

MÉXICO FOOD and TRAVEL

OAXACA
ROAD TRIP
POR SU COSTA
ESMERALDA

Feliz
Nochebuena
RECETAS
SALADAS Y
DULCES PARA
DELEITAR

BANGKOK
EXPLORAR
SU COCINA
DE ESPECIAS

EL CAMINO
DEL AGUA

7 enclaves del mundo maya

ESPECIALES: VIAJERO ALPINO Y FESTIVAL 5 DE 50

MAGNETISMO CULINARIO

Quebec: esplendor entre Estrellas Michelin y cocina callejera

DICIEMBRE 2025/ENERO 2026



7 502251 501014

Lyra
COMUNICACIONES

MEX. \$200



A vertical photograph on the left side of the page shows a cityscape with several modern high-rise buildings. In the foreground, there is a stone wall and some greenery. The sky is clear and blue.

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.

CALLEJÓN DE LOS SAPOS

PARQUE SENDELA

PUEBLA
IMAGINA MÁS



AFRICAM SAFARI

ZÓCALO DE PUEBLA

El mejor **fin de año**
está más cerca
de lo que imaginas.



EL GOURMAND MEXICANO MERECE
SU PROPIO CLUB

La experiencia, Caviar Suite Club



CONOZCA MÁS EN:
www.gourmanite.com



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, Deborah Cárdenas, Gerardo Ibarra, Ian Wallace, Linda Tubby, Mark Parren Taylor, Rodrigo Vázquez, Patrik Engström, Yelda Yilmaz
Corrección de estilo Israel Galina
Traducción Aislinn 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
Redactora web Andrea Cabrera, Magnolia Pacheco
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



¿QUÉ ES EL LUJO?
PARA NOSOTROS ES
DARLE PRIORIDAD A
LO AUTÉNTICO. ES
VIVIR EXPERIENCIAS
LOCALES Y HACER
LAZOS AFECTIVOS
EN CADA DESTINO,
MIENTRAS SE DISFRUTA
DE CONFORT Y BUENA
COMIDA. CON ELLO TE
INSPIRAMOS EN LAS
PÁGINAS DE
ESTA EDICIÓN

Cultura, gastronomía, riqueza natural... México es un país inabarcable en cuanto a belleza y diversidad. Difícilmente alguien se puede atrever a decir que lo conoce a profundidad; siempre hay grandes sorpresas aguardándonos en cada estado. Sobre todo cuando nos salimos de los circuitos turísticos ya conocidos a nivel internacional. Así lo constatamos en esta edición con dos destinos entrañables por su autenticidad. El primero fue la Costa Esmeralda oaxaqueña, asentada en el municipio de San Pedro Pochutla. Ahí nos mecimos entre las olas de ocho playas semivirgenes, caminamos entre sus lagunas y su arena dorada, y degustamos su cocina de montaña y mar.

El segundo destino fue Quintana Roo, pero esta vez en su nueva ruta llamada El Camino del Agua. En un *road trip* partimos desde Chetumal para descubrir una ciudad llena de historias de piratas y en cuyas cercanías se visita una isla virgen. Seguimos por Bacalar y Mahahual, escenarios de rebeliones mayas y de una espléndida fauna marina. Luego paramos en tres comunidades que demuestran que la cultura maya está más viva que nunca y nos continúa ofreciendo sus saberes y sabores en Felipe Carrillo Puerto, Tihosuco y Señor. Para rematar, visitamos la zona arqueológica de Muyil y la Reserva de la Biósfera Sian Ka'an.

También revisamos Puebla para conocer de la mano del chef Ángel Vázquez el restaurante Milli, una cooperativa creada por pobladores de San Mateo Ozolco para dar a conocer la diversidad de sus maíces, así como el estado de Morelos para explorar su amplia propuesta gastronómica que abarca cocinas tradicionales y chefs contemporáneos.

Hace poco, en un viaje alguien me preguntó: ¿Qué es el lujo para ti? Luego de todas estas escapadas de nuestro equipo y las propias, mi respuesta sigue siendo la misma: descubrir experiencias auténticas y hacer lazos afectivos en cada destino visitado, mientras se disfruta de confort y buena comida. Todo eso lo podrás encontrar en cada uno de los artículos de esta edición. ¡Feliz 2026!

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 CCPR/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. Diciembre 2025-enero 2026

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

MORELOS

La Primavera de México



RECONOCIDOS
CON LA LLAVE
MICHELIN 2025

Donde la excelencia *florece*,
la autenticidad *respira*
y la hospitalidad *abraz*a.

LAS
CASAS
HOTEL



@lascasasbbhotel
lascasasbb.com

amomoxlti
TEPOZTLÁN

@amomoxlti
amomoxlti.com



ANTICAVILLA
RESTAURANT, HOTEL & SPA

@anticavillahotelficial
anticavilla.com

México®

visitmorelos.mx

FOODANDTRAVELMX



SABOR A LETRAS

Lecturas que muestran cómo la gastronomía es el ingrediente secreto para narrar historias profundas

FOODANDTRAVEL.MX



SIN FRONTERAS

La migración ha transformado la forma en que comemos, dando origen a sabores globales. ¡Descúbrellos!

Solo enfoca el código QR con tu cámara del celular e ingresa a nuestra revista digital *Food and Travel* edición 124, diciembre 2025 - enero 2026



Lyrsa
COMUNICACIONES

FOOD
and
TRAVEL

Café de olla: sabor con historia

El aroma reconfortante del café de olla es un retrato líquido de México; su mezcla de canela, piloncillo y café molido viaja desde los campamentos de la Revolución mexicana hasta las cafeterías contemporáneas. Descubre la esencia de esta bebida en

FOODANDTRAVEL.MX

En tiempos de Revolución

Esta receta nació por necesidad, preparada en ollas de barro sobre fogones improvisados por las soldaderas o Adelitas para reconfortar a los soldados. La olla de barro era clave, pues conservaba el calor y aportaba un toque terroso. Con el tiempo, este café de batalla se coló en las cocinas familiares, convirtiéndose en una tradición en pueblos de Oaxaca, Chiapas y Veracruz. Eso sí, cada región le dio su sello: algunos añadieron anís o cáscara de naranja; otros, clavo o un toque de chocolate.



¿Quieres tener el paso a paso?

Escanea el código QR para guardar la receta completa y sus variaciones de temporada. No dejes que esta tradición se olvide. Disfruta el primer sorbo lentamente; ahí está el alma de esta bebida.



Un clásico que se reinventa

Más de un siglo después, el café de olla se resiste al olvido. Ha traspasado los fogones de la casa para conquistar cafeterías donde los baristas lo reinterpretan sin perder su esencia. Se puede servir frío, con leches vegetales o incluso en cocteles con mezcal o ron, demostrando que una tradición puede evolucionar sin perder su esencia. Así, mientras sigue siendo el compañero de las mañanas frías y el cómplice de reuniones familiares, esta bebida renace para marcar tendencia.





Facultad de
Turismo y Gastronomía
50 AÑOS

130
Year Anniversary



LE CORDON BLEU®
Excellence in Education since 1895

Enseñanza gastronómica *de* excelencia



Le Grand Diplôme®: Diplomado de Cocina + Diplomado de Pastelería
Certificados de Panadería · Certificado de Cocina Mexicana · Diplomado de Vinos

PROGRAMAS EDUCATIVOS 100% PRESENCIALES
CON METODOLOGÍA DEMO-PRÁCTICA

Ingreso a ciclos escolares:

ENERO, ABRIL, JULIO y OCTUBRE del 2026

f LCBMexico

@lcbmexico

+52 5543 19 9764

www.cordonbleu.edu/mexico

Av. Universidad Anáhuac No. 46,
Col. Lomas de Anáhuac, Huixquilucan,
Estado de México, México.



Escanea para informes



- 98 Recetas navidenas
- 108 Quebec
- 138 San Pedro Pochutla
- 177 El Camino del Agua
- 193 Festival 5 de 50
- 217 Viajero alpino

ÍNDICE

Recetas

DELICIAS ESTELARES: NAVIDAD CON TOQUE INESPERADO

- 166 Castañas salteadas con maple y tocino
- Asado de tres aves: pollo, pato y faisán
- 167 Papas rostizadas con ajo y hierbas
- Zanahorias y chirivías rostizadas con glaseado de granada y naranja
- 168 Coles de Bruselas braseadas con chorizo y pangrattato de almendra

DELICIAS ESTELARES: DULZURA INVERNAL

- 168 Muffins de limón con relleno de queso crema
- 169 Cheesecake marmoleado
- Minipasteles volcán
- 170 Cupcakes de moka
- Muffins de avellana, betabel y chocolate
- 171 Panqué de plátano y nuez
- Pastel de limón y merengue
- 172 Tarta de caramelo con mantequilla
- 173 Tartaletas de chocolate y avellanas

COCINA DEL MUNDO: RECARGAR ENERGÍAS

- 174 Glühwein
- Risotto de hongos
- Pollo rostizado con anchoas y mantequilla de hierbas
- 175 Sopa de apionabo y colinabo con semillas tostadas
- Pan crujiente de espelta y centeno
- Porridge con semillas de linaza y girasol tostadas, y puré de manzana



114



102



92



108

CONTENIDO

Saborea la experiencia – experimenta el sabor



230



217



138

Bitácora

- 19 Diseña y ofrece una **CENA NAVIDEÑA** memorable
- 38 Agenda tu viaje en **2026** por lo nuevo de **YUCATÁN**
- 52 **ESFUERZOS** para salvar y conservar las **CHINAMPAS**
- 54 **MORELOS:** momentos de deleite culinario
- 70 **ROMINA ARGÜELLES**, premiada por la Guía Michelin
- 66 **VINOS DE CHIHUAHUA**, promesa vinícola nacional
- 86 Revive la emoción de **DINNER IN PINK**, cena con causa
- 152 **READER AWARDS:** conoce a los nominados

Delicias

- 98 Suculentos **PLATILLOS NAVIDEÑOS** para vestir tu mesa
- 102 **CÁLIDOS POSTRES** que derretirán el frío en tu paladar
- 120 Prepara este **ENERGÉTICO MENÚ** de inspiración alpina
- 130 Saborear Puebla con los ojos del chef **ÁNGEL VÁZQUEZ**
- 176 **TAKAYOSHI WATANABE**, el arte del *sushi* reinventado

Viajero gourmet

- 92 En búsqueda de la excelencia en la cocina de **BANGKOK**
- 108 **QUEBEC:** degusta su colorido mosaico culinario
- 124 Entre vinos y asados, **MENDOZA Y BUENOS AIRES**

Viajes

- 12 **LAGOS DE AUSTRALIA** que parecen pintados al óleo
- 78 **CHICAGO:** actividades irresistibles para recorrerla
- 138 Enamórate de la **COSTA ESMERALDA** de Oaxaca

Especiales

- 177 **EL CAMINO DEL AGUA** Una colección de destinos y experiencias mayas para profundizar en Quintana Roo
- 193 **FESTIVAL GASTRONÓMICO 5 DE 50** Los chefs, las cenas y todos los momentos deliciosos que vivimos
- 217 **VIAJERO ALPINO** Destinos para practicar actividades rodeado de nieve y *tips* para facilitar tu aventura

FUGACIDAD ETÉREA

Los Moons son un dúo de fotógrafos australianos cuyas imágenes despiertan asombro ante algunos de los paisajes



Atrás de la lente

Radicados en Sídney, los fotógrafos Timothy y Robin Moon viajan por el mundo en busca de los momentos más cautivadores de la naturaleza. Timothy, exarquitecto, aplica a la fotografía su ojo entrenado para la composición y el sentido del espacio, a menudo utilizando drones para capturar perspectivas amplias. Robin, quien se volcó a la fotografía como vía creativa para escapar de una carrera profesional exigente, encuentra alegría en la vida silvestre y en lo impredecible del mundo natural. Desde los glaciares de Islandia y los desiertos de Emiratos Árabes Unidos, hasta retratar frailecillos en Gales y nadar junto a ballenas jorobadas en Tonga, ambos ven la fotografía como una aventura y una forma de conexión. A través de talleres y narrativas visuales, comparten su pasión por capturar momentos fugaces, hallando humor, belleza y asombro en los lugares salvajes que exploran.

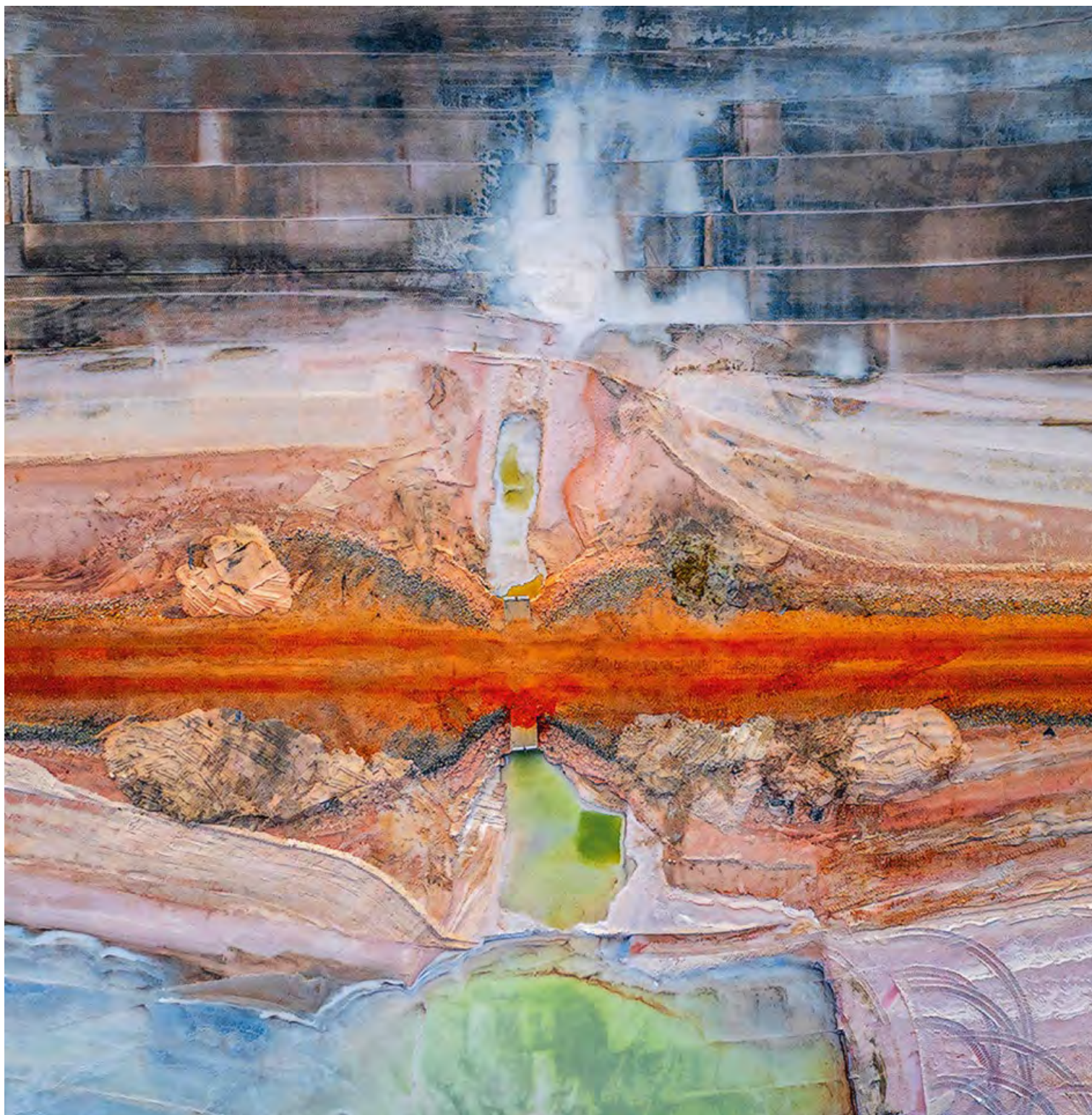
naturales más extraordinarios. Estas fotografías ofrecen una nueva perspectiva de dos lagos salados en Victoria, Australia



Estas imágenes aéreas con dron revelan la belleza de los lagos salados de Mallee, en Victoria, a unos 300 km al noroeste de Melbourne. Pág. ant., arriba: La foto titulada *Pretty in Pink* muestra cómo el agua en movimiento y las lluvias estacionales dejan capas translúcidas de sal en el lago Tyrrell. “Los flujos direccionales crean patrones intrincados, mientras que las algas producen pigmentos rojos para soportar la intensa luz solar”, explica Timothy.

Página ant., abajo: En la foto llamada *Eyesh*, se captura cómo, durante los meses cálidos y secos, el agua superficial se evapora, dejando una costra salina. El agua subterránea asciende, disolviendo la sal y exponiendo los colores del suelo y los depósitos minerales. “Algunos de estos patrones tardan años en formarse”, dice Timothy. “Tras más de una década de visitas, seguimos regresando con ganas de ver qué ha creado el lago en nuestra ausencia”.

En ambas páginas: “A primera vista, *Fenceline* parece una pintura paisajista —un cielo nublado reflejado en el agua”, comenta Timothy. “Pero es una ilusión, un espejismo”. En las primeras técnicas de recolección de sal, se utilizaban muros bajos y ondulados para formar estanques, controlando el agua para favorecer la evaporación y cristalización. “Uno de esos muros forma el ‘horizonte’ aquí; su resplandor en la suave luz de la tarde intensifica los tonos del lago”.



En esta pág: *Hand of Man* revela los patrones generados por la cosecha de sal –el paso de cuchillas mecánicas, huellas de vehículos y la sal nivelada dejando al descubierto la tierra más oscura–. “La franja naranja marca el camino de acceso sobre el muro del dique. A menudo usamos el tema de ‘la mano del hombre’ –dice Timothy– para resaltar nuestro impacto sobre el medio ambiente”.



En esta pág: *Mad Hatter's Tea Party* explora la pareidolia –esa tendencia humana a ver significado en patrones abstractos–. “Esta foto fue capturada desde una avioneta a 500 metros de altura –dice Timothy–; esa altitud es necesaria para revelar los patrones intrincados de los lagos, pues los drones tienen un límite de elevación. ¿Puedes encontrar figuras que podrían pertenecer a la merienda del Sombrero Loco?”.



En esta pág., arriba: *Tree of Life* muestra la salida de agua de un estanque salino. "Parece un árbol de la vida descansando sobre un libro abierto", comenta Timothy. Abajo: *Salt Flames* representa el ascenso de agua desde lo profundo del subsuelo, formando montículos minerales en la superficie. "Los tonos rojos, que provienen de depósitos de hierro más que de algas, contrastan con la sal de color claro", explica Timothy.

Pág sig: *Heart of the Lake* retrata zonas naturales dentro de los lagos salados, donde pequeñas islas emergen sobre las aguas rosadas y ofrecen refugio a aves que anidan. "Estas islas remotas, no tocadas por el hombre, son hábitats vitales", señala Timothy. "Para mí, la isla más grande se asemeja a un corazón; la más pequeña, a un ojo de gato. Todo enmarcado por un suelo arenoso de tonos claros".



Para conocer más del extraordinario trabajo de Timothy y Robin Moon, y enterarte de sus próximos talleres y viajes grupales fotográficos –por toda Australia y destinos tan remotos como la Antártida y las Islas Feroe–, visita su sitio web: wanderlust.sydney; IG: [wanderlustimagery.sydney](https://www.instagram.com/wanderlustimagery.sydney)



Tu **voto** volverá a premiar a **lo mejor** de la **gastronomía** y el **turismo** para ser la brújula de **sabores** extraordinarios y **lugares** inigualables

MÉXICO
FOOD
and
TRAVEL
2025
READER
AWARDS

ANIVERSARIO

10

presentados por



CUPRA

¡Próximamente!
#ReaderAwards

VIAJES

Navidad en Nicaragua, un hotel en Punta Zicatela, requisitos recientes para viajar a Europa y un nuevo spa

SABORES

Donas clásicas de Los Ángeles en CDMX, regalos para *foodies* y *tour* de canela en Zozocolco

ELÍXIRES

Un mezcal silvestre, concurso de vinos en Jalisco y datos sobre la vinicultura en China

BITÁCORA

CELEBRA CON ESTILO Y MAGIA

Convierte tu hospitalidad en el mejor regalo y diseña una velada navideña inolvidable

Ser el anfitrión en un evento siempre significa un reto: cada detalle puede marcar la diferencia. Se acerca uno de los encuentros más significativos del año, por lo que te brindamos recomendaciones para hacer de tu cena navideña algo entrañable. Antes de comenzar a formular el menú, toma en cuenta quién asistirá; esto te guiará sobre los gustos y alergias que debes considerar. Planifica cada platillo de manera anticipada para adquirir todos los ingredientes, prepararlos con calma y lograr armonía entre lo práctico y lo tradicional. Lo más memorable de esta fecha es la decoración. Usa luces cálidas que inviten a la armonía y utiliza una paleta de colores rojos, blancos y dorados. Agrega música navideña a un volumen moderado, que no interfiera con la plática; incorpora aromas como la castaña o pino mediante velas o difusores, y destina un espacio cómodo para colocar los regalos al ingresar a tu hogar. Recibe con calidez a tus invitados y preséntalos; con estas acciones crearás un ambiente donde todos se sientan parte de algo único y especial. ¡Y ten una muy feliz Navidad!

VIAJES

Destinos exóticos, sabores de temporada, nuevos servicios de viaje y experiencias de lujo para inspirar tu próxima escapada



Navidad CON ALMA NICA

Diciembre en **Nicaragua** es mucho más que una fiesta: es una vivencia intensa de fe, sabor y comunidad. Todo comienza con La Gritería el 7 del mes, cuando altares iluminados, cantos y el tradicional brindis conocido como "la gorra" inundan las calles. Entre dulces típicos, nacatamales y postres como la sopa borracha o el Pío V, la gastronomía

navideña también se convierte en protagonista. El plato central: la gallina rellena, símbolo de unión familiar y celebración, cocinada lentamente con una mezcla dulce-salada que conquista desde el primer bocado. Nicaragua en diciembre es una invitación abierta al corazón de Centroamérica. visitanicaragua.com



EL IMPERIO TURCO DEL GUSTO

Dentro del Four Seasons Hotel Istanbul at Sultanahmet, condecorado con tres Llaves Michelin, se encuentra un destino gastronómico en sí mismo: Avlu Restaurant. Bajo la dirección del chef ejecutivo Özgür Üstün, el restaurante se despliega en el corazón del edificio neoclásico haciendo honor a su nombre, que en turco significa patio. Rodeado de columnas y arcos bañados por la luz natural, con mobiliario de madera que realza su calidez, Avlu presenta una propuesta que reinterpreta la cocina anatolia con un enfoque contemporáneo. Disponible para desayuno, comida y cena, su carta se revela apetecible a cualquier hora del día. Entre sus especialidades destacan el pato cocinado a fuego lento con masa filo remojada en su propio caldo; el siron con carne picada artesanal horneada, costilla desmenuzada y yogurt ahumado, y el börek de setas silvestres con espárragos. fourseasons.com

EL NUEVO PASO A EUROPA

¿Planeas viajar a Europa pronto? Si tu país no forma parte de la Unión Europea, a partir del 12 de octubre de 2025 es necesario registrarte en el **Sistema de Entradas y Salidas (EES)**. Este consiste en un nuevo protocolo automatizado que busca reforzar la seguridad fronteriza agilizando el movimiento entre países, lo que reemplaza al sellado manual de pasaportes. El registro brindará una mayor protección

a tus datos e incluirá tu nombre, número de pasaporte, fotografía, huellas dactilares, fecha, hora y lugar de entrada o salida con una estancia máxima de 90 días, en un periodo de 180 días en el espacio europeo fuera de Schengen, por eso es importante verificar tus trámites, ya que estará plenamente en funcionamiento, a más tardar, el 10 de abril de 2026. travel-europe.europa.eu/en/ees



Fotos: cortesía de los lugares

Lujo SENSORIAL



En un enclave privilegiado de Punta Zicatela, en Oaxaca, Ennea Hotel invita a vivir el destino con todos los sentidos. Su diseño moderno se fusiona con la calidez del detalle, creando un ambiente solo para adultos donde cada espacio cuenta una historia. La propiedad se enlaza con el Pacífico y una reserva natural que, gracias al paisajismo del despacho de arquitectura Polen, se ha integrado para crear rincones donde se respira armonía. Por otro lado, la arquitectura sobria y elegante creada por Jaque Estudio aporta una identidad única. Cada detalle fue cuidado al máximo: desde el mobiliario, diseñado por Comité de Proyectos, hasta las amenidades de lujo. Sus nueve habitaciones son oasis de serenidad con líneas elegantes, confort y lujo. Mientras tanto, la experiencia se eleva con su propuesta gastronómica diseñada con el chef Rodolfo Castellanos, figura central de la cocina oaxaqueña. El restaurante Ennea celebra los sabores locales desde una perspectiva creativa y sofisticada. Con la reciente visita del chef Anthony Genovese, un referente de la alta cocina italiana al frente de Il Pagliaccio, con dos Estrellas Michelin en Roma, la oferta culinaria posiciona a Ennea como un destino esencial para viajeros y amantes de la alta cocina. Habitaciones desde 6,000 MXN. enneahotel.com.mx



BIENESTAR ANCESTRAL

El reconocido programa de bienestar integral **Asaya Spa** hace su debut en México de la mano de Rosewood Mandarin. Ubicado en el corazón verde de la propiedad, ofrece un viaje transformador inspirado en tradiciones ancestrales. Incluye tratamientos de clase mundial, programas personalizados, retiros y talleres de salud y bienestar. Uno de sus ritos más solicitados es el viaje Mara'akame, un masaje meditativo de 120 minutos con técnicas de masaje fluidas,

respiración guiada y acupresión. Otra propuesta es el Masaje de Tabaco, que inicia con un aceite tibio y continúa con compresas artesanales infusionadas con hierbas aromáticas y aceites esenciales. Este tratamiento favorece la circulación, y libera tensiones y toxinas acumuladas. Como homenaje a la tradición wixárika, cada cama de masaje en Asaya está decorada con cuentas. Hallarás paz, propósito y presencia en un entorno sin igual. rosewoodhotels.com



Conectado entre nubes

Aeroméxico, reconocida por séptimo año consecutivo con el premio Aerolínea Global Cinco Estrellas, reafirma su compromiso con la comodidad del viajero ofreciéndote elevar tu experiencia de viaje con una solución digital: el servicio eSIM. Esta tecnología te permite estar conectado en más de 150 países, sin tarjeta física y con soporte en español. Podrás elegir entre 22 planes de datos según tu cobertura, disponibles con al menos 48 horas de anticipación en su página oficial. Desde 97 hasta 2,000 MXN. aeromexico.com





RITUALES DE INVIERNO

El planeta entero, incluyéndonos, vive en una constante transición de ciclos y temporadas. El invierno es una oportunidad inmejorable para detenernos y bajar el ritmo

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

El viento frío de las mañanas se siente más ligero conforme el invierno se acerca. Los cambios en la naturaleza se hacen evidentes. Después de una temporada de lluvias como hace mucho tiempo no teníamos, el viento y la vegetación han dado paso a un corto otoño que se siente como invierno.

Todos los animales, incluyendo a los humanos, comenzamos a prepararnos para el cambio de temporada. Las temperaturas bajan y la Tierra entra en reposo y calma. La vegetación se encuentra también en su temporada de descanso. Después de la última gran cosecha en otoño —estrechamente vinculada a ritos y celebraciones— nos preparamos con provisiones para el frío y la quietud del invierno.

La vida está tejida por ciclos naturales. Sus escalas pueden ser de magnitudes inconmensurables o tan sutiles que pasen inadvertidas. Los seres humanos, al formar parte inherente de la naturaleza, respondemos y reaccionamos a estos ciclos, adaptándonos y sacando el mejor provecho de ellos.

En ese mismo ritmo, nuestras rutinas y trabajos también responden a ciclos que merecen pausas. Como todo en la vida, que está constituido por sistemas y ciclos, nuestros tiempos de descanso y vacaciones pueden aprovecharse mejor si aprendemos a escucharlos.

Las vacaciones de invierno son una gran oportunidad para compartir tiempo con nuestros seres queridos. Además, nos ofrecen la excusa perfecta para reflexionar sobre nuestra vida, nuestras metas y nuestro trabajo.

Quienes tenemos el privilegio de viajar en el invierno podemos aprovechar el frío para hacer un alto en el camino, mirar hacia atrás y reconocer los logros del año, pero también para cosechar los aprendizajes y prepararnos para el año que está por comenzar. Personalmente, me gusta aprovechar para cumplir algunos rituales que me ayudan a encontrarle mayor sentido a mis propósitos. Te los comparto:

- Buscar un lugar óptimo para el descanso y conectar con el invierno.
- Hacer un recuento de los logros y momentos alegres en mi vida personal y profesional.
- Escribir en papel la visión de vida que me gustaría cumplir para el siguiente año.

- Darme permiso para detenerme un par de días; el descanso físico y mental promueven la creatividad.
- Hacer una limpieza profunda: limpio correos, agendas de contactos, documentos y papeles que he ido acumulando en el año.
- Practicar actividades al aire libre. Disfrutar de la incomodidad del frío es una forma de reconectar con nuestro cuerpo y el entorno; el bosque y la montaña son mis destinos favoritos.

Las vacaciones de invierno, sobre todo en destinos con una naturaleza conservada como el bosque, nos permiten reconectar con nuestros propósitos y disfrutar del lujo y lo acogedora que puede ser esta época.



