Te invitamos a descubrir experiencias que despiertan los sentidos.

Capital CULTURAL

El camino hacia el centro del estado nos conduce a Xalapa. Esta ciudad respira arte e historia: basta entrar al Museo de Antropología, el segundo más importante de Latinoamérica, para asomarse al universo olmeca y a otras civilizaciones que habitaron Veracruz (Entrada: 60 MXN. uv.mx/max). Xalapa también se saborea en sus muchas barras de café. Entre ellas, fuimos a Bolená Café (IG: [bolenacafe](https://www.instagram.com/bolenacafe)) y Oropéndola Café (IG: [oropendola.cafe](https://www.instagram.com/oropendola.cafe)), donde esta bebida va más allá de una taza humeante. Aprendimos métodos de extracción, escuchamos historias de cafetales y comprendimos por qué aquí se honra al grano como identidad.

El alma DEL CAFÉ

El Pueblo Mágico de Coatepec recibe con casonas coloniales, calles adoquinadas y el aroma inconfundible de sus tostadores. Casa Bonilla, un restaurante con más de 86 años de historia, ofrece delicias como el pozole verde con chicharrón, los bocoles de salpicón de jaiba y los panuchos veracruzanos de camarón (CH: 600 MXN, casabonilla.mx). Pero no podíamos despedirnos de Coatepec sin visitar su Museo de la Orquídea, que alberga la colección más grande del país. En este pequeño espacio descubrimos que en el mundo hay más de 25,000 especies de orquídeas; 1,200 en nuestro país, y 370 en Veracruz, así como la delicadeza de esta flor que también forma parte de la esencia de nuestra tierra (Entrada: 80 MXN, museodelaorquidea.com).

Recorrido desde Xalapa a Coatepec: media hora.



EN LA REGIÓN TURÍSTICA CULTURA Y AVENTURA
ENCONTRARÁS EL SEGUNDO MUSEO DE
ANTROPOLOGÍA MÁS GRANDE DE LATINOAMÉRICA

Fe, tradiciones Y CASCADAS

En el Pueblo Mágico de Xico la religiosidad convive con la naturaleza. La parroquia de Santa María Magdalena, construida en el siglo XVI, guarda un museo con 600 vestidos que se le han ofrecido a esta santa en una de las festividades más representativas de Veracruz. Cerca de ahí está Xico Viejo, hogar de diversos sitios donde es posible conocer todo sobre la trucha. Ejemplo de ello es El Paraíso de la Trucha, en el que si bien sus espacios al aire libre y saborear este platillo son su principal atractivo, sus talleres para preparar trucha, conocer la cocina regional y hacer bebidas típicas permiten inmiscuirse en la cultura local (*Tour de un día con Tënkui Experiences por Xico y Xico Viejo desde 1,950 MXN, incluyendo talleres y alimentos. Tel. 228 113 2970*). **Recorrido desde Coatepec a Xico: 50 minutos.**



Murales, piel Y MEMORIA

La ruta continúa hacia el Pueblo Mágico Naolinco de Victoria, en la Sierra Madre Oriental. El camino, entre nubes y montañas, anuncia la entrada a un pueblo de calles empedradas, murales coloridos alusivos al Día de Muertos y talleres de piel. Aquí, la tradición zapatera y de artículos de piel es orgullo y sustento: botas, cinturones y chamarras se ofrecen en cada esquina como parte de un legado artesanal que sigue vivo. El cementerio local, la parroquia de San Mateo Apóstol y la Botica La Purísima conforman un recorrido histórico que cobra una dimensión especial durante Todos Santos. Esa noche, entre neblina y frío, el pueblo se llena de alabanzas y catrinas de papel maché que acompañan altares y tumbas. En las mesas, el mole naolinqueño, los chiles chipotles rellenos y el pan de horno de leña recuerdan que la gastronomía también es memoria compartida. **Recorrido desde Xico a Naolinco: 40 minutos.**

Rituales DE MONTAÑA

El viaje culmina en el Parque Nacional Cofre de Perote, a más de 3,000 metros de altitud. En el Rancho El Capulín, Marisol del Campo nos guía por una ceremonia de cacao y en una caminata entre oyameles hasta llegar al “abuelo del bosque”, un árbol centenario que nos invita a abrazarlo. En este rancho regenerativo, donde la conservación del bosque y la nutrición de la tierra son una prioridad, la cultura local es clave; por ello, ofrecen talleres guiados por gente de las comunidades para hacer tortillas y queso. El temazcal con el que cerramos la travesía nos purificó el cuerpo y reforzó el sentido de pertenencia a un territorio donde la naturaleza y la cultura dialogan (Habitaciones: 800 MXN, ranchoelcapulin.com.mx).

Recorrido desde Naolinco al Parque Nacional Cofre de Perote: hora y media.

La región Cultura y Aventura une costa y montaña, arqueología y café. Caminar sus Pueblos Mágicos, probar sus sabores y escuchar sus historias es descubrir que Veracruz es más que un destino: es una ruta que despierta los sentidos y deja huella. □



En esta pág: recorrido en cuatrimotos en las dunas de Chachalacas; zona arqueológica de Cempoala; desayuno en El Gran Café de la Parroquia, en el Puerto de Veracruz. Pág. sig: Plaza de la República en el Puerto de Veracruz; pulpo a la parrilla en Las Delicias Marinas, casa de Hernán Cortés en La Antigua; Aquarium del Puerto de Veracruz; zona arqueológica de Quiahuiztlán

Las huellas de un viaje no siempre se leen en los mapas; a veces se descubren al pedalear entre comunidades y vestigios, y al sentir la arena que cambia de forma con el viento. Así comienza el recorrido por la región turística Primeros Pasos de Cortés.

Historia y aventura

Muy cerca de la costa, la antigua ciudad de Cempoala despliega sus estructuras circulares y rectangulares entre la vegetación. Un recorrido en bicicleta con Chachalacas Adventure te acerca de manera distinta a este sitio arqueológico, uno de los más importantes de la región totonaca. Se dejan las bicis para caminar entre templos y murallas, y así percibir la grandeza de una ciudad que fue punto de encuentro antes de la llegada de los españoles.

A menos de 12 kilómetros está la playa de Chachalacas, donde la arena y el mar se encuentran con un escenario inesperado: las dunas del Sabanal. Son más de 550 hectáreas de arena dorada que se elevan y cambian de forma con el viento. Recorrerlas en cuatrimoto es una experiencia que acelera la mirada y el pulso, con el Golfo de México como telón de fondo (*Tour* en cuatrimotos: 2,300 MXN y recorridos en bici 599 MXN. Tel: 296 110 0502). Tiempo de recorrido desde Cempoala a Chachalacas: 20 minutos.



TRAS LAS HUELLAS DEL ORIGEN

Un puerto memorable

Al amanecer, el puerto recibe con aromas de café recién preparado. El Gran Café de la Parroquia es un ritual que ningún viajero debe perderse. Ahí, entre charolas de pan y el sonido de cucharas golpeando vasos, pedimos el tradicional desayuno Don Porfirio: papaya fresca, canilla y un lechero espumoso. La tradición cuenta que este fue el último desayuno de Porfirio Díaz antes de partir al exilio en Francia (CH: 320 MXN, Tel: 2291 922 388).

Después, el Aquarium del Puerto de Veracruz acerca al mundo marino de una forma sorprendente. La gran pecera rodea al visitante con cardúmenes de colores sorprendentes, mientras que las experiencias interactivas permiten alimentar tiburones o convivir con pingüinos en un espacio que conecta la curiosidad con el respeto a la naturaleza (Entrada general: 170 MXN. Inmersión tiburones: 505 MXN. Encuentro con pingüinos: 500 MXN. aquariumpuertoveracruz.mx).

Caminar por la Plaza de la República y la Macroplaza, es encontrarse con la vida cotidiana del puerto. Ahí se concentran músicos, familias y vendedores que recuerdan que Veracruz se disfruta tanto en sus monumentos como en su gente. **Tiempo de recorrido desde Chachalacas a Veracruz: 50 minutos.**

Entre la primera iglesia y la ceiba sagrada

La Antigua guarda episodios que marcaron la historia de México. La visita inicia en la casa de Hernán Cortés y continúa en la ermita del Rosario, considerada el primer templo cristiano construido en territorio continental. Su atrio conserva un Vía Crucis con talavera, y en su interior se respira una época que transformó estas tierras.

El recorrido también lleva al puente colgante sobre el río Huitzilapan y a la ceiba gigante, árbol sagrado para las culturas mesoamericanas. Conocido como *pochota*, este ejemplar de gran tronco y raíces profundas ha sido testigo del paso de viajeros y pescadores. Sus semillas algodonosas viajan con el viento y su madera sirvió para construir piraguas que deslizaban a decenas de remeros por el río. Desde aquí es posible explorar el cauce en lancha, recorrerlo en kayak o sumarse a rodadas en bicicleta que muestran la vida ribereña (*Tours* desde 80 MXN, se contratan en la ribera del río). Al regreso, la parada es el restaurante Las Delicias Marinas, donde el río y el mar se encuentran en la mesa: langostinos al mojo de ajo, camarones con salsa de chiletepin y plátano macho, pulpo a la parrilla y mojarra frita son parte del festín que resume el sabor veracruzano (CH: 350 MXN, IG: lasdeliciasmarinas.com). **Tiempo de recorrido desde Veracruz a La Antigua: media hora.**



La región Primeros Pasos de Cortés invita a visitar desde el afamado Puerto de Veracruz y pueblos como La Antigua y Tlacotalpan hasta escenarios que entrelazan playas, dunas y ríos. Todo para gozar de tradiciones vivas y sabores entrañables

Patrimonio que enamora

Tlacotalpan, declarada Patrimonio Cultural de la Humanidad tiene en su ribera al río Papaloapan, aquí se pescan acamayas, robalo y mojarra, mientras las embarcaciones dibujan la vida cotidiana del puerto ribereño (Los tours en lancha: 80 MXN por persona, se contratan en el muelle).

Caminar por sus calles de colores pastel es encontrarse con la Plaza Zaragoza y sus banquetas de mármol, la iglesia de San Cristóbal con su reloj inglés de 1886 y el santuario de la Candelaria, cuya cúpula de piedra de coral mira al cielo. La música acompaña cada esquina y, entre anécdotas, surge la memoria de Agustín Lara. En el Bar Blancanieves, Tobías, heredero de una tradición familiar, cuenta cómo su padre convivió con el músico y cómo de aquella amistad nació el nombre del bar, convertido en un emblema del lugar.