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.

Aquí Late *LA GASTRONOMÍA*



visit **PUEBLA**.mx

♀ **MOLE POBLANO**

Egypt

VIAJE AL CORAZÓN DE LA HISTORIA

Egipto, con su mística milenaria y sus paisajes contrastantes, continúa siendo uno de los destinos turísticos más fascinantes del mundo



Situado en el noreste de África, Egipto ha sido durante siglos un punto de encuentro entre culturas, imperios y religiones. Hoy ofrece a los viajeros una experiencia única que combina historia y aventuras que se mantendrán en sus corazones y mentes. El principal atractivo para millones de turistas es su incomparable legado arqueológico. Las pirámides de Guiza —Keops, Kefrén y Micerinos— se alzan imponentes en las afueras de El Cairo, desafiando al tiempo como testigos silenciosos de la civilización faraónica. Junto a ellas, la Gran Esfinge custodia el desierto. Este complejo, declarado Patrimonio de la Humanidad, es apenas una puerta de entrada al vasto tesoro arqueológico del país.

Al sur, en Luxor y Asuán, el visitante se sumerge en el templo de Karnak, el Valle de los Reyes, el templo de Hatshepsut y los colosos de Memnón, sitios que revelan la grandeza de una civilización obsesionada con la eternidad. Un cruce por el Nilo entre estas ciudades es una experiencia inolvidable: la navegación permite contemplar la vida a orillas del río, donde el tiempo parece infinito.

Además de los clásicos, Nueva Alamein es una ciudad que apuesta por la tecnología y el turismo sostenible. Aquí encontrarás el Desierto Occidental o Líbico —parte del Sahara— que se caracteriza por sus dunas, sus oasis como Siwa y Bahariya, y formaciones naturales como el Desierto Blanco.

Otro destino que ha ganado popularidad es el Mar Rojo, con urbes como Hurgada y Sharm el-Sheij que ofrecen modernas infraestructuras turísticas, arrecifes de coral de fama mundial, deportes acuáticos y una vida marina deslumbrante. Son los escenarios para quienes buscan descanso y aventura.

La capital, El Cairo, es una metrópolis vibrante donde la vida cotidiana se entrelaza con el bullicio de los zocos, la solemnidad de las mezquitas y la modernidad de sus cafés y centros comerciales. El recién inaugurado Gran Museo Egipcio, ubicado cerca de las pirámides, se perfila como uno de los recintos culturales más importantes del mundo, con una colección que promete redefinir la experiencia museística.

Viajar a Egipto de la mano de tu agente de viajes es mucho más que visitar monumentos: es vivir la historia en primera persona, dejarse envolver por paisajes que inspiraron leyendas y descubrir la calidez de un pueblo que, con orgullo, abre sus puertas al mundo. Ya sea navegando por el Nilo, explorando templos milenarios o buceando en aguas cristalinas, Egipto es un viaje al alma de la humanidad. Recuerda que tu agente de viajes puede guiarte de forma continua sobre estas y otras experiencias. travelshop.com.mx



VIVE LA *Magia Navideña* EN FAIRMONT MAYAKOBA

Esta temporada, Fairmont Mayakoba se transforma en un escenario lleno de encanto con su **Festive Village**, un espacio donde la Navidad cobra vida entre música, luces, sabores y experiencias para toda la familia.

La celebración inicia con momentos inolvidables como la llegada de Santa en **Santa's Arrival**, el emotivo **Christmas Tree Lighting**, y la exquisita cena **Jolly Table**, una experiencia culinaria que une tradición y creatividad en un ambiente cálido y festivo.

Durante todo diciembre, los huéspedes podrán disfrutar actividades especiales: talleres para niños, shows temáticos, una oferta gastronómica inigualable, cócteles de temporada y sorpresas que hacen cada día único.

Vive la magia del invierno en Fairmont Mayakoba con hasta un 20% de descuento en tu estancia al reservar dos noches o más.

Escapa al cálido abrazo de la Riviera Maya y disfruta de playas serenas, naturaleza exuberante y momentos excepcionales diseñados para hacer tu temporada verdaderamente inolvidable.

**EN FAIRMONT MAYAKOBA, LA NAVIDAD
SE SIENTE, SE VIVE Y SE CELEBRA CON MAGIA.**



CALENDARIO *del buen comer y beber*

Puerto Vallarta es un destino donde los sabores se transforman y conquistan gracias a la influencia de quienes llegan de todas partes del mundo. Aquí te dejamos cuatro festivales gastronómicos para degustar durante la siguiente vuelta al Sol



Pensar en Puerto Vallarta es imaginar un vaso de *tuba* fresca con trocitos de manzana y nuez bajo la sombra de una palmera, mientras la brisa del mar despeina el cabello. Caminar por sus puentes colgantes y dejarse envolver por sus galerías de arte. Navegar en un yate al atardecer con una copa de vino espumoso o una creación de coctelería hecha con ingredientes locales.

Cada momento en este destino despierta los sentidos y se entrelaza con la creatividad de su cocina, donde los sabores y aromas se descubren en cada rincón. Por eso, viajar aquí significa probar su esencia en cada cucharada. Para abrir el apetito y planear tu próxima escapada, esta selección de festivales culinarios te invita a recorrer lo que el destino tiene para ofrecer.

1. Vinoma Weekend: una vitrina de vinos mexicanos

Con la idea de compartir la esencia del vino y el arte de los maridajes en un entorno tan espectacular como Puerto Vallarta, nació este festival que del 5 al 7 de marzo de 2026 celebrará su cuarta edición. En esta ocasión, el tema será "Ánforas del Océano", evocando

aquellas antiguas travesías del vino a través del mar desde Europa hasta América. Durante tres días habrá desde cenas maridaje de ocho tiempos, dirigidas por chefs nacionales e internacionales, hasta un torneo de golf en Vista Vallarta Golf Club. A ello se suma su afamado Vinoma Fest, con la presentación de alrededor de 300 etiquetas de prestigiosas bodegas del país. Boleto desde 990 MXN. vinoma.mx

2. Restaurant Week by Vallarta Lifestyles: todos a la mesa

Cada año, durante dos semanas entre mayo y junio, se abren las puertas a quienes se regocijan en explorar las propuestas gastronómicas a precios más accesibles que los habituales en los reconocidos restaurantes de Puerto Vallarta. Se ha convertido en una oportunidad para conocer una amplia variedad de sazones, estilos y experiencias culinarias en alrededor de 50 restaurantes favoritos a lo largo de Bahía de Banderas. Restaurantes de la talla de ICÚ Cocina de México o Kaiser Maximilian's Bistronomy ofrecen menús de tres tiempos a precio fijo, que varía entre 495 y 690 MXN por persona según el lugar elegido. restaurantweekpv.com



Texto: Cynthia Benitez / Fotos: cortesía



3. Vallarta Nayarit Gastronómica: conexiones verdaderas

Pensado para quienes saben que la comida trasciende el plato y se convierte en conexión humana, este festival celebrará en 2026 su 18ª edición. Durante una semana en octubre, estudiantes, *foodies* y empresarios disfrutaron de eventos inolvidables en un destino bañado por el Pacífico. Con aproximadamente 70 actividades relacionadas con el mundo gourmet, se celebran cenas exclusivas, degustaciones, catas de vino, *show cookings* y talleres. Es aplaudido como uno de los mejores festivales culinarios en Latinoamérica por reunir a chefs y mixólogos con Estrellas Michelin, 50 Best y Top Chef. Cada año cuenta con la participación de alrededor de 80 figuras de la industria gastronómica. Precio: Total Access Gourmet Pro 3,500 MXN por persona. vallartanayaritgastronomica.com

4. Festival Gourmet International: la esencia de la gastronomía

Thierry Blouet, Heinz Reize y Roland Menetrey fueron los fundadores de este festival dedicado a demostrar por qué el destino es un epicentro culinario donde las historias se cuentan con vino y recetas genuinas. A lo largo de 30 ediciones, ha congregado a más de 900 maestros de la cocina, nacionales e internacionales. Como parte del festival, los hoteles y restaurantes selectos de Puerto Vallarta y su zona metropolitana abren sus cocinas a chefs y *sommeliers* invitados, quienes diseñan un menú gourmet especial y cenas de degustación con maridajes excepcionales. Una cita imperdible para los más de 25 mil amantes de la gastronomía que cada otoño, generalmente en noviembre, acuden a este encuentro. Boletos para eventos desde 1,500 MXN. festivalgourmet.com.mx

AQUÍ ALGUNOS FESTIVALES MÁS PARA TENER EN LA MIRA:

• FESTIVAL DE CHOCOLATE, CAFÉ Y VAINILLA

Durante enero, disfruta de degustaciones de estos ingredientes al ritmo de música en vivo, todo dentro de un ambiente familiar con actividades en el Jardín Botánico. vbgardens.org/event/festival-del-cacao-y-vainilla

• FESTIVAL DEL CECICHE Y EL AGUACHILE

Si lo tuyo son los sabores del mar, durante un fin de semana en los meses de febrero y julio se presentan más de 40 combinaciones creadas por restaurantes de mariscos distinguidos. FB: [festivaldelcevicheyaguachile](https://www.facebook.com/festivaldelcevicheyaguachile)

• FESTIVAL DE RAICILLA DAMAJUANA

Si el tequila es el rey, la raicilla es su reina. Este evento dedicado a la cultura de esta bebida, elaborada a partir del agave, se celebra en marzo. FB: [DamajuanaOficial](https://www.facebook.com/DamajuanaOficial)

• VALLARTA GRILL FESTIVAL

Competencias de parrilleros, concursos de mixología, *masterclasses* con chefs invitados y experiencias únicas están garantizadas en este festival que se realiza en noviembre. festivalesprv.com

• BREWMASTERS, FESTIVAL DE CERVEZA ARTESANAL

Nada mejor que una cerveza para disfrutar el clima del destino durante noviembre. Este festival, considerado la fiesta más grande de la cerveza artesanal en Puerto Vallarta, reúne aproximadamente 50 etiquetas. IG: [brewmasterspv](https://www.instagram.com/brewmasterspv)



LOS SIETE TESOROS DE MORELOS

Entre montañas y jardines llenos de historia se levantan los Tesoros de México en Morelos, una certificación que distingue a hoteles *boutique* y restaurantes cuya propuesta destaca por su originalidad y que dejan una experiencia indeleble en quien los visita

En diversos rincones del país existen lugares que ponen en alto nuestra cultura y demuestran la excelencia en hospitalidad. Motivados por enarbolar esos valores nació el programa Tesoros de México, un distintivo que reconoce a hoteles, restaurantes y espacios turísticos que brindan experiencias auténticas y de clase mundial.

Este programa *premium* de la Secretaría de Turismo federal certifica a los sitios más emblemáticos del interior del país. Poseer este sello significa conducirse bajo altos estándares de calidad y preservar la identidad mediante el rescate de la cultura, la arquitectura y la gastronomía de las diferentes regiones.

En este mapa de exclusividad, Morelos ocupa un lugar central: fue pionero en el distintivo y es uno de los estados que más Tesoros de México concentra en su territorio. No es casualidad, pues la entidad ha sabido construir, a lo largo de su historia, un puente entre tradición y modernidad, naturaleza y cultura, descanso y celebración.

Inspirados por su legado, te compartimos sus Tesoros de México para que conozcas de cerca la fuerza y sensibilidad que diferencian al territorio de la Primavera de México.

1. CUERNAVACA VIRREINAL, HOTEL & SPA HACIENDA DE CORTÉS Ingresar a este recinto es como hacer una inmersión en el tiempo. Sus muros de piedra, testigos de la historia y las leyendas del lugar, resguardan un universo de calma entre fuentes, jardines y corredores coloniales. La esencia del siglo XVI se mantiene viva: el murmullo del agua acompaña bodas, encuentros y celebraciones donde el tiempo parece detenerse.

2. ARMONÍA NATURAL, CASA FERNANDA HOTEL & SPA Ubicada en Tepoztlán, este hotel con 14 habitaciones espaciales y cómodas invita a regalarse una pausa entre obras de arte y artesanías. El paso siguiente es dirigirse a su spa y elegir entre masajes corporales, hidroterapia, faciales y experiencias holísticas. Además, cuenta con el restaurante La Veladora en el que hacen una reinterpretación creativa y respetuosa de la cocina mexicana.

3. CON TRADICIÓN HOSPITALARIA, POSADA DEL TEPOZTECO Además de ofrecer vistas al cerro sagrado en sus 25 suites y una cocina que honra las raíces regionales, es sinónimo de hospitalidad genuina. De ahí que en sus más de 70 años de historia haya alojado a artista de la talla de Diego Rivera, Angelina Jolie y

Antonio Banderas. Ya sea que disfrutes las terrazas y jardines o un baño de temazcal, siempre saldrás renovado.

4. RITUAL CEREMONIAL, HOTEL LA BUENA VIBRA RETREAT & SPA Se abre como un oasis de tranquilidad solo para adultos. Rodeado por montañas majestuosas y jardines que parecen no tener fin, este refugio ofrece un viaje interior guiado por el sonido, el movimiento y el fuego. Yoga, meditación, *breathwork*, *sound healing*, ceremonias de cacao y temazcal conforman un itinerario que renueva cuerpo, mente y espíritu.

5. ENCLAVE DE PAZ, HOSTAL DE LA LUZ En Amatlán de Quetzalcóatl, este santuario de bienestar integral trasciende el alojamiento. Se erige como un hotel holístico, espacio de sanación y profunda reconexión con uno mismo, tanto así que fue reconocido por el dalái lama como un "Lugar de Paz Mundial". Recargar energías allí es vivir una experiencia transformadora que fusiona el lujo con prácticas ancestrales de bienestar.

6. ATARDECERES COLOR ORO, CASA HIDALGO Este hotel frente al imponente Palacio de Cortés, es un espacio dedicado a la gastronomía aderezada por la historia

Texto: Cynthia Benítez / Fotos: cortesía



de Cuernavaca. En lo que alguna vez fue la antigua Farmacia Cruz Blanca, y más tarde uno de los primeros locutorios de la ciudad, hoy se alza un restaurante con una de las terrazas más apreciadas por los viajeros. Su cocina mexicana se renueva sin perder su esencia, combinando técnicas ancestrales y respeto por el ingrediente local. Postres artesanales y mixología de autor completan la experiencia.

7. AMOR POR LA NATURALEZA, JARDINES DE MÉXICO En Tequesquitengo, este espacio deslumbra los cinco sentidos con su magnificencia floral. Es el parque temático de jardines más grande del mundo, al contar con siete espacios: Estilo italiano, Estilo Japonés, Estilo Tropical, Laberinto de los Sentidos, Cuatro Primaveras y Consentido. Entre sus senderos, el entorno se vuelve escenario del turismo de romance, gracias a su arquitectura, donde flores, esculturas y diseño dialogan con armonía.

Pág. ant. de izq a der: Hotel & Spa Hacienda de Cortés; Casa Fernanda. En esta pág, desde arriba, de izq a der: Hostal de la Luz; Posada del Tepozteco; Casa Hidalgo; Hotel La Buena Vibra; Jardines de México



¡Viaja por la Primavera de México!

En cada uno de estos Tesoros de México, la hospitalidad adopta una nueva faceta: la del cuidado, la autenticidad y la emoción compartida. Son lugares que no solo reciben a los viajeros, sino que los transforman, regalándoles nuevas perspectivas y energía para volver al ruedo. Planea tu itinerario ideal en visitmexico.mx



El viaje ideal para cerrar el año

Yucatán te espera para darle un final inolvidable a este año. Recibe 2026 en alguno de estos tres alojamientos únicos en Airbnb: ya sea en la Mérida colonial y vibrante, en el Sisal de alma serena o en el mágico Izamal

Para quienes buscan una despedida del año con autenticidad y belleza, Yucatán guarda tesoros inesperados. Sus cerca de 370 kilómetros de costa casi virgen invitan a perderse en playas de arena blanca. A esto se suma la riqueza artística que late en sus siete Pueblos Mágicos y la energía ancestral que emanan sus 17 zonas arqueológicas. Con la intención de que disfrutes de la temporada decembrina y hagas de tu celebración de Año Nuevo algo memorable, Airbnb, la plataforma presente en más de 220 países y regiones, te propone tres alojamientos.



Mérida

Los sibaritas saben que esta ciudad está en boca de todos. No es casualidad: mientras en cada rincón resuena la trova yucateca, también se despliegan sabores tradicionales. A la par está su cultura que se comparte en museos y galerías, lo que compone un ambiente cálido.

Seguir en sintonía con el destino se logra en Casa Horseshoe Mérida, ubicada en el Centro Histórico. Hospedarse allí significa llenarse de tranquilidad, guiado por un estilo minimalista que realza materiales naturales. La estancia invita a dejar que el tiempo se diluya en calma, ya sea desde la hamaca rodeada de un bello jardín, observando el atardecer con una copa de vino o en la piscina de seis metros de largo.



Izamal

Ingresa a este Pueblo Mágico es convertirse en parte del paisaje dorado que baña su arquitectura. Conocido como "la Ciudad de las Tres Culturas", se despliega para contar su historia, desde el legado maya hasta la herencia colonial.

Para vivir este poblado desde su esencia, se encuentra Casa Madera, un refugio que refleja las tradiciones yucatecas mediante su diseño y su atmósfera serena. Piensa en techos altos, detalles en madera y espacios frescos rodeados de vegetación para refrescar los primeros días del año.



MOMENTOS PARA ATESORAR

¿Te gustaría aprender a cocinar cochinita pibil? Es posible con esta experiencia de Airbnb Originals. En Yaxunah, la chef Rosalía Chay, protagonista de *Chef's Table: BBQ* en Netflix, te guiará paso a paso. Además, compartirás la comida con ella y cerrarás la jornada nadando en un cenote. ¡Inclúyela en tu itinerario! Estas y más vivencias están disponibles en airbnb.mx/experiences



Sisal

Otro de los tesoros del litoral de Yucatán es este puerto pesquero que incluso (dicen) conmovió a la emperatriz Carlota. Arena clara y aguas tranquilas esperan a quienes llegan, a solo una hora en auto de Mérida.

Mantener el ambiente fresco es promesa cumplida en esta residencia —la cual se encuentra como Excelente casa en Sisal Yucatán—, perfecta para familias de hasta seis personas. Su amplitud permite reconectar con la naturaleza sin sacrificar comodidad, pues está a una cuadra de la playa, rodeada de palmeras.





SAN PEDRO
POCHUTLA

La Costa Esmeralda de la Riviera Oaxaqueña

"Un paraíso entre montañas y mar"



Pochutla Turismo 2025 - 2027

4 ciudades para FESTEJAR

Fuegos artificiales, música, tradiciones y la esperanza de despedir lo malo del año que termina y recibir lo bueno de 2026 inundan las calles de estas urbes en distintas partes del mundo. ¿En cuál estarás?



RIO DE JANEIRO, BRASIL

Río es, por excelencia, el lugar de la fiesta, y en Fin de Año no es la excepción. El Réveillon de Copacabana es una de las celebraciones más importantes donde se mezclan la música y el espíritu de la costa. El blanco, símbolo de esperanza y purificación, domina la noche, ya que la tradición manda vestir de este color y lanzar flores al mar como ofrenda a la diosa Lemanjá. La bahía se ilumina a medianoche con fuegos artificiales encendidos desde las balsas mientras se ofrecen conciertos gratuitos. visitbrasil.com



MADRID, ESPAÑA

En estas épocas, la capital española destella por doquier con luces y mercadillos colocados en la Gran Vía. La famosa Puerta del Sol se convierte en el escenario donde todos se quieren reunir para recibir el Año Nuevo, escuchando las 12 campanadas y comiendo una uva por cada una, como marca la tradición. Si decides ir, es necesario llegar a la plaza unas horas antes, ya que el aforo es limitado. Otra de las ventajas de encontrarse en Madrid el 31 de diciembre es que podrás atestiguar la San Silvestre Vallecana, una de las carreras más populares del mundo. spain.info/es/



TOKIO, JAPÓN

Aquí se recibe el Año Nuevo con el Joya no Kane, una celebración que ayuda a dejar atrás lo negativo del año mediante las 108 campanadas que emergen de los templos budistas. Tras disfrutar de un *toshikoshi soba* (un plato tradicional de fideos de trigo sarraceno que se come durante la Nochevieja japonesa, llamada Ōmisoka), los santuarios son la primera parada del día donde se recibe a quienes buscan bienestar entre símbolos de protección. Otra de las tradiciones es contemplar el amanecer desde un mirador, ya que esto traerá buena fortuna para comenzar el año. japan.travel/es/mx



CIUDAD DE MÉXICO

No es noticia que esta metrópoli destaca por su versatilidad. En algunos puntos del centro de la ciudad, como Paseo de la Reforma, el Ángel de la Independencia o el Zócalo, se ofrecen espectáculos de fuegos artificiales y conciertos en vivo. Pero, si buscas una despedida del Año Viejo más tradicional, en Plaza Garibaldi podrás escuchar mariachi hasta el amanecer, mientras que en colonias como Condesa y Roma podrás disfrutar de una cena de gala en espera de las campanadas. turismo.cdmx.gob.mx





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



ENTRE ACANTILADOS Y EL MAR

Hyatt Ziva Puerto Vallarta es el resort de lujo all-inclusive para vivir la naturaleza de cerca, disfrutar gastronomía que sorprende a paladares exigentes y brindar con cocteles que armonizan los atardeceres rosas y anaranjados



El calor del sol invade tu cuerpo. Las ilusiones de unas vacaciones fantásticas despiertan en tu mente. Desde una de las 335 habitaciones de Hyatt Ziva Puerto Vallarta, ya sea con vista al océano Pacífico o a la cordillera de la Sierra Madre, confirmas que tus expectativas están por superarse. ¿Listo para recorrer los recovecos de este resort *all inclusive* condecorado con Cuatro Diamantes por la AAA?

Un refugio pensado para ti

Frente a la playa Las Estacas, a menos de 30 minutos del Aeropuerto Internacional de Puerto Vallarta, se despliega este alojamiento memorable. Allí gozarás de la serenidad que desprende su arquitectura, el diseño que conversa con el entorno natural y el cálido servicio de sus colaboradores, además de la versatilidad de sus experiencias, diseñadas para todos los tipos de viajeros.

Rodeado por acantilados vecinos y acompañado por el apacible sonido del mar, en este lugar las familias, parejas y amigos encuentran un resort de lujo que se amolda a sus deseos. Muestra de ello son las 335 habitaciones divididas en dos torres. Las suites *swim-up* son ideales para quienes les gusta zambullirse en la piscina semiprivada desde los primeros rayos del sol. Y si buscas un grado mayor de privacidad, están las dos suites presidenciales, con 140 metros cuadrados, piscina, sala de estar, comedor y una terraza épica donde los atardeceres parecen crearse a pinceladas.

Hacer latir el corazón

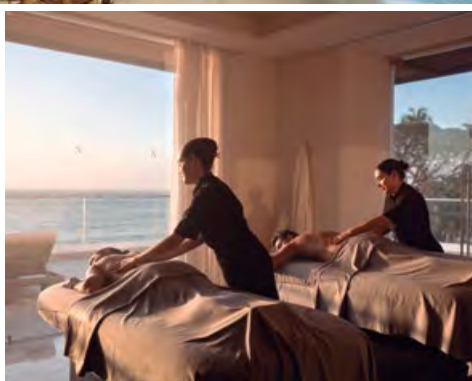
En cuanto a actividades para diseñar tu itinerario, las opciones son tan prometedoras como las fotos que tomarás en cada rincón de la propiedad. Hay cinco piscinas tipo *infinity* y dinámicas al aire libre para activar el cuerpo, como voleibol, *pickleball* o clases de *aquaerobics*.

Mientras los pequeños encuentran su lugar en el Kidz Club, los adultos lo hacen en Vitamar Spa & Fitness. Allí se despliegan posibilidades para decidir qué deseas mejorar con tratamientos holísticos o relajarte por completo en el circuito de hidroterapia. Entre los masajes estrella, vale considerar el Relaxing Agave Oil Massage, lo sentirás como una caricia tibia que relaja e hidrata, y el Blend of Mexico, ejecutado con aceite de hierbas que favorece la circulación sanguínea y estimula los órganos internos.

Sabores para recordar

Y como en cualquier viaje que se atesora, los buenos momentos en mesa no podían faltar. Con nueve restaurantes y bares, este resort antoja con preparaciones tanto mexicanas como del mundo.

Entre sus espacios insignia destaca BlaZe, con una vista envidiable al mar, en donde con algo de suerte, podrás observar ballenas, mantarrayas y delfines, mientras disfrutas de jugosos cortes de carne y deliciosos cocteles. Si lo que te llama es la comida italiana, date espacio para cenar en MelanZane, con preparaciones tradicionales como lasaña al horno de leña maridadas con su selección exclusiva de vino. hyatt.com



Viajar a Baja California es encontrarse con aquello que hace suspirar al corazón. Una gastronomía tan creativa como sabrosa se entrelaza con un entorno donde la abundancia de flora y fauna contrasta con la aridez del desierto. De ese equilibrio surge un ecosistema con una identidad genuina.

En ese territorio que parece reunir todos los matices, aparece un punto donde los tonos de azul se funden hasta desdibujar la línea entre el mar y el cielo, entre la realidad y la fantasía. Es la "zona azul", una franja donde San Felipe y San Quintín revelan la esencia del Noroeste mexicano; una conexión profunda con el mar, el silencio y la libertad. Empezar un *road trip* hacia el sur del estado no es solo recorrer un camino, sino adentrarse en esa esencia. ¿Te atreves a ser testigo de su esplendor?

San Quintín, tierra fértil

Imagina el viento en tu rostro mientras el estéreo del auto reproduce tu *playlist* favorita. Las nubes te acompañan desde el cielo, cómplices de una ruta que parece no tener fin. Te sientes afortunado al ver cómo el paisaje va mutando: de montañas a planicies interminables, de campos agrícolas a curvas que revelan, poco a poco, lo que Baja California tiene para ofrecer. Así, tras alrededor de cuatro horas desde Tijuana, llegas a San Quintín.

Frente a ti, el Pacífico ruga con fuerza ante un escenario dominado por volcanes dormidos, esteros y extensos campos de cultivo que conforman uno de los valles agrícolas más fértiles del estado. Este entorno salvaje atrae a amantes del ecoturismo y la observación de aves, pero también a quienes buscan experiencias culinarias auténticas. En la costa, pescadores y cocineros locales transforman los productos del mar en platillos que destacan por su sencillez y frescura.

Ejemplo de ello es el esfuerzo que ha posicionado a la región como el epicentro del cultivo de abulón en México. Gracias a sus condiciones naturales privilegiadas y a una industria acuícola sustentable, genera uno de los moluscos de mayor calidad del país. Y cuando se trata de comida, la protagonista indiscutible es la *street food* del mar: tacos de pescado recién capturado, almejas asadas al carbón y ceviches que recuerdan que el mar provee, y que las tradiciones se preservan.

San Felipe, paisajes surreales

La travesía continúa rumbo a San Felipe, a poco más de cuatro horas en auto de San Quintín. Ubicado en la costa del Mar de Cortés, este destino es un refugio de calma. Sus aguas cálidas y tranquilas invitan a contemplar atardeceres dorados con los pies en la arena, o a saborear mariscos recién salidos de la costa. En el Malecón, las chimichangas (una mezcla entre burrito

BAJA CALIFORNIA PRESENTA

CADA KILÓMETRO CUENTA UNA HISTORIA

Un road trip por la "zona azul" de Baja California revela otra forma de mirar el Noroeste mexicano. Entre San Quintín y San Felipe, el paisaje cambia, la gastronomía sorprende y el silencio del camino se vuelve parte de la travesía





y taco frito) se disfrutaban mejor frente al mar, con una michelada en mano. Aquí, detener el reloj es parte del viaje.

Por otra parte, cuando se habla de sus paisajes, la admiración aparece. San Felipe resguarda lugares como el Valle de los Gigantes, donde los cardones alcanzan hasta 17 metros de altura, creando un escenario imponente para el ecoturismo y la fotografía. A ello se suman los deportes acuáticos, las caminatas por la playa al amanecer y las aguas termales naturales de Puertecitos o Bahía Santa María, parte esencial de su encanto. De diciembre a marzo, la actividad pesquera alcanza su punto más alto, atrayendo tanto a expertos como a principiantes.

Es tiempo de planearlo

Con todo lo que la “zona azul” de Baja California promete, solo queda hacerlo realidad. Lo ideal es partir desde Tijuana, con su aeropuerto internacional y fácil conexión por tierra. Desde ahí, la carretera escénica Tijuana-Ensenada ofrece uno de los trayectos más codiciados por los viajeros, con acantilados que se precipitan al mar y el Pacífico que acompaña cada vuelta del camino. Tras una hora y media se llega a Ensenada, donde se puede elegir entre dos rutas:

- **Hacia San Quintín: toma la Carretera Transpeninsular (México 1) y cruza zonas agrícolas y montañas volcánicas hasta llegar al Pacífico mexicano.**
- **Hacia San Felipe: elige la Carretera Ensenada-San Felipe (México 3), que atraviesa la Sierra de San Pedro Mártir y el Valle de la Trinidad. Te encantará, ya que ofrece panorámicas impresionantes del desierto.**

Para las almas voraces que buscan vivirlo todo, lo mejor es abrazar ambos circuitos: Tijuana-Ensenada-San Quintín-San Felipe-Mexicali-Tijuana, un recorrido de cerca de mil kilómetros donde cada parada revela un rostro único de Baja California, que te brindará días para recordar.

CONSEJOS PARA EL VIAJERO

Antes de salir, revisa tu vehículo y asegúrate de llevar suficiente agua, protector solar y provisiones. Las distancias son largas, y la aventura se disfruta mejor sin prisa. Tanto San Felipe como San Quintín ofrecen hospedajes para todos: desde campamentos junto al mar y cabañas ecológicas hasta hoteles familiares y estancias boutique con vista al océano.

UN CAMINO, MIL IDEAS

Recorrer la “zona azul” de Baja California es una experiencia sensorial que involucra dejarse atravesar por el sonido del viento, el sabor del mar, y el contraste entre el azul profundo y el ocre del desierto. Sigue inspirándote en bajacalifornia.travel

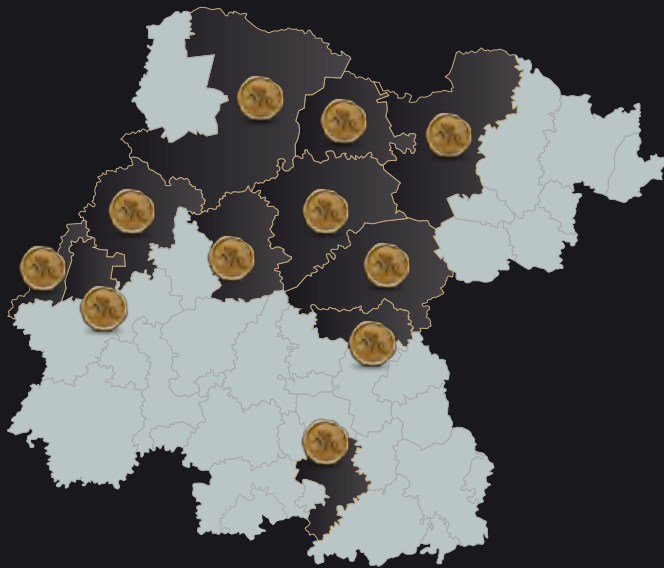
Pág. ant.: la carretera en Baja California y su belleza surreal. Esta pág: playa del Pacífico mexicano; caminata entre cardones; kayak; ostiones carnosos recién salidos del mar





Descubre la Historia

DEL VINO EN MÉXICO



RUTA DEL VINO

VALLE DE LA INDEPENDENCIA
GUANAJUATO-MÉXICO

Con más de 200 opciones para disfrutar, incluyendo casas vinícolas, hospedaje, gastronomía, actividades de bienestar, culturales y recintos de eventos, podrás integrar increíbles experiencias en tu viaje. Lo mejor, la ruta te permite recorrer campos de vid en trayectos menores a 30 minutos.



GUANAJUATO
GOBIERNO DE LA GENTE
SECRETARÍA DE TURISMO E IDENTIDAD

Ruta
del
Vino
VALLE DE LA INDEPENDENCIA
GUANAJUATO-MÉXICO

Vive Yucatán al máximo este 2026

Celebramos lo nuevo, lo extraordinario y lo que hace únicos a los sabores y paisajes de este estado. Toma nota y agenda tu itinerario de viaje para el próximo año

Yucatán siempre sorprende. Entre recientes aperturas, propuestas gastronómicas que están redefiniendo la cocina del sureste, y nuevos espacios para reconectar con la naturaleza, el destino arranca el año con una oferta vibrante y auténtica.

1 HOLOCH, COCINA CONTEMPORÁNEA

Prueba la cocina de humo del chef Obed Reyes. En ella, el maíz en casi todas sus versiones se incorpora a platos de cocina mexicana contemporánea. Además retoma el conocimiento de ingredientes endémicos para lograr un menú imperdible. El diseño del restaurante recuerda el señorío de las haciendas henequeneras. IG: [holoch.mx](https://www.instagram.com/holoch.mx)



2 LOB LOB CABAÑAS, DESCONEXIÓN FRENTE AL OCEÁNO En Dzilam de Bravo, este refugio íntimo frente al océano y alejado del ruido de la ciudad garantiza tranquilidad absoluta. Sus cabañas con diseño natural, gastronomía costera y un entorno perfecto para descansar y explorar manglares y fauna, te encantarán. [loblob.com.mx](https://www.loblob.com.mx)



4 LJS CHICHIKÁN ECO LUXURY RETREAT, LUJO SOSTENIBLE EN MEDIO DE LA SELVA

Este nuevo eco-retreat cerca de la ciudad de Valladolid es ideal para viajeros que buscan experiencias inmersivas: rituales de bienestar, gastronomía local y acceso a increíbles cenotes y actividades culturales. [ljschichikan.com](https://www.ljschichikan.com)

5 CENOTE SANTA ROSA, CRISTALINAS AGUAS DEL XIBALBÁ

Sumérgete en el Xibalbá a través de los dos increíbles cenotes en Santa Rosa, la magia de sus aguas cristalinas te garantizan una experiencia mágica y refrescante para vivir en cualquier temporada del año. [cenotesantarosa.com](https://www.cenotesantarosa.com)



Fotos: cortesía



3 NECTAR, INNOVACIÓN GASTRONÓMICA

En este restaurante, el chef Roberto Solís, creador de la Nueva Cocina Yucateca, une la exploración de ingredientes endémicos, de recetas típicas y de técnicas de cocina tradicional maya y contemporáneas. El resultado es un menú delicioso y consistente con platos como los panuchos de venado y salsa verde. De ahí que Roberto Solís haya sido reconocido en eventos de talla internacional como The Best Chefs 2023, con el premio "The Best Chef Local Award". [nectarmerida.com.mx](https://www.nectarmerida.com.mx)





8 HACIENDA CENOTE SAN IGNACIO, BELLEZA EN AMARILLO

Un nuevo refugio donde historia, naturaleza y hospitalidad se encuentran. Este rincón único de Yucatán abre sus puertas para invitar a viajeros a descubrir la magia de un cenote vivo y una hacienda con esencia propia. cenotesanignacio.com



6 MICAELA, MAR Y LEÑA, SON PARA EL CORAZÓN

Este espacio ha sido diseñado para brindar al paladar una experiencia culinaria que recuerde el hogar. Ubicado en el atractivo Corredor Gastronómico de la 47, esta propuesta promete que cada platillo se diseña para tocar el alma y la atención se transforma en sonrisas y experiencias irrepetibles. restaurantemicaela.com

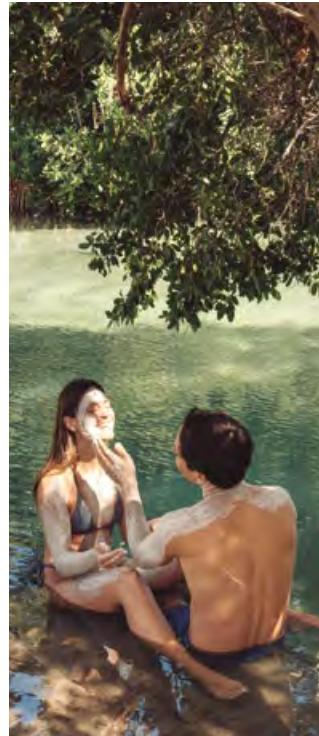
7 MOLUSK, LA NUEVA JOYA CULINARIA DE CHELEM

Su cocina del mar creativa lo ha posicionado rápidamente como un imperdible de Yucatán. Platos que sorprenden, ingredientes locales y un ambiente relajado de playa lo convierten en parada obligada. IG: [moluskrestaurante](https://www.instagram.com/moluskrestaurante)



9 BACALAUH & LA SIRENA Y EL PESCADOR, DOS FORMAS DE SABOREAR EL MAR

Ambos restaurantes ofrecen visiones distintas: uno más sofisticado, otro más relajado, pero comparten un común denominador: productos frescos y recetas que capturan la esencia de la costa. IG: [bacalauhmx](https://www.instagram.com/bacalauhmx); [lasirenayelpescador](https://www.instagram.com/lasirenayelpescador)



10 **RÍO LAGARTOS, EL "BAÑO MAYA"** Río Lagartos es un pequeño puerto de tradición pesquera que hoy en día ofrece diferentes actividades; una de las más populares es el tradicional "baño maya". Se trata de sumergirte en aguas ricas en sales y azufre y cubrirte con una arcilla exfoliante natural del entorno para terminar bañándote en las aguas de la ría. Sin duda, una experiencia de bienestar memorable.



Estancias EXTRAORDINARIAS

La Guía Michelin afianza su papel frente a los viajeros más exigentes con el anuncio de la primera Selección Global de Llaves Michelin, con hoteles que convierten el descanso en una experiencia sorprendente

A 125 años de su creación, la Guía Michelin abre un nuevo episodio en su búsqueda por la excelencia. La forma de hacerlo fue mediante su distintivo Llave Michelin y su primera lista global de hoteles donde el diseño, el servicio y la ubicación se traducen en una estancia inolvidable.

Siguiendo el ejemplo de las Estrellas Michelin, que celebran a los restaurantes más sobresalientes, la idea de las Llaves es reconocer esas propiedades donde se redefine el concepto de descanso, ya sea en resorts icónicos, hoteles históricos en ciudades o joyas escondidas, todos con la característica de dejar una grata huella en el huésped.

En 2024 ya se había hecho un ejercicio inicial en solo 15 destinos turísticos, pero ahora se ha expandido a la primera Selección Global de Llaves Michelin, luego de que los inspectores recorrieran el mundo y eligieran 7,000 hoteles con detalles memorables. De este gran total, 1,742 hoteles han recibido Una Llave; 572, Dos Llaves, y 143, Tres Llaves Michelin.

El proceso para evaluar cada estancia de los inspectores fue cuidado al extremo y conducido por cinco criterios básicos que van desde el valor de lo local en la propuesta, el interiorismo, la calidad del servicio, el reflejo de autenticidad y

la capacidad de ofrecer una experiencia extraordinaria a un precio adecuado.

El resultado de esta inspección se refleja en el significado de las llaves: Una es sinónimo de una estancia muy especial, que puede romper esquemas, ofrecer algo diferente o simplemente ser uno de los mejores de su tipo.

Dos Llaves se refiere a una estancia excepcional, es decir, un lugar único en todos los aspectos. Por su parte, Tres Llaves hablan de una estancia extraordinaria: aquí todo se trata de asombro y deleite llevado a los niveles máximos en confort, servicio y estilo.

MÉXICO: LOS HOSPEDAJES MÁS NOTABLES

Nuestro país fue uno de los más de 100 territorios que se incluyeron en este selecto reconocimiento, con una muestra diversa y cautivadora que conjuga los maravillosos paisajes, la rica cultura y el entorno acogedor que nos caracterizan.

En total, fueron 90 establecimientos los que hoy ya cuentan con la ansiada Llave Michelin en sus puertas, ocho más que en 2024, ubicados en destinos de playa, ciudades, Pueblos Mágicos y sitios históricos: 66 hoteles ganaron Una Llave; 20 tienen Dos Llaves y 3 fueron distinguidos con Tres Llaves.

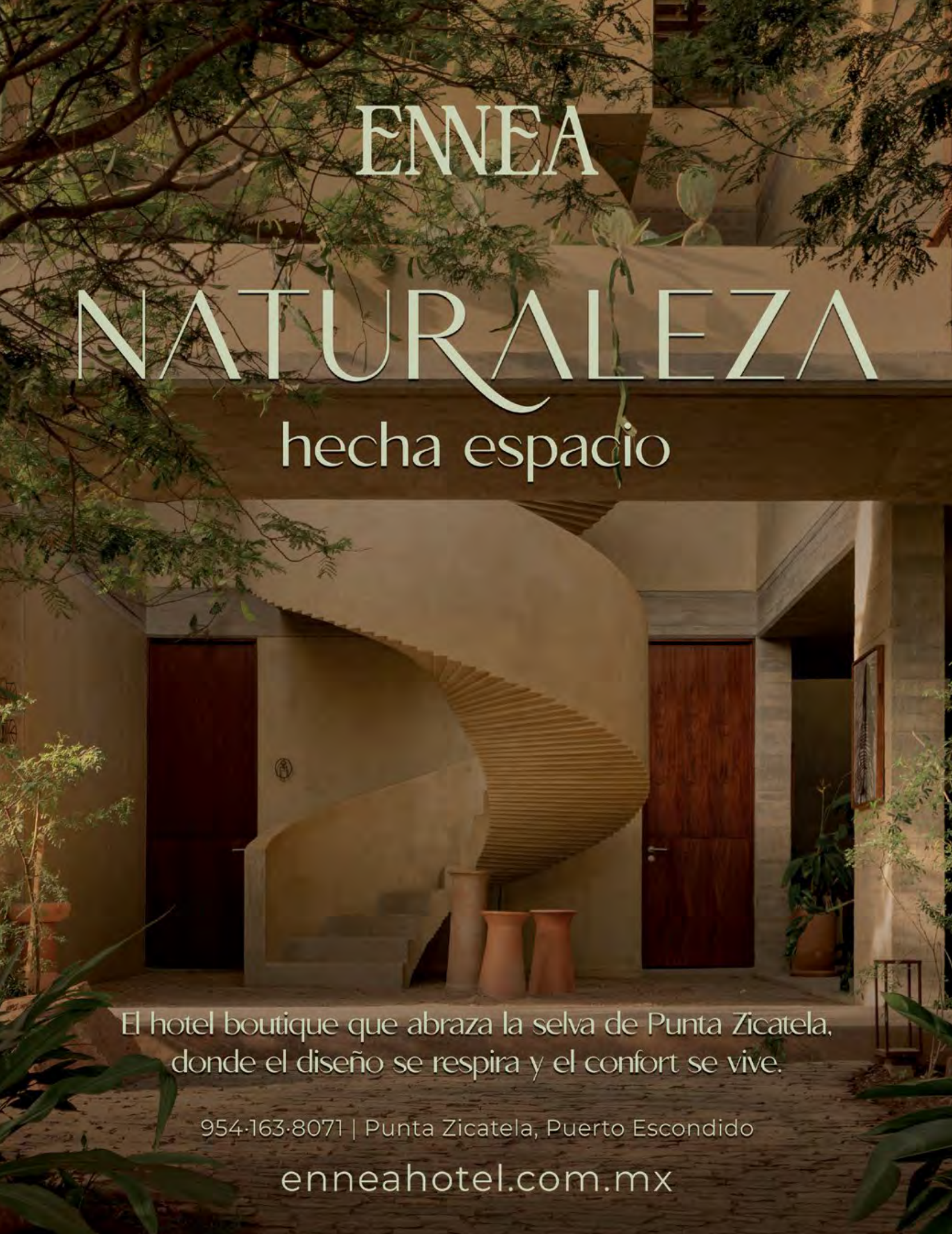


HOTELES EN NUESTRO PAÍS

- One&Only Mandarin, Tepic-Puerto Vallarta
- Hotel Esencia, Playa del Carmen
- Xinalani Hotel Boutique, Quimixto, Puerto Vallarta
- Las Alamedas, Costalegre
- Playa Viva, Julichuca
- Chablé Yucatan, Chocholá
- Casa Polanco, Ciudad de México
- Palmaia-The House of AïA: All Inclusive Wellness Resort, Playa del Carmen
- Wakax Hacienda-Cenote & Boutique Hotel, Tulum
- Maroma, A Belmond Hotel, Riviera Maya, Solidaridad
- One&Only Palmilla Resort, San José del Cabo
- Las Ventanas al Paraíso, A Rosewood Resort, San José del Cabo
- Casa de Sierra Nevada, A Belmond Hotel, San Miguel de Allende, San Miguel de Allende
- Rosewood Mayakoba, Playa del Carmen
- Esperanza, Auberge Resorts Collection, Cabo San Lucas
- Banyan Tree Mayakoba, Playa del Carmen
- Montage Los Cabos, Cabo San Lucas
- Chileno Bay Resort & Residences, Auberge Resorts Collection, Cabo San Lucas
- Waldorf Astoria, Los Cabos Pedregal, Cabo San Lucas
- Etéreo, Auberge Resorts Collection, Playa del Carmen
- Susurros del Corazón, Auberge Resorts Collection, Punta de Mita
- Four Seasons Resort Punta Mita, Punta Mita

Texto: David Sánchez / Fotos: cortesía de los hoteles



The background of the advertisement is a photograph of the Ennea hotel's exterior. It features a prominent, light-colored, curved spiral staircase that winds around a central point. Two dark wooden doors are visible on the ground floor. The building is surrounded by lush greenery, including trees and potted plants, which frame the scene. The overall aesthetic is modern and organic, blending with the natural environment.

ENNEA

NATURALEZA

hecha espacio

El hotel boutique que abraza la selva de Punta Zicatela,
donde el diseño se respira y el confort se vive.

954.163.8071 | Punta Zicatela, Puerto Escondido

enneahotel.com.mx

Puebla: *La cocina de México*

¿Buscas un lugar donde comer delicioso y vivir una experiencia culinaria única sin un traslado largo? Entonces, la ciudad de Puebla es el destino que no te puedes perder



La gastronomía de la ciudad de Puebla es un lienzo barroco de sabores, un legado culinario en el que se funden la tradición prehispánica y el refinamiento conventual novohispano. Cada bocado es un verso que narra siglos de historia donde las migraciones libanesas, francesas y españolas, entre otras, han delineado una cocina en el corazón palpitante de México, con un mestizaje que alcanza su expresión más opulenta y deliciosa.

ESPLENDOR CONVENTUAL

Hasta 25 ingredientes son lo que protagonizan uno de los platillos más representativos de México: el mole poblano. Conformado por chiles ancho, mulato, pasilla y chipotle, especias como las pimientas negra y gorda, el comino, la canela y el anís, así como chocolate, almendras, cacahuates y más... resulta en una mezcla fragante y exquisita. Suele acompañarse de pollo y coronarse de ajonjolí y cebolla, con una guarnición de arroz. Su carácter atemporal permite disfrutarlo en cualquier mes del año en que se visite la ciudad. En resumen: el mole poblano es una delicia que conquista incluso a los paladares más exigentes.

SABORES DE CUARESMA

En los meses de marzo y abril se cosecha el huauzontle, una planta con ramilletes de flores verdes comestibles. A este quelite se le quitan las ramas y se forman tortitas de huauzontle





que se rellenan de queso fresco de cabra y se capean para, posteriormente, meterlas en un caldillo de jitomate. Los huauzontles han sido consumidos desde la época precolombina, por lo que son un ingrediente de mucha tradición.

También en esta temporada es posible encontrar escamoles, que es la hueva de hormiga, un manjar que se ofrece en varios restaurantes. Se pueden encontrar en tortitas con huevo o a la mantequilla con epazote para comer en tacos con tortillas recién salidas del comal.

Aunque la ciudad de Puebla no es costera, en la temporada de Cuaresma se ofrece un amplio menú que respeta la costumbre de evitar las carnes rojas. En su lugar, los chiles jalapeños o cuaresmeños rellenos de queso añejo, frijol o atún destacan en las mesas. Otros platillos basados en vegetales son los romeritos, una especie de quelites que se combinan con mole poblano o pipián y se acompañan con tortitas de camarón seco u otro marisco.

Para mayo, las primeras lluvias traen consigo a los gusanos de maguey, que en el pasado se comían asados y envueltos en tortilla con un poco de salsa y guacamole, pero en la actualidad han cambiado a servirse fritos.

RENDIR HONOR A LA PATRIA

Si programas tu viaje para los meses de julio, agosto o principios de septiembre, prepárate para elegir a su majestad el chile en nogada, un platillo que es mucho más que un deleite al paladar: es una conquista a los sentidos y una inmersión a la cultura.

El "Rey de la Gastronomía Mexicana" tiene más de 200 años de antigüedad, un platillo que integra los tres colores de la bandera. La leyenda cuenta que fue creado como un homenaje al emperador Agustín de Iturbide en su visita a la ciudad, luego de consumir la Independencia de México.

Es un plato de temporada y local, pues está elaborado con ingredientes que solo se cosechan en la zona de los volcanes Popocatepetl e Iztaccíhuatl durante esos meses, como la manzana panochera, el durazno criollo, la pera lechera, la granada, el chile de tiempo y, el ingrediente principal, la nuez de Castilla.

También en septiembre, cuando se celebra a la patria, te deleitarás con platillos que tienen como protagonista al elote, como el chileatole en varias presentaciones y que, tibio, suele ser un antojito muy propio para la temporada.

DELICIAS DE LA SIERRA Y ANTOJITOS

El mole de caderas es la experiencia culinaria estrella en octubre, cuando la naturaleza concede el *huaxe*, semilla que crece en una vaina y da un sabor peculiar a las caderas de los chivos que se alimentan de esta. Para elaborar el mole de caderas, se prepara una salsa de chiles guajillo, costeño y serrano, a la que se le adicionan cebolla, ajo, hojas de aguacate y ejotes. El resultado es un caldo caliente que se goza con todos los sentidos.

GASTRONOMÍA CALLEJERA

En la cocina poblana también hay otras delicias más populares pero igualmente recomendables como la cemita, un pan horneado y seco con ajonjolí que se abre por la mitad y se rellena con una o dos milanesas, o algún otro corte de carne o jamón, queso, chipotles y el toque especial que le da el pápalo. Las cemitas son tan buenas que *Taste Atlas* las incluyó en su lista de los 50 mejores sándwiches del mundo. El taco típico de Puebla es el taco árabe, hecho con carne de cerdo condimentada, envuelta en tortilla de harina y salsa árabe.

Mientras los molotes, las *chancas* y las *pelonas* son antojería obligada en una visita a la ciudad de Puebla. Los primeros tienen la forma de una empanada frita y se rellenan con una amplia variedad de ingredientes y guisos: queso, queso, sesos, papa, tinga, pollo y, en algunos lugares, hasta camarón. Se sirve con crema y salsa roja o verde. Las *chancas* consisten en un pan chico, seco, ovalado y enharinado que se transforma en un exquisito platillo cuando se cubre con un adobo que incluye longaniza y pollo, si el comensal lo desea, además de que se ofrece con aguacate y rodajas de cebolla. Por último, las *pelonas* también tienen como base un pan redondo y seco que se fríe, se parte por la mitad y se rellena con pollo o carne de res deshebrada, frijoles, lechuga, crema y salsa.

POSTRES TRADICIONALES

Para cerrar con broche de oro la experiencia en la gastronomía poblana, son imperdibles los dulces típicos como postres. Uno de estos son las tortitas de Santa Clara, unas galletitas cubiertas con una pasta dulce de pepita: ¡son deliciosas! También hay que recordar los camotes poblanos, elaborados con este tubérculo y adicionados con frutas que los hacen convertirse en un dulce infaltable. Tienen una gran variedad de sabores y, recientemente, han evolucionado a versiones gourmet, como el de tequila. La ciudad de Puebla cuenta con un amplio y delicioso menú que hará que, en cualquier momento, disfrutes de su gastronomía en fondas, antojerías y restaurantes con su propia sazón. IG: [visitapuebla](#)



Bienvenidos SEAN TODOS



Explorar el mundo es un derecho universal: la curiosidad y el asombro nos pertenecen a todos. En este sentido, Querétaro se ha posicionado a la vanguardia con espacios diseñados para que las personas con discapacidad disfruten con plenitud

Frente a mí está Alejandro Camacho, conferencista y guía de experiencias turísticas. Con voz franca y cercana me dice: "Las personas sin discapacidad creen que quienes la tenemos no nos divertimos: 'no camina, no ve, no oye ¿cómo se va a divertir?', dicen. Pero no es así. Claro que podemos disfrutar: viajar, pasear, entrar, salir, comer bien o hasta ponernos una borrachera. Tal vez sea un poco diferente, pero gozamos de todo lo que hay en el mundo".

Alejandro, persona ciega, es ejemplo de cómo el turismo inclusivo no solo es posible, sino necesario. Colabora en proyectos de Mónica Bustamante, creadora y referente en experiencias que promueven una nueva forma de viajar en Querétaro.

Tras vivir de cerca la discapacidad, Mónica se especializó en turismo para

personas con discapacidad y adultos mayores. Al detectar barreras estructurales, de transporte y culturales, fundó Moni Bustamante Concierge, proyecto que diseña cenas, tours, y asesora a la industria de la hospitalidad para abrir espacios más equitativos.

Hoy sabemos que la discapacidad puede estar presente desde el nacimiento o surgir en cualquier etapa de la vida. En México, se registran 8.8 millones de personas con discapacidad. Frente a ello, Mónica subraya la importancia de un turismo inclusivo: "Dicen que la accesibilidad universal no existe. Pero el hecho de que quien atiende a un turista con discapacidad lo reciba, ayude, mire y hable, eso es accesibilidad. Puedes tener la mejor rampa para sillas de ruedas del mundo, pero si hay una barrera cultural, esa sí es indestructible".



MENÚ DE EXPERIENCIAS

Primera Ruta Incluyente.

El tour se realiza en el Centro Histórico con grupos de una a 10 personas y tiene una duración aproximada de hora y media. La experiencia se distingue por el profesionalismo, paciencia y conocimiento histórico de los guías. Dos personas emprenden la expedición: una encargada de la parte operativa y otra dedicada a la narración. En caso necesario, se incorpora un intérprete de lengua de señas mexicana. Costo: 450 MXN. WhatsApp: (+52) 1 442 270 3691.

Cena Sentidos Vivos

¿Las personas ciegas cocinan? ¿Cómo usan los cubiertos? ¿Cómo evitan quemarse? Estas y otras preguntas se responden en esta experiencia sensorial. El escenario es Casa Concheros, donde el chef Israel Soriano y el guía Alejandro Camacho crean una gran experiencia. 1,300 MXN. IG: *moniikiut*
Ndali Centro de Conexión Encontrarás una barra de café, panadería y artesanías del Taller de Barro Maclovía, proyecto de María Corona, donde personas ciegas o con debilidad visual aprenden cerámica gratuitamente. La idea es mostrar que la pérdida de la vista no limita. Los artistas fijan el precio y reciben el total de la venta. CH: 250 MXN.

IG: *ndali_centro_de_conexion*
Mirthala Coffee Bar y Cao **Cao Café** Ambos restaurantes han capacitado a su personal para que estén preparados para recibir a personas con discapacidad. El primero tiene una vista privilegiada al Acueducto y platillos como enchiladas y chilaquiles con salsa de cacahuete. El segundo está frente a la Antigua Estación de Tren y combina cocina mexicana con desayunos creativos: huevos pochados turcos con jocoque y molletes coronados con chilaquiles verdes. CH: 250 MXN. IG: *mirthala_coffeebar*; CH: 350 MXN. IG: *caocaocafe*

POR LOS AIRES

DESPEGAR HACIA 2026

Además de expandir sus alas hacia nuevos destinos este año, Aeroméxico realizó diferentes inversiones para robustecer el servicio que brinda en cada una de las etapas del viaje, siendo acreedora de premios de talla internacional. Te contamos



Aeroméxico finalizó 2025 cumpliendo 91 años en el aire; se expandió con nuevas rutas, una flota de aviones mucho más robusta y diversas innovaciones que transformaron la experiencia de volar, por lo que durante los últimos meses ha implementado las siguientes acciones para elevar la sensación de hospitalidad en cada vuelo:

- 1. Nuevo Paquete Confort Premier One.** Disponible en equipos 787 Dreamliner, cuenta con un duvet, almohada y audífonos que han sido diseñados para incrementar el confort de los pasajeros durante los vuelos. Esta nueva línea contribuye también a la estrategia de sostenibilidad de la compañía, ya que sustituye el uso de bolsas de plástico por una bolsa rotable, elaborada con 17 botellas PET.
- 2. Amenity Kit Premier.** Una fusión de lujo y sostenibilidad en colaboración con FORMIA y la marca parisina LANCEL. Cada kit incluye artículos para el descanso, aseo personal y cuidado de la piel. Disponible a bordo de todas las rutas a Europa y Asia, en Premier One.
- 3. Instalación de antenas WiFi.** Aeroméxico comenzó el proceso de instalación de antenas WiFi en todas sus aeronaves E-190, proyecto que estima finalizar para inicios de 2027. Con ello, se convertirá en la primera aerolínea de Latinoamérica en brindar servicio de mensajería gratuita a bordo de todos sus vuelos.



RECONOCIMIENTO MUNDIAL

El año 2025 pasó a la historia de la aviación en México, ya que por primera vez una aerolínea nacional se coronó como la más puntual en el mundo. Aeroméxico fue acreedora a este título por parte del On-Time Performance Review 2024 de la consultora Cirium. Además, por séptimo año consecutivo, la compañía fue reconocida como Aerolínea Global Cinco Estrellas por APEX, distinción basada en las opiniones de diferentes pasajeros alrededor del mundo.



ATERRIZAR EN NUEVOS DESTINOS

Aeroméxico cierra el año incrementando su presencia en regiones como el Caribe, Centro y Sudamérica, gracias a la incorporación de nuevas rutas directas a Panamá, Cartagena, Cali y Punta Cana, todas operadas desde Ciudad de México. A la par, su expansión al mercado estadounidense continuó su curso a través de la inauguración de vuelos a Phoenix y Filadelfia.