Pero Tlacotalpan también se descubre a través de su cocina tradicional. En Moste Taller, nos recibe Charito Ferreira, fundadora del colectivo de cocineras tradicionales de la cuenca del Papaloapan, encargadas de preservar recetas e historias heredadas. Su espacio guarda reliquias culinarias de más de un siglo y se ha convertido en punto de encuentro para viajeros y locales. Ahí probamos un arroz a la tumbada al estilo tlacotalpeño con pescado chucumite, una

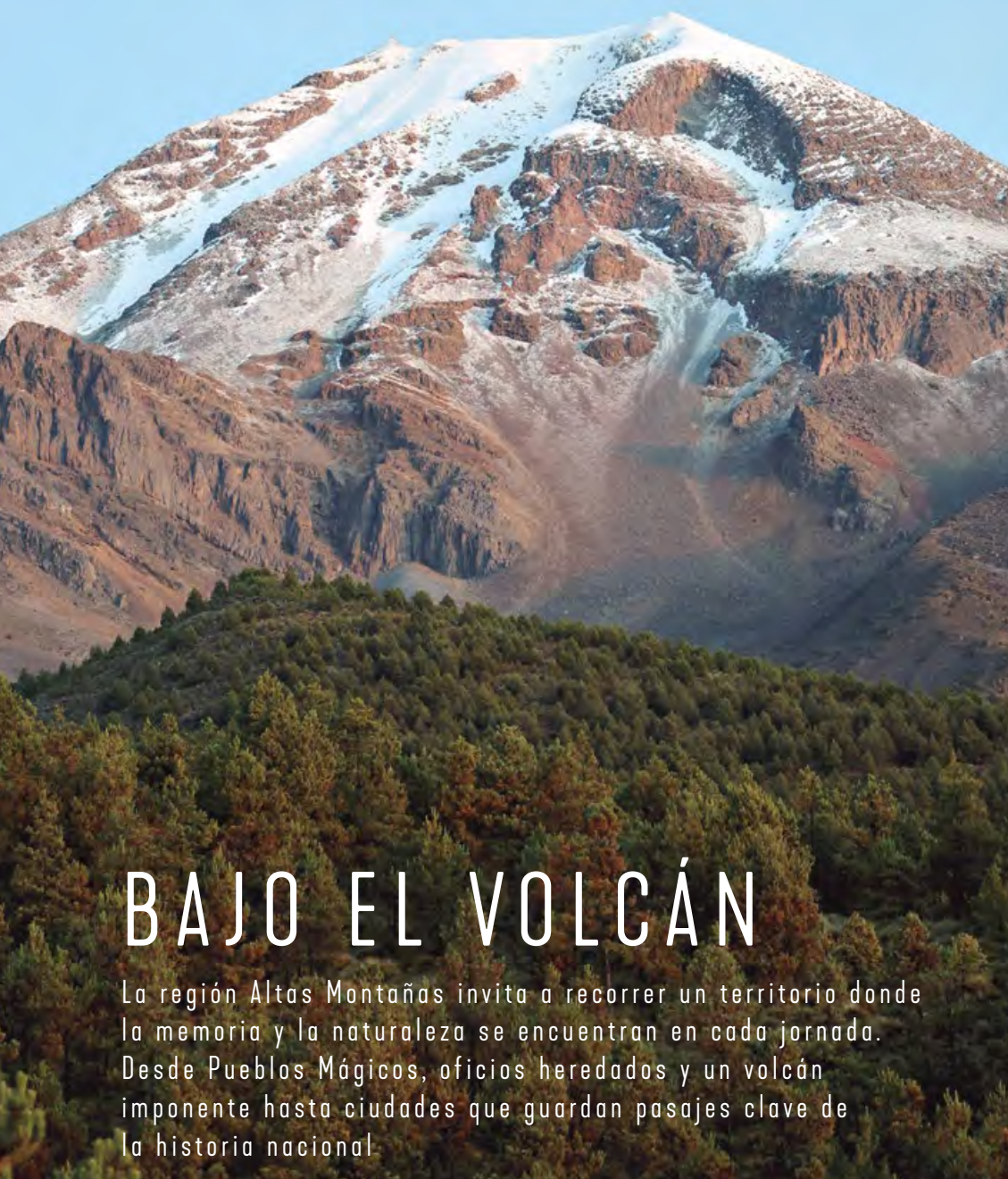
tostada de minilla y, como cierre, la copa nevada, un postre hecho con almendras que resume en un bocado el mestizaje culinario (CH: 350 MXN y talleres desde 400 MXN, Tel: 229 911 7834). **Tiempo de recorrido desde La Antigua a Tlacotalpan: hora y media.**

Entre el cielo y la historia

La zona arqueológica de Quiahuiztlán fue construida en lo alto del Cerro de Los Metates, esta antigua ciudad totonaca se diseñó como una fortaleza natural. Desde sus terrazas se domina el Golfo de México y se entienden las razones estratégicas que llevaron a sus habitantes a levantar muros y templos funerarios únicos en Mesoamérica. Entre las tumbas en forma de templos, se siente el eco de quienes fueron enterrados con cerámicas y ofrendas, recordando la grandeza de una cultura sometida por los toltecas y después por los aztecas. En este escenario, Hernán Cortés fundó la Villa Rica de la Vera Cruz, el primer asentamiento hispano en México, sellando la alianza con 30 pueblos totonacas que marcaría el rumbo de la historia. Abajo, se extiende Playa Villa Rica, de arena clara y oleaje vigoroso. El mar, que un día recibió las naves españolas, hoy nos recibe para incitarnos a nadar. (Entrada: 75 MXN. Tel. 229 934 42 08) **Tiempo de recorrido desde Tlacotalpan a Quiahuiztlán: dos horas.** □



En esta pág: barra de café en Córdoba; Pueblo Mágico de Orizaba; trabajo artístico de cuero en Coscomatepec; vista del Pico de Orizaba; Palacio de Hierro, en Orizaba; mirador Atalaya en el Ecoparque Cerro del Borrego; murales en Coscomatepec; teleférico en Orizaba. Pág. sig: Villas Pico de Orizaba y tobogán de montaña



BAJO EL VOLCÁN

La región Altas Montañas invita a recorrer un territorio donde la memoria y la naturaleza se encuentran en cada jornada. Desde Pueblos Mágicos, oficios heredados y un volcán imponente hasta ciudades que guardan pasajes clave de la historia nacional

Viajar por las Altas Montañas de Veracruz es adentrarse en un corredor donde las historias se hilan con el café y con el murmullo de los ríos que bajan de los volcanes. Aquí, los pueblos conservan oficios centenarios, las ciudades muestran su arquitectura y las montañas marcan el pulso de la vida cotidiana.

RESPIRAR TRADICIÓN

El recorrido inicia en Córdoba, Pueblo Mágico, que guarda un sitio especial en la historia del país: en sus calles se firmaron los tratados que sellaron la Independencia. También aquí nació la tradición cafetalera nacional: fue en estas tierras donde se registró el primer plantío de café que transformó la cultura y la economía de Veracruz.

Para acercarse a ese legado es recomendable recorrer sus fincas, hacer catas, tomar talleres y asistir a alguno de los festivales que celebran este grano. Aunque solo basta caminar por sus calles y plazas para sentir cómo el aroma del café acompaña cada paso.

EL ARTE EN LAS MANOS

La carretera nos lleva hasta Coscomatepec, donde la neblina de la montaña parece anunciar la llegada a un Pueblo Mágico de oficios vivos. En su calle principal encontramos a José Antonio Martínez, forjador de puros, quien nos abre las puertas de su taller. Entre aromas intensos, explica que es la tercera generación de INTAVER, Industrial Tabaquera Veracruzana, una fábrica que desde 1894 elabora puros con hojas de Veracruz, Chiapas y Guerrero. Sus palabras se entrelazan con el movimiento de sus manos, que pliegan el tabaco hasta darle la forma perfecta. (Tel: 273 737 0079).

Pero la tradición artesanal también está en el trabajo artístico con cuero. Visitamos el taller del maestro talabartero José Eduardo Loyo, quien ganó el primer lugar en la XII Edición del Concurso Nacional Grandes Maestras y Maestros del Patrimonio Artesanal de México en la categoría J. Cantería y lapidaria. Con más de cuatro décadas de experiencia, nos muestra cómo del cuero nacen sillas y piezas únicas. "Aquí cada figura y costura lleva una historia", nos dice quien dirige la Talabartería Loyo Heredia, mientras nos muestra los detalles de una silla de montar que parece resumir siglos de tradición y con la que el año pasado ganó un premio nacional.

En Coscomatepec, los viajeros no somos solo observadores: somos testigos del pulso artesanal que sostiene la identidad del pueblo. Muchos talleres de puros y talabartería están abiertos al público. **Tiempo del recorrido de Córdoba a Coscomatepec: 50 minutos.**

MEMORIA Y FUTURO

La ruta nos conduce a Orizaba, lugar que sorprende desde el primer vistazo. Subimos al teleférico y, mientras la cabina avanza a más de 300 metros de altura, el Pueblo Mágico se vislumbra con sus techos rojos salpicados por obras de arte, jardines y montañas que parecen abrazarlo. Desde arriba distinguimos plazas, conventos y hasta el río que recorre la ciudad como una serpiente brillante.

Al descender, nos encontramos en el Ecoparque Cerro del Borrego, donde los senderos nos conducen a distintos miradores. La experiencia alcanza un punto especial en la Atalaya, un balcón de cristal que regala la sensación de flotar sobre el vacío mientras la ciudad se extiende a nuestros pies (Boleto de teleférico: 100 MXN, incluye el Ecoparque y el mirador Atalaya).

De regreso en el centro, probamos una experiencia distinta en el Tobogán de Montaña, que zigzaguea por la ladera y combina adrenalina con bellos paisajes (Costo: 90 MXN). La ciudad nos invita también a conocer su rostro cultural en el convento de San José de Gracia, donde la calma de los muros antiguos contrasta con la vitalidad de la vida urbana (Entrada: 50 MXN).

Después de andar algunas cuerdas, aparece frente a nosotros el imponente Palacio de Hierro. Se cree que fue diseñado por Gustave Eiffel —pero no hay evidencia que lo compruebe— y trasladado pieza por pieza desde Bélgica a finales del siglo XIX. Entrar en este edificio Art Nouveau es cruzar el umbral de una época en la que Orizaba fue sinónimo de modernidad y cultura, y entender que hoy sigue siendo una ciudad que se reinventa sin perder su memoria (Entrada: 50 MXN). **Tiempo del recorrido de Coscomatepec a Orizaba: 55 minutos.**

BAJO LA MIRADA DEL CITLALTÉPETL

El volcán más alto de México comienza a asomarse desde la distancia, y pronto llegamos a Villas Pico de Orizaba, un alojamiento a 3 mil 400 metros sobre el nivel del mar con 14 cabañas y 12 *glampings*, donde Gaby Peña y Martín Moreno nos reciben con la calidez de quienes han hecho de la montaña parte de su vida.

Aún de madrugada emprendemos una caminata para ver el amanecer. El frío nos recuerda que casi alcanzamos los 4,000 msnm, pero el instante en que el sol ilumina el Pico de Orizaba lo compensa todo. Frente a nosotros, el Citlaltépetl parece encenderse.

El resto del día se mueve entre senderos, bicicletas de montaña y paseos a caballo, actividades que nos recuerdan que esta región fue declarada Parque Nacional en 1937 para proteger casi 2,000 hectáreas de bosques y pastizales.

No hace falta escalar la cima para sentir la grandeza del Pico de Orizaba. Basta estar aquí, bajo su sombra, para comprender por qué este guardián de dos estados es más que una montaña: es el corazón de las Altas Montañas. Pasar una noche en una de las cabañas más altas de toda Latinoamérica es todo un lujo (Cabañas: 2,300 MXN, villaspicodeorizaba.com). **Tiempo del recorrido de Orizaba a Villas Pico de Orizaba: 1 hora y 15 minutos.**

Las Altas Montañas de Veracruz nos muestran un viaje tejido con múltiples voces: el café que da identidad a Córdoba, los oficios que perduran en Coscomatepec, la fuerza del Citlaltépetl que guía las experiencias de montaña y la elegancia de Orizaba, que conserva su historia sin dejar de mirar al futuro. Al volver, sentimos que el viaje no terminó: queda en la memoria el aroma del café, la voz de los artesanos y la silueta del volcán, invitándonos siempre a regresar. □

UNA INMERSIÓN EN LA MONTAÑA MÁS ALTA DE MÉXICO ES LO QUE OFRECE ESTA MAJESTUOSA REGIÓN TURÍSTICA DE VERACRUZ



El eco del agua y la selva

La región de Los Tuxtlas guarda una riqueza natural y cultural que incita a recorrerla con los sentidos despiertos, siguiendo el murmullo del agua y la memoria de sus pueblos

En el sur de Veracruz, donde la sierra de Los Tuxtlas se funde con el Golfo de México, se abre un territorio que parece contenerlo todo: selva tropical, ríos, lagunas y pueblos con historia. Los municipios de Ángel R. Cabada, Santiago Tuxtla, Hueyapan de Ocampo, San Andrés Tuxtla y Catemaco forman esta región que ha sido cruce de caminos desde tiempos antiguos y que hoy se mantiene como uno de los paisajes más sorprendentes del estado.

La laguna y la magia

La mejor forma de explorar esta región es haciendo centro de operaciones a Catemaco, un municipio que mira hacia la gran laguna del mismo nombre, esa que está rodeada de cerros cubiertos de selva y conectada al mar por un sistema de ríos. Navegar por sus aguas permite observar islas pobladas por aves y monos que conviven en su hábitat. Pero más allá de su riqueza

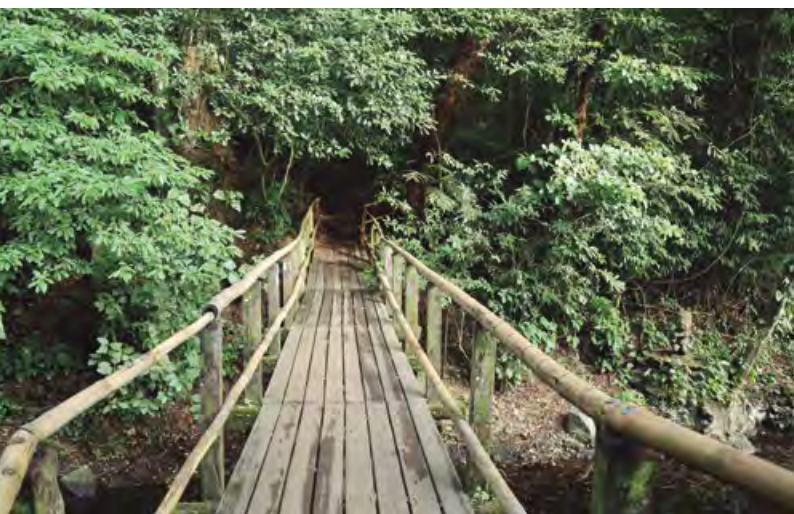
natural, Catemaco es reconocido por sus sanadores y los rituales que forman parte de su identidad cultural. Aquí, lo sagrado y lo cotidiano se entrelazan, ofreciéndonos la posibilidad de vivir experiencias que conectan con lo más profundo de la cosmovisión local.

Un corredor de vida

A unos kilómetros de Catemaco está otro lugar de la región que nos emociona conocer: la laguna de Sontecomapan. El viaje comienza en lancha, cuando ese imponente cuerpo de agua se abre como un espejo inmenso que conecta la sierra con el mar. Entre sus orillas crecen los manglares, árboles de raíces entrelazadas que forman un ecosistema vital para la vida silvestre y las comunidades pesqueras.

El recorrido es guiado por habitantes locales que narran cómo han trabajado durante más de 15 años en la restauración del manglar para devolverle a la laguna el equilibrio que alguna vez estuvo en riesgo. Mientras la embarcación avanza, las ramas forman túneles naturales y el agua refleja un juego de luces que cambia a cada hora del día.

Garzas blancas, cormoranes y pelícanos acompañan la travesía, recordando que este espacio es santuario de aves migratorias. Bajo la superficie, peces, crustáceos y moluscos encuentran refugio en las raíces, garantizando alimento para la región. Navegar en silencio por Sontecomapan nos permite entender cómo la naturaleza y la comunidad se sostienen mutuamente. Aquí, la selva tropical llega hasta el agua y muestra su rostro más frágil y, al mismo tiempo, más resiliente (Recorrido en lancha: 100 MXN por persona. Se contratan en el embarcadero). **Tiempo de recorrido de Catemaco a la laguna de Sontecomapan: media hora.**





Pág. anterior: flora y fauna en la laguna de Sontecomapan; aspectos, réplicas prehispánicas y senderos en Reserva Ecológica Nanciyaga. En esta pág: vista de la laguna de Sontecomapan; sanadora en Nanciyaga, mojarra al chile limón y laguna de Catemaco

La selva más al norte del mundo

De regreso hacia la laguna de Catemaco, arribamos a la majestuosa Reserva Ecológica Nanciyaga, donde aseguran ser el paraje de selva tropical húmeda más al norte del planeta. Este espacio protegido conserva una porción del ecosistema que alguna vez cubrió gran parte del Sureste mexicano y que fue considerado paraíso y cuna de la civilización olmeca, la más antigua de Mesoamérica.

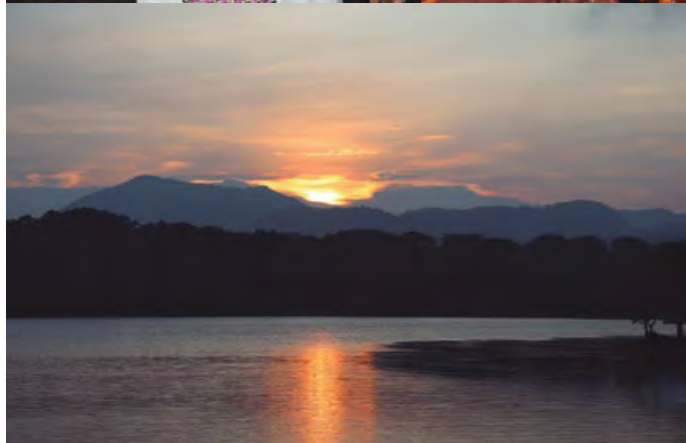
Caminar por sus veredas es adentrarse en un universo de sonidos: el canto de las aves que se ocultan entre el follaje, el crujir de las hojas bajo los pasos, el rumor constante de la laguna y los monos aulladores que anuncian su presencia desde lo alto de los árboles. En el trayecto aparecen estaciones que evocan la cosmovisión prehispánica; réplicas de piezas olmecas y totonacas surgen entre la vegetación como si hubieran regresado a su lugar de origen.

La experiencia se enriquece con rituales y prácticas que nos conectan con la Tierra: exfoliar la piel con barro mineral, nadar en la laguna, recibir una limpia energética o simplemente detenernos a respirar bajo la sombra de una ceiba milenaria. Cada gesto nos recuerda que aquí la relación con la naturaleza sigue siendo sagrada.

Tras el recorrido, el viaje se prolonga en la mesa de su restaurante, donde la cocina local se convierte en otra forma de acercarnos a la región. Los tegogolos —caracoles de agua dulce de Catemaco preparados con hierbas— narran la historia de la laguna; las pellizcadas de carne ahumada evocan el fuego campesino, y la mojarra al chile limón concentra en cada bocado la frescura del agua y la vitalidad del entorno. **Tiempo de recorrido de Sontecomapan a Reserva Ecológica Nanciyaga: 20 minutos.**

Nos despedimos de la región de Los Tuxtlas con la certeza de que es una zona que no solo se mira: se siente. Es un recordatorio de que en Veracruz aún existen territorios donde la naturaleza dicta el tiempo y donde cada visitante puede escuchar, si presta atención, la voz del agua, de la Tierra y de la selva. □

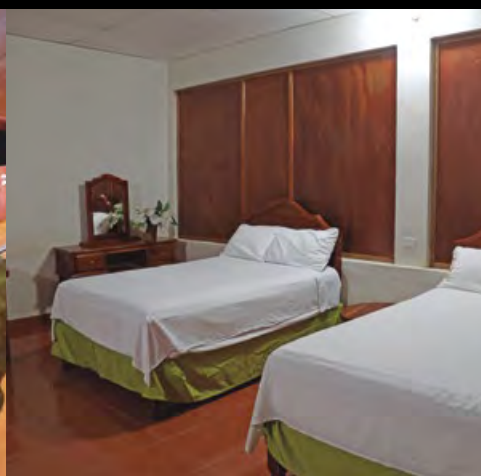
LA CONEXIÓN CON LA NATURALEZA Y CONTIGO MISMO
ES LO QUE PODRÁS DISFRUTAR EN LA REGIÓN DE LOS
TUXTLAS, UNA ZONA CON UNA AMPLIA BIODIVERSIDAD





Donde la tierra habla

En la región Olmeca laten paisajes que se viven con el cuerpo y con el espíritu. Ciudades industriales y paraísos indígenas abren caminos de innovación, historia y sabiduría ancestral



Explorar el sur de Veracruz es internarse en territorios donde la selva abraza a las montañas, los ríos dibujan rutas antiguas y el comercio da vida a las ciudades. Y es que la región Olmeca, integrada por municipios como Coatzacoalcos, Nanchital de Lázaro Cárdenas del Río, Mecayapan y Minatitlán, se despliega como un mosaico de contrastes: ciudades industriales y, a pocos kilómetros, comunidades indígenas que resguardan paisajes intactos y saberes milenarios.

Espíritu ANCESTRAL

En Mecayapan, en plena sierra de Santa Marta, se encuentra el Centro Ecoturístico y Paraíso Indígena Kan Tasejkan, distinguido este año con el reconocimiento a la Innovación del Producto Turístico Mexicano en la categoría de Naturaleza que entrega la Secretaría de Turismo federal.

Olga González y Juan Bautista Hernández, quienes junto con un grupo de hombres y mujeres nahuas administran este espacio que en lengua náhuatl significa *lugar de sombras*, nos dan la bienvenida y nos invitan a explorar su paraíso.

Hay mucho por hacer: deslizarse 400 metros sobre una tirolesa que surca el paisaje selvático, recorrer un circuito de dos kilómetros

en bicicleta, pasear en kayak o nadar en las tranquilas aguas del río y explorar exuberantes senderos interpretativos que permiten escuchar el rumor de la selva y reconocer las plantas que forman parte de la memoria comunitaria, son algunas de las actividades.

Pero aquí todo va más profundo. Las limpias energéticas y los trabajos espirituales forman parte de la experiencia, recordando que la visita también puede ser un camino de sanación.

Además, este centro ecoturístico cuenta con cabañas, todas construidas con materiales amigables con el entorno, y un comedor comunitario que acerca los sabores de la cocina ancestral con maíces nativos, preparaciones heredadas y la fuerza de una gastronomía que resguarda la identidad veracruzana.

El paraíso indígena ostenta certificaciones en calidad y sostenibilidad, pero más allá de los reconocimientos, nos cuentan Juan y Olga, su verdadera riqueza está en la forma en que todos comparten su territorio. Desde su perspectiva, cada actividad tiene el sello de quienes han aprendido a mirar el entorno como un aliado y no como un recurso por explotar (Cabañas desde 700 MXN por noche y *tour* desde 100 MXN por persona. Tel: 924 107 8457). **Tiempo de recorrido del Aeropuerto Internacional de Minatitlán a Kan Tasejkan: 1 hora.**

Sanación NATURAL

Continuamos la travesía por la sierra de Santa Marta, y solo un poco más adelante aparece el Centro Ecoturístico y Paraíso Indígena Jomxuk, un proyecto donde Aciano Ramírez Morales y su familia decidieron, desde hace más de dos décadas, devolverle vida a un terreno degradado por la ganadería. Lo que al inicio fue suelo árido, hoy es un espacio reverdecido gracias a la paciencia, la siembra y el diálogo con la Madre Tierra.