Seguramente 2026 traerá consigo nuevos destinos y rutas por descubrir, mejoras por disfrutar y muchas experiencias, tanto en tierra como en el aire, para aquellos que se describen como amantes de los viajes y ciudadanos del mundo. aeromexico.com



SABORES

Entérate por qué Noma se muda a Los Ángeles, antójtate con quesos de distintas partes del mundo y apunta estas ideas de tres regalos navideños para *foodies*

Rinconcito gourmet

Más allá de una cafetería tradicional, Mise en Print rompe las reglas y se pinta como un rincón lleno de color, creado por los chefs Pilar García y Jorge Linares. Aquí encontrarás buen café, postres golosos, ilustraciones y mucha cultura culinaria, puesto que en su interior tienen una pequeña tienda con libros gastronómicos y productos únicos, desde salsas hasta cerámica. Sin duda, el tiempo pasará lento y ameno mientras te tomas un café o alguna de sus originales y deliciosas creaciones, como el *salty caramel latte* o el *matcha tonic*. CH: 200 MXN. Guanajuato 28, Roma Norte. IG: *miseenprint*



Nueva inspiración

Noma, de René Redzepi, cerrará temporalmente en Copenhague para mudarse a Los Ángeles. Descubre los motivos y lo que está preparando



El icónico restaurante Noma del chef René Redzepi comenzará un nuevo capítulo a partir de 2026, cuando llegue a una residencia de varios meses en Los Ángeles y cierre temporalmente su local de Copenhague. La idea detrás de esta aventura sigue siendo la experimentación que ha caracterizado a Redzepi y su equipo a lo largo de los 22 años de existencia, pero ahora en una ciudad que lo ha impresionado por su diversidad de ingredientes, el sabor extraordinario y la energía creativa. En esta trayectoria, Noma ha conquistado todo: ha sido nombrado cinco veces el mejor restaurante del mundo por listado The World's 50 Best Restaurants, cuenta con tres Estrellas Michelin, y su visión de la cocina nórdica y productos locales ha permeado generaciones de chefs. En esta siguiente etapa, su promesa se mantiene tan viva como el primer día: cocinar, crear y ver qué es posible. Para ser parte de esta experiencia visita noma.dk/la/

EDÉN DEL QUESO

En una antigua casona de la Roma Norte, Casa Fromager eleva el placer del queso a un auténtico ritual. Más de 150 etiquetas provenientes de distintas regiones del mundo, desde los valles franceses hasta el altiplano mexicano, reposan en vitrinas que invitan a explorar y saborear. El aroma a leche madura se mezcla con el de los panes artesanales recién horneados y la charcutería fina que complementa cada cata. Entre pizarras escritas a mano y repisas, el lugar combina estética y sabor con elegancia natural. Casa Fromager no es solo una tienda: es un espacio para disfrutar sin prisa, aprender y dejarse guiar por la curiosidad. Un templo para sibaritas y amantes de los pequeños placeres. IG: *casafromager*



Fotos: Gabriel Núñez; cortesía de los lugares

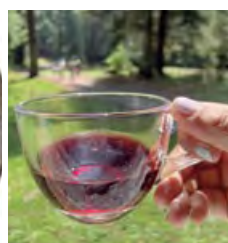
Genderos aromáticos

Enclavado en la sierra norte de Veracruz, el Pueblo Mágico de Zozocolco de Hidalgo invita a descubrir los secretos tras el aroma más cálido de la cocina: la canela. De la mano de Joel Canpo, agricultor apasionado por su tierra, se recorren plantaciones donde se revela cada paso del proceso: desde el árbol hasta el momento en que la corteza se desprende y transforma en el condimento que perfuma los hogares. La experiencia, llamada Ruta de la Canela, es una inmersión sensorial en la esencia del campo veracruzano.

Tour: 200 MXN. Tel: 784 107 1583.



Sole e Amore es una marca mexicana nacida en la cuna de la guayaba gigante: Calvillo, Aguascalientes. Al aprovechar la riqueza del suelo volcánico, Alejandro Rico y Airam Perea, pareja de emprendedores, innovan con mermeladas gourmet elaboradas con guayabas seleccionadas, sin gomas ni exceso de azúcar, con una textura sedosa y natural. Sus dos sabores, menta y lavanda, han encantado los paladares en México y Estados Unidos. Lo mejor: su etiquetado lo realizan personas con discapacidad o adultos mayores, mientras que la huerta apoya a comunidades del Estado de México. 230 MXN en amazon.com.mx, soleeamore.com.mx



3 REGALOS PARA LOS AMANTES DE LA COCINA

¿No tienes idea de qué regalarle a esa persona que ama pasar tiempo en la cocina? Te compartimos tres ideas con las que vas a acertar en estas fiestas navideñas:

Convertirse en maestro tamalero

Haz su sueño realidad con la clase presencial de Tamales Madre, en el que se utilizan distintos tipos de maíz para preparar tamales, guiados por la temporada y adaptados a las preferencias o restricciones del grupo (máximo seis personas). Al final, se degustan acompañados de cerveza de maíz. 1,500 MXN, tamalesmadre.com

Naturaleza y vino

Para quienes disfrutan la naturaleza y los buenos vinos, nada como una caminata por el Ajusco con copas incluidas. Con la expedición de Wine for Hiking se vive una experiencia de ocho horas que incluye bastón y equipo de trekking. Al final, se realiza una cata de dos vinos con maridaje, café y postre. 1,420 MXN, wineforhiking.com

Cocinar con empatía y resiliencia En las páginas del libro *Las Recetas de World Central Kitchen*, de chef José Andrés y publicado por Editorial Planeta, se encuentran los platos locales recogidos alrededor del mundo que su fundación, World Central Kitchen, ha ofrecido cuando llega a apoyar con alimentos luego de una catástrofe. Con ello, este chef invita: "Mi objetivo es animarte y motivarte. Inspirarte. Quizá logre que prepares una comida para un vecino necesitado, te hagas voluntario de un banco de alimentos... o prepares la cena para tu familia". 398 MXN en liverpool.com.mx



GOZO GLASEADO

Surgida en Los Ángeles, California, ha llegado a Ciudad de México Randy's Donuts, la popular tienda de donas que ha conquistado paladares e inspirado momentos de la cultura pop. Su diversa oferta está dividida según el tipo de glaseado, ingredientes, formas y rellenos. Las opciones van desde las clásicas con cobertura de chocolate o maple, hasta aquellas de creaciones originales como el té matcha, maple con churros, M&M's o red velvet. Álvaro Obregón 85, Roma. Desde 37 MXN. IG: randysdonutsmx



Deleite griego EN LA CIUDAD

¿Has probado los helados de *yogur griego* de MYKA?
Es hora de entregarte a ese placer de los dioses rodeado
de un entorno de lujo en The St. Regis Mexico City



Permite que la untuosidad del *yogur griego* acaricie tus papilas gustativas mientras observas una postal inmejorable de la Diana Cazadora sobre Paseo de la Reforma, en Ciudad de México. El exclusivo The St. Regis Mexico City se ha convertido en el territorio donde los dioses de la mitología antigua han descendido para convidar con nosotros, simples mortales, una delicia helada compartida por MYKA y confeccionada por el chef ejecutivo del hotel: Diego Niño.

MYKA es una marca inspirada en las tradiciones heladeras de Grecia, que celebra el arte del helado artesanal con un enfoque contemporáneo. Sus recetas son elaboradas con ingredientes naturales de la más alta calidad y técnicas que respetan la herencia mediterránea.

De ahí que, hasta finales de diciembre, te espera una serie de experiencias que adornará la escena culinaria de la urbe. La primera es el *pop up* de MYKA en Glass House Café, la cafetería del hotel, donde además de bebidas como café, repostería recién horneada y bocaditos gourmet, podrás disfrutar del famoso Greek Frozen Yogurt: cremoso, ligero y elaborado con auténtico *yogur griego* endulzado de forma natural, en un ambiente elegante y contemporáneo.

Las otras dos experiencias sucederán en el restaurante Diana. Después de degustar su exquisita cocina tradicional mexicana con un toque moderno y preparada con ingredientes locales frescos, el chef ejecutivo Diego Niño ha creado un postre exclusivo para culminar de manera excelente: una propuesta única que integra el helado Greek Frozen Yogurt Clásico de MYKA con una delicada sopa de aceituna, supremas de mandarina, piel de naranja cristalizada y bizcocho de sifón de jengibre. El plato se completa con un caramelo de aceite de oliva, ofreciendo una armonía sensorial sorprendente entre notas cítricas y especiadas.

Pero como en la gastronomía la creatividad es uno de los mejores componentes, el restaurante Diana también ofrecerá una experiencia interactiva para diseñar tu propia creación. Para ello, se contará con una cuidada selección de *toppings* diseñados para resaltar el helado. Entre ellos se incluyen el bizcocho de melaza trampado en praliné salado, los merengues de Jamaica con chile guajillo, la compota de lichi con lavanda, la salsa de maracuyá con cardamomo y miel de abeja, y la ya reconocida salsa de pistache de MYKA. Cada detalle ha sido pensado para sorprender con contrastes, texturas y capas de sabor que transforman el postre en toda una experiencia compartida. Disfruta el momento de decidir entre tu pareja, familia o amigos cuál será su mejor combinación, y al final, degústela juntos. Esta presentación está diseñada en formato *family style*, perfecta para compartir y sonreír en cada bocado. Postre, 280 MXN; la experiencia de crear tu propio helado, 750 MXN, solo con reservación al +55 52 28 18 88. IG: [stregismexicocity](#)

Texto: Mariana Mendoza / Fotos: cortesía



www.casonamaria.com



Chef Abdiel Meza

La cocina poblana tiene un nuevo lenguaje:
el de Abdiel Meza en Casona María.

3 Oriente #1414, Barrio de Analco, Puebla.
@casonamaria / 222 232 1695

Apoya la pesca responsable y transforma tu consumo en una decisión que cuida ecosistemas, comunidades y sabores

DIVERSIDAD *y fresca*

Consumir pesca responsable va más allá de una tendencia culinaria. Es una acción urgente para cuidar los océanos y apoyar a las comunidades que dependen de ellos. Por eso, elegir pescado con conciencia tiene un impacto directo en la sostenibilidad de los ecosistemas marinos y en las economías locales.

Dentro de esta concientización hay iniciativas clave que fomentan prácticas respetuosas con el mar. Tal es el caso de Semilla Viva, un ciclo de diálogos gastronómicos que se ha llevado a cabo en restaurantes como Maizajo, en Ciudad de México. Otro proyecto destacable es Costa Pesca, en Oaxaca y Guerrero, que colabora con pescadores para recuperar métodos tradicionales como la pesca con anzuelo y el *ikejime*, una técnica japonesa que reduce el sufrimiento del pez y, por lo tanto, mejora su frescura.

Este enfoque beneficia tanto al productor como al consumidor, al distribuir pescado más fresco y valorar especies nativas poco conocidas como la cherna, el jurel o el pez ámbra. "Cocinar lo disponible, en lugar de

imponer productos fuera de temporada, es clave para conservar los mares", afirma el chef Jorge León, del restaurante Alfonsina en Oaxaca, donde trabajan con pescado obtenido de manera responsable por Costa Pesca. De esta manera se evita la sobrexplotación y se da valor a especies ignoradas por el mercado, siempre respetando los periodos de veda. Este tipo de consumo no solo es más justo para los pescadores, sino que también enriquece nuestra dieta.

Para elegir pescado fresco y de calidad, hay que fijarse en ciertos detalles: "ojos claros y brillantes, piel firme y húmeda, escamas bien adheridas y un olor fresco", recomienda el chef. Además, buscar certificaciones como MSC o pesca artesanal puede asegurar un origen responsable. Y recuerda: comprar solo lo necesario y aprovechar todo el producto también forma parte de una cocina más consciente. Consumir pesca responsable es una manera de cuidar el mar, honrar a quienes viven de él y garantizar que siga siendo una fuente de alimento y vida para las próximas generaciones. IG: [costa.pesca](#)



HUERTO URBANO

Si te quieres sumar a este movimiento, en el interior de Huerta Roma Verde visita Restaurante M, que ofrece una carta de cocina mediterránea basada en pescados y mariscos con toques mexicanos. Comprometidos con la pesca sustentable (trabajan con la red de productores de Pesca con Futuro), aquí disfrutarás ostiones frescos de Ensenada (pide el que lleva un chorrito de mezcal), mejillones con salsa de coco y nuez de la India, y la tostada de ceviche mediterráneo, preparada con pescado de temporada, manzana, pepino y hierbas frescas. IG: [mmdemx](#)



Texto: Erick Pinedo y Mariana Mendoza / Fotos: cortesía

FRESHBOX

**CALIDAD QUE DISTINGUE CADA CORTE,
CADA PIEZA, CADA ORIGEN.**

CORTES, PESCADOS Y MARISCOS A DOMICILIO



FRESHBOXMX

FRESHBOX.MX



SABORES

Chinampas vivas

Modelos de conservación que unen agricultura tradicional, restauración ecológica y saber comunitario para devolverle la vida al ecosistema único de Xochimilco

Las chinampas son uno de los legados más antiguos y sofisticados de la agricultura mesoamericana. Inventadas por los pueblos nahuas hace más de 1000 años, estas islas artificiales fueron construidas con lodo y vegetación sobre el lago de Xochimilco para dar forma y gloria a la antigua Tenochtitlan, y a la actual Ciudad de México. Su diseño aún permite cultivar sobre el agua de forma intensiva y sostenible, convirtiéndolas en una maravilla que ha alimentado a generaciones.

Este ecosistema húmedo alberga especies endémicas como el ajolote, aves migratorias, insectos polinizadores, árboles como el ahuejote y plantas medicinales. Además, captura carbono, filtra agua y modera el clima urbano. Aunque este paisaje chinampero, entre Xochimilco, Milpa Alta y Tláhuac, fue declarado Patrimonio Mundial por la UNESCO en 1987, ha enfrentado un deterioro alarmante durante el último siglo, debido a la contaminación del agua, el abandono agrícola, la urbanización y la introducción de especies invasoras como la tilapia y la carpa, que desplazan al ajolote, importante para controlar plagas y por su crucial valor científico por su asombrosa capacidad regenerativa.

RESTAURACIÓN DESDE LA RAÍZ

Ante este panorama, Conservación Internacional (CI) y el Laboratorio de Restauración Ecológica de la UNAM unieron fuerzas para rescatar la zona con el proyecto Chinampa-Refugio. Su estrategia parte del agua y la biodiversidad, pero también integra la agricultura y los saberes ancestrales.

El eje del proyecto son los refugios biológicos, espacios aislados dentro de los canales donde se restaura el hábitat del ajolote. En ellos se filtra el agua con barreras naturales (piedras, plantas acuáticas nativas y biofiltros) para impedir el ingreso de peces invasores y mejorar la calidad del agua. "Es un proceso de restauración ecológica exitoso y viable —afirma Esther Gutiérrez, directora del proyecto de CI que también integra la cosmovisión chinampera—. Cuando un canal se abre, se bendice y se hace una fiesta. Eso también lo estamos retomando".

Sin agua limpia, no hay chinampa. Y sin chinampa, no hay ajolote.



CONSTRUYENDO UN PUENTE

Otro plan audaz, que ha entrelazado la arquitectura y la ecología, es **Chinampa Veneta**. Se trata de un proyecto que une a Xochimilco y Venecia, dos territorios que comparten una misma fragilidad: vivir entre cuerpos acuáticos que las exponen tanto a la escasez como a las inundaciones.

El resultado de esta propuesta fue una chinampa viva que viajó al otro lado del mundo para ser exhibida en el **Pabellón de México en Venecia**. Esta fue creada por más de 100 manos, incluyendo a los arquitectos de Ignacio Urquiza y Pedro&Juana, además de diseñadores y agricultores del colectivo Arca Tierra, que se han dedicado a conservar el sistema de las chinampas en la alcaldía Xochimilco.





El control de los cultivos se mantiene a distancia y se gestiona según su etapa de crecimiento. El arte también se hace presente con el diseño de la chinampa. Inspirada en el icónico **Teatro del Mondo de Aldo Rossi**, una estructura flotante presentada en 1979 en Venecia, esta chinampa destacó la profunda conexión de la arquitectura con la ciudad y la imaginación.

Aunque el ideal era verla flotando en las aguas venecianas, esta obra bautizada como **Chinampa del Mondo** se presenta de manera estática para que el público pueda visitarla, compartiendo con Europa y el resto del planeta un patrimonio nahua que bien podría significar un eslabón crucial en nuestra supervivencia. chinampaveneta.com

Por eso, los refugios promueven la cadena trófica completa con plantas, insectos, peces y otros organismos. "Primero se necesita la planta; sin ella no hay insectos ni alimento para el ajolote", explica Esther. Pero restaurar el ecosistema también implica recuperar las prácticas que lo sostienen. Ahí entra el conocimiento de personas como don Miguel del Valle, chinampero de Xochimilco quien detalla el proceso de siembra tradicional: desde el uso del cuero para extraer lodo del canal, hasta la germinación en *chapines* (almácigos hechos con composta orgánica). Nada de agroquímicos. Solo conocimiento milenario y materia viva.

Para distinguir los productos cultivados con buenas prácticas agroecológicas y agua limpia, el proyecto también creó la Etiqueta Chinampera, un sello con tres niveles, según el grado de restauración de la chinampa. El nivel más alto incluye la figura del ajolote, indicando que ese espacio ya es un refugio viable para esta especie icónica. Estos productos se venden en mercados como el Mercado Alternativo de Xochimilco (mercadoalternativo.org), así como en algunas tiendas.

Parte clave del proyecto es compartir estos logros a través de experiencias turísticas y gastronómicas. Por ello, empresas como Ecoturismo Olintlalli (IG: *olintlalli*) ofrecen experiencias como el menú de la chef Nora Lorena Estrada González, elaborado con ingredientes de las chinampas restauradas: crema de calabaza; tortitas de amaranto con chile y epazote de la milpa; ensalada chinampera con flores comestibles como mastuerzo, flor de cilantro y clemolite (pariente del cempasúchil), kale, limón y aderezo de mango con menta, así como un agua de kale natural. "Lo que comen hoy es fruto de un sistema que busca permanecer vivo. Su sabor viene del suelo, del agua limpia y del trabajo colectivo", explica Nora, rodeada de flores comestibles y agua limpia, en un remanso de paz donde la ciudad se desvanece y la naturaleza está presente.



TRADICIÓN DE CUERNAVACA LAS MAÑANITAS

Desde 1955, Las Mañanitas ha sido la casa del buen gusto en Cuernavaca. Sus jardines, con pavos reales, fuentes y bugambilias, parecen una pintura viva. Aquí, el chef Etny Molina continúa el legado de una cocina que combina elegancia y respeto por el sabor morelense. Los escamoles a la mantequilla son una joya que se funde con la tortilla hecha a mano. El coctel Sacramento, con mezcal de la casa, es fresco, ahumado y perfecto para el clima de la Primavera de México. El servicio es impecable; el ambiente, atemporal. Es el tipo de lugar donde el pasado y el presente se sientan a la misma mesa. Ricardo Linares 107, Centro, Cuernavaca.



El menú de la Primavera de México

En Morelos, la tradición y la innovación conviven en la mesa. En sus cocineras tradicionales palpita el corazón de la montaña; en sus chefs contemporáneos, la mirada hacia el futuro.

Ambos comparten un mismo fuego, ese que mantiene la identidad de un estado



GUISOS ENTRE NEBLINA COCINERA TRADICIONAL PETRA RIVERA ESTRADA

En Hueyapan, el aire huele a leña, café y barro. Aquí, la cocina de Petra Rivera Estrada es una ceremonia que empieza al amanecer, cuando la neblina cubre los cerros cercanos y las campanas anuncian la vida en el mercado, donde aún se practica el trueque de temporada, con productos como canela, calabaza, cempasúchil, hongos frescos, mieles y resina de copal. Comer en casa de Petra es volver al origen, donde prepara hongos de tres picos en adobo con costillas de puerco, frijoles refritos, tortillas azules, pan de horno y café de la olla. Mientras "bendice" la comida, sazonándola con una cruz de sal, dice que la receta no se mide, "se siente", y que el barro "habla si se le escucha; aunque, a veces, hay que regañarlo para que cocine bien". Calle Morelos 12, Barrio de San Miguel, Hueyapan.

En esta pág., desde arriba: Las Mañanitas; chef Etny Molina; enmoladas de pato; Petra Rivera, cocinera tradicional; Hueyapan; Sofía Cruz; flor de calabaza rellena de queso de Nepopualco; menú de temporada en Casa Mashihua con flor de calabaza capeada, agua de cempasúchil, pan de muerto y dulce de calabaza



DONDE EL COLOR ES SABOR CASA MASHIHUA

En Tetelcingo, Casa Mashihua es un museo viviente de la identidad mexicana. Las paredes están cubiertas de artesanías, bordados y figuras de barro que los esposos Sofía Cruz y Andrés Rivera han reunido a lo largo de su vida. En el patio, un cuexcomate (réplica de los antiguos graneros nahuas) resguarda semillas, mazorcas y memoria. Sofía camina entre los comales vestida de colores, flores y huipiles. Su mesa es una ofrenda de frutos y maíz, donde nos ofrece flores de calabaza rellenas de queso de Nepopualco bañadas en mole de pipián verde. Es un plato para celebrar la vida, la cosecha y la fuerza de las mujeres que cocinan. Casa Mashihua, Calle Orquídeas 15, Tetelcingo, Cuautla.

Texto: Erick Pinedo / Fotos: Gabriel Núñez



ENTRE LOS MEJORES DE MÉXICO SAVOY

El restaurante Savoy marca tendencia en Cuernavaca con su mezcla de cocina contemporánea y alma local. Bajo la dirección del chef Fernando Vargas, el espacio vibra entre madera, luz cálida y copas que tintinean como si cada noche fuera viernes. Junto al chef Morera, Vargas ha creado una propuesta que reinterpreta los sabores de Morelos con técnica y sutileza. El *steak tartar* es un emblema del lugar: carne cortada a cuchillo, alcaparras, mostaza antigua y yema de codorniz. El ambiente es elegante y amigable. La carta de vinos invita a quedarse entre risas y buena música. Un refugio cosmopolita, que es parte de la Guía México Gastronómico 2025, con los 250 mejores restaurante del país. Av. San Diego 1005, Cuernavaca.



Esta pág., desde arriba: *Manhattan cut* estilo Pittsburgh; chefs Alex Morera y Fernando Vargas; lago de Coatetelco; Margarita Cárdenas; tamal de mojarra; mimosa de Saint Germain y coctel de sauco; chef Daniel Ruiz; La Jicotería; conejo al ajillo; Valentina García y Lourdes Olguín



LA VOZ DE LA LAGUNA COCINERA TRADICIONAL MARGARITA CÁRDENAS NAVA

En las orillas de la laguna de Coatetelco, donde la leyenda cuenta que en sus profundidades habita la princesa Cuauhtlitzin, Margarita Cárdenas cocina en una palapa que huele a humo, maíz y recetas que se transmiten entre generaciones. Su tamal de mojarra envuelto en hoja de totemoxtle con mole verde de pipián es poesía comestible. Las tortillas azules y el nopal asado completan un festín que une lo acuático con lo terrestre. "Cocinar aquí es hablar con la laguna", dice Margarita en su palapa, donde el rumor del agua acompaña el sonido del metate. Palapa Los Manguitos, Carretera a Miacatlán s/n, El Muelle, Coatetelco.

RECORDAR EL HOGAR LA JICOTERA

En la carretera México-Cuernavaca, a la altura de Tres Marías, la temperatura baja y el olor a pino anuncia que llegamos a La Jicotería, un refugio culinario entre montañas. Aquí, Lourdes Olguín y su nieta Valentina García reciben a los viajeros con una sonrisa y una cocina que abraza. El jardín es un espectáculo de borregos, chivos y burros que pastan junto a una cabaña acogedora, donde el comal nunca se apaga. En la carta se despliegan quesadillas de hongos silvestres, flores de calabaza y cecina de Puente de Ixtla, además del torito de mango al mezcal como postre. Entre la neblina, el fogón y la risa de Valentina, aquí el sabor es herencia. Carretera México-Cuernavaca, km 55, Tres Marías.





UN VIAJE DE CONCIENCIA Y SABOR

Palmaia - The House of AïA, evolucionó la cultura del *wellness* con Soul Food Fest 2025. En colaboración con *Food and Travel*, este encuentro fusionó alta cocina *plant-based* con prácticas inmersivas de bienestar. Un festival que alimentó el alma



Cuando hablamos de alimentación, la discusión va más allá del sustento físico; abarca la nutrición energética y la calidad de nuestros pensamientos. Entender la alimentación es reconocer que incluso el alimento sólido viene cargado con una energía muy especial. En Palmaia, The House of AïA esta conciencia es esencial: desde su origen, el resort está comprometido con la intención de hacer el bien a quien lo recibe. La premisa central de Palmaia es redefinir el concepto de *wellness resort*, adoptando una visión más abierta y con menos restricciones. Existe un compromiso profundo con la salud integral de cada huésped a través del alimento: físico, espiritual y mental. Esta fue la premisa para crear el concepto del Soul Food Fest 2025 by Palmaia - The House of AïA, en colaboración con *Food and Travel*, un festival que fusionó espíritu y alimento en un solo lugar.

En esta serie de experiencias se celebró la gastronomía saludable en su máxima expresión, en diálogo con prácticas de bienestar profundo. Del 20 al 23 de noviembre, Palmaia - The House of AïA abrió sus puertas a la primera edición de este festival, un verdadero viaje donde la conciencia y el sabor se encontraron.

Durante tres días, nos adentramos en sus espacios sonoros, con terapias de sonido tales como *sound healing*, cuencos tibetanos, baños de gong y conciertos meditativos. Paralelamente, se ofrecieron prácticas de respiración como el *pranayama* y distintos tipos de yoga, un área creativa con la artista plástica residente, así como rituales y ceremonias prehispánicas y temazcal.

OASIS DE CALMA

Palmaia-The House of AïA es un resort de bienestar que opera bajo el modelo todo incluido llamado *Gifting Lifestyle*, donde cada detalle se convierte en un regalo. Este enfoque le ha valido el prestigio de dos Llaves Michelin y el primer sitio en Best Destination Spa por los Readers Choice Awards de Condé Nast. El resort se encuentra inmerso en más de 400 hectáreas de selva virgen y un kilómetro de playa de arena blanca, a solo 45 minutos del Aeropuerto Internacional de Cancún.

Sus 234 suites conforman una obra de hospitalidad guiada por un diseño consciente: en su construcción se evitó el uso de productos animales, se optó por materiales naturales y biodegradables, y se preservó el paisaje natural. Su arquitectura interior, con texturas y colores que conversan con el entorno, es un placer para los sentidos. Desde cada suite, se disfrutaban vistas maravillosas, ya sea al mar Caribe o a la armonía de la selva, transmitiendo elegancia y serenidad.

Así inició la aventura hacia el interior en este fin de semana de introspección y renovación en el que cerramos el año con un escenario ideal para el Soul Food Fest 2025, una experiencia de *healthy cuisine* y *wellness* integral.

ALIMENTAR EL CUERPO Y EL ALMA

El festival invitó a descubrir cómo la gastronomía nutritiva y saludable, en conjunto con prácticas de bienestar, se entrelazan para ofrecer una experiencia de plenitud donde cuerpo y mente se conectan en armonía. El chef invitado especial de este año fue Maycoll Calderón, reconocido por su labor en proyectos de



talla internacional como Hanky Panky (No. 35 de North America's 50 Best Bars 2025) y Acre, condecorado con una Estrella Verde Michelin. En colaboración con el chef ejecutivo de Palmaia, Carlos García, diseñaron experiencias que van más allá de alimentar. "Vemos la gastronomía desde el lado nutritivo; antes de salir a la carta, un plato debe tener sentido nutricional. Cuando lo comas, te va a hacer bien. Todo tomando en cuenta el origen, la calidad del producto, las prácticas sustentables y el valor histórico; sin embargo, el enfoque inicial es que sea saludable", explicó el chef Carlos.

PRIMER DÍA DE CONEXIÓN

Iniciamos con un recorrido por las instalaciones de Palmaia, sus templos y por la experiencia AïA\Wellness, que se desarrolla a través de cuatro *pathways* arraigadas en nuestras tradiciones y culturas locales, específicamente en las antiguas enseñanzas de los mayas: Nourishing Biome, Portals of Practice, Rituals of Sound y The restorative Temple (Atlantis Spa), gracias a ellas logramos reconectar nuestro ser y los sentidos a un nivel profundo.

La experiencia AïA\Wellness fue iniciada por un Spiritual Guide, quien en un entorno ceremonial y sonoro abrió la energía positiva del festival. Luego, el camino nos condujo hacia un corredor gastronómico que evocaba el espíritu de los mercados mexicanos. Entre aromas de maíz y hierbas frescas, los ingredientes naturales y orgánicos se transformaron en coloridas creaciones: tacos, ceviches, tlayudas y esquites servidos al momento. Cada estación invitaba a detenerse, a saborear, a celebrar la abundancia de la tierra. El chef Maycoll Calderón añadió un toque del Pacífico con mariscos, mientras el ambiente se llenaba de melodías que invitaban a fluir.

SEGUNDA JORNADA, FRENTE AL MAR

Después de un reparador descanso, el segundo día del festival comenzó con un programa de actividades pensado para el encuentro interior. Recibimos los primeros rayos del sol con pranayama al amanecer, seguido de una práctica de vinyasa yoga, una ceremonia de cacao al mediodía y mantras sanadores.

Para el desayuno, visitamos Su Casa, el restaurante más grande de Palmaia, frente al mar. En su carta pudimos elegir entre tofu, pancakes, fruta, *chia puddings*, *smoothies*, chilaquiles, enchiladas, y *wraps*. La antesala perfecta para un día de relajación en la playa, donde, además de un espacio privilegiado, disfrutamos de tacos veganos del *food truck* Charly's Vegan Tacos: comida deliciosa sin pretensión, como aguachile de portobellos, plátano asado con crema y queso vegano, tacos de rajas poblanas y tacos de pastor de hongos con piña hechos a partir de tortillas hechas a mano.