El corazón de Jomxuk es su jardín etnobotánico, nacido de la convicción de dejar que la tierra eligiera sus propias plantas. Conviven arbustos, hierbas medicinales, árboles y flores que llegaron de manera natural, traídas por aves, murciélagos y otros guardianes del monte. Esa convivencia se convirtió en un laboratorio vivo de conocimientos ancestrales, donde cada especie tiene un lugar y un sentido.

Con el tiempo, la familia transformó ese espacio en un proyecto de ecoturismo comunitario. Hoy, nos cuenta Aciano, ofrecen recorridos guiados por el jardín, talleres sobre plantas nativas y medicinales y caminatas por senderos que muestran cómo la biodiversidad puede renacer cuando se le respeta. Esa misma filosofía de renacer es la que buscan generar en los visitantes, ya sea a través de un masaje, un baño de temazcal, una caminata en silencio por el bosque o una terapia de hipnosis de sanación.

Al igual que en Kan Tasejkan, en Jomxuk se realizan limpias y ceremonias espirituales que sanan y conectan con el territorio desde otra dimensión.

Las 14 cabañas se funden con el paisaje y el restaurante comparte recetas con el maíz como protagonista, alimento sagrado que da nombre al proyecto: Jomxuk, que significa *Dios maíz*. Quienes se detienen en este paraíso también son parte de una cadena solidaria, pues los ingresos han impulsado pequeños negocios locales a lo largo del camino, demostrando que el turismo puede fortalecer la vida comunitaria (Cabañas desde 550 MXN por noche y *tour* desde 150 MXN por persona. Tel 924 5961501). **Tiempo de recorrido de Kan Tasejkan a Jomxuk: menos de 10 minutos.**

Ambos paraísos muestran que en la región Olmeca, el turismo no se trata solo de mirar un paisaje, sino de escuchar lo que la Tierra y su gente tienen que decir. Las aguas termales de Tonalapan, el vuelo sobre la selva, el jardín que se dejó guiar por la naturaleza y las voces de quienes defienden su cultura, construyen una experiencia para revisitar una y otra vez.

Viajar a este cachito de Veracruz es también reconocer que el futuro del turismo en el estado está en manos de las comunidades que, con paciencia y esperanza, han sabido cuidar la montaña para compartirla. □

EXPLORA DOS PARAÍSO
INDÍGENAS COLMADOS
DE AVENTURA, EXQUISITA
GASTRONOMÍA Y UNA
OFERTA DE BIENESTAR
QUE TE RECONFORTARÁ
EL CUERPO Y EL
ESPÍRITU POR IGUAL



Pág. ant: cabañas, paseos en kayak, tamales de chipile y hospedajes en el Paraíso Indígena Kan Tasejkan; Olga González, fundadora del centro ecoturístico. En esta pág: carne ahumada, cabañas y kayak en el Paraíso Indígena Jomxuk; Aciano Ramírez, creador junto con su familia de este proyecto ecoturístico

VERACRUZ ESTÁ DE MODA

1. ESCENARIOS MEMORABLES Y DIVERSOS. En su corazón se alza el Pico de Orizaba, el volcán más alto de México y uno de los más imponentes de América; está rodeado de más de 60 reservas naturales que resguardan bosques de niebla, selvas tropicales, ríos con rápidos, lagunas encantadas y paisajes que invitan a perderse en su majestuosidad, ofreciendo experiencias para aventureros y amantes de la naturaleza. A la par de más 700 kilómetros de litoral bañados por el Golfo de México, salpicados con islas, que ofrecen bellas playas en donde es posible nadar con calma.

2. SUCULENTA GASTRONOMÍA. Veracruz también se disfruta en la mesa. Sus recetas típicas reflejan su historia y diversidad cultural. Raquel Torres, reconocida antropóloga, cocinera y promotora de la cocina tradicional veracruzana, ha sido pionera en visibilizar el trabajo de las cocineras locales, llevando sus platillos más auténticos a escenarios nacionales e internacionales. Gracias a ella y a cocineras como Martha Soledad Gómez Atzín, de la región totonaca; Charito Ferreira, de Tlacotalpan, y Miriam Pérez, de la sierra de Zongolica, muchos platillos como el arroz a la tumbada, los tamales de cuchara, el pescado a la veracruzana o los exquisitos dulces de cacao han encontrado un lugar en la memoria gastronómica de México. Cada receta combina ingredientes locales y técnicas ancestrales, ofreciendo una experiencia sensorial que conecta con la tradición más auténtica.

3. MISTICISMO Y ESPIRITUALIDAD. Veracruz conserva un profundo misticismo que atraviesa generaciones. Las limpias, rituales de purificación con plantas y cantos, baños de temazcal y meditaciones revelan la conexión espiritual de sus habitantes con la Tierra y los elementos. Esta herencia cultural convierte al estado en un lugar donde la tradición y la modernidad conviven de manera armoniosa.

Solo bastó adentrarnos unos días a profundidad en este estado para comprender por qué elegirlo en nuestras próximas escapadas. Te damos cinco de las muchas razones para viajar una y otra vez a sus regiones turísticas



4. RIQUEZA AUTÉNTICA. El Tren Interoceánico permite recorrer paisajes, pueblos y ciudades, recordando la importancia estratégica de Veracruz como punto de encuentro de culturas y caminos. Este viaje con seis estaciones en el estado revive la memoria del comercio, la tradición y la conexión entre regiones, mientras regala panorámicas únicas.

5. HOSPITALIDAD SIN FRONTERAS. Desde las comunidades indígenas enclavadas en la sierra de Zongolica o en la región totonaca, donde los visitantes son recibidos con rituales, música y danzas que celebran la vida, hasta las grandes ciudades como el Puerto de Veracruz, Xalapa y Coatzacoalcos, la hospitalidad se siente en cada gesto. En las localidades, las familias abren las puertas de sus hogares para compartir conversaciones bajo sus portales, mientras que, en los centros urbanos, la calidez se refleja en hoteles, restaurantes y mercados donde la amabilidad es parte de su identidad.

Veracruz se reinventa como un destino imprescindible. Cada visita es una invitación a descubrir la riqueza que lo hace estar de moda, sin perder la esencia que lo vuelve auténtico. IG: [veracruzestademoda](#) □



VIAJERO

náutico

**NAVEGAR
ENTRE ISLAS
REMOTAS
EL ENCANTO DE LOS
CRUCEROS BOUTIQUE**

Hoteles cinco estrellas

**AHORA EN
ALTAMAR**

**EN LOS CONFINES
DEL PLANETA**

*Expedición a la
Patagonia Austral*



AVENTURA EN EL ÁRTICO

Explorar la belleza gélida de Svalbard con Quark Expeditions



Un Refugio Frente al Mar

SOLO PARA ADULTOS

El destino perfecto para crear momentos alegres, donde las playas de arena blanca y la energía de la Quinta Avenida marcan el ritmo. En Hyatt Vivid Playa del Carmen, un resort todo incluido solo para adultos, cada suite cuenta con toques elevados, gastronomía ilimitada y actividades diarias para disfrutar sin límites.

Sé la mejor versión de ti mismo, nosotros nos encargamos del resto.



- 524 suites con servicio las 24 horas
- 2 piscinas
- 8 restaurantes gourmet
- 7 bares y lounges con bebidas ilimitadas
- Spa de clase mundial con experiencias de hidroterapia y tratamientos únicos
- Actividades diarias

RESERVA AHORA
resortsbyhyatt.com/es

©2025 Playa Management USA, LLC o sus filiales. ©2025 Hyatt Corporation. Todos los derechos reservados.


HYATT
vivid
PLAYA DEL CARMEN



Elsa Navarrete

EDITORA DE EDICIONES ESPECIALES

elsa.navarrete@lyrsa.com.mx

IG: [letrasdesabores](#)

Durante mucho tiempo, los cruceros fueron un concepto polarizante: o los amabas o los odiabas. Embarcaciones inmensas, cubiertas abarrotadas, buffets interminables y excursiones masivas resultaban poco atractivos para muchos. Incluso en la categoría de lujo, existían ciertos estereotipos: protocolos inflexibles, cenas a horas fijas, estrictos códigos de vestimenta... Una rigidez de la vieja escuela que también ahuyentaba.

Hoy, esa narrativa ha cambiado. Y los grandes nombres de la hotelería de élite, como The Ritz-Carlton y Four Seasons, también han decidido ofrecer itinerarios para navegar en modo sibarita. Sus embarcaciones, ya sean yates íntimos o navíos de alto diseño, trasladan la experiencia de un hotel cinco estrellas al mar, priorizando la autenticidad sobre el protocolo, la flexibilidad sobre el itinerario fijo y la privacidad sobre lo multitudinario. Atraen a un nuevo viajero: aquel que busca explorar sin renunciar al confort, y que nunca se identificó con el perfil tradicional del crucerista.

En esta edición de *Viajero Náutico*, celebramos esa evolución. Destacamos embarcaciones como el *Ultramarine* de Quark Expeditions, un santuario tecnológico que surca el Ártico en Svalbard, donde glaciares milenarios y osos polares dictan el ritmo de una travesía salvaje. O el *Ventus* de Australis, que recorre la Patagonia austral con una elegancia discreta, permitiendo a sus pasajeros estar en Cabo de Hornos, el punto más meridional de la Tierra, y atestiguar el espectáculo de glaciares desprendiéndose y colonias de miles de pingüinos de Magallanes.

Este lujo también se manifiesta en aguas tropicales, donde cruceros *boutique* redefinen la privacidad y la exclusividad, mientras recorren archipiélagos remotos. Estas pequeñas embarcaciones, con capacidad para apenas decenas de viajeros, priorizan la inmersión cultural y natural sobre la escala masiva.

El viaje en altamar ya no es sinónimo de masificación o rigidez. Es la unión entre aventura y refinamiento, entre el espíritu explorador y el confort exquisito. Bienvenidos a la nueva era de los mares.

VIAJERO NÁUTICO GUÍA A LOS EXPLORADORES MODERNOS HACIA **EXPERIENCIAS MARÍTIMAS** EXTRAORDINARIAS Y **CELEBRA LA EVOLUCIÓN** DE ESTE TIPO DE VIAJES: **YA NO SE TRATA SOLO DE NAVEGAR, SINO DE HABITAR EL MAR CON LA PROFUNDIDAD DE QUIEN BUSCA HISTORIAS**



Chicago desde otra perspectiva

Experimentar el espectacular horizonte de la Ciudad del Viento a bordo de un crucero panorámico por el río Chicago y el lago Michigan, entre rascacielos, puentes icónicos, edificios y otras maravillas modernas, es posible gracias a *First Lady's Sightseeing River & Lake*. Considerada una de las mejores excursiones en barco de la ciudad, se distingue por su calidad y la profundidad de su recorrido. Esta embarcación de dos niveles brinda la flexibilidad de disfrutar de una cubierta superior al aire libre para capturar las vistas sin obstáculos o de refugiarse en un cómodo salón inferior climatizado, ideal para cualquier condición climática. Además, cuenta con un *snack bar* con servicio completo, para acompañar con botanas y bebidas la narrativa del recorrido proporcionada por los guías turísticos de *First Lady*, quienes con su conocimiento de la historia y arquitectura de la ciudad, transforman el viaje en una emocionante lección sobre el diseño y la ingeniería de los rascacielos más emblemáticos. El *tour* tiene una duración de 90 minutos, en los que transita por el río Chicago, la icónica esclusa Chicago Harbor Lock y el vasto lago Michigan, proporcionando una perspectiva dual y completa de una de las ciudades más grandes de Estados Unidos. Desde 45 USD en firstlady.com/cruises

CRUCEROS ÚNICOS

¿Listo para zarpar hacia una aventura marítima que va más allá de lo convencional?

Travesías fascinantes te esperan: explora destinos remotos, contempla fenómenos astronómicos y hospédate en la suite más grande jamás construida en un barco

NAVEGAR BAJA CALIFORNIA SUR

Desde su creación, en 1988, la naviera Ponant siempre ha tenido una idea clara: ofrecer expediciones íntimas, inmersivas y respetuosas con el planeta.

Con una flota de 14 barcos, su portafolio va desde el elegante velero de tres mástiles *Le Ponant*, hasta el rompehielos híbrido *Le Commandant Charcot*. A partir de enero 2027, contarán con una nueva exploración en el corazón

de Baja California Sur, ¡la primera en México! Se trata de un viaje de 11 días y 10 noches para descubrir Guerrero Negro, Bahía Magdalena, Cabo Pulmo, Loreto, Isla Coronado, La Paz y Los Islotes, donde te cautivarán los encuentros con ballenas, delfines, orcas y mantarrayas. ponant.com



GÉLIDA AVENTURA

Cuando se piensa en aventuras sin precedentes, el destino que viene a la mente es la Antártida, esa tierra donde los icebergs parecen esculturas que decoran el horizonte mientras los pingüinos acompañan con su andar curioso. Para convertir esa expedición en un auténtico viaje de vida, la experiencia debe estar a cargo de Poseidon Expeditions, operador líder de cruceros polares desde 1999. Una de sus mayores ventajas es la atención personalizada, pues el *Sea Spirit* recibe a un máximo de 100 pasajeros, aunada a las comidas a bordo. Para asombrarse con esta región prístina, ofrece distintas duraciones; el más largo es de 21 días y recorre también Malvinas y Georgias del Sur. Desde 8,577 USD. poseidonexpeditions.com

Texto: Andrea Cabrera, Arcelia Lortia, Cynthia Benítez y Damaris Vargas / Fotos: cortesía



LA SUITE MÁS GRANDE

La naviera Regent Seven Seas Cruises redefine el lujo en altamar con Skyview Regent Suite, la suite más grande de la historia en un crucero. Con 817 metros cuadrados distribuidos en dos niveles y un balcón de 344 metros cuadrados, esta obra maestra de diseño ofrece gimnasio y sauna, bar acristalado, vestidor tipo *boutique* y acceso exclusivo a The Study, un comedor privado para 12 personas; además de servicio de mayordomo, tratamientos del Serene Spa & Wellness, sesión privada de *fitness* y hasta un coche privado con conductor y guía en cada escala. Esta suite, disponible desde 25,000 USD por noche, se ubicará en el *Seven Seas Prestige*, barco que debutará en diciembre de 2026 con itinerarios por el Caribe y Europa. es.rssc.com



INMERSIÓN EN LAS SEYCHELLES

Con solo 15 suites y espacio para 30 pasajeros, *Aqua Lares* debutará en febrero de 2026 como el primer yate *boutique* de ultralujo disponible por cabina en las Seychelles. Este archipiélago de 115 islas de granito y coral, ubicado entre los 4° y 10° de latitud sur y a más de 1,600 km de la costa africana, esconde playas remotas, selvas tropicales y especies endémicas que parecen de otro mundo. Allí, donde el territorio apenas suma 455 kilómetros cuadrados, Aqua Expeditions propone viajes de cinco a 11 noches que combinan lujo y exploración: desde pedalear entre palmas de coco de mar en La Digue hasta admirar las 150,000 tortugas gigantes en el Atolón de Aldabra, o descubrir la herencia *swahili* en Zanzíbar y Tanzania. Una travesía que convierte lo inalcanzable en íntimo y lo remoto en inolvidable. Desde 9,000 USD por persona. aquaexpeditions.com



Eclipse en el Ártico

En agosto de 2026, el cielo del Alto Ártico será escenario de un acontecimiento único: un eclipse solar total. Quark Expeditions invita a vivirlo desde Groenlandia, donde el hielo eterno y el silencio glacial enmarcarán un instante irrepetible. A bordo del *Ultramarine*, un barco de expedición de última generación, los viajeros podrán explorar fiordos majestuosos, avistar ballenas, sobrevolar glaciares en helicóptero y adentrarse en la historia ártica con charlas de expertos como David Baron y Michael Zeiler. El 12 de agosto, el barco se colocará estratégicamente para ofrecer la mejor vista del fenómeno. Y es que, durante dos minutos y 17 segundos, la luna cubrirá por completo al sol, convirtiéndose en el eclipse más largo en esta región del Ártico, así que, sin duda, este crucero no solo será un crucero, sino una travesía que mezcla ciencia y aventura. quarkexpeditions.com

MÁS ALLÁ DE BORA BORA

Despertar con el aroma a vainilla en Taha'a o contemplar las escarpadas montañas volcánicas de Moorea podría ser tu próxima aventura con Paul Gauguin Cruises, naviera experta en la Polinesia Francesa y ganadora del Mejor Crucero Pequeño 2024 y del premio a la Iniciativa de Sostenibilidad. Ofrece 34 viajes en 10 itinerarios de hasta 20 noches, recorriendo islas como Las Marquesas, Vanuatu e Indonesia; una de sus nuevas rutas es la Boutique Crossing Collection, que combina días de mar y calma. A bordo del renovado *Paul Gauguin*, con capacidad para 330 pasajeros, vivirás una experiencia íntima con gastronomía tropical, servicio personalizado y acceso a bahías exclusivas, inaccesibles para grandes barcos. Desde \$2,960 por persona. paulgaguincruiseline.com



EXPEDICIÓN AL FIN DEL MUNDO

A bordo del *Ventus Australis* se vive una travesía única por la Patagonia austral. En los confines del planeta, esta ruta explora glaciares milenarios, el mítico Cabo de Hornos y colonias de pingüinos de Magallanes. Un viaje donde la naturaleza dicta el ritmo y el verdadero lujo reside en los paisajes vírgenes, asegura Elsa Navarrete

Vamos hacia el fin del mundo. Entre fiordos y glaciares, exploraremos la Patagonia austral a bordo de *Ventus*. La ruta Ushuaia-Punta Arenas incluye como primer hito el punto más austral del planeta. En los días siguientes, el itinerario continúa con el avistamiento de glaciares y el desembarco en isla Magdalena para presenciar el reencuentro de las parejas de pingüinos de Magallanes. Este no es un viaje cualquiera; es una travesía al corazón de la Patagonia, esa región geográfica, histórica y cultural que comparten Argentina y Chile.

El viento sopla con fuerza, mientras este crucero de expedición de *Australis* se desliza por las aguas más apartadas del planeta. A bordo, un grupo de viajeros, en el cual estoy incluida, observa con asombro el paisaje que se despliega ante nuestros ojos: montañas con la cima nevada, bosques infinitos y glaciares que se asoman como gigantes dormidos.

La Patagonia es inabarcable, su majestuosidad hace que parezca infinita. Y una gran forma de conocerla es a bordo de estos cruceros pequeños de expedición, porque tienen acceso exclusivo a áreas en las que no se permite el paso a otros barcos de mayor tamaño. Durante cinco días se navega por el mítico Canal Beagle, el Estrecho de Magallanes y los canales del archipiélago Tierra del Fuego, para estar frente a paisajes de alto valor escénico.

El inicio de la aventura

La ruta de esta exploración inicia en Ushuaia, enclavada en la isla Grande de Tierra del Fuego, en Argentina. Rodeada por el mar y por la cordillera, y salpicada por casas coloridas, es la ciudad más austral del mundo. Se podría decir que es el punto más habitado del fin del mundo, pero en esta expedición es el principio.

Aquí nos recibe *Ventus* que, junto con *Stella*, conforman la flota de barcos de expedición de *Australis*. Su silueta vislumbra elegancia y una promesa de aventura. A bordo, ofrece cómodos y acogedores camarotes con ventanas

panorámicas que permiten admirar el paisaje sin salir de la habitación, servicio personalizado, comida digna de sibaritas y expertos guías naturalistas que ofrecen emocionantes excursiones en tierra y diversas charlas a bordo.

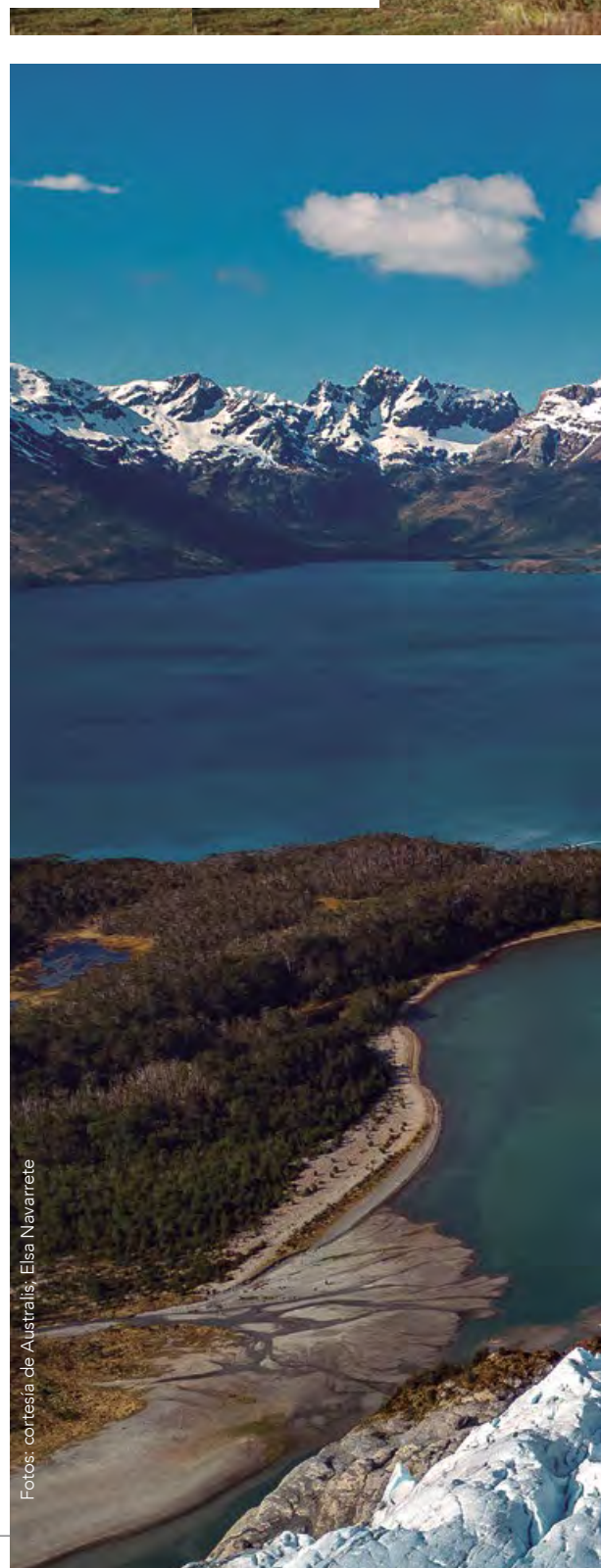
Luego de embarcar el camarote 327 de la ruta 143 de *Ventus*, nos reunimos en la quinta cubierta para hacer un brindis de bienvenida junto al capitán y su tripulación, mientras nos explican los detalles del viaje. El barco zarpa hacia el extremo sur, y todos aquí compartimos una emoción común: la de adentrarnos en uno de los territorios más remotos y fascinantes del planeta.

¿Lo mejor? En el itinerario Exploradores de la Patagonia de *Australis* solo te preocupas por disfrutar de los paisajes prístinos. Su servicio *all inclusive* incluye todas las comidas y las bebidas, entretenimiento a bordo y las excursiones en tierra, las cuales se ofrecen en tres diferentes niveles para todas las edades y condición física; además, se forman grupos tanto en inglés como en español.