Para la cena, nos dirigimos a Ume, el restaurante asiático de la propiedad. Su carta es concisa, y su *omakase* ofrece sabores imperdibles, desde el arroz y el alga importados de Japón, hasta la pesca local. Empezamos con fermentos para dar paso a sakes y mocktails, como el Kioto, con lichi y *cold press* de piña. El *omakase* fue una fiesta de colores y sabores con nigiris y makis. Imperdible también el *pad thai* con salsa de tamarindo picante y jengibre, y de postre una hoja de matcha con chocolate blanco y yuzu.

Culminamos el día con la Fiesta Nativa, un viaje para regresar a los orígenes naturales de las cosas, conectar con la gente desde la danza, la música y el *body painting*, todo en una locación fantástica, Plantissa, y acompañado por los *beats jungle vibe* de un Dj en vivo.

AGRADECIMIENTO PROFUNDO

Al despuntar el tercer sol del Soul Food Fest, la quietud de la naturaleza nos acogió para un día dedicado a la integración personal y al arte de la gratitud. La mañana se desplegó con susurros de música de viento, el pulso de tambores celestiales y notas tranquilas que invitaban a la introspección profunda.

Entre sesiones de yoga, un concierto meditativo al mediodía y una ceremonia del perdón, se promovió el sosiego del espíritu. La culminación de este día casi sagrado fue una cena en la playa, donde los invitados, vestidos de blanco, iniciaron con una Ceremonia de Gratitud. Luego, los chefs Carlos García y Maycoll Calderón orquestaron una colaboración de seis tiempos, elevando la comida completamente *plant-based* al reino del ultralujo vegetal.

EL GRAN FINAL

En el amanecer del último día, nos sumergimos en las bondades del programa The Architects of Life, que resguarda más de 50 actividades holísticas y de salud. Estas son dirigidas cada semana por sus guías internos y visitantes, e incluyen Mantras de Sanación Profunda, Pranayama Hatha Yoga, Vinyasa Yoga, Cuencos Tibetanos, Baño de Gong y Ritual de Gratitud, solo por mencionar algunas. Esto nos permitió atravesar el puente hacia AïA —la conexión entre la naturaleza y el ser humano— a través del autodescubrimiento y la exploración del cuerpo, la mente y el alma. Así concluyó el Soul Food Fest 2025: una experiencia que demostró que la gastronomía, cuando es consciente, es un verdadero vehículo de energía que nutre el cuerpo, calma la mente y revitaliza el espíritu. Explora más en thehouseofaia.com



En las tierras y mares de Costa Rica, la abundancia llega casi con tan solo estirar la mano a sus árboles frutales o sumergirse en las profundidades de sus aguas. En este reconocimiento de su rica alacena y en el camino de fortalecer la cocina nacional, el hotel El Mangroove, Autograph Collection, en Guanacaste, convocó al tercer Congreso Gastronómico Sostenible.

El chef Randy Siles, director culinario de Enjoy Group (al que pertenece el hotel), dio la bienvenida y habló sobre la importancia de valorar el trabajo de los productores. Sobre todo, de los pescadores. De ahí que invitara a los asistentes a buscarlos, a usar productos nacionales y pagar el precio justo por ellos.



Costa Rica A LA MESA

Este país famoso por sus playas, selvas y bosques, también regala ingredientes de primera calidad. Para explorar su riqueza gastronómica el hotel El Mangroove, en Guanacaste, convocó al tercer Congreso Gastronómico Sostenible

Y añadió: “Un buen producto es honestidad. Para mí es importante que se sepa que atrás de mis platos hay historias de trabajadores nativos. Eso me llena de orgullo, porque eso ayuda a que la gente deje de huir buscando una vida mejor”.

Para presumir el gran producto costarricense, el chef japonés Mitsutaka Kawata ronqueó un atún aleta amarilla de varios kilos, pescado pocas horas antes en las costas costarricenses. Su sabor era contundente y concentrado, lo que se sumó a la maestría de Mitsutaka para hacer el corte perfecto de *sashimi*.

Otra chef ponente fue Inés Paez, mejor conocida como Tita, del restaurante Aguají en República Dominicana y distinguida con el Champions of Change de los Latin America's 50 Best Restaurants 2025. En su intervención abordó la importancia de ver la gastronomía como un despertar para el cambio, un punto de encuentro de identidad nacional, al poner en valor ingredientes endémicos que por años han sido consignados para los sectores pobres de la sociedad. Como ejemplo, mencionó productos dominicanos como la uva de mar, el

guandul (una leguminosa parecida al frijol) y el casabe (pan de yuca declarado Patrimonio Cultural de la Humanidad por la UNESCO el año pasado, lo que refuerza el discurso de Tita).

A ella se sumó el chef Israel Ramos del restaurante Matua, con una Estrella Michelin, quien habló de rescatar y revalorar recetas surgidas en momentos de abstinencia, esos platos “humildes”, elaborados con creatividad y mucho sabor. Esta es la línea conductual de su restaurante, cuyas elaboraciones han sido elevadas mediante técnicas modernas. A la par, el chef Kisko García del restaurante Choco, con una Estrella Michelin y dos Soles Repsol, invitó a los asistentes a buscar en su herencia costarricense aquellas recetas heredadas de generación en generación.

Preguntar a los abuelos y regresar a la memoria viva para valorar aquellos platillos tradicionales es un punto de partida para fortalecer la identidad de cada nación. Con estas reflexiones y el típico desayuno tico —gallopinto con frijoles, arroz y verduras—, me despido de Costa Rica. elmangroovehotel.com

Texto: Arlett Mendoza / Fotos: Arlett Mendoza; cortesía

Tu *Kasa*  *Koblenz*®



Más limpia, sana y segura

SABORES

CELEBRAR a su majestad EL TACO

El lujoso *all inclusive* Grand Velas Riviera Maya se convirtió en la sede de Tacology The Best of Mexico.

Fueron tres días para celebrar al taco como un símbolo cultural de nuestro país



“El taco es vida, es un formato social que une a las comunidades. Muy pocos alimentos hacen eso; el taco siempre reagrupa alrededor de la mesa”. Esta es la reflexión que nos compartió el chef Mikel Alonso en el marco de Tacology The Best of Mexico, el festival realizado por Grand Velas Riviera Maya en el que celebramos al platillo más icónico de nuestro país.

¿Cuántos tipos de tacos existen en México? Ante este reto monumental, el festival dio un amplio y succulento recorrido basado en la creatividad y los saberes de chefs anfitriones como Nahúm Velasco, quien comanda Cocina de Autor, el restaurante del hotel que está reconocido con una Estrella Michelin, así como otros chefs destacados a nivel nacional.

“Mientras estábamos organizando el festival, nos dimos cuenta de todas las facetas de este platillo, que puede ser algo súper casual pero también lo puedes llevar al *fine dining*”, detalló Nahúm.

En la primera noche, una sucursal de Tacos Atarantados aterrizó en Grand Velas Riviera Maya. Desde los detalles de sus característicos azulejos verdes hasta las salsas de la casa y un auténtico trompo listo para servir tacos en la playa, esta taquería originaria de Monterrey y dirigida por el chef Jorge Guadiana se caracteriza por sus tacos con carne de trompo, chicharrón de la Ramos y sus famosas *cachetadas* (tortillas de harina con costra de queso y carne). Titulada La Calle, esta cena nos llevó a disfrutar de una propuesta con esencia urbana. “Buscamos mostrar un poquito lo que es el taco callejero. Si bien, Tacos Atarantados no son callejeros como tales, sí guardan esa esencia”, explicó el chef Velasco.

Bajo el nombre de El Origen, en la segunda jornada vivimos la magia de la tortilla hecha a mano y la salsa molcajetada. Con el chef Jorge Córcega, de Ruta de la Milpa, nos adentramos en el proceso de la elaboración de tortillas, un conocimiento ancestral que es el corazón del taco. A través de un taller supimos desde cómo elegir el mejor maíz y manejar el tortillero, hasta perfeccionar la cocción en el comal. Además, aprendimos a hacer salsas excepcionales usando el molcajete.

Por la noche, el restaurante Chaká se convirtió en el punto de encuentro donde los chefs anfitriones e invitados utilizaron su creatividad para ofrecer una cena de ocho tiempos que demostró la versatilidad y el potencial creativo del taco, rompiendo los estereotipos y mostrando que un platillo tan arraigado en la cultura popular puede ser un lienzo para la innovación.

Entre los tacos destacados estuvieron el de pescado zarandeado al pastor de los chefs Karina Mejía e Israel Montero; el taco de pescado al pastor negro del chef James Tahhan; el de suadero norteño cocinado a fuego lento del chef Jorge Guadiana; el taquito de cerdo y chilmore por el chef Carlos Montejó, y la cachetada de gloria de Linares con helado de dulce de leche.

La fiesta de clausura de Tacology The Best of Mexico, al pie de la playa, se celebró con una muestra de tacos icónicos de distintas regiones del país. Pudimos viajar a mordidas desde Yucatán, con los tacos de lechón y su salsa de chile habanero, hasta Sinaloa con los tacos gobernador de langosta y su salsa borracha. Al unir todas estas facetas, Tacology celebró al taco como nunca. rivieramaya.grandvelas.com



Textos: Andrea Cabrera / Fotos: cortesía

El peso de una estrella

¿Qué precio tiene buscar la máxima distinción culinaria? En esta entrevista exclusiva, Jesse Burgess, el anfitrión de *Knife Edge: Chasing Michelin Star*, la nueva serie de Apple TV, nos revela lo que significa perseguir la excelencia



Hay un momento en el que la cocina deja de ser solo sabor y se convierte en obsesión. Ese es el territorio que explora *Knife Edge: Chasing Michelin Star*, la nueva serie de Apple TV+ producida por Gordon Ramsay y filmada en Londres, Copenhague, Ciudad de México, Kioto y Nueva York. Con Jesse Burgess como anfitrión, el programa no solo busca mostrar platillos hermosos, sino revelar lo que cuesta crearlos. Porque en la alta cocina, el reconocimiento tiene un precio. Y no todos están dispuestos a pagarlo. A lo largo del viaje, Burgess, el cofundador de *Top Jaw*, revela las tensiones, los aprendizajes y las contradicciones de quienes persiguen la Estrella.

¿QUÉ FUE LO QUE MÁS TE IMPRESIONÓ AL VISITAR TANTOS RESTAURANTES EN DISTINTAS CIUDADES, RODEADO DE CHEFS Y PERSONALIDADES DE CLASE MUNDIAL?

"La comida obviamente es increíble. Pero lo que más cautiva de *Knife Edge* son las personas y las historias detrás de ellas. He entrevistado chefs por 10 años

y ninguno que esté detrás de una Estrella Michelin es aburrido. Son personas extremadamente comprometidas e interesantes".

¿CÓMO CAMBIÓ TU PERCEPCIÓN SOBRE LO QUE SIGNIFICA UNA ESTRELLA MICHELIN DESPUÉS DE GRABAR ESTA SERIE?

"Una idea equivocada es pensar que, porque pagas mucho en un restaurante con Estrella, el chef se está haciendo rico. Muchos apenas pueden pagar una comida en su propio restaurante. Operan con márgenes muy pequeños. De ahí viene el nombre *Knife Edge*, por lo delicado del equilibrio entre ganar una Estrella o no, o mantenerse abierto o cerrar".

¿QUÉ OPINAS DE LA ESCENA CULINARIA DE CIUDAD DE MÉXICO?

"Fue mi primera vez en la ciudad y me encantó. Regresaré en noviembre, incluso fuera del show. Lo impresionante es que hay buena comida por todos lados, desde tacos de birria en la calle hasta propuestas de *fine dining*. Eso hace más difícil destacar. En Londres,

por ejemplo, no tenemos excelente comida en cada esquina".

¿CREES QUE LA PRESIÓN POR OBTENER O CONSERVAR UNA ESTRELLA AFECTA LA CREATIVIDAD DE LOS CHEFS?

"Sí. Muchos chefs me dijeron que, si quitan ciertos platillos, los clientes se molestan. Es como ir a un concierto y que no toquen los éxitos. Una Estrella trae expectativas, pero también clientes constantes. Aun así, muchos prefieren esa presión a tener un restaurante medio vacío".

EN LA ERA DE LOS INFLUENCERS GASTRONÓMICOS, ¿CREES QUE ESTAS ESTRELLAS SIGUEN TENIENDO EL MISMO PESO?

"Los *influencers* se enfocan más en lo casual y lo rápido. Los restaurantes que buscan una Estrella no los ven como parte de su estrategia de *marketing*. Una buena reseña viral puede atraer reservaciones por unos días, pero una Estrella Michelin te da exposición global y reservaciones constantes durante todo el año. Cada uno aporta algo distinto".



**ZONA[®]
MACO.**

**FEBRERO.
4 - 8 | 2026**

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

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

ELÍXIRES

Desde destilados artesanales hasta vinos premiados y etiquetas emergentes, exploramos el mundo de los elíxires que marcan tendencia y despiertan la curiosidad del paladar



El alma del agave

En Oaxaca, entre las tierras de San Dionisio Ocotepec, nace un mezcal que es un acto de amor a la tradición. **Santo Gusano** se elabora a mano y con maguey espadín cultivado en suelos que han respirado historia. Cada gota pasa por un proceso 100% artesanal que respeta los ritmos de la tierra y el fuego. Su edición especial Día de Muertos destila espíritu de temporada: frutos, hierbas silvestres y memoria.

En palabras de la *sommelière* Lula Noriega, “no todo mezcal debe oler a humo; si lo hace, algo se hizo mal. En Santo Gusano hay equilibrio: lo herbal, lo dulce, lo cítrico, todo convive sin gritar”. A la vista es cristalino; al olfato revela cítricos sutiles, y al gusto aparecen mandarina, lima, naranja, hierbabuena y menta.

Este mezcal evoca. Acompaña bien una comida mexicana o una charla que quiere quedarse un rato. Porque “una botella así debería valer mucho más por todo lo que representa”, como dice Lula. Desde 599 MXN. santogusano.com



CALIDAD EN LAS ROCAS

Directo desde Kentucky, Estados Unidos, llegan a México de la mano de La Madrileña, una empresa con 25 años de experiencia en la importación y distribución de vinos y licores, las etiquetas **Elijah Craig Small Batch** y **Evan Williams Black Label**. En Elijah Craig Small Batch encontrarás una cuidadosa selección de pequeños lotes y 47% de alcohol que dan como resultado un *bourbon* con notas de miel, frutas dulces y especias tostadas, ideal para quienes buscan mayor carácter. Por su parte, Evan Williams Black Label seduce con su color ámbar; en nariz revela notas de vainilla y en boca deja percibir matices de roble, azúcar morena y caramelo. bodegasalianza.com

OFRENDA LÍQUIDA

Entre más silvestre y artesanal, el mezcal se expresa mejor, porque los aromas y sabores al agave y a la tierra se perciben de manera más auténtica. **400 Conejos** lo sabe, por lo que ha lanzado Cosecha Salvaje 1, una edición exclusiva de mezcal silvestre de los Valles Centrales de Oaxaca, resultado del ensamble de los agaves tobalá y mexicano. El primero aporta elegancia floral; el segundo, intensidad terrosa. Ambas plantas se cuecen en horno de piedra, se muelen en tahona, se fermentan de forma natural en tinajas de sabinos y son doblemente destiladas en ollas de cobre. Esta ofrenda líquida despliega en nariz notas a flores, frutas cítricas, caramelo y tierra mojada, mientras que, en boca, ofrece un balance entre matices dulces, ácidos y vegetales, con textura suave y un final envolvente. 849 MXN en bodegasalianza.com



CRUCE PERFECTO

Un encuentro entre geometría y vino. Así se presenta la Edición 2025 creada por Eduardo Terrazas, donde su emblemática serie Diagonales se entrelaza con los tonos y cepas del **Gran Ricardo**, el ícono de Monte Xanic elaborado con las mejores uvas del Valle de Guadalupe. Terrazas crea dos composiciones inéditas a partir de líneas que cruzan y conectan, inspiradas en la paleta cromática de las cepas: cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, petit verdot y malbec. Su lenguaje visual, que combina rigor matemático y sensibilidad artesanal, convierte la caja en una metáfora del ensamblaje vinícola; una obra en equilibrio entre forma, color y sentido. El resultado es una caja de edición limitada que no solo se mira, se saborea. Precio: 3,050 MXN por botella. Disponible en montexanic.mx



GUARDIÁN DEL VINO MEXICANO

Inspirada en el mítico xoloitzcuintle, el cánido de Mesoamérica, un símbolo de guía hacia el mundo celestial, Casa Itzcuintle, bodega del Valle de Guadalupe, honra sus raíces con vinos que expresan identidad y territorio: Xolo. Sus etiquetas, como Chardonnay, Grenache y Nebbiolo, presumen de una elegancia sutil, con gran mineralidad y un carácter artesanal ideal para acompañar la cocina mexicana contemporánea en cualquiera de sus presentaciones. Botellas desde 450 MXN (Sauvignon Blanc y Rosado) hasta 750 MXN (Merlot y Nebbiolo), con el Chardonnay en 495 MXN. xolovino.com



¿VINOS CHINOS?

China es uno de los mayores productores y consumidores de vino en el mundo. ¿No te convences? Según evidencias arqueológicas, la producción de una bebida fermentada a base de uvas en China se remonta al 4000 a.C. Pero el vino como lo conocemos se introdujo en este país por la Ruta de la Seda, durante la dinastía Han (206 a.C. - 220 d.C.). Hoy, China tiene una geografía diversa que permite el cultivo de la vid en 12 de sus regiones; entre las más destacadas está Ningxia. Cabernet sauvignon es, por mucho, la uva más plantada en este país. Por otro lado, una uva autóctona que gana terreno entre los vinos chinos es la cabernet gernischt, una cepa muy similar a la carménère de Burdeos y que se creía extinta. Si vives en México, puedes pedirlos a través de tiendas especializadas como mercadoDEVINOS.mx

Nuestros destilados en la cima

La tradición líquida del país brilló en la pasada edición del concurso **Spirits Selection by CMB** que se realizó en Jalisco el pasado septiembre. Tequilas, mezcales, raicillas, bacanoras y otros destilados de agave dieron a México 155 medallas, siendo el mayor ganador entre los 70 países participantes en este exigente encuentro, donde 140 expertos cataron 2,598 muestras a ciegas. Este logro incluyó el máximo premio, el Spirits Selection Revelation, para Mexcalito de Mi Corazón Papalometl, un mezcal artesanal producido en Caltepec, en el Valle de Tehuacán, Puebla, por el maestro mezcalero Melecio Meza Correa. Otros países también resaltaron, como Brasil, con más Medallas de Oro que en otras ediciones; Francia obtuvo su primer Premio Revelación en la categoría de vodka, e India consiguió el Revelation Blend Whisky. spiritselection.com



ELÍXIRES

ENTRE VIÑAS CHIHUAHUENSES

El estado más grande de México guarda una historia vinícola que hoy está haciendo eco en la producción nacional. Descubre su carácter, sus etiquetas y las experiencias enoturísticas que dan vida a sus bodegas



COMO MUESTRA, UN BOTÓN

Para conocer los vinos de Chihuahua, nada como las etiquetas de Encinillas. Esta bodega plantó sus primeras vides en 2003, en una sola hectárea; hoy cuentan con 70. Sin embargo, son las condiciones de estas tierras las que brindan grandes resultados. Ubicada a 1,560 metros sobre el nivel del mar, las uvas están en contacto con clima extremo y suelos predominantemente de arcilla y grava. Todo lo anterior les ha dado una tipicidad única: vinos en los que predomina la frutalidad y un carácter elegante.

Al frente de la producción está el *wine maker* Fernando Mendoza, quien supervisa la producción que asciende a 256 mil botellas anuales.

De sus 13 etiquetas en el mercado, las favoritas en ventas son Hacienda, Megacero y La Casona. Esta última resalta por sus taninos suaves y redondos, así como por su complejidad aromática con presencia de barrica.

La vendimia de esta bodega es especial, puesto que es la única oportunidad en el año para visitarla. Se trata de una de las más grandes y esperadas del estado (en 2025 se realizó en agosto). Mientras esperas la edición de 2026, busca sus etiquetas y acércate a uno de los mejores exponentes de vinos chihuahuenses. vinosencinillas.com



La historia del vino en Chihuahua se remonta a tiempos coloniales, cuando las primeras vides llegaron al norte de México con los misioneros. Sin embargo, su tradición vinícola no siguió un desarrollo continuo como en otras regiones del país, aunque las condiciones locales siempre ofrecieron potencial. No fue sino hasta la década de los 40 y 50 cuando se retomó la producción de manera artesanal, y hace unos 15 años, se implementaron técnicas de vinificación modernas que abrieron nuevas posibilidades para la vitivinicultura. Hoy, las bodegas apuestan por la altura y la resiliencia de sus tierras. Sus propuestas enológicas cuentan historias y comparten una visión que mira al futuro del estado como uno de los principales productores de México.

En cuestión de experiencias enológicas, ya empieza a hacerse notar con más fuerza. Julio Chávez, director general del Fideicomiso de Promoción Turística iAh Chihuahua!, nos compartió que en el estado existen 53 viñedos, además de 23 vinícolas urbanas. Además, señaló que el enoturismo atrae anualmente aproximadamente a un millón de visitantes, sobre todo

en época de vendimias, que regularmente suceden entre los meses de julio a octubre.

Para describir cómo son los vinos de Chihuahua, es necesario mencionar que provienen de un terruño extremo, donde la altitud, el clima semiárido y los suelos minerales dan vida a etiquetas únicas. Como características de las uvas están una maduración lenta, acidez natural, intensidad aromática y buena estructura tánica, señala el enólogo Fernando Mendoza, *wine maker* de Encinillas.

Si bien existe producción tanto de uvas tintas como blancas, es un hecho que son las primeras las que adquieren un mejor carácter y cualidades a la hora de vinificarse. Sin embargo, las otras no se descartan en calidad, puesto que la acidez que adquieren las uvas blancas es apreciada para crear etiquetas refrescantes. Por ello, no es raro que otros estados, como Coahuila, sean algunos de sus compradores. Ya en botella y directo a la copa, los vinos de Chihuahua son potentes, elegantes y con personalidad propia, por lo que se imponen como una promesa vinícola del norte de México que vale la pena descubrir. visitachihuahua.mx

RESIDENCIAL . CAMPO DE GOLF . CLUB NÁUTICO . CASA CLUB




AMANALI
COUNTRY CLUB & NÁUTICA

Construye tu legado familiar

Exclusividad, hospitalidad y experiencias inolvidables

informes@amanali.com.mx



VIÑEDOS ORGÁNICOS: *honrar la naturaleza*

En el corazón del Valle de Guadalupe, entre brisas salinas y suelos ricos en minerales, Bodegas Cetto abre un nuevo capítulo en su historia: una viticultura que honra los ritmos naturales de la tierra

Tras más de seis años de paciencia, observación y trabajo minucioso, Viña Alegre —uno de los viñedos más emblemáticos de Bodegas Cetto— celebra su certificación orgánica. Desde este rincón del Valle de Guadalupe nacerán cuatro nuevas etiquetas tintas —nebbiolo, malbec y dos mezclas bordalesa e italiana— que encarnan la esencia de una bodega que ha sabido evolucionar sin perder sus raíces: la búsqueda de la excelencia y el respeto profundo por la tierra.

La bodega se acerca a su centenario convertida en uno de los símbolos del vino mexicano. Su historia comenzó en 1924, cuando la tradición vinícola italiana encontró en Baja California un nuevo hogar. Hoy, con 1,200 hectáreas de viñedos distribuidos entre los valles de Guadalupe, San Vicente, San Antonio de las Minas y Tecate, la vinícola produce más de 1.3 millones de cajas al año, exporta a 17 países y presume más de mil medallas internacionales. Pero más allá de los números, busca dejar su legado a través de cada botella que cuenta una historia de clima, suelo y tiempo.

El alma viva de la tierra

Durante el recorrido por Viña Alegre, el enólogo Sebastián Suárez compartió los secretos del proceso orgánico: la eliminación de pesticidas y fertilizantes sintéticos, el uso de levaduras naturales y un sistema de trazabilidad que acompaña a cada planta desde la raíz hasta el racimo. "Producimos vino de uvas orgánicas, ya que para hacer vino orgánico se tiene que certificar tanto el campo como la bodega. Y, si bien ambos están certificados, cuando se agregan sulfitos, deja de ser vino orgánico para convertirse en vino de uva orgánica. Tomamos la decisión de ajustar con sulfitos para que el vino siga evolucionando en botella", declaró.

En estas 80 hectáreas de viñedos, que incluyen olivos y árboles frutales, el trabajo se hace con manos más que con máquinas. Se nutre la tierra con composta, abonos naturales y control biológico de plagas; se protege la biodiversidad y se permite que la naturaleza marque el ritmo. Las vides, libres de químicos, crecen fuertes y equilibradas, expresando con mayor pureza la identidad del *terroir* bajacaliforniano. El resultado: vinos que no solo seducen por su aroma o estructura, sino por su origen: cada copa traduce la vida del suelo y el pulso del clima.

Con esta nueva línea orgánica, disponible a finales de 2025, Bodegas Cetto da un paso decidido hacia una vitivinicultura que une tradición, innovación y conciencia ambiental. A casi un siglo de historia, su mirada está puesta en hacer vinos que honren la naturaleza y evoquen el placer de volver a lo esencial. lacetto.mx

Texto: Arcel Lortia / Fotos: cortesía

CUALQUIER DÍA ES UNA
CELEBRACIÓN.
CHAMPBRULÉ®
Brut



CETTO

EL PRETEXTO PERFECTO.

VINOS sin pretensiones

Reconocida por su talento, pasión y habilidad para conectar con las personas a través del vino, la mexicana Romina Argüelles obtuvo el Premio Sommelier de la *Guía Michelin 2025*, el cual reconoce a los profesionales de ese sector por su conocimiento para crear una experiencia única para los comensales



EL SOMMELIER AWARD ES UN GRAN RECONOCIMIENTO. ¿QUÉ SENSACIONES TE INVADIERON AL ESCUCHAR TU NOMBRE?

Me quedé en *shock*, pero después vino una ola de felicidad, mientras pensaba: "soy yo, wow, qué chingón". Fue un momento de mucha alegría, de no poderlo creer. A nivel personal, este reconocimiento significa el fruto de muchos años de trabajo; es como una prueba de que, si trabajas duro y te gusta lo que haces, después vienen las recompensas. Además, la gente me está buscando más para temas de vino. Está padre porque ya llevo varios años en esto, y se están abriendo nuevas puertas.

¿CÓMO Y CUÁNDO SURGIÓ TU FASCINACIÓN POR EL VINO?

Trabajaba en un hotel *boutique* y un cliente tenía una importadora; juntos empezamos a probar algunas botellas. De pura casualidad yo las olía y le decía: "esto huele a pimienta o cereza joven", y él me dijo que tenía la nariz muy especial y entrenada. Ese momento me marcó: me pareció muy interesante el tema. De ahí me surgió la oportunidad de trabajar en un proyecto, y ahora estamos aquí, seis años y medio después, con un reconocimiento Michelin.

DEFINE TU SERVICIO COMO SOMMELIÈRE

El de una profesional del tema que te da un enfoque fresco de las botellas y de las uvas. Por ejemplo, si ya sabes de vino, te ayuda a descubrir nuevas regiones, y, si no sabes, te ayuda a intentar entrar a este mundo. Todo en medio de un servicio casual, pero pulido.

¿CUÁLES SON LOS CRITERIOS FUNDAMENTALES QUE GUÍAN TUS SELECCIONES PARA CURAR LA CARTA DE VINOS DE PLONK?

Trabajamos con pequeños productores, que cultiven la uva de manera orgánica o

sustentable, y cuya producción sea limitada. Tienes una botella enfrente que te dura una hora, pero para que esa botella estuviera en tu mesa, tuvo que pasar mucho. Trato de ofrecer vinos más tranquilos, más clásicos y algunos más aventureros; además, me gusta contar un poco de la historia que hay detrás de esa botella. Así puedes disfrutar más, entendiendo también la uva, el *terroir* y la familia que lo hizo. La mayor parte viene de Francia, España y Portugal, otros desde Georgia, Eslovaquia y Argentina, pero también hay mexicanos.

¿QUÉ MENSAJE TE GUSTARÍA DAR A LAS NUEVAS GENERACIONES O A AQUELLOS QUE COMIENZAN SU CAMINO EN ESTE MUNDO?

Les diría que las posibilidades están cada vez más abiertas... Mujeres jóvenes *sommelières*: no se preocupen; sí hay chance de lograr este tipo de reconocimientos. También, que el servicio súper estricto ahora se ha convertido en uno más casual, pero que igual cuida de los detalles. Esto demuestra que no se debe tener miedo a proponer cosas nuevas, aventureras y disruptivas. Hay que trabajar duro, con pasión y constancia. Imagínense: si una guía de este tipo ve proyectos pequeños como Plonk, qué no puede ver.

¿HACIA DÓNDE QUIERES DIRIGIR EL RUMBO DE TU CARRERA?