Por la noche, nos reunimos en el comedor para una cena que combina productos locales con toques internacionales. El menú incluye *carpaccio* de pulpo, carne de vacuno braseada en vino carmenere sobre polenta, cremoso de limón sobre crocante de avena y arándanos, y vinos patagónicos que nos preparan para los días que vendrán.

Donde el mundo termina

Durante la noche navegamos por el Canal Murray y la Bahía de Nassau para vivir, con los primeros rayos del sol, uno de los momentos más esperados: visitar Cabo de Hornos, el punto más meridional de América. Este mítico lugar, donde se abrazan los océanos Pacífico y Atlántico, ha sido un símbolo de desafío y exploración durante siglos. Para los antiguos marineros, llegar aquí era una hazaña, mientras que para nosotros este encuentro de mares titánicos significa conectar con la naturaleza en su forma más imponente.

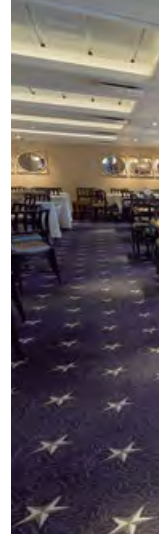


Fotos: cortesía de *Australis*; Elsa Navarrete





Esta es una invitación
a descubrir el fin
del mundo y, en el
proceso, descubrirse
a uno mismo. Porque,
como dice un viejo
refrán patagónico:
"El que viaja al sur,
nunca vuelve igual"



Si las condiciones climáticas lo permiten, se puede desembarcar en esta isla chilena para estar a solo un kilómetro de la Antártida. Debido a la inexistencia casi absoluta de tierra, el viento azota con fuerza y las olas chocan contra las rocas de forma estremecedora. Rodeados de encanto y leyendas, conocemos el faro y la estación naval de la Armada de Chile, donde vive una familia chilena, y caminamos hasta llegar al monumento que, representando a un albatros en vuelo, conmemora a los marineros que perdieron la vida en estas peligrosas aguas.

"Soy el albatros que te espera en el final del mundo. Soy el alma olvidada de los marinos muertos que cruzaron el Cabo de Hornos desde todos los mares de la tierra. Pero ellos no murieron en las furiosas olas, hoy vuelan en mis alas, hacia la eternidad, en la última grieta de los vientos antárticos", leo para sentirme pequeña ante el imponente océano y entender una vez más que quien manda es la naturaleza.

Un viaje al pasado

Por la tarde de esta primera jornada, desembarcamos en Bahía Wulaia, un lugar histórico cargado de belleza natural. Este sitio fue uno de los asentamientos más grandes de los nativos yámanas, también conocidos como yaganes, el pueblo originario más grande de la Región de Magallanes que habitó estas tierras durante miles de años. Tras una caminata guiada de una hora por el bosque magallánico, donde habitan *lengas*, *coigües*, *canelos* y *helechos*, llegamos a un mirador para obtener un momento de contemplación.

Frente a aguas cristalinas y respirando un aire que huele a tierra húmeda, el silencio solo es interrumpido por el canto de las aves y el susurro del viento. Además de aprender sobre la fauna y la flora local, logro imaginarme a los yaganes, esos cazadores nómadas y recolectores marítimos que pasaban gran parte de su vida arriba de sus canoas hechas con corteza de árboles.

Gigantes de hielo

Por la mañana del tercer día, navegamos por el brazo noroeste del canal de Beagle para recorrer el Fiordo Pía, desembarcar y ver uno de los 300 glaciares que existen en la región. La Patagonia resguarda la tercera extensión de hielos continentales más extensa del mundo tras los de la Antártica y Groenlandia.

En tierra, soy parte de una excursión que llega hasta el mirador desde donde observo el glaciar Pía. Este se desliza desde lo alto del cordón montañoso hasta el mar para regalar una vista impresionante. Los glaciares cubren casi 10% de la superficie terrestre, pero en el pasado geológico de la Tierra, en la última Era Glacial, el hielo llegó a cubrir casi una tercera parte de la superficie del planeta. Su derretimiento fue el que labró los fiordos, valles y grandes lagos que hoy podemos observar.

Por la tarde, volvemos a descender, pero ahora estaremos frente a estas masas de hielo desde el agua. Nos acercamos en los botes Zodiac hasta llegar frente a las altas e imponentes paredes del glaciar Porter. Nos detenemos para observar sus colores. El hielo, comprimido durante milenios y siglos, refleja tonos azules y turquesas que se encargan de glorificar la postal de la Patagonia austral. Escuchamos sus sonidos y presenciamos uno que otro desplazamiento.

Aunque el cambio climático provoque que los glaciares estén experimentando un importante retroceso, algunos sí tienen un proceso de avance. Estas gruesas masas de hielo milenario siguen esculpiendo y cambiando en el entorno, ya que están en constante transformación.

Por la mañana del cuarto día, navegamos el canal Cockburn para adentrarnos al seno de Agostini, donde será posible apreciar los glaciares de cientos de kilómetros cuadrados que descienden desde el centro de la cordillera Darwin. A primera hora, emprendemos una caminata alrededor de la laguna originada por el deshielo





del glaciar Águila. El recorrido solo se ve interrumpido por el avistamiento de un esquivo zorro gris. Al alcanzar el frente del glaciar, permanecemos un momento hablando de esta increíble masa de hielo, y luego de las fotografías de rigor, regresamos a bordo para calentarnos con un chocolate caliente.

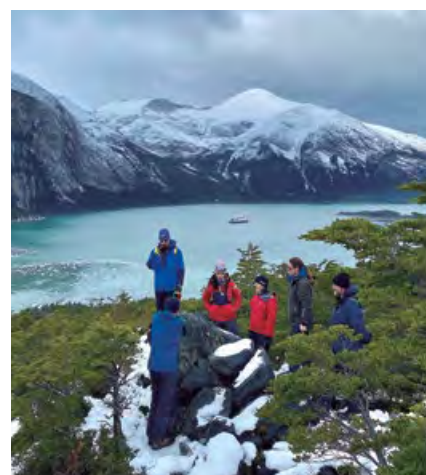
Para la segunda parte de la jornada, se lleva a cabo otra navegación en botes Zodiac, pero ahora nos acercaremos al glaciar Cóndor. Frente a este, aprendo aún más sobre la formación de los glaciares y su influencia en la abrupta geografía de los canales fueguinos. Así, caímos rendidos ante cada una de las vistas que regalan estos cuatro glaciares, los cuales tienen su propia personalidad, su propia historia que contar.

En materia gastronómica, este día es significativo al celebrar los productos y las recetas locales con un almuerzo y una cena dedicados a los sabores chilenos y acompañados de danzas tradicionales. Muestra de ello son la empanada al horno, el pastel de choclo, el congrio frito, el chupe de centolla gratinado al parmesano y el mero magallánico al horno, entre otros manjares que evocan la esencia de la región.

El reino de los pingüinos

Este viaje culmina con una visita a la isla Magdalena, parte del Monumento Natural Los Pingüinos. Durante el amanecer del último día, desembarcamos en la que era una parada obligada para el suministro de antiguos navegantes.

Aquí, hoy en día, miles de pingüinos de Magallanes nos reciben con su andar torpe y su curiosidad innata. A lo largo del camino hacia el faro —el cual está delimitado para no caminar cerca de sus nidos y en el que siempre se le debe dar prioridad al paso de los pingüinos—, andamos entre ellos, observando sus nidos, tomando fotos sin *flash* y escuchando sus graznidos característicos. Estos animales son muy especiales. Cada año, alrededor de 60,000 parejas anidan



en esta isla. Siempre encuentran el camino a casa: el mismo nido, la misma pareja. El misterio del GPS de los pingüinos. Cabe mencionar que en septiembre y abril, esta excursión es reemplazada por un desembarco en isla Marta donde se pueden avistar lobos marinos sudamericanos desde los botes Zodiac.

Para aquellos que buscan una aventura auténtica, este viaje, que finaliza en el puerto de Punta Arenas, Chile, es un recordatorio de que hay lugares que aún conservan su pureza. Los cruceros de expedición de Australis son un portal a este mundo remoto, una oportunidad de explorar con respeto y admiración.

TOMA NOTA

En el hemisferio Sur, la temporada de los cruceros de expedición de Australis empieza a finales de septiembre (primavera) y termina en abril (otoño). Este 2025, la primera salida fue el 22 de septiembre en su otra ruta: Punta Arenas-Ushuaia. Y en 2026, la última será el 29 de marzo de Ushuaia-Punta Arenas. También cuenta con un itinerario de ocho días llamado La Ruta de Darwin. Desde 2,315 USD por persona en ocupación doble. australis.com

REMANSO ENTRE LAS OLAS

Ya sea en elegantes yates íntimos o sorprendentes embarcaciones de varias suites, la experiencia de máximo confort de cuatro hoteles se extiende hasta el mar para ofrecerte una estadía con sello náutico



ESPLENDOR A LO LARGO DEL BÓSFORO

La exclusiva oferta de amenidades de **The Peninsula Istanbul** sigue creciendo. Además del icónico restaurante Gallada y su santuario de renovación en The Peninsula Spa and Wellness Centre, también estrena su yate privado **PEN 1**, una lujosa embarcación de 16 metros para surcar el estrecho del Bósforo, en Turquía.

Diseñado por el afamado arquitecto naval Tanju Kalaycioğlu, y construido por Su Marine, puede albergar hasta 16 pasajeros sin sacrificar ningún componente. En su imagen destaca una visión náutica moderna a través de cubiertas de teca y detalles en acero inoxidable; además, el casco lleva el color insignia de la marca.

Se puede experimentar el **PEN 1** de dos formas: como una memorable bienvenida para trasladarse hasta el hotel, ya sea que hayas aterrizado en el Aeropuerto Internacional de Estambul o en Sabiha Gökçen, o para emprender una experiencia de lujo sereno desde el agua con vistas a la emblemática ciudad que se divide en dos continentes. Si eliges esta posibilidad, podrás celebrar, tener una escapada romántica o simplemente dejarte llevar por el encanto de un trayecto totalmente personalizado. peninsula.com

NUEVO HITO NÁUTICO

Con tres décadas de experiencia creando refugios de paz en tierra, **Aman** expande su visión al mar con Aman at Sea y el anuncio oficial de su primer yate de lujo a motor, el **Amangati**, actualmente en construcción en Génova, Italia.

Diseñado por la firma Sinot Yacht Architecture & Design, aspira a ser un símbolo de avance y armonía, un concepto que se refleja en sus elegantes líneas. El yate contará con 47 suites, que se encuentran entre las más amplias para una embarcación de 183 metros. Cada una de ellas incluirá su propio balcón, ofreciendo una experiencia exclusiva.

A bordo, los huéspedes disfrutarán de una amplia variedad de instalaciones de alta gama. Habrá cuatro restaurantes internacionales, un *jazz club* y un *beach club* que proporcionará acceso directo al mar desde la popa del yate.

Además, el bienestar será una prioridad con Aman Spa, que contará con un jardín japonés. Eso sin mencionar que esta embarcación está diseñada para funcionar con tecnologías verdes, proponiendo una forma de viajar más sostenible. El debut del **Amangati** está previsto para la temporada de verano de 2027 en el Mediterráneo. amanatsea.com



Texto: Andrea Cabrera, Cynthia Benítez, Erick Pinedo
y David Sánchez / Fotos: cortesía

DIVERSION ACUÁTICA

Por años, **Four Seasons** tanteó el terreno marítimo con el *Explorer*, una embarcación elegante pero modesta que servía como extensión de sus resorts isleños. Pero la marca no tardó en mirar más lejos. Tras décadas de perfeccionar el arte de la hotelería en tierra firme, decidió llevar su experiencia al mar abierto. Así, en 2022, dio el salto al mundo de los cruceros *boutique*. El objetivo era construir un yate desde cero que rompiera con los estándares de la industria naviera tradicional, uno que se sintiera como un hotel privado que navega hacia destinos extraordinarios.

Así nació el *Four Seasons I*, el cual zarpará por primera vez en enero de 2026. Pero lo verdaderamente disruptivo llega con su Marina Day Experience, una propuesta que rompe con todo lo que se espera de un yate de lujo. Este santuario flotante despliega dos plataformas retráctiles —una a babor y otra a estribor— para abrir un espacio de 676 metros cuadrados al nivel del mar. A esto se suman los 351 metros cuadrados

del muelle de deportes acuáticos, que crean un escenario de libertad absoluta para explorar, relajarse y dejarse envolver por el azul infinito.

Cuando el yate eche el ancla, estas áreas dejarán de ser solo funcionales para convertirse en un parque flotante para disfrutar yoga al amanecer, meditación, *smoothies* y reuniones sociales con vistas de postal. Los invitados pueden deslizarse en hidroplanos eléctricos, remar en kayaks o *paddle boards*, y contemplar el horizonte desde la piscina de agua de mar.

Y si buscas aventura costera, la experiencia Grand Touring te equipará con un Limo Tender privado o un Beachlander ultrarrápido para alcanzar playas secretas, arrecifes vírgenes o clubes bohemios frente al mar. Disponible en rutas por el Caribe y el Mediterráneo, el *Four Seasons I* promete convertirse en el motor para crear viajes memorables. Un oasis marítimo donde lo inesperado se convierte en rutina del lujo. fourseasonsyachts.com



VISTA PRIVADA AL MAR

Combinando ciudades emblemáticas e islas escondidas con el confort más exclusivo, The Ritz-Carlton Yacht Collection también eleva la experiencia náutica a su máxima expresión. Aunque posee diversas embarcaciones, en esta ocasión el foco está en *Luminara*, un superyate con 226 suites, todas dotadas de terrazas privadas con vista al mar. El paraíso se manifiesta al entrar en tu refugio, con ventanales y amplitud generosa; algunas incluso cuentan con sala de estar y comedor equipado.

Acerca de sus amenidades, sobresale el servicio a la habitación 24 horas, cinco restaurantes y siete bares. Se antoja *Mistral*, con influencia mediterránea y pescados frescos, mientras que *Azur* se inspira en las culturas de los destinos por los que navega la embarcación. Luego, toca el turno de *Art Bar* con cocteles y jazz en vivo. Y, durante el día, el plan es relajarse en las dos amplias piscinas con vista panorámica para después practicar *paddle board*, kayak y esnórquel en el mar.

En cuanto a los viajes de ensueño, viaja durante cinco noches, desembarcando en cuatro puertos, entre Barcelona e idílicas playas de Palma de Mallorca, o bien, haz un recorrido de 13 noches de Maldivas a Singapur con ocho puertos; con la misma duración, también se abre la posibilidad de vivir la cultura sudafricana en la ruta de Ciudad del Cabo a Port Louis. Haz realidad este sueño en alta mar. ritzcarltonyachtcollection.com

NAVEGAR EN EL ÁRTICO

Un destino salvaje y lleno de contrastes se reveló ante nosotros a bordo del *Ultramarine* de Quark Expeditions. Esta moderna embarcación nos sirvió de guía y refugio en una aventura marcada por la emoción y el hielo, cuenta David Sánchez con información de Raúl Sayrols y Carol Hanono



El Polo Norte guarda una de las paradojas más sorprendentes del planeta: la belleza de la vida en condiciones hostiles. Allí donde se mezcla el frío extremo, las variaciones de luz más intensas y un paisaje dominado por la tundra, también se cuele la fauna y la flora entre glaciares y aguas heladas de tonos azules. No sabemos si es el origen o el fin, pero sí es una oportunidad para adentrarse al reino salvaje de la naturaleza ártica.

Para ubicarnos en el mapa, esta experiencia se localiza en Svalbard, un archipiélago compuesto por ocho islas que forma parte de Noruega, justo en el 78 Norte. Sin embargo, no hablamos de un territorio cercano al país europeo, sino a una distancia de más de 2 mil kilómetros, algo así como tres horas en vuelo desde Oslo. Svalbard, por tanto, se considera ya parte del Alto Ártico, en una latitud similar a la punta superior de Groenlandia.

Estos elementos geográficos han delineado la región de una manera prácticamente irrepetible en todo el globo. Por ejemplo, aquí se experimentan tres estaciones al año, todas bien definidas y con encantos únicos: el verano polar va de mayo a septiembre. Durante estos meses sucede el fenómeno del sol de



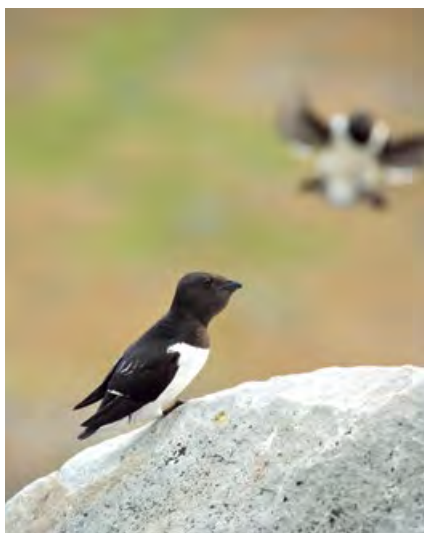
medianoche, una condición especial en los polos que diluye el día y la noche porque el astro nunca se oculta. El resultado son meses de una luz continua que crea reflejos de colores y contrastes de gran belleza entre glaciares, mares y montañas.

De octubre a febrero llega el invierno y con él las auroras boreales. En esta época, Svalbard se sumerge en una noche casi continua, únicamente teñida de los colores que ondean en el cielo tras el choque del viento solar contra la atmósfera terrestre. Finalmente, entre marzo y mayo se vive el invierno soleado: una época donde todo sigue cubierto de nieve, pero el sol ya se asoma en el horizonte.

Y por fantástico que parezca, en este escenario donde la temperatura oscila entre los 12 y los -20 °C, la vida mantiene su ritmo de manera normal. El conjunto de islas que aglutina Svalbard es un terreno virgen y marcado por el silencio, pero en él también se hallan comunidades que conviven junto a una vida silvestre asombrosa. La principal ciudad es Longyearbyen, la comunidad urbana más septentrional del mundo, a solo 1,300 kilómetros del Polo Norte.

En total, su población apenas supera los 2,000 habitantes, en su mayoría noruegos y con estadías de solo unos años en la zona, pero que en conjunto crean una dinámica que podría respirarse en cualquier otra parte del mundo. Desde su fuerte vocación estudiantil hasta la diversa lista de actividades para hacer, Longyearbyen ofrece planes gastronómicos, festivales de arte y música, agendas deportivas y un puñado de eventos distribuidos en todo el año para aprovechar al máximo las condiciones climáticas que les definen junto al legado histórico del archipiélago.





Naturaleza implacable

En este paraíso del Norte, el ser humano es apenas una minúscula parte del entorno. En cambio, el paisaje natural es el verdadero protagonista de una panorámica irresistible. En Svalbard existen más de 2,000 glaciares, algo así como decir que 60% de la superficie de su territorio esté cubierta de hielo, o lo que equivaldría a ver hielo hasta donde alcance la vista.

Por su parte, la vida silvestre es notoria, aunque escasa: menos de 10% de su superficie terrestre se cubre por algún tipo de vegetación, sujeta a las pocas lluvias, un suelo árido y las bajas temperaturas, lo cual vuelve extremadamente frágiles a las especies de plantas que ahí habitan, pero con un encanto singular.

En cuanto a la fauna, el mosaico se vuelve más extenso. Aquí se encuentran los mayores acantilados de aves del Atlántico Norte, el reno de Svalbard y los zorros árticos como únicos mamíferos terrestres autóctonos. También hay diversas especies de focas, varios tipos de ballenas que visitan las costas en época de migración y osos polares, la figura principal del ecosistema ártico. Su fisonomía, ferocidad y gran tamaño son motivo suficiente para llamarlo el rey de la zona y el compañero más común de los asentamientos humanos.



Esta imagen, junto con las formaciones de montañas y los contrastes salvajes del clima, crean un hábitat gélido pero muy hermoso que merece un vistazo profundo entre sus escenarios para dejarse sorprender.

La calma polar

Adentrarse en este extremo del mundo no es imposible, como podría imaginarse. Pero las características concretas de la región obligan a viajar junto a verdaderos expertos del Ártico. Una elección ideal es a través de la naviera Quark Expeditions, una empresa centrada únicamente en expediciones polares con más de 30 años de trayectoria y prestigio.

Su fórmula de éxito se puede condensar en tres elementos: barcos especiales para navegar entre el hielo de forma segura y con impactos mínimos, itinerarios guiados por expertos que priorizan saberes y altas medidas de seguridad, y actividades a bordo y fuera de la embarcación para descubrir el Ártico o la Antártida, los únicos dos puntos a los cuales viajan.

Para el caso de Svalbard, elegimos su itinerario de 10 días, exclusivo durante la época de verano polar. Esta travesía inicia en Helsinki, la capital de Finlandia, desde la cual parte un chárter privado de la empresa hacia Longyearbyen. La primera panorámica aérea es la antesala de lo que el destino guarda como su mejor secreto: montañas irregulares coronadas de glaciares y majestuosas aguas de una pureza hipnótica.

Una vez que se llega a la ciudad, hay que dirigirse a la impresionante embarcación que servirá de hotel flotante por los siguientes días. Este refugio es el *Ultramarine*, un barco con capacidad para 200 personas y toda la tecnología que le permite llegar a puntos donde pocos seres humanos han logrado entrar. Mientras, en su interior, se fusionan las comodidades modernas que exige el confort supremo.

El *Ultramarine* cuenta con dos restaurantes, un acogedor spa en el que destaca su sauna con ventanales, las amplias suites con balcones privados y los abundantes rincones para observar el paisaje polar por el cual se navega. De hecho, la idea del viaje es recorrer el oeste de Spitsbergen, una de las ocho islas de Svalbard y los fiordos del norte con el único propósito de avistar vida silvestre y descubrir el variado entorno natural.

Explora Svalbard, un archipiélago noruego en el Ártico donde reinan glaciares infinitos, osos polares y auroras boreales en un paisaje de belleza natural irrepetible

La forma de lograrlo se da en una agenda bien definida y con momentos para disfrutar tanto del exterior como del propio confort bajo techo. Cada día, según lo permite el clima y la cercanía de animales como morsas u osos polares, se planea el descenso en dos horarios, mañana y tarde, a través de dos vías. Una es el kayak: un programa donde solo 12 personas pueden inscribirse en un recorrido junto a dos guías, y otro en un *Zodiac* que funciona de transporte por si algún viajero se llega a agotar. El paseo dura en promedio una hora y media y, al terminar, el mismo *Zodiac* sirve de taxi para regresar al barco.

La segunda opción es hacerlo en los *dinghy* —cada uno recibe 12 personas—. A veces hay desembarcos a tierra, con caminatas entre la tundra a diferentes alturas, divididas por el nivel de destreza de la persona para que todos puedan disfrutar a su ritmo. Bajo estas dos posibilidades, con binoculares en mano y los sentidos agudizados, es posible encontrar aves entre los acantilados y morsas reposando sobre la costa, toparse con la galería de icebergs que mutan constantemente, hallar flores silvestres que gozan los pocos rayos de sol y, por supuesto, tener a varios metros de distancia a los osos polares (500 como mínimo en época de apareamiento y a 300 metros en temporada regular).