Primero, quiero seguir fortaleciendo a Plonk, que sea un lugar que tienes que visitar sí o sí. A nivel personal, me gustaría certificarme en el siguiente nivel de *sommelière* y realmente tener tiempo para estudiarlo. Además, me gustaría hacer una certificación de sake. Y, obviamente, ver si hay posibilidades de crear algún otro proyecto. México está en un muy buen momento culinario y de vino; esto es posible gracias a los que creen en esto y que nos permiten hacer lo que nos gusta. IG: [rarguelles](#); [plonk.mx](#)



Texto: Andrea Cabrera / Fotos: cortesía

A LA MESA

LA TRADICIÓN *se sirve al dente*

Alfredo Di Roma, alojado en el Hotel Presidente InterContinental México, renueva su cocina italiana bajo la visión del chef Jorge Dumit, quien imprime una perspectiva fresca y audaz. Su propuesta invita a redescubrir este icónico restaurante de Polanco



Desde su apertura en 1996, Alfredo Di Roma ha sido un referente de la cocina italiana en México, un lugar donde cada pasta despierta suspiros. En 1997, el chef italiano Mauro Chiecchio consolidó los platillos emblemáticos y guió el restaurante hasta finales de 2024, cuando cedió el mando al chef Jorge Dumit.

Con esta nueva etapa, el chef Dumit enfrenta retos: "Soy un mexicano que cocina respetando las bases y el producto, admirando todo lo que nos dejó el pasado, porque ya está escrito. Si lo respetas y le das tu interpretación personal, esa es la forma de ser chef: ponerle tu propia firma", aseguró.

Esa convicción define su trayectoria. Desenvuelto y de espíritu inquieto, encontró en la cocina, desde los 16 años, la estructura que buscaba para su vida. Su andar incluye proyectos propios y experiencia en restaurantes de hoteles de lujo. Hoy, su creatividad y pasión por los sabores intensos crean un menú por el que hay que regresar a Alfredo Di Roma.

ESTRENOS EN MESA

Visitar Alfredo —como cariñosamente lo llaman sus comensales frecuentes— es sinónimo de elegancia. Desde la entrada, su cava abierta recibe a los invitados y los escolta con cerca de 2,500 botellas. Si ese número sorprende, más lo hará saber que la cava principal está compuesta por 40 mil botellas y 2,200 etiquetas, razón por la que ha recibido por séptimo año consecutivo el Grand Award de Wine Spectator, incluido el reciente en 2025.

Ya en una de las 160 sillas dispuestas entre manteles blancos impecables, se descubre la carta actualizada. El chef compartió que el menú pasó de 60 a 42 platillos para dar mayor protagonismo a cada creación. En esta etapa incluye pescados mexicanos de pesca sustentable de Jamat y, con la llegada del frío, preparaciones sustanciosas, con especial atención en las pastas "monchosas", como él las define.

Entre las novedosas apuestas sobresale la ensalada *caprese*, concebida como una

oda al jitomate, ingrediente que el chef considera un punto de unión cultural entre México e Italia. Se sirve con *burrata*, aceite de albahaca, jitomates rostizados de Xochimilco y piel de jitomate deshidratada. También se antoja la orden de golosos *arancini* de azafrán, acompañados de salsa de pimientos, *Prosciutto di San Daniele* y parmesano de 18 meses de añejamiento.

Acerca de los platillos fuertes que invitan a salivar, te cautivará la pasta *carbonara*, preparada con huevo y queso parmesano, pero lo que la distingue es el *guanciale* (papada de cerdo) crujiente, realzado con un toque picante de pimienta. Otro boleto ganador es el jugoso *short rib*, cocinado entre 10 y 12 horas y servido con *demi-glace* con presencia del vino italiano barolo, acompañado de pasta de sémola elaborada con abundante mantequilla, lo que logra un platillo completo y reconfortante. CH: 1,200 MXN. Campos Elíseos 218. alfredodiroma.com.mx

A LA MESA

Cocinas del mundo y de otras latitudes nacionales para disfrutar de coctelería original, lugares especializados en birria y tacos, y tres *brunches* imperdibles en Ciudad de México

► NUESTROS FAVORITOS



INTRÉPIDA COCINA ECLÉCTICA

El restaurante **Cobarde** se mudó de Oaxaca a Ciudad de México. Con su llegada trajo los sabores de su "alta cocina informal", bajo la ejecución del chef Pako Cortés Blobaum. Para adentrarse en su renovado menú (que conserva algunos de sus platillos más icónicos) hay que entender que en cada preparación se entrelazan sabores de México, Medio Oriente, Asia y Europa del Este, guiados por la mirada creativa del chef, que pasó por cocinas como Pujol y Momofuku en Nueva York.

Desde agosto de 2025, Cobarde habita un espacio de dos niveles que combina texturas industriales, ladrillos color terracota y vegetación. En la planta baja se ubica el bar, con una carta de vinos y cocteles inspirados en el mezcal y los cuatro elementos de la naturaleza; arriba, la cocina abierta convoca a una gran comilona entre mesas metálicas y aroma a brasa.

Entre las novedades destaca la almeja chocolatea con *pad thai*, una mezcla picosita y agridulce donde la frescura de Ensenada se une a fideos de arroz bañados en salsa de tamarindo y chile de árbol. También el *pork belly*, marinado 24 horas en *ponzu* y cítricos; su cocción es de ocho horas hasta lograr láminas brillantes. Imperdible el *broccolini* rostizado con emulsión ácida de brócoli, panal de abeja y chips de ajos desfleados en leche. CH: 900 MXN. Coahuila 143, Roma Nte. IG: [cobarde_mx](#)



ALMA FRANCESA

A cargo del chef Corentin Bertrand, establecido en México hace más de 10 años, y bajo el consejo de la chef Mónica Patiño, con quien trabajó en Casa Virginia y La Taberna del León, el restaurante **Bistrô 44** se define de forma sencilla: no es comida francesa, sino la comida de un chef francés en México.

Aquí se degusta la esencia del Viejo Continente, en platos abundantes y sabores reconfortantes como la calabacita *ratatouille*, la sopa de cebolla y los caracoles à la *bourguignonne*; pero el punto distintivo surge a partir de la fusión de ingredientes

locales y la incorporación de procesos de esencia mexicana. El resultado es un menú en el que brillan desde los ostiones de Baja California, pescados y mariscos en preparaciones muy costeñas y quesos de Celaya, hasta platos como pato con salsa de Jamaica y terrina de *foie gras* con compota de xoconostle a los tres chiles.

La visión de Patiño y la pasión de Bertrand hacen de este espacio una prueba honesta de la unión entre dos regiones, sin perder las raíces ni olvidar el contexto. CH: 1500 MXN. Emilio Castelar 44-3, Polanco. IG: [bistro44_polanco](#)



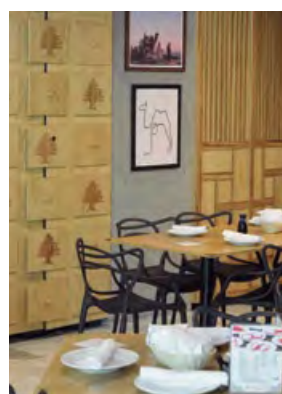
TRES TRAGOS TRIUNFANTES

“Nos gusta trabajar con productos que hablan por sí mismos. El protagonismo lo tiene el licor: el vermut, la ginebra y el champaña correctos. Lo demás es acompañamiento”. Con esta frase, Daniela D’Acosta, directora de bebidas de **El Tigrillo**, define la nueva propuesta de este bar en la colonia Roma. Su renovada carta de coctelería acude a la transparencia y solidez de tres clásicos: los martinis, *negronis* y el champaña. Cada uno los sirve en presentaciones originales sin perder su esencia. Un ejemplo es el Martini De Algas, con sake Nanbu Bijin, vodka Grey Goose, salmuera de algas *kombu* y *wakame*: su sabor a mar no permite indiferencias. Para *negronis*, prueba el Sbagliato con vino Pet Nat de la casa, vermut Salsipuedes y Campari. ¿Para comer? La *slider* de Wagyu con mayonesa de trufa negra y *provolone*. Cocteles desde 190 MXN. Colima 159-2D, Roma Norte. IG: [el_tigrillo__](#)



EL LADO ARTÍSTICO DEL CENTRO

En la terraza del Centro Cultural de España en México abrió la tercera sucursal de **La Chicha**, un espacio que combina arte, cocteles seductores y comida para compartir. Sus tonos rojos, verdes y rosas armonizan con la propuesta culinaria, la cual es mexicana con guiños internacionales. Empieza con los chiles rellenos de queso crema y envueltos en jamón serrano, con las patatas bravas o las flores de calabaza con requesón. Luego, ordena los taquitos de carnitas de setas que evocan a Michoacán, y la arrachera estilo tampiqueña, que se acompaña con enchiladas de mole de Milpa Alta. Sumado a ello, cuenta con 30 etiquetas nacionales entre mezcales, sotol, pulque y bacanora. CH: 350 MXN. Guatemala 18, Centro. IG: [lamaschicha](#)



DEL LÍBANO A *la Roma*

Hace unos meses abrió la primera sucursal del restaurante **Ehden**, en la colonia Roma, para compartir los sabores que han acompañado a la familia Frangle por generaciones. Es la memoria de un viaje que comenzó hace casi un siglo, cuando dejaron el Líbano para construir un nuevo hogar en México. Entrar aquí es sentarse a la mesa de una familia que cocina con amor y sirve con gratitud, como lo han hecho desde 1930. Su nueva sede mantiene el mismo espíritu, pero con un ambiente más accesible. El menú conserva los favoritos de siempre: tabulé, *kepe* crudo, jocoque seco, berenjena molida y hummus. El plato libanés, con jocoque, hojas de parra, arroz con lentejas y más, es un viaje completo por su herencia culinaria. La experiencia cierra con café, *helewe* de pistache o pastel de dátil, como dicta la tradición. CH: 450 MXN. Durango 195, 1er piso, Roma Norte. IG: [restaurant_ehden](#)



DELEITE COMPARTIDO

¿Un coctel inspirado en el taco al pastor? Pruébalo en **Patio Aruma by Bencomo**, una nueva terraza al lado del restaurante Bencomo que fusiona la esencia de la gastronomía mexicana y mediterránea en una experiencia enfocada en tapas y precopeo. El Pastor Sunrise lleva tequila reposado, Aperol, cordial de taco al pastor (una mezcla de jarabe de chiles y piña), y Ginger Ale. La carta de alimentos es corta, con platillos pensados para compartir. Pide el jocoque con chips de camote, las *sliders* de carne molida con cerveza, y el aguachile de camarón y pesca del día con recaudo negro. CH: 500 MXN. Av. Luis Cabrera 52, San Jerónimo Lídice, La Magdalena Contreras. IG: [patioaruma](#)

▶ ANTOJITOS MEXICANOS

Una orden con todo

Ambiente, color y sabores familiares dan forma a **Tacos Nene**, un templo para quienes buscan este plato a base de tortillas, salsas picosas y una dosis de proteína suave. En este espacio caben todos los antojos: suadero, pastor, cecina, bistec, tripa y más. Además, la orden se completa con aguas preparadas al momento, cantaritos y hasta licuachelas. En cuanto al local, va a conquistarte la esencia mexa con sus sillas coloridas, detalles de la cultura popular y hasta un santo iluminado en neón que sostiene un taco en la mano derecha y un limón en la izquierda. Cuando lo visites, pide el taco nene con tortilla de harina, una proteína, queso y abundante guacamole. También hay que probar uno clásico de pastor o suadero, preparado con tortilla de maíz hecha al momento, y los *monchosos* sabrilocos, a los que se agrega carne, verdura y crema para botanear. Antes de irte, cierra con un flan casero o las fresas con crema. CH: 400 MXN. Molière 353, Polanco. IG: [tacos.nene](#)



FÓRMULA DE BARRIO

La historia de cuatro amigos y una receta de birria estilo Jalisco dio origen a un concepto auténtico e innovador: **Cuatro de Barrio** es un local en pleno corazón de Ciudad de México, donde las tiendas de toda la vida y los sabores sin pretensiones atraen a los comensales. Aquí se sirve ese plato estrella a base de carne de res, pero con algunos extras que siempre se agradecen: horario todo el día para dejar de asociar la birria al desayuno o los momentos de resaca, y creaciones que hacen una gozadera la visita: birriamen, los birriaesquites (que van caldosos, acompañados de queso y mayonesa), la torta en un bolillo tradicional junto a un poco de consomé para sopear, y el burrito de birria. Por supuesto, hay en la carta los tacos blandos y duros, la opción bien caldosa acompañada de tortillas y las ya famosas quesabirrias. La experiencia también suma tragos como vampiritos, mezcalitas y hasta cantaritos para recordar el espíritu jalisciense, todo en una atmósfera muy comfortable para comer bien a cualquier hora. CH: 250 MXN. Caleta 554, Narvarte. IG: [4debarrio](#)



PASIÓN POR EL HUMO

Para los amantes de los tacos con identidad y sabor, **Tizne Tacomotora** es un clásico con nueve años de historia en Ciudad de México. De sus ocho opciones de tacos, no te pierdas el de *brisket*: pecho de res ahumado servido con *gravy*, rebanadas de tomate verde crudo, cilantro y hierbabuena. Sus creadores, Pilar García y Jorge Linares, muestran su pasión por la cocina de humo en todo el menú. Acompaña tu visita con el aguacate tatemado como entrada y el Ice Cream Taco como postre; no te arrepentirás. CH: 300 MXN. Guanajuato 27-B, Roma Norte. IG: [tiznetacomotora](#)



DE COCHINITA ME COMO UNO

En Coyoacán, la tradición yucateca se mantiene viva en **Tucán**, restaurante que data de 1989. Allí se ofrece auténtica cochinita pibil (incluida en diversas preparaciones), junto a tamales, panuchos, salbutes y más platillos que transmiten el legado del estado. Su secreto está en respetar los procesos: tres veces por semana cocinan la cochinita en horno, solo con falda de puerco, achiote y naranja agria traída de Yucatán; llegan a preparar hasta 60 kilos semanales. Sus salsas de habanero, especialmente la de naranja agria, son imperdibles. Acompaña con alguna de sus 100 cervezas artesanales o dale un vistazo a su fresca coctelería con ingredientes como la chaya. CH: 250 MXN. Felipe Carrillo Puerto 31, Coyoacán. IG: [tucancoyoacan](#)

BALANCE SIN LÍMITES

Cero reglas: en este *brunch* tienes todas las opciones para empezar tu día de la mejor manera. **NoHa Brunch**, el concepto dominical del restaurante Trivvu, es una experiencia que consiente a todos sin importar la dieta, antojo o nivel de hambre. Su extenso menú ofrece versiones clásicas como los tacos de barbacoa, los chilaquiles y el *avocado toast*, junto a platos originales que incluyen un *omelette* con mole y una pizza de masa madre y cecina. Para hidratarse, la barra suma *smoothies* frescos y nutritivos, y una lista extensa a base de café y té. Por supuesto, el lado dulce también tiene su espacio, y seguramente vas a querer probar más de una opción entre los pasteles, panadería recién horneada, galletas (algunas sin gluten) y mordiscos dulces como los macarrones. Despierta de buenas, reconecta con tu cuerpo y disfruta sin culpa, mientras haces un ritual que seguro se volverá tu favorito para una reunión familiar o un reencuentro de amigos. De 6:30 a 13:00 horas. 690 MXN por persona. Campos Elíseos 252, Polanco. IG: [trivvu.mx](#)



DESAYUNO CON CAUSA

En la Roma Norte existe un restaurante donde cada desayuno tiene un propósito: **Breakfast Roma**. Aquí se ofrecen desayunos todo el día y destinan sus ganancias al rescate de animales maltratados o abandonados. Instalado en una casona porfiriana, mezcla la calidez de un hogar con propuestas culinarias bien ejecutadas. El chef Joel de Alba, especialista en cocina tradicional mexicana, firma un menú que va de chilaquiles de autor (birria, morita o salsa borracha) a *croque madame*, huevos benedictinos y pan artesanal. Su *brunch* con una hora de mimosas ilimitadas ya es tradición en la colonia. Lo más inspirador es que, al visitarlo, ayudas al Santuario Maison Amatlán, en Tepoztlán, donde más de 400 animales viven bajo el cuidado de Claudia Ramírez Olivares, fundadora del restaurante. Comer aquí es un acto de amor: un desayuno que no solo alimenta el cuerpo, sino que salva vidas. Tabasco 216, Roma Norte. CH: 300 MXN; *brunch*, 685 MXN. IG: [breakfast_restaurante](#)

DOMINGOS *sin prisa*

Al cruzar las puertas de **Diana**, el restaurante más alto de Reforma, el tiempo parece cambiar de ritmo. Aquí, cada domingo, el *brunch* dominical del The St. Regis Mexico City se transforma en un ritual hedonista que gira en torno al sabor, la vista y la experiencia, donde se fusiona lo mejor de la cocina internacional con toques innovadores de la gastronomía mexicana: estaciones de ceviches recién preparados, mariscos impecables, carnes frías y quesos artesanales, *sushi* que parece arte, pizzas horneadas al momento y una variedad de postres gourmet. También se cocina una selección de platos especiales que varían cada semana, para que cada visita sea una experiencia distinta y memorable. Todo bajo la batuta del chef Diego Niño, quien no teme mezclar lo clásico con lo inesperado. Afuera, la ciudad bulle; adentro, se respira calma. De 12:30 a 16:30 horas. 2,500 MXN por persona. Av. Paseo de la Reforma 439, Cuauhtémoc. [stregis.com/mexicocity](#)



Cuatro hoteles en distintos rincones del mundo redefinen la hospitalidad con mucho estilo,

C H E C K I N

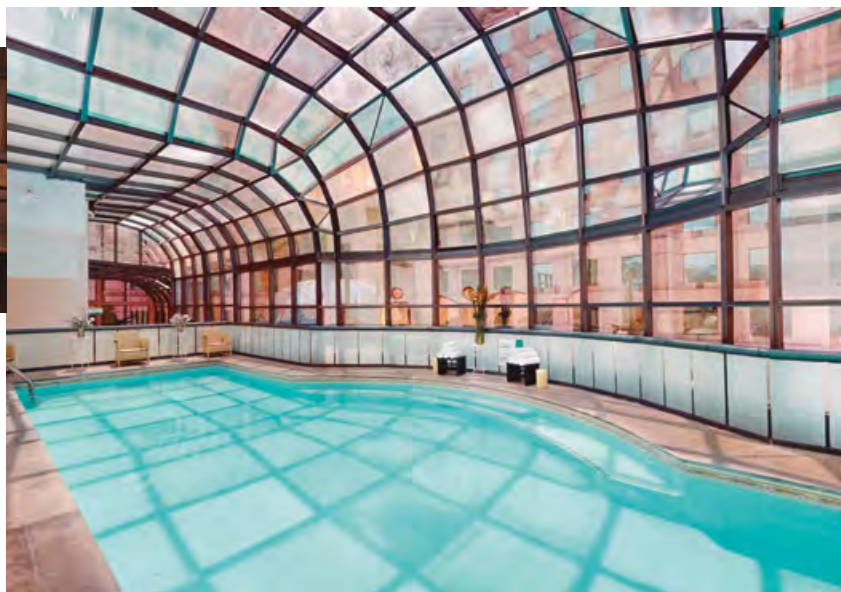


EL ARTE DE CELEBRAR

El lujo y el bienestar se reinventan en Ciudad de México con Sparty, la más reciente propuesta del **Spa Marquis Reforma**, el santuario urbano del icónico Hotel Marquis Reforma inspirada en la idea de celebrar, en compañía, la vida a través de experiencias sensoriales.

Así, en uno de los spas más grande de la capital mexicana, con más de 1,500 metros cuadrados dedicados al cuidado integral, y entre amigas, amigos, pareja y familia, es posible disfrutar de las bondades del circuito de hidroterapia, de la alberca techada y climatizada, del *fitness center* y, por supuesto, de un facial o un masaje de 50 u 80 minutos. El cierre perfecto: una copa de vino espumoso y fresas con chocolate.

Desde su inauguración en 1991, el Hotel Marquis Reforma ha sido símbolo del lujo independiente en México. Concebido como un alojamiento de gran turismo, fue pionero en ofrecer un servicio personalizado y de alta gama en una época dominada por las grandes cadenas internacionales. Su arquitectura Art Decó y su privilegiada ubicación en Paseo de la Reforma lo han convertido en un emblema de hospitalidad, reconocido como el único hotel de la capital que forma parte de The Leading Hotels of the World y su spa se ha consolidado como uno de los espacios de bienestar más prestigiosos del país. IG: *marquisreforma*



EJEMPLO DE INCLUSIÓN

Una de las apuestas más valiosas de **W Mexico City** está en el servicio y trato igualitario para todos sus huéspedes. Por eso, el hotel enfoca esfuerzos hacia la comunidad LGBTQ+, a la cual siempre reciben con brazos abiertos gracias a la postura que proponen en temas de diversidad, equidad e inclusión.

"Hemos pasado por distintas certificaciones para validar que ofrecemos un trato igualitario a todas las personas de la diversidad, y hablo de todo el abanico que hoy representan estas diversidades", nos contó Carlos Fájér, director de *Marketing* y Comunicación de la propiedad ubicada en Polanco, que se volvió un hito desde su apertura en 2003 como el primer hotel de la marca fuera de Nueva York.

Este papel como referente de la hospitalidad permea en sus acciones todo el año y no solo en junio, el mes del Orgullo. "Es un compromiso con la diversidad, los huéspedes y los clientes que siempre tienen que encontrar un lugar que los reciba de una manera amigable, con brazos abiertos, y siempre de una manera cálida y respetuosa".

"Este fue el cuarto año que estamos certificados por el Human Rights Campaign como un sitio seguro para la población LGBTQ+. Debemos estar siempre preparados para brindar un trato de excelencia a todos los visitantes. Somos un punto de encuentro para conectar. Estamos dispuestos a recibir a todos. No importa desde qué lugar del abanico, en W siempre son bienvenidos". Desde 646 USD. IG: *wmexicocity*

Esta pág: spa, sauna, piscina, sala y edificio del Hotel Marquis Reforma; habitación y desayuno en la terraza de W Mexico City. Sig. pág: habitación, playa, diseño y platillo del Hotel Villas Flamingos Holbox; spa, interior y entrada de The Peninsula Hong Kong



diseño refinado, equidad e inclusión y una serie de experiencias memorables



DONDE EL MAR SE VUELVE DESCANSO

Si eres amante del mar y buscas un refugio de calma y buena comida, el **Hotel Villas Flamingos Holbox** es tu destino ideal. Frente a una de las playas más hermosas de la isla, este hotel *boutique* combina lujo natural y atención al detalle en cada rincón. Sus 41 habitaciones ofrecen opciones como la Vista Mar, con panorámicas directas al océano; los acogedores Bungalow Jardín y Arena, con piscinas privadas y espacios naturales, o alcobas como Cacao, Coco, Miel y la Suite Luna de Miel, con lujo, privacidad y detalles artesanales. La Master Suite Palapa,

en lo alto, brinda una vista única al horizonte, mientras que la Grand Villa, con tres recámaras, es perfecta para grupos y familias de hasta ocho. En el restaurante Mangle encontrarás delicias como el tiradito de atún con aguacate, molotes de plátano macho o camarones en sangre de chaya, parte de un menú caribeño mexicano. También ofrece clases de yoga y talleres de cocina o mixología en un ambiente paradisíaco. Reserva con el código FTHolbox y recibe 40% + 10% de descuento en estancias de mayo y junio de 2026. Desde 400 USD. villasflamingos.com

EXCELENCIA PURA

Inaugurado en 1928 como el primer hotel de lujo de Hong Kong, **The Peninsula** es una institución que, tras casi un siglo, aún es sinónimo de excelencia, con glamour atemporal y el dinamismo del Asia moderno. Conocido como la Gran Dama del Lejano Oriente, el hotel mantiene su legado con un servicio impecable que inicia incluso antes de la llegada, gracias a su flota de Rolls-Royces verdes que transportan a los huéspedes. Ubicado en Kowloon, se erige como un oasis de serenidad lejos del bullicio financiero y ofrece vistas únicas al skyline de la isla y al puerto Victoria. Esta

conexión con el mar se disfruta desde sus habitaciones y suites, renovadas en 2013 y equipadas con la última tecnología, y desde The Peninsula Spa, con vistas panorámicas, *hammam*, saunas y aromaterapia. En oferta culinaria, brilla Spring Moon y su Estrella Michelin que, por décadas, ha sido el destino para los puristas de la cocina cantonesa. La experiencia se extiende más allá del hotel a bordo de su *ferry World Star*, donde los sábados se disfruta el té de la tarde y los viernes de la nueva Sunset Cocktail Cruise. Desde 545 USD. peninsula.com



Texto: Cynthia Benítez, David Sánchez, Fernanda Carrasco y Damaris Vargas
Fotos: cortesía de los hoteles

CON ALMA VIBRANTE

Esta es una invitación para vivir la monumental y audaz ciudad de Chicago a través de experiencias que conectan con su esencia: navegar su río para descifrar la historia escrita en sus rascacielos, maravillarse ante el arte público que cobra vida en Millennium Park, explorar el Navy Pier frente al lago Michigan, recorrer sus barrios en bicicleta y mucho más



Para aficionados de la arquitectura

Esta es una experiencia obligada para entender que Chicago no se construyó, se diseñó. **Shoreline Sightseeing** ofrece un recorrido de 75 minutos por el río Chicago para admirar la arquitectura mundialmente famosa de esta ciudad de Illinois. Su silueta se transforma en una clase de historia, donde cada capítulo es uno de sus 40 monumentos más emblemáticos.

Guías expertos revelan la evolución de los estilos: desde el neogótico del Tribune Tower hasta la revolucionaria silueta de "mazorca de maíz" del Marina City, el proyecto residencial más alto del mundo en 1964. Sin duda, cada curva depara un impacto visual: la fría elegancia del Edificio IBM de Mies van der Rohe,

Texto: Aurora Yee y Elsa Navarrete
Fotos: cortesía; Unsplash; Elsa Navarrete

El mito de la hamburguesa

En el barrio de West Loop, **Au Cheval** ha logrado crear una leyenda culinaria alrededor de algo aparentemente simple: una hamburguesa. No te dejes engañar por la simplicidad del menú y el ambiente de *diner* clásico. Aquí no se viene a comer una hamburguesa cualquiera; se viene a probar la que muchos consideran "la mejor de la ciudad". La espera puede ser larga, pero justifica cada minuto.

El secreto no reside en un ingrediente extravagante, sino en la ejecución impecable por parte del chef y propietario Brendan Sodikoff. La versión sencilla es sorprendente, con doble porción de carne de res calidad *prime*, cocinada a la plancha a punto medio para ofrecer un exterior ligeramente crujiente y un interior jugoso. A esto se suma un suave pan *brioche*, queso *cheddar* y un pepinillo en vinagre de eneldo casero. auchevaldiner.com/chicago



Pág. ant., de izq. a der: tour de arquitectura a bordo de *Shoreline Sightseeing*; Marina City. En esta pág: hamburguesa mítica de Au Cheval; *The Bean* en Millennium Park; *Crown Fountain*

El arte que se vive

Millennium Park es el epicentro cultural y lúdico de Chicago, pero dos obras lo definen: *Cloud Gate* y *Crown Fountain*, esculturas que han trascendido su material para convertirse en un alma interactiva. *The Bean*, como todos la llaman cariñosamente por su silueta que se asemeja a un frijol, es mucho más que una inoxidable pieza de acero pulido creada por el artista Anish Kapoor. Es un espejo dinámico y perfectamente curvado que distorsiona y abraza el horizonte urbano y los espacios verdes que lo rodean, invitando a los visitantes a tocarlo, recorrerlo y tomarse *selfies* imposibles. Su superficie reflectante cambia con la luz, las nubes y la gente, haciendo que la obra nunca sea la misma. A pocos pasos, la *Crown Fountain* ofrece una experiencia igualmente poderosa. Diseñada por el artista español Jaume Plensa, esta pieza reinventa el concepto de fuente en tiempos tecnológicos: dos torres formadas por pantallas led proyectan diferentes rostros de ciudadanos de Chicago que parpadean, sonríen y, en un momento sorpresivo, fruncen los labios para escupir un chorro de agua sobre un gran estanque de granito negro. Este es un monumento a la diversidad y la vitalidad humana, donde los niños juegan bajo la mirada de los habitantes. choosechicago.com



conocido por consolidar la arquitectura corporativa a través de su fachada de acero y vidrio oscuro, y el Carbide & Carbon, un rascacielos *art déco* que se erige como una gigantesca botella de champaña con detalles de oro de 24 quilates en su exterior.

El momento cumbre llega cuando se explica cómo el ingenio local, tras el Gran Incendio en 1871, inventó el rascacielos moderno. No solo se trata de contemplar edificios, sino de saber el porqué de su existencia, conectando la ingeniería con las aspiraciones de una metrópoli que se reinventó desde las cenizas para mirar siempre hacia arriba. Desde 41 USD. shorelinesightseeing.com



Aventura sobre ruedas

Para experimentar la energía de la ciudad de manera activa, **Bobby's Bike Hike** ofrece una alternativa dinámica repleta de descubrimientos. Lejos de las rutas turísticas clásicas, sus paseos en bicicleta son una inyección de adrenalina y cultura local. El recorrido estrella, Bikes, Bites & Brews Chicago's Signature Dishes Bike Tour, galardonado como el mejor tour en bicicleta de Chicago de 2024 por TripAdvisor, es un festín sobre ruedas.