El resultado de esta inmersión es sobrecogedor. El atractivo visual supera cualquier expectativa, pues a pesar de que todos los días están marcados por nieve y hielo, cada escenario donde se detiene el barco es único. De hecho, el ambiente se inunda de una sensación de quietud y paz, donde lo único que se oye son los remos que van cayendo entre el hielo y el agua, en medio de un tiempo pausado y los reflejos que se forman en la pureza de la superficie.

Combo de aprendizaje y relajación

Algo que sobresale en esta experiencia es que cada persona elige las actividades que la expedición ofrece. Sin embargo, hay que considerar como irremplazables dos charlas que cierran cada jornada, lo mismo por su valor en saberes como por el carácter ameno en cada una de ellas. La primera es una plática que incluye los planes del día siguiente y el resumen de la jornada.

Al terminar, y luego de la cena, llega la segunda charla, en esta ocasión con algún naturalista del equipo que desarrolla un tema interesante relacionado con el ecosistema y la región: desde historia polar y las características de los glaciares, hasta la diversidad de fauna y vegetación que el viajero puede observar.



TOMA NOTA

Esta experiencia ya puede reservarse para su calendario del próximo año, el cual iniciará con salidas a partir del 29 de mayo de 2026. El costo por persona va desde 8,369 USD e incluye alojamiento, traslados desde y hacia Helsinki, alimentos y bebidas, así como diversas experiencias a bordo. quarkexpeditions.com



Además, el confort se cuida al extremo en cada uno de los momentos de este viaje a bordo del *Ultramarine*. Prueba de ello es que los desayunos y comidas se ofrecen en servicio *buffet*, pero las cenas se preparan al momento para garantizar una experiencia personal y sobresaliente. Mientras tanto, el bar siempre aguarda para disfrutar la extensa oferta de destilados, vinos *premium* y champaña en un ambiente ideal para socializar. También es importante mencionar que, para quienes buscan activarse físicamente, el barco cuenta con un gimnasio bien equipado.

Tras estos momentos de gozo y haber vivido la inmersión en el Ártico, la expedición regresa al décimo día a Longyearbyen, justo en el mismo punto donde empezó este viaje memorable. Desde ahí, se toma el vuelo chárter a Helsinki, incluido en el paquete de traslado, para cerrar un viaje por uno de los puntos más inhóspitos del planeta.





Facetas de Cabo Verde a bordo de Le Ponant CABO VERDE, ÁFRICA

Si las playas de arena blanca no son suficiente para convencerte, el clima templado de Cabo Verde podría ser la razón definitiva para que te sumerjas en sus aguas. Pero con resorts por doquier, pocos tienen la suerte de realmente sumergirse en las aguas de este archipiélago de 10 islas del Atlántico, localizado a unos 560 kilómetros de la costa occidental de África. Por ello, la movilidad y agilidad de una embarcación como *Le Ponant*, te permitirán descubrir la personalidad y características geográficas peculiares de cada isla.

El viaje comienza en Mindelo, la capital cultural, donde se encuentran casas en tonos pastel y se escucha música *morna*, un estilo tradicional caboverdiano popularizado por la cantante y leyenda local Cesária Évora, la cual crea una colorida escenografía para el distrito histórico. A partir de entonces, el viaje serpentea a través de la media luna formada por las islas, conquistando las playas vírgenes de Boa Vista ("La Isla de las Dunas"), caminatas sobre antiguos ríos de lava en la isla de Fogo y las terrazas agrícolas excavadas en las empinadas cuevas de Santo Antão.

Con capacidad para 32 invitados (más los tripulantes) alojados en 16 suites y camarotes exquisitamente decorados, se logra una sensación de privacidad a bordo. Sin embargo, cuando todos se reúnen para la cena, hay una sensación de encontrarse en familia por las experiencias compartidas: los saltos de las ballenas, el vuelo de pájaros migratorios y la navegación en velero por las aguas, crean una estrecha conexión entre las personas y con la naturaleza salvaje del Atlántico.

TOMA NOTA Salida el 8 de noviembre de 2025; 7 noches desde 8,914 USD por persona. ponant.es

EMOCIONES ENTRE ISLAS

Explora con estilo los archipiélagos y las penínsulas remotas más bellas del mundo a bordo de estos pequeñas e íntimos cruceros *boutique*

TEXTO: RACHEL WALKER



En esta pág: *Le Ponant* navega en las aguas tranquilas de Cabo Verde

Fotos: Food and Travel UK; cortesía: Holger Leue/eurphoto.com

En esta pág., de izq. a der: cara a cara con una mantarraya; el esnórquel perfecto; un momento como náufragos mientras se exploran las remotas islas de las Seychelles; Islas Yasawa



Escape al paraíso con Blue Lagoon Cruises
ISLAS MELANESIA, OCEANÍA

De isla en isla en Variety Cruises
SEYCHELLES, ÁFRICA

Si sueñas con las aguas cristalinas y la belleza natural del Sur del Pacífico, no hay nada como las Islas Melanesias, y no hay mejor manera de experimentarlas que a bordo del *MV Fiji Princess*. La empresa local Blue Lagoon Cruises crea un viaje de siete noches hasta para 64 personas. Sí, el barco es pequeño y las habitaciones son acogedoras, pero sirve como base de operaciones. La emoción se vive en tierra, en esas playas que resultan inaccesibles para los barcos más grandes, por lo que a menudo los huéspedes tienen toda la bahía para ellos solos. La tripulación, exclusivamente oriunda de Fiji, está dispuesta a ofrecer información local y logra crear un ambiente de fiesta: organizan pícnic en la playa, cenas bajo las estrellas, una ceremonia kava tradicional y un festín de *lovo*, un tipo de cocina fijiana que utiliza un horno subterráneo para cocinar. Hay mucho que inspira el asombro: desde las cuevas de piedra caliza en las Islas Yasawa hasta la posibilidad de hacer esnórquel con mantarrayas en las majestuosas Islas Sagradas.

Mientras los invitados desembarcan, mientras la tripulación entona la canción de despedida "Isa Lei", toda la formalidad tradicional de un crucero se disipa y se siente más como el final de una conmovedora reunión familiar.

TOMA NOTA Sale todos los viernes desde Port Denarau; 7 noches desde 2,920 USD por persona. bluelagooncruises.com

Exuberantes junglas tropicales y manglares, playas de arena blanca bordeadas de palmas de cocoteros y explosiones tropicales de color de flores de Jamaica y bugambilias. Lo que sucede en Seychelles se resume así: no importa qué tan impresionante sea el paisaje, el mejor atractivo se encuentra debajo de las olas, donde peces payaso y peces loro con forma de joyas se esconden entre corales de brillantes colores. Esparcido a lo largo de un tramo del océano Índico, a unos 1,600 kilómetros de la costa de Kenia, este archipiélago de 115 islas está compuesto 99% de agua y apenas 450 kilómetros cuadrados de tierra. Hay pocas mejores maneras de explorarlo que a bordo de *Pegasos*, un yate clásico de doble casco que acomoda 44 huéspedes.

En el viaje redondo desde la isla de Mahé, las paradas frecuentes permiten que hagas caminatas mañaneras guiadas en las reservas naturales en busca de especies autóctonas, como la casi extinta ave reinita de Seychelles o las icónicas tortugas gigantes de Aldabra. Viajando a solo 10 nudos por hora, el ritmo pausado es embriagador y hay tiempo de sobra para nadar, hacer esnórquel o simplemente empaparse de la belleza natural que se extiende hasta donde la vista alcanza.

TOMA NOTA Sale la mayoría de los sábados a partir del 27 de enero; 7 noches desde 1,411 USD por persona. varietycruises.com



En esta pág., desde arriba, de izq. a der: navegar de isla en isla; desayuno a bordo; a toda vela; visitar antiguos fuertes; experiencia en el mercado; Ombak Putih; abriendo la preciada nuez moscada local; las pacíficas Islas Molucas

Aromas de las Islas de las Especies con Seatrek LAS MOLUCAS, INDONESIA

Las Molucas son un archipiélago volcánico en el este de Indonesia, lejos de los caminos más conocidos. Estas islas atrajeron por primera vez a potencias europeas que buscaban la valiosa nuez moscada a finales de la Edad Media y, por incongruente que parezca, el sereno archipiélago formó escenario de un amargo conflicto que duró 200 años y dio forma a la historia global.

Visitarlas sin aprender más sobre su historia sería un error. Por eso la oportunidad de hacerlo a bordo de *Ombak Putih*, uno de los barcos tradicionales de madera (llamados *pinisi*) de Seatrek, es maravillosa. Equipado con comodidades modernas, es un lugar íntimo y lujoso para seguir "los aromas de las Islas de las Especies". Con 12 cabinas para invitados y una tripulación de 14 personas, podrás compartir conocimientos locales y observar mariposas doradas y peces mandarines.

También visitarás la antigua mezquita Waipauwe y los fuertes holandeses, aunque lo más sobresaliente serán los lazos de Seatrek con los habitantes de la isla: prueba la papilla de sagú *papeda* (un tipo de congee elaborado con almidón de sagú) hecha por los aldeanos de la isla de Saparua, y vive la oportunidad única de visitar a los *sama-bajau*, etnia nómada que vive sobre el mar; maravillate de sus hogares construidos sobre zancos, en el agua. Una expedición que demuestra que, más allá de las gloriosas playas de arena blanca, hay muchas historias fascinantes por descubrir.

TOMA NOTA Salida el 20 de septiembre de 2026; 11 noches desde 10,050 USD por persona. seatrekbal.com

Navegando en veleros con VentureSail Holidays EL CARIBE

Experimenta de primera mano la emoción de la vida en el mar, como solía ser en los días de los veleros tradicionales con velas manuales, a bordo de un bergantín clásico. *Florette* es una pieza exquisita de la historia marítima, y la vida a bordo es una aventura en compañía del capitán Ron, quien creció en el barco y es la segunda generación que lo administra y navega, junto con su esposa Nicole, quien está al mando de la cocina. *Florette* navega constantemente, y un lugar ideal para hacerlo es por el Caribe, donde puedes ir de isla en isla durante el día, y terminar con puestas de sol y cenas en cubierta.

La autenticidad tiene prioridad sobre el lujo: las cabinas tienen dos o tres literas (28 camas en total) y los baños son compartidos, pero la ventaja es la sensación de flexibilidad y diversión que atrae especialmente a las familias. Los huéspedes menores de 30 años pueden instalar una hamaca para pasar la noche, y cualquiera que tenga una bolsa para dormir puede hacerlo bajo las estrellas. No se necesitan conocimientos previos para esta experiencia; todo lo que necesitas es una mente abierta y un buen sentido del humor. Será una semana inolvidable.

TOMA NOTA Salida el 9 de marzo (de Antigua a San Martín); 7 noches desde 2,392 USD por persona. venturesailholidays.com



Guanajuato

México

te espera



SAN MIGUEL DE ALLENDE
SABOR ♥ MAGIA ♥ ARTE



GUANAJUATO
GOBIERNO DE LA GENTE
SECRETARÍA DE TURISMO E IDENTIDAD

guanajuato.mx





Paradise is Personal

Paradisíacas Playas. Momentos Inolvidables.
Gastronomía Altamente Reconocida. México.

800-MYNIZUC | [NIZUC.COM](https://www.nizuc.com) | RESERVATIONS@NIZUC.COM

BRISAS GROUP