En este recorrido, trabajarás el apetito pedaleando por los barrios de Streeterville, Gold Coast, Lakeview, Wrigleyville y Lincoln Park. Se hacen paradas estratégicas para degustar los cuatro pilares de la gastronomía de la ciudad: *deep dish* pizza, auténticos *hot dogs* estilo Chicago, *brownies* y cerveza artesanal; todo ello en generosas porciones que justifican cada pedaleada. Además del gran itinerario, destacan los guías: narradores entusiastas que comparten anécdotas y recomendaciones que solo un local conocería, creando una experiencia tan informativa como divertida.

Elige el tour (11:30 o 17:30 hrs) y vive 4.5 horas y 20 kilómetros de diversión. Es la forma perfecta de cubrir grandes distancias, quemar calorías y, paradójicamente, disfrutar de la escena culinaria de la ciudad. Desde 80 USD. bobbysbikehike.com



Diversión en el lago Michigan

No te arrepentirás de explorar el **Navy Pier**, un muelle que se ha convertido en un ícono al ser uno de los lugares de la ciudad que combina entretenimiento, gastronomía y cultura frente al lago Michigan. Además de ser sede de tiendas, restaurantes, un museo y de la famosa rueda de la fortuna Centennial Wheel, aquí puedes vivir el Flyover.

Se trata de una experiencia inmersiva que, en su función llamada *Believe Chicago*, te hará "volar" sobre los principales rincones de la ciudad con ayuda de la tecnología. Durante poco más de media hora, tus sentidos estarán alerta mientras escuchas relatos que celebran lo magnífico de ser parte de esta metrópoli. 38 USD. experienceflyover.com



En esta pág., desde arriba: tour en bicicleta con Bobby's Bike Hike; los clásicos *hot dogs* de Chicago; paseando en bici por la ciudad; la experiencia inmersiva de Flyover; exterior del Museo Field de Historia Natural; la famosa rueda de la fortuna Centennial Wheel; tour en segway

Un tour fuera de lo convencional

Para darle un giro divertido a tu paso por la ciudad, opta por un tour en segway con **Absolutely Chicago Segway Tours**. Uno de sus recorridos más populares es el Lakefront & Museum Campus Tour, que en solo dos horas permite deslizarte de manera segura por los lugares más icónicos, disfrutando de vistas únicas y descubriendo datos curiosos que harán de tu visita algo memorable. No necesitas experiencia previa en conducción de estos vehículos eléctricos: su uso es muy intuitivo y te capacitarán en pocos minutos; incluso es seguro para niños de 12 años en adelante. Puedes consultar disponibilidad de horarios por día y reservar online en su sitio web. 70 USD. chicagosegways.com





La famosa pizza estilo Chicago

La gastronomía de Chicago es infinita y para todo tipo de paladares: desde los que buscan Estrellas Michelin hasta los cazadores de *street food*. Pero es un hecho que su pizza es famosa, por lo que una de las cosas que tienes que hacer es ir por una *deep dish*, esa icónica pizza de base gruesa y bordes altos que se desborda deliciosamente con la intensidad de su salsa y el sabor del abundante queso.

Uno de los mejores lugares para probarla es **Lou Malnati's**, pizzería con tradición desde 1940 y que hace todas sus creaciones al momento. Su versión más icónica es The Malnati Chicago Classic, pero también puedes armar tu propia pizza con ingredientes a tu gusto. Eso sí, siempre tienen una icónica base de *buttercrust* y lo mejor: hay muchas sucursales en toda la ciudad. Pizza desde 16 USD. loumalnatis.com

En esta pág., desde arriba: la icónica pizza *deep dish*; mesas, postre y café de olla de La Catedral Café; entrada a Little Village

ATRACCIONES A PRECIOS ESPECIALES

El pase que permitirá ahorrar hasta 49% en tus accesos a cinco de los principales atractivos turísticos de la ciudad se llama **CityPass Chicago**. Al adquirirlo, podrás usar tus *tickets* hasta en nueve días y, si descargas su *app*, podrás agendar tus visitas y tendrás a la mano recomendaciones que servirán de guía. Así accederás con pase preferencial al Skydeck (theskydeck.com), el punto que te permite contemplar la ciudad a 442 metros de altura, o te puedes aventurar a conocer la vida marina que vive en Shedd Aquarium (sheddakquarium.org). Además de esas dos entradas de base, podrás elegir tres atracciones de un total de seis disponibles. Entre ellas están el Planetario Adler (adlerplanetarium.org), el primero de Estados Unidos, y el Field Museum (fieldmuseum.org), dedicado a la historia natural. 142 USD. es.citypass.com/chicago



Un barrio mexicano

Los barrios de Chicago hablan por la diversidad de la ciudad, y en **Little Village** la cultura mexicana se siente en cada esquina. Las calles están llenas de colores, murales y tiendas tradicionales que te invitan a explorar.

Comienza tu recorrido desde temprano y pasa a desayunar a La Catedral Café, restaurante cuya historia comenzó en 2014. En este lugar no solo se habla español, sino que el café de olla es tan protagonista como su gran variedad de chilaquiles. Los de birria son tan deliciosos que querrás ponerles un altar junto a una de las decenas de cruces que tienen en el local como parte de la decoración.

Sin embargo, su carta es extensa y seguramente algo más atrapará tu atención, tal vez un bocado dulce o algunas de sus bebidas frías como el Iced Mexchata, que es café mexicano con horchata. CH: 30 USD. lacatedralcafe.com



OTRO MOTIVO PARA VIAJAR

Planea tu viaje en septiembre y asiste a **Chicago Gourmet**. Este festival gastronómico es organizado anualmente por la Illinois Restaurant Association y tiene eventos exclusivos que muestran la diversidad de sabores del destino. Cada año reúne a un centenar de chefs, restaurantes y personalidades de la industria culinaria en Millennium Park, con una cartelera de eventos que te dará más cosas por hacer en el destino. ¡Espera su edición de 2026! chicagogourmet.org

OBJETOS DE DESEO

El corazón de la temporada festiva se halla en el hogar, donde Kasa Koblenz ayuda a dar vida a las recetas más sofisticadas y a mantener los espacios limpios, sanos y seguros



BARISTA EN CASA

Comienza de buen humor cada mañana con una taza de café recién hecha en la Cafetera Espresso & Latte. Esta permite preparar diversas opciones, de un *espresso* a un *latte macchiato*, gracias a su sistema de espuma para leche automatizado ideal para crear una capa burbujeante suave y deliciosa. Además, su caldera doble ayuda a calentar el café de forma rápida, mientras que el botón de control de cantidad de café y su sistema de fácil limpieza te serán de utilidad para que nunca falte la ración de cafeína que prefieras en tu rutina.

Multifuncionalidad anhelada

Si eres un gran cocinero, amarás la Estufa Ginebra: sus seis Quemadores SuperNova te ofrecen cocción rápida, uniforme y con ahorro de gas para que puedas elaborar esas grandes recetas tradicionales que tanto amas compartir con tu familia en esta fecha tan especial. El plus de este modelo es que tiene una función de freidora de aire, la cual permite cocinar alimentos de manera rápida y sencilla, si es que así lo deseas. Su exclusiva cubierta de cerámica Ceramik no se raya, mancha o decolora, manteniendo su estética por muchos años.



PRACTICIDAD A LA MANO

Haz deliciosas recetas de batidos y *smoothies* con la licuadora Personal Mix & Go Plus. Su potente motor y las seis cuchillas de acero inoxidable trituran rápidamente desde frutas a semillas con excelentes resultados. Todo el kit incluye 12 accesorios, entre los que se cuenta un recetario con 36 sugerencias fáciles de hacer desde casa y un vaso térmico para que lleves tus bebidas a donde quieras, con una temperatura óptima por más tiempo y sin alterar su consistencia. ¿El extra? Es fácil de limpiar y sus funciones son muy intuitivas.

SENCILLEZ NAVIDEÑA

Si eres de los que no te quieres complicar mucho a la hora de cocinar, te presentamos la mejor aliada para hacerlo de manera rápida y práctica: la Freidora de Aire, con la que además prepararás tus alimentos con hasta 90% menos grasa y manteniendo sus nutrientes y sabor, debido a su tecnología de circulación de aire caliente de 360°. Cuenta con ocho programas de cocción (pescado, papas, tocino, horneado, pollo, carne, vegetales y camarón), así que tendrás muchas opciones para tener un menú completo.



¡EL PODER DE UN BOTÓN!

Ahora solo necesitarás un clic para cocinar cualquier alimento en la Kitchen Magic Pot, de seis litros. Al usarla, estarás ahorrando 70% de energía y tiempo sin sacrificar el sabor, mientras tú y tu familia se mantienen seguros en todo el proceso de cocción

gracias a sus 10 mecanismos de protección. Esta olla multifunción te conquistará con sus 17 programas inteligentes, el recetario extra que te dará inspiración para crear nuevos platos y su gran tamaño, ideal para esos banquetes familiares.



Potencia que transforma

Convierte tu cocina en un estudio de creaciones con la Licuadora Bob con Procesador. Diseñada para mezclar, triturar y procesar con precisión, esta licuadora 3 en 1 te permite preparar *smoothies*, sopas y salsas sin esfuerzo. Su sistema reversible garantiza texturas perfectamente integradas y su vaso portátil te acompaña fuera de casa. Además, su funcionamiento ultrasilencioso garantiza una experiencia de uso más cómoda.

VERSATILIDAD EN CADA PLATO

Celebra estas fiestas con un aliado culinario de lujo: el Horno con Freidora de Aire, diseñado para simplificar tus preparaciones. Con su generosa capacidad de 25 listros, rostiza un pollo entero o prepara banquetes familiares completos. Sus siete funciones y cinco programas de cocción ofrecen gran versatilidad: hornea, asa, rostiza y dora a la perfección. Además, la tecnología de freidora de aire logrará platillos crujientes con 90% menos aceite.



Lúcete esta Navidad

Con los electrodomésticos de Kasa Koblenz mantén la casa en orden y prepara banquetes memorables, gracias a su gran tecnología y diseño impecable. ¡Celebra con el respaldo de esta marca mexicana! koblenz.com.mx



LIMPIEZA SUPERIOR

La Lavadora Automática Frankfurt regala la máxima eficiencia en esta Navidad. Su generosa capacidad de 19 kilos la hace ideal para manejar cargas extra grandes con delicadeza. Equipada con 16 programas de lavado y un motor de inducción, optimiza el consumo de agua y energía, asegurando un ahorro. Además, incluye prácticas funciones como autolimpieza, filtro atrapa pelusa y una tapa de cristal templado con seguro para niños. Todo mientras conserva un elegante diseño gris oscuro.

Diseño que respira estilo

La Campana de Pared, de 90 cm y con un sofisticado diseño en acero inoxidable y cristal, mantendrá tu cocina impecable mientras preparas tus banquetes. Con cuatro velocidades de succión, elimina por completo el humo y los olores intensos, garantizando un ambiente fresco. Sus dos luces led de alta intensidad iluminan toda tu zona de cocción para mayor precisión, y el temporizador de paro automático ofrece seguridad y ahorro de energía. ¡Disfruta tus fiestas sin humo en la cocina!



EL CORAZÓN DE TU COCINA

Esta temporada festiva, cocina con poder y estilo. La Estufa de Empotre Praga, con Freidora de Aire integrada, te permitirá disfrutar de tus platillos navideños favoritos de forma más rápida y hasta 90% más saludable, usando una mínima cantidad de aceite. Sus seis quemadores, incluido el SuperNova Max, ofrecen cocción rápida y uniforme para todas las recetas, mientras que el horno BluInnové, de 134 listros y puerta panorámica, facilita horneados abundantes y le da un toque de amplitud y elegancia a tu cocina.



CENAS LISTAS AL INSTANTE

¿Listo para el recalentado perfecto? Este Horno de Microondas fue diseñado para rendirle honores a ese momento tan esperado. Con 1.6 pies cúbicos de capacidad, se convertirá en el aliado esencial para devolverle todo su sabor a los manjares navideños. Su alta potencia calienta cualquier plato, desde pastas y carnes hasta un chocolate caliente, de forma rápida y uniforme, como recién hecho. Simplifica tu cocina: sus controles digitales y 12 funciones preestablecidas dan resultados ideales al tacto de un botón. Y, para un uso más consciente, incluye un práctico Modo ECO que reduce el consumo de energía.



ULISES PALAFOX Maíz Tinto

Las primeras memorias culinarias de este chef originario de Ciudad de México se remontan a su infancia, por lo cual es difícil saber en qué momento de su vida supo que le encantaba comer y que su felicidad estaba en las cocinas. Naturalmente, eligió estudiar Gastronomía y, después de eso, su espíritu inquieto lo llevó a probar suerte en establecimientos emblemáticos de México y en reconocidos restaurantes del mundo, en los cuales fue tocando puertas y aprendiendo de los mejores. Sin importar si se tratase de periodos de tiempo cortos o largos, cada lugar le sumó experiencias que fueron tejiendo poco a poco Maíz Tinto, proyecto en el que apostó por los sabores de su país para demostrar que se puede innovar sin dejar de lado la tradición.

Desde su restaurante, el chef comparte un menú que se va pintando de colores diferentes según la temporada y que cambia a la par de la emocionante aventura de buscar cosas nuevas para llevar a la mesa. Por ello, es un lugar donde se puede vivir una experiencia casual, auténtica y con foco en los productos autóctonos que se transforman maravillosamente con las mejores técnicas del mundo. Solo una cosa es inamovible en su discurso culinario: la promoción de la riqueza de la cocina mexicana con el maíz como símbolo de cultura e identidad. IG: *palafox.ulises*

Chefs promesa

Con historias de vida muy diferentes, pero una misma convicción desde temprana edad, estos chefs comparten el deseo por mostrar los mejores productos, esos que les ayudan a revelar que la escena culinaria en Ciudad de México es única



FLOR CAMORLINGA Plonk

Esta chef originaria de Michoacán se planteó desde temprana edad que su vida estaría ligada a los fogones y a los viajes, por lo que comenzó a trabajar desde la adolescencia en un restaurante. Eso no solo le dio la certeza de que quería cursar Gastronomía para convertirse en una profesional, sino que también la llevó a descubrir su verdadera pasión.

Impulsada por conocer el mundo a través de la comida, decidió partir al extranjero, no sin antes profundizar en la cocina mexicana desde ciudades icónicas del país, preparando así su maleta para un camino guiado por una brújula del sabor. Su primera parada en el exterior fue en el restaurante Boragó, en Chile, donde se enamoró del *fine dining*. Luego, confirmó que la cocina

sería su pasaporte para viajar y seguir aprendiendo, por lo que su ruta continuó en países como Japón, Estados Unidos, Dinamarca, Nueva Zelanda y Corea del Sur. Tras una década de viajes, regresó a México y encontró en Ciudad de México el escenario ideal para establecer su propio espacio.

Así, en 2023 abrió Plonk junto con la *sommelière* Romina Argüelles, un *wine bar* pequeño pero vasto en imaginación. Desde su cocina abierta, Flor presenta un menú mexicano inspirado en sus viajes, en los mercados y en sus proveedores. El resultado es más que exitoso, pues cuenta con el reconocimiento Bib Gourmand de la *Guía Michelin México* y la validación de sus felices comensales. IG: *flor.camorlinga*



LUCÍA CAÑAS Fierro

Como una persona sensible y que sigue su corazón, esta chef originaria de Ciudad de México confió desde pequeña en que su destino era dedicarse a la gastronomía de manera profesional, para así crear emociones a través de la comida. A lo largo de su trayectoria ha trabajado en más de 22 restaurantes dentro y fuera de México, en los cuales no solo perfeccionó sus técnicas, sino que también consolidó un estilo culinario propio en el que prioriza el sabor.

Su última estancia prolongada fue en Viena, donde trabajó cerca de cuatro años; sin embargo, por motivos familiares regresó a México en 2024. Fue así como la invitaron a dirigir Fierro, un restaurante en

donde puede hacer lo que más le gusta: consentir a sus comensales con una experiencia casual y sincera. Para crear el menú de este lugar, investigó e hizo viajes al noreste del país, recopilando e inspirándose de las mejores recetas, ingredientes y sabores. De este modo, logró crear el concepto de una cantina nortea que combina tradición y creatividad bajo una visión moderna. Algo muy importante y valioso es que, en este espacio, también pone en práctica su liderazgo y el deseo de crear ambientes de trabajo agradables, porque para ella, la cocina es un medio de expresión, aprendizaje continuo y conexión con la gente. IG: [lucia_canas_ortiz](#)



FABIOLA ESCOBOSA CANA

Su propuesta es un mapa de sus afectos y sus viajes. Originaria de Mexicali, Baja California, creció con el lenguaje de la comida gracias a las pastelerías de su mamá. Tras su estancia en Barcelona, donde cursó Negocios Internacionales mientras profundizaba en la gastronomía, decidió regresar a México para estudiar definitivamente esta disciplina en la capital y, tras graduarse, dio el salto a Nueva York. Allí, durante casi ocho años, se formó junto a Ignacio Mattos, liderando cocinas en restaurantes aclamados como Estela, Altro Paradiso y Flora. Esa etapa define hoy su estilo: una base de *new american cuisine* con técnicas refinadas y un profundo respeto por el producto local.

En 2019, regresó a su país con la necesidad de aplicar todo lo aprendido y, luego de ser chef ejecutiva del grupo Casamata de Enrique Olvera, abrió su propio restaurante en la colonia Juárez: CANA. La cocina es mexicana contemporánea con influencias de Baja California y toques asiáticos, siempre guiada por la temporada y los productores. Fabiola describe su propuesta como elegante, femenina y con varias capas de sabor, donde lo reconfortante es fundamental. Con una carrera que la ha llevado a ser nombrada como la primera chef embajadora de Evian en América Latina y nominada como Mejor Chef Revelación en los Food and Travel Reader Awards 2025, personifica una nueva generación de chefs mexicanas: con viajes en su haber, alta técnica y una historia tan rica como sus sabores. IG: [fabiolaescobosa](#)



NOCHE CARGADA DE ESPERANZA

En la sexta edición de Dinner in Pink, el hotel The St. Regis Mexico City se solidarizó y, junto con seis chefs que cocinaron con el corazón, se celebró una velada en rosa en beneficio a Fundación Alma

Con una cena de seis tiempos creada por reconocidos chefs y una subasta con causa que reunió arte, viajes y experiencias, Dinner in Pink llenó de esperanza a Ciudad de México. En esta sexta edición, se logró una recaudación histórica de \$780,000 pesos en beneficio de Fundación Alma, organización que, desde 2009, apoya a mujeres sobrevivientes de cáncer de mama con cirugías de reconstrucción y prótesis.

La velada inició con un cóctel a base del licor de granada Pama, soda y prosecco, un trago que por su sencillez resaltó la frescura y delicadeza del licor y preparó el ambiente para un viaje culinario inspirado en tonos rosas. Durante la presentación de la edición 2025, Raúl Sayrols, CEO de Food and Travel México, compartió que cuando pensaron en llevar a cabo este evento con causa, la consigna fue clara: "Hacer una gran experiencia culinaria servida por destacados chefs y, de alguna forma, ligarla con el arte. En el camino se nos ocurrió organizar una subasta de atractivos artículos que nuestros invitados quisieran adquirir, sabiendo que, al pujar por ellos, están apoyando a esta causa".

UN MENÚ CON CAUSA

En la cena de seis tiempos participaron un chef anfitrión y cinco chefs invitadas que pusieron su alma y creatividad en cada plato. Elizabeth Johnson de Pharm Table, restaurante ubicado en San Antonio, Texas, que promueve la salud a través de la alimentación consciente, abrió la cena con un delicado nopal masala chaat con yogurt de nuez de la India, *chutney* de tamarindo y dátil, plato que reflejó la riqueza de sabores de la cocina tanto de India como de México y que encontró un aliado ideal en la acidez del vino blanco Chardonnay de Xolo Vino, bodega *boutique* que, fundada en 2017 en el Valle de Guadalupe, ha sorprendido con sus grandes vinos.

El segundo tiempo fue una creación de la chef Somsri Raksamran de Galanga Thai House: se trató de un *dumpling* tailandés con macadamia tostada, echalotes y foie gras, donde la tradición de su país se fundió con ingredientes de distintas latitudes. Las notas florales del Xolo Rosado exaltaron cada matiz. La delicadeza del platillo fue lo que inspiró a la chef a cocinar este dúo de *dumplings* en pro del bienestar de la mujer.

Texto: Arcelia Lortia / Fotos: Charly Ramos y Gabriel Núñez
Producción culinaria: Elsa Navarrete

La chef Thalía Barrios de Levadura de Olla, en la ciudad de Oaxaca, con una Estrella Michelin, rindió homenaje a la cocina oaxaqueña con un tamal enjimatado con quesillo y frijol blanco envuelto con hojas de totemoxtle morado. La potencia de los sabores de este plato se acompañó con Xolo Merlot, de notas a frutos secos y rojos maduros, así como destellos minerales.

Por su parte, Diego Niño, chef residente de The St. Regis Mexico City, sorprendió con el quinto tiempo elaborado con atún Dolores Premium, curado con betabel y dashi de algas con hongos. El medallón de este pescado de excelente calidad fue clave en la obtención de un sabor y consistencia gourmet en el plato, mientras que las notas terrosas y dulces del betabel hallaron equilibrio en la frescura del Xolo Rosado.

La chef Zuleyma Zepeda de LaMari cerró la parte salada con un elegante chile en nogada rosa, reinterpretación de un clásico que brilló junto al Xolo Merlot, de gran estructura y notas a frutos maduros. Mientras que el postre fue el encargado de redondear la experiencia con la creación de la chef Valeria Sánchez, de Conchita Clamont, quien sirvió un bizcocho de tres leches con fresa, yuzu y chocolate blanco.

Como cada año, Anfora, con más de un siglo de tradición en la elaboración de cerámica, vistió los platillos con vajillas que son testimonio de excelencia. Sus piezas, reconocidas por chefs y restaurantes, elevaron la estética de cada creación.

ARTE, VIAJES Y SOLIDARIDAD

La subasta, conducida por el martillero Memo Martínez y presentada por Visit San Antonio, ofreció viajes, experiencias exclusivas y piezas de arte. Destacó la donación de una obra de la artista mexicana Paulina Flores, así como la primera membresía del Club del Caviar de Gourmanité, con la que los miembros disfrutarán de este manjar seis veces al año en la comodidad de su hogar.

Al finalizar la subasta, Koblenz, marca mexicana con más de seis décadas de historia, se sumó a la causa donando electrodomésticos, al igual que Anfora y Visit San Antonio, que también hicieron donaciones que fueron rifadas. Gracias al esfuerzo conjunto de chefs, patrocinadores, comunidad médica y asistentes, Dinner in Pink 2025 rompió récord de recaudación.





COMER PARA SANAR

Elizabeth Johnson, Pharm Table

Para Elizabeth Johnson, cada ingrediente tiene un propósito y cada plato puede ser una medicina. Al frente de Pharm Table, en San Antonio, Texas, la chef ha hecho de la cocina una herramienta de bienestar, en la que los alimentos curan, nutren y reconectan al cuerpo con su equilibrio natural.

Reconocida por la Fundación James Beard como una "gurú de la comida como medicina", ha construido un concepto que combina el conocimiento ancestral de distintas culturas con la ciencia moderna de la nutrición. Le fascina descubrir los puntos en común entre las cocinas de México e India, donde las especias, los ingredientes endémicos y las comidas tradicionales tienen un papel curativo.

Cada una de sus recetas está impulsada por el uso consciente de fermentos, hierbas y productos de temporada. Su misión, dice, es curar a la gente con comida, y lo hace desde una cocina que celebra la naturaleza. IG: *pharmtable*

NOPAL MASALA CHAAT CON YOGURT DE NUEZ DE LA INDIA, CHUTNEY DE TAMARINDO Y DÁTIL
MARIDAJE F&T Vino blanco, chardonnay, Baja California. Aromas a frutos tropicales como piña, melocotón, manzana verde y ligeras notas cítricas; en boca es equilibrado con una acidez y frescura que destacan.
(Por ejemplo: *Xolo Chardonnay*)

Cena CON PROPÓSITO

Ellos son los chefs
que transformaron
ingredientes en mensajes
de esperanza a través de
platillos que celebran la
vida, honran raíces
y promueven la empatía



AUTENTICIDAD QUE INSPIRA

Somsri Raksamran, Galanga Thai House

Hace 15 años, la chef Somsri Raksamran, mejor conocida como Ana (su nombre occidental), llegó a México con la misión de compartir los sabores de su natal Tailandia y cambiar la percepción que se tenía de su cocina. Creció entre los puestos de comida callejera de su familia, donde descubrió que cocinar era más que una rutina: era una forma de vida. Esa herencia, unida a su espíritu incansable, la llevó a abrir, junto con su esposo Eleazar Ángeles, su propio restaurante.

"Introducir nuestra comida fue difícil, pero con el tiempo la gente aprendió a disfrutarla". Hoy, su propuesta se mantiene fiel a las raíces, con platillos intensos, fragantes y llenos de matices. De preparar los clásicos *pad thai* y *curry* verde, pasó a experimentar con fermentos, especias y sabores que ahora son los favoritos del menú.

En cada creación, busca reflejar su historia y el amor por su cultura. Para Ana, ser mujer también significa cocinar con empatía y propósito. Participar en causas como la lucha contra el cáncer de mama le recuerda que la comida tiene el poder de sanar, unir y transmitir esperanza. "Este tipo de eventos me hacen sentir que, a través de lo que cocino, puedo compartir un mensaje de fuerza y solidaridad".

IG: *somsri.raksamran*

DUMPLING TAILANDÉS CON MACADAMIA TOSTADA, ECHALOTES Y FOIE GRAS

MARIDAJE F&T Vino rosado, grenache, Baja California. Aromas a fresa, zarzamora y ciruela, con toque mineral; en boca es frutal y elegante.
(Por ejemplo: *Xolo Rosado*)





RAÍCES QUE TRASCIENDEN

Thalía Barrios García, Levadura de Olla

En la Sierra Sur de Oaxaca, la cocinera Thalía Barrios García creció rodeada de los aromas del maíz, el comal y la leña. Entre las manos de su madre y su abuela aprendió que una cocinera es todo lo que ha comido en su vida. Esa enseñanza se convirtió en su brújula, una que la ha guiado para rescatar y dignificar los sabores de su tierra con una mirada contemporánea, sin perder la esencia de lo ancestral.

Al frente de Levadura de Olla, restaurante que ha conquistado una Estrella Michelin, Thalía transforma ingredientes tradicionales en un discurso lleno de memoria y sensibilidad. Su cocina honra los ciclos del campo, las manos que siembran y las historias que habitan detrás de cada producto.

“Cocinar es recordar”, comenta la chef Barrios, convencida de que cada platillo puede ser también una forma de resistencia cultural.

En 2024 fue reconocida con el premio al Chef Joven Michelin México, un galardón que celebra su autenticidad, talento y compromiso. Pero más allá del brillo de los reflectores, defiende un modelo de trabajo digno y humano: menos mesas, jornadas más cortas, un equipo que cocina con respeto y orgullo. Participar en eventos con causa le permite regresar socialmente todo lo que ha recibido a través del reconocimiento de su cocina, una manera de agradecer y compartir desde lo que mejor sabe hacer: cocinar con el corazón. IG: [thalia.levadura](#)

TAMAL ENJITOMATADO CON QUESILLO Y FRIJOL BLANCO ENVUELTO CON HOJAS DE TOTOMOXTLE MORADO

MARIDAJE F&T Vino tinto, merlot, Baja California. Aroma expresivo y fresco a frutos rojos maduros con un toque de frutos secos; en boca sobresale su sutil acidez.

(Por ejemplo: Xolo Merlot)

INNOVACIÓN SENSORIAL

Diego Niño, The St. Regis Mexico City

El chef Diego Niño ha transformado la cocina mexicana contemporánea en una experiencia multisensorial que fusiona tradición y vanguardia. Al frente de The St. Regis Mexico City, lidera la propuesta gastronómica del hotel, destacando espacios como La Table Krug, donde sus menús de degustación combinan ingredientes locales con técnicas innovadoras.

Reconocido por su creatividad para reinterpretar sabores mexicanos con un enfoque moderno, ha participado en eventos como Friends Series y colaboraciones con chefs internacionales, siempre reflejando su compromiso con la excelencia y la innovación. Su filosofía va más allá del platillo: promueve un ambiente armónico, cuidando el bienestar de su equipo y el respeto por los ingredientes.

Para él, participar en eventos como Dinner in Pink es un honor: una manera de tomarle la mano a todas esas mujeres, reconociendo la fuerza que tienen, su lucha y todo lo que hacen para combatir el cáncer de mama. “Cocinar con propósito es también una forma de agradecer y acompañar”, revela convencido de que la cocina puede unir y transmitir solidaridad. IG: [eldiegonito](#)



MEDALLÓN DE ATÚN CURADO CON BETABEL Y DASHI DE ALGAS CON HONGOS

MARIDAJE F&T Vino rosado, grenache, Baja California. Aromas a fresa, zarzamora y ciruela, con toque mineral; en boca es frutal y elegante.

(Por ejemplo: Xolo Rosado)

HISTORIAS QUE SE DEGUSTAN

Zuleyma Zepeda, LaMari

Desde sus primeros pasos en la cocina, Zuleyma Zepeda ha construido una carrera marcada por la pasión, la disciplina y la búsqueda de autenticidad. Su formación combina la técnica francesa con la sensibilidad mexicana, y esa mezcla le permitió crear una propuesta propia.

Hoy, está al frente de cuatro restaurantes, incluido su proyecto insignia, LaMari, donde cada plato refleja su compromiso con la calidad, el sabor y la creatividad. Su cocina es una conversación entre tradición y modernidad, en la que cada ingrediente y cada técnica son cuidadosamente seleccionados para ofrecer experiencias memorables que conectan con los comensales.

Su trayectoria también está marcada por la convicción de que la cocina puede generar impacto social. "Hay mucha gente que necesita el apoyo de alguien más, y si está en nuestras manos poder apoyar y hacerle la vida mejor a alguien, creo que es aún más satisfactorio". Esa filosofía guió su participación en Dinner in Pink, donde con su talento culinario buscó reconocer la fuerza y la resiliencia de quienes luchan cada día.

IG: zulezepeda_chef



CHILE EN NOGADA ROSA

MARIDAJE F&T Vino tinto, merlot, Baja California. Aroma expresivo y fresco a frutos rojos maduros con un toque de frutos secos; en boca sobresale su sutil acidez.

(Por ejemplo: Xolo Merlot)



LA COCINA COMO REFUGIO

Valeria Sánchez, Conchita Clamont

Para esta chef, la cocina es un refugio, un espacio donde el sabor y la emoción se entrelazan para reconfortar. Al frente de Conchita Clamont, dentro del hotel boutique Maison México, Valeria ha encontrado el equilibrio perfecto entre técnica, sensibilidad y propósito. "La cocina tiene un poder reconfortante", afirma, y esa premisa condujo cada uno de sus platillos, pensados para crear momentos que abracen desde el primer bocado.

Su trayectoria comenzó en el Culinario Coronado, para luego formar parte del equipo del reconocido Quintonil, donde trabajó junto a Jorge Vallejo y aprendió de grandes figuras internacionales

como Esben Holmboe Bang, de Maaemo (Noruega), y Mauro Colagreco, de Mirazur (Francia). Más tarde, su paso por la cocina de Martha Ortiz marcó un antes y un después: ahí entendió que cocinar también puede ser un acto de generosidad y esperanza.

Hoy, como parte de Grupo Lomas, Valeria impulsa el talento femenino y demuestra que la comida es, ante todo, un lenguaje de amor. "Tendemos a preparar platillos para demostrarle a alguien que nos importa", declara. Participar en proyectos con causa refuerza esa lógica: cada plato puede llevar un mensaje de apoyo, fuerza y solidaridad. IG: valeriasanchezchef

BIZCOCHO BAÑADO EN TRES LECHES CON FRESA, YUZU Y CHOCOLATE BLANCO

MARIDAJE F&T Tequila, agave azul, Jalisco. Aroma a agave cocido, con notas cítricas y herbales; elegante y terroso, con un ligero dulzor.

(Por ejemplo: Laelia Blanco)

RECONSTRUIR EL TEJIDO SOCIAL

Con la recaudación de la edición de 2024, Fundación Alma apoyó a 36 mujeres sobrevivientes de cáncer de mama, ya sea con cirugía o prótesis externas



“Cada cirugía de reconstrucción es una nueva oportunidad de vida”, afirma Rina Gitler, fundadora y directora general de Fundación Alma, con la convicción de quien ha visto —y vivido— el poder de sanar más allá del cuerpo. Ella es sobreviviente y médica, y asegura que tiene la fortuna de que le haya dado cáncer, porque de lo contrario no habría creado una fundación para realizar cirugías de reconstrucción en mujeres sobrevivientes de cáncer de mama. “Me ha tomado muchísimos años hacer entender a nuestros legisladores, a las marcas y a la gente en general que la cirugía de reconstrucción después del tratamiento no es un lujo, es parte del tratamiento”.

El año pasado, Dinner in Pink logró una recaudación histórica de 723,000 pesos, que permitió no solo restaurar el físico de las sobrevivientes de cáncer de mama, sino también su autoestima, fortaleza y sentido de pertenencia. Tal como dice Rina, la reconstrucción mamaria no es solo reconstruir a la mujer: “Estamos reconstruyendo el tejido social”.

Los resultados de la recaudación del año pasado lo confirman: 12 cirugías de reconstrucción realizadas —seis en Zacatecas y seis en Tampico— y 22 prótesis externas entregadas. Cada historia detrás de esas cifras representa una vida transformada, una mujer que vuelve a sentirse ella misma. “Si se pierde la autoestima, muchas también pierden a la pareja, las ganas de vivir. Esto nos ayuda a reinsertar a las mujeres, a que vuelvan a sus trabajos, a sentirse otra vez ellas”.

Durante la cena se presentó un video con los testimonios de las mujeres beneficiadas: rostros llenos de gratitud, lágrimas convertidas en sonrisas, sueños que encontraron una segunda oportunidad gracias a la suma de esfuerzos entre sociedad civil, iniciativa privada y comunidad médica.

Por primera vez, Doctoralia México se unió al evento de este año para enfatizar la importancia de la prevención y la detección oportuna, mientras que Silimed, el mayor fabricante de implantes de silicona en América Latina, se incorporó como aliado estratégico. “Las cirugías son costosas —reconoce Rina—, y sin el apoyo de las marcas y personas que creen en esta causa, no podríamos llegar tan lejos.” Y esa noche, en Dinner in Pink, quedó claro que lo que se recauda verdaderamente es esperanza: la generosidad también puede reconstruir el alma. alma.org.mx



En esta pág. desde
arriba, de izq. a der: Wat
Phra Kaew, el Templo
del Buda de Esmeralda;
estatua en Wat Arun, el
Templo del Amanecer;
pastelitos de calabaza y
coco en Old Siam Plaza

EL RESPLANDOR DE BANGKOK

El bullicioso y vibrante escenario gastronómico de esta ciudad tailandesa ofrece de todo, desde el más humilde puesto callejero hasta restaurantes de alta cocina donde cada platillo es una explosión de sabor. Entreteje tu camino a través de templos majestuosos y coloridos mercados, mientras exploras sus recetas y descubres la diversidad de su cultura

TEXTO Y FOTOGRAFÍA: MARK PARREN TAYLOR



En esta pág., desde arriba, de izq. a der: helado de coco con cacahuates de Nattaphon; estatuas a la venta; cerdo a la parrilla; sección de un mural de templo Wat Trithosatthep



Un profundo cielo nocturno se desvanece mientras el sol naciente besa a Bangkok para despertarla. El río Chao Phraya fluye oscuro y lento a esta hora, pero el imponente templo frente al muelle Tha Tien resplandece bajo la luz de la mañana. Diez embarcaderos más abajo, el primer ferry del día ya se ha puesto en marcha. Hasta que llegue al muelle, el tiempo se mide con el tictac de esta embarcación que cruza el río, llevando entre sus tripulantes a los monjes que van hacia Wat Arun, el Templo del Amanecer.

Fue en esta gran curva del río donde Bangkok vio nacer su propio amanecer como capital, después de que Ayutthaya (la anterior capital, ubicada a unos 80 kilómetros río arriba) cayera ante las tropas birmanas en 1767. El rey y su corte se retiraron a este sitio y comenzaron a recrear el esplendor de la ciudad caída en los templos y palacios que hoy se alzan a su alrededor.

En un callejón adyacente a uno de estos tesoros, el Wat Pho (Templo del Buda Reclinado), vendedores ambulantes preparan café tailandés aterciopelado filtrándolo en calcetines, o cocinan *phad kaphrao moo*, un salteado de carne de cerdo molida, chile picante y un puñado de albahaca, coronado con un huevo frito en un aceite tan caliente que su yema queda líquida y su clara crujiente.

Entre las calles, se ven monjes abrazando sus tazones de limosnas (*bat*) que se dirigen al ferry. Caminan entre brumas de aromas tentadores, aunque para ellos desayunar en un puesto de comida no es opción: solo pueden comer lo que los devotos les ofrecen. Sus tazones, de poco más de 20 centímetros de diámetro, contienen el sustento del día: arroz, verduras escaldadas, pescado seco, fruta, postres pegajosos y cucharadas de *nam prik kapi*, una intensa pasta fermentada de camarón, chicharo, berenjena y purés de chile.

Algunos monjes quizá porten *bats* que vale varios *baht* (moneda tailandesa), hechos a mano por los últimos artesanos de metal del país. Su comunidad, Ban Bat, conocida como la Aldea de los Tazones de los Monjes, fue fundada en la década de 1780 por quienes escaparon de Ayutthaya cuando fue arrasada. Hoy, menos de 10 familias continúan elaborando estos tazones con métodos tradicionales.

Ban Bat se sitúa en el extremo este de Rattanakosin, el distrito que rodea el Gran Palacio, Wat Pho y Tha Tien. Ahí se arremolina una mezcla vibrante de comerciantes de estatuas de Buda, estudiantes de derecho, fabricantes chinos de *dumplings* en la Pequeña India, funcionarios públicos, comerciantes de plata y, por supuesto, los mochileros que llenan los bares y cafés de Khao San Road. El majestuoso mural de Wat Trithosatthep, obra del artista Chakrabhand Posayakrit, refleja a esta diversa multitud. Tras casi dos décadas de minucioso trabajo, el mural narra historias de cielos e infiernos, guerras y bodas. Es una pieza conmovedora con los rostros de sus numerosos personajes: tailandeses y extranjeros, donde todos nos podemos ver reflejados de alguna manera.

Entre tazones y estrellas

Nacido en el Palacio Phetchaban, M.R. Thanadsri Svastri fue una crítico gastronómico destacado en Tailandia, quien impulsó la perfección gastronómica en el país.



Información de viaje

Bangkok se encuentra en el sur de Tailandia, a orillas del río Chao Phraya, aproximadamente a 40 kilómetros del golfo de Tailandia. El idioma oficial es el tailandés, aunque el inglés es ampliamente hablado en zonas turísticas. La moneda es el *Baht* tailandés (THB) y el huso horario es de 13 horas adelante respecto al horario de Ciudad de México.

CÓMO LLEGAR

Desde Ciudad de México, no existen vuelos directos a Bangkok, pero aerolíneas como Japan Airlines, Korean Air, Emirates o Qatar Airways ofrecen conexiones con una o dos escalas. El tiempo de vuelo, considerando escalas, ronda entre 22 y 26 horas, dependiendo de la ruta. Los vuelos internacionales arriban a los aeropuertos Suvarnabhumi International (BKK) o Don Mueang International (DMK). Desde ambos aeropuertos es fácil acceder al centro de Bangkok mediante tren exprés, taxi autorizado o servicio de traslado privado.

RECURSOS

El sitio oficial de Tourism Thailand ofrece información útil para planear tu viaje, desde mapas hasta recomendaciones de experiencias. tourismthailand.org

En esta pág., desde arriba, de izq. a der: *khanom khrok*, panquecitos de coco y arroz; detalle de techo en Wat Arun; interior de Ji Jong Wa; caldo de sangre de cerdo con hígado, corazón y riñón en la calle Charoen Krung; servicio en el mismo puesto; el centro comercial alrededor de la calle Silom, en marcado contraste con el Casco Antiguo. Sig. pág: calle Yaowarat

A través de su columna *Shell Chuan Chim* (*Shell te invita a probar*) instauró el reconocimiento del Tazón Verde, que aún presumen muchos restaurantes como sinónimo de calidad. Luego de su muerte hace seis años, su hijo continuó con su legado.

M.R. se traduce como "Más Honorable", siendo este estatus en la alta sociedad lo que lo ayudó a impulsar a la gastronomía local. Sus criterios para evaluar la comida eran sencillos y efectivos: ¿Está rica?, ¿hay técnica y calidad?, ¿valdría la pena un viaje especial?

En su puesto callejero en Chinatown, Je Pui presume orgulloso el letrero oficial de aprobación de *Shell Chuan Chim*, simbolizado por un tazón decorado con hojas de lechuga. También guarda enmarcada una fotografía junto a Thanadsri y su veredicto manuscrito: "Absolutamente delicioso". "Estos reconocimientos, explica mientras muere una de las albóndigas de pescado perfectamente *al dente*, son más creíbles que muchos otros".

Pero a diferencia de Je Pui, muchos ganadores no mantienen la calidad. Normalmente, estas albóndigas se hacen con una sola variedad de pescado, pero Je usa macarela, jurel y pez sierra, mostrando el esmero que pone incluso en los detalles de un platillo aparentemente sencillo. Su plato de fideos es una impecable armonía de texturas y técnica: resbalosos wontons y bocados de carne de cerdo en un delicado caldo de hueso, con fideos cocidos a la perfección.

Otro restaurante imperdible es Methavalai Sorndaeng. Su menú no busca complacer a *millennials*, Gen Z o *instagrammers*; después de 62 años de cocina impecable, no lo necesita. El servicio se mantiene reconfortante, con meseros de uniforme impecable y platillos aún servidos sobre manteles tejidos a mano. Este clásico cobró nueva atención cuando recibió una Estrella Michelin en 2019.

Glosario de comida

Cha yen/ron; gafe yen/ron Té tailandés o café tailandés frío o caliente, preparado con leche condensada y azúcar.

Foi thong "Hilos de oro", finas hebras de yema de huevo en almíbar, provenientes de una receta portuguesa introducida a las cocinas reales de Ayutthaya en el siglo XVII.

Hwan, priaio, phed, khem, khom Dulce, ácido, picante, salado, amargo.

Khai dao Huevo frito a alta temperatura (agrega *mai suk* si prefieres la yema líquida o *suk mai* para una yema completamente cocida).

Khanom kudi chin "Pastel de iglesia china", un bizcocho tradicionalmente elaborado en el antiguo enclave portugués de Kudi Chin, en la ribera oeste (Thonburi).

Kreung gaeng/nam prik gaeng Pasta base elaborada con chile fresco o seco, pasta de camarón, echalote, ajo y *lemongrass*; piedra angular de muchos platillos y disponible lista para llevar en los mercados.

Nam chim Salsas para acompañar, usualmente a base de salsa de pescado o vinagre, como *nam pla prik* (versión básica de salsa de pescado con chile fresco), *nam chim kai* (salsa agri dulce de chile, a veces con ajo picado) y *nam chim chaeo* (con arroz glutinoso tostado, popular con cerdo o pollo a la parrilla).

Phad kaphrao moo Salteado de albahaca, chile y ajo con carne de cerdo (o *moo sap*, si es carne de cerdo molida; *kai*, si es pollo; *neua*, si es res).

Sen mee Fideos de arroz tipo *vermicelli*, utilizados en platos como *phad mee krachet*.

Sen ya Fideos de arroz anchos y planos, usados en platos como *pad see ew*.





Muchos de sus platillos son de estilo “real”: sabores armonizados, ni demasiado picantes ni empalagosos. “La comida debe tener un sabor estándar”, explica Jikki Khunaruang, clienta habitual desde hace más de 30 años. “Después, ya es decisión de cada quien adaptarlo a su gusto”. Algo que no se necesita con su ensalada picante de toronja, *yam som-o*: un perfecto equilibrio de sabores ácidos y salados, con camarones frescos y secos.

El secreto de los condimentos

Desde los humildes puestos callejeros hasta los elegantes restaurantes, los comensales locales recurren religiosamente a distintos condimentos, el más tradicional es *nam som prik*, cuyos ingredientes son salsa de pescado, azúcar, chile en polvo rojo y vinagre con chiles suaves. “Tiene un equilibrio muy sutil entre lo salado-dulce-picante-ácido”, asegura Jikki. “Nosotros podemos saber si un extranjero entiende el ‘sabor tailandés’ al observar cuándo y cómo agrega este condimento”.

Otro aderezo esencial en la gastronomía tailandesa es el *nam pla prik*, una mezcla vibrante de salsa de pescado, ajo picado, chile, azúcar y lima. En Methavalai Sorndaeng, restaurante reconocido en la *Guía Michelin*, le agregan a este condimento echalote rebanado con la finalidad de realzar así el sabor contundente de su impecable *phad mee krachet*, un salteado

de tentáculos de calamar, delgados fideos de arroz y tallos de mimosa acuática (planta muy apreciada en Tailandia).

Un característica destacable en la cocina de Bagkok es lo que denominan “aliento del wok”, que es el sabor ahumado, complejo y tostado que se obtiene cuando el chef logra la perfección al cocinar los alimentos a fuego muy alto en un wok.

Unas puertas más adelante, en Mit Ko Yuan, el menú original de 1966 aún cuelga en la pared, recordando que poco ha cambiado. Aquí destacan los guisos tailandeses como las hojas salteadas de chayote y el clásico *tom yum goong*, ejemplos perfectos de cocina de “sabor estándar”. Otros platos, como el estofado de lengua de res o los fideos de tres sabores, remiten a sus raíces chinas.

Sin embargo, algunos restaurantes logran su fama gracias a un solo ingrediente de preparación laboriosa. Nattaphon, no lejos del Gran Palacio, es famoso por su helado de mango, elaborado con mangos de la variedad *mahachanok*.

Tampoco hay que perderse su helado de coco tierno al estilo sorbete. La propietaria, Rungroj Suwan, perfeccionó una receta familiar de tres generaciones, ya sin necesidad de despertarse a las 3 de la mañana, aunque sigue insistiendo en usar cocos de Thap Sakae, recolectados a tres horas al sur de Bangkok, por su dulzura y aroma incomparables. ➤

Dónde hospedarse

Baan Noppawong Un encantador hotel *boutique* ubicado en una tradicional casa de teca, perfectamente situado entre las calles Khaosan y Dinso, en un callejón tranquilo. Habitaciones dobles desde 80 USD. 114 Soi Damnoen Klang Tai, +66 2 224 1047

Grand China Hotel Con habitaciones recientemente renovadas, este hotel destaca por su excelente ubicación sobre la calle Yaowarat. Aunque sus restaurantes suelen pasar inadvertidos, gracias a la amplia oferta

gastronómica de los alrededores, su bar en el piso 24 es ideal para disfrutar un coctel con vistas panorámicas. Habitaciones dobles desde 77 USD. grandchina.com

Sala Rattanakosin Alojamiento elegante, con varias habitaciones que miran directamente al río y un restaurante y bar en la azotea perfectos para admirar la puesta de sol sobre el Wat Arun. Habitaciones dobles desde 166 USD. salahospitality.com/rattanakosin



No te lo pierdas

Ayutthaya Las ruinas de la antigua capital, hoy declaradas Patrimonio Mundial por la UNESCO, junto con la ciudad contemporánea aledaña, hacen de este destino una excursión de un día muy gratificante (no dejes de probar su famoso *roti* de hilos de seda, un postre de azúcar caramelizada). La mayoría de los hoteles organiza visitas por alrededor de 45 USD por persona con regreso a Bangkok en barco, navegando por el río Chao Phraya.

Songkran El Año Nuevo tailandés (del 13 al 15 de abril) es celebrado con el ritual de lavar simbólicamente la mala suerte de otros para atraer la buena fortuna propia, por lo que deberás estar preparado para recibir chorros de agua, especialmente en zonas como Khaosan y Silom.

Nota: Durante estas fechas, algunos bares y restaurantes cierran, y el transporte puede complicarse.

Masaje en templo El Wat Pho, conocido como el Templo del Buda Reclinado, alberga inscripciones antiguas de medicina y técnicas de masaje rescatadas de Ayutthaya. Para quienes deseen perfeccionar su técnica, la prestigiosa Traditional Massage School ofrece diversos cursos. Curso de cinco días desde 415 USD. watpomassage.com

Al caer la noche, cuando Bangkok se convierte en un verdadero horno, el foco se traslada a Yaowarat Road. Aquí, los restaurantes sacan sus cocinas a la calle y los puestos ambulantes abarrotan las aceras bajo la luz de neón para dar la bienvenida a los guerreros gastronómicos

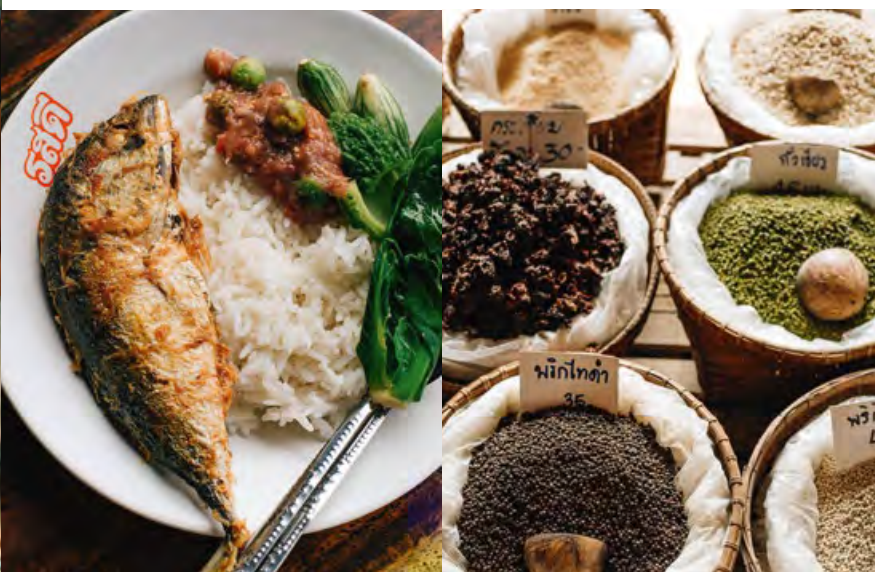


Sabores migrantes

Junto a Pahurat, o "Little India", los aromas que invaden este mercado de telas de más de un siglo no vienen solo de sedas y saris, sino de puestos de *roti* y dulcerías de la región de Punjab, en la India. Esta zona de Bangkok fue hogar de inmigrantes vietnamitas en el siglo XIX, seguida de la llegada de surasiáticos y después de chinos, luego de la saturación del Barrio Chino a mediados del siglo XX. En Ji Jong Wa, su menú sigue instalado en los años 60, cuando crearon su famoso caldo de pato al estilo cantonés, con un toque de canela y servido sobre fideos amarillos. Este y sus *dumplings* siguen concentrando su pasión.

En esta parte de Bangkok conviven diversas etnias chinas, pero la comunidad Teochew representa a la mitad de ellos. Algunos atribuyen esto a que el rey Taksin, quien lideró la migración tras la caída de Ayutthaya, era de origen teochew.

"Nosotros somos de Chaoshan originalmente", dice Prapon Thayanukul mientras remueve su té tailandés caliente en el mostrador del café. Señala a su madre, Kanchana, quien nació





Pág. ant., desde arriba: un frutero muy especial; compradores, labores de restauración en Wat Phra Kaew; vendedores ambulantes y motos compiten por el paso; el jurel corto es muy consumido; venta de especias. En esta pág., desde arriba: estatua de Buda, Rattanakosin; puesto de comida bajo la antigua entrada a una residencia real; vista del distrito de Thonburi al atardecer



alrededor de la época en que su abuelo fundó On Luk Yun (Jardín Feliz) en 1933. Este café abre a las seis de la mañana sirviendo desayunos estilo este-oeste: huevos revueltos con salchichas tipo coctel y salchicha china frita.

Así como la leche condensada suaviza el té local, la cocina china ha tenido un efecto emulsionante en las cocinas de Tailandia y la península de Malaca. Visitantes de Singapur, por ejemplo, encuentran muchos platillos familiares, como el *sangkha*, una cuajada de coco hecha a diario con yemas de huevo, leche de coco, azúcar y *pandan* (el equivalente local a la "vainilla"). La receta fue introducida en las cocinas reales de Ayutthaya en el siglo XVII por la chef María Guyomar de Pinha, de ascendencia japonesa-bengalí-portuguesa.

Una ciudad vibrante

On Luk Yun se abre a la avenida Charoen Krung, una de las dos arterias principales del Barrio Chino. Durante el día, la actividad comercial se concentra en sus callejones repletos de tiendas, especialmente en el bazar de Sampeng Lane. Pero al caer la noche, cuando Bangkok se convierte en un verdadero horno, el foco se traslada a Yaowarat Road. Aquí, los restaurantes sacan sus cocinas a la calle y los puestos ambulantes abarrotan las aceras bajo la luz de neón. El barrio de Yaowarat se convierte en un circuito culinario para guerreros gastronómicos, donde el reto es ir saltando de puesto en puesto. Hay que estar listo para enfrentar desafíos: patas de pollo, cerebro de cerdo, aleta de tiburón... Todo envuelto en nubes de chile, hierbas calientes y frutas como la fragante durián.

Cuando todo se vuelve demasiado, llega el momento de hacer una pausa en el puesto de Chujit y disfrutar de un bowl de sedoso tofu en jarabe de jengibre. Una forma dulce de terminar la noche viendo pasar la ciudad que, como el río Chao Phraya, fluye imparable para llevar los ayeres de Bangkok hacia nuevos y vibrantes amaneceres. □

Dónde comer

Los precios son aproximados para una comida para dos personas, sin incluir bebidas, a menos que se indique lo contrario.

Chikatcha Esta cafetería ubicada en una esquina desde hace más de 80 años, ahora alegremente operada por la tercera generación familiar, es perfecta para disfrutar una bebida caliente o fría con un *snack*. Está en la entrada de Phraeng Phuton Road, junto a Nattaphon. Bebidas calientes desde 3 USD. 550 Tanao Road, +66 81 559 9608

Chua Kit Huat Un restaurante *teochew* (*chaoshan*) en el "nuevo Barrio Chino" al oeste del río. No te pierdas el excelente ganso estofado en un *gravy* espeso, cuya base lleva 80 años preparándose. Desde 23 USD. 330 Din Daeng Road, Thonburi, +66 2 437 2427

Chujit Puesto de postres callejeros especializado en *bua loy*, bolitas de arroz glutinoso rellenas de ajonjolí negro en caldo de jengibre. Postres desde 1.3 USD. Abierto desde las 5 de la tarde.

Je Pui Noodles Prueba las bolas de pescado de primer nivel con una exquisita sopa con fideos, *wontons* y *long fish*. Desde 6.7 USD. 5 Maitrichit Road (frente a Wat Phlap Phla Chai), +66 2 224 4351

Ji Jong Wa Restaurante cantonés tradicional donde el caldo de pato ahumado es la estrella, acompañado de fideos y *wontons* hechos en casa a diario. Desde 8 USD. 868 Phiraphong Alley, +66 2 222 5973

Kan Kee Nam Tao Thong Disfruta de sus infusiones con hierbas, algunas estimulan el apetito y otras combaten las úlceras bucales. Su té amargo es muy refrescante. Té e infusiones desde 1 USD. 670 Charoen Krung Road, +66 2 623 0718

Methavalai Sorndaeng *Chic vintage* con cocina impecable, ocasional música en vivo y meseros uniformados como de barco. Desde 33 USD. 78/2 Ratchadamnoen Klang Road (frente al Monumento a la Democracia), +66 2 224 3088

Mit Ko Yuan Dinso Road está repleta de lugares dignos de explorar, y este es un excelente inicio: su *tom yum goong* es vibrante, pero también destaca el clásico *phad kaphrao*. Desde 9.25 USD. 186 Dinso Road, +66 92 434 9996

Nattaphon Ice Cream Helado tradicional de coco, sin lácteos (sabores como té tailandés, chocolate, matcha y durián en temporada), con *toppings* como cacahuates, maíz y semillas de loto. Helados desde 4 USD. 94 Phraeng Phuton Road, +66 89 826 5752

Old Siam Plaza Este centro comercial tipo "Little India" es ideal para refugiarse del calor con su aire acondicionado y para probar dulces y bocadillos recién hechos en su mercado de *snacks*. Bocadillos desde 1 USD. Esquina de Triphet y Phahurat Roads, +66 2 226 0156

On Luk Yun Desayunos tipo thai-americano durante todo el día: no te pierdas el pan al vapor con mermelada de coco *sangkha*. Desayunos desde 2 USD. 72 Charoen Krung Road, +66 85 809 0835

Saw Nawang Todo lo que sale del wok aquí es delicioso: el *phad mee krachet* y el *suki haeng* (fideos de vidrio salteados) son deliciosos. Desde 9.5 USD. 156/2 Dinso Road, +66 2 224 2588

Navidad CON TOQUE INESPERADO

Un succulento asado de aves se convierte en el centro de mesa perfecto. Acompáñalo con papas rostizadas al punto y un trío de guarniciones irresistibles (o mejor aún, sírvelas todas) para una cena navideña inolvidable, con un *twist* que sorprenderá a tus invitados



MARIDAJE: SOMMELIÈRE SANDRA FERNÁNDEZ

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

CASTAÑAS SALTEADAS CON MAPLE Y TOCINO

Crujientes, saladas y dulces, con notas de canela, ralladura de limón y ajo, esta guarnición versátil combina de maravilla con cualquier carne o ave rostizada.

MARIDAJE F&T Cerveza, stout, Jalisco. Notas a granos tostados, caramelo, café y lúpulo herbal; en boca es aterciopelada y suave. (Por ejemplo: Minerva Stout)

Recetas: Louise Pickford y Maxine Clark / Estilismo culinario: Louise Pickford y Linda Tubby / Fotografía: Ian Wallace y Angela Dukes



ASADO DE TRES AVES:
POLLO, PATO Y FAISÁN
Lúcete con este asado espectacular que intercala capas de diferentes aves con un relleno de mandarina, champiñones, cerdo y jamón curado, todo aromatizado con un toque de brandy.

MARIDAJE F&T Vino tinto, syrah, España. Aromas de fruta madura, notas balsámicas y especiadas; en boca es potente, con notable crianza. (Por ejemplo: Marqués de Griñón Syrah)



PAPAS ROSTIZADAS CON AJO Y HIERBAS

El aceite de oliva infundado con ajo y hojas de laurel sirve de base para cocinar papas doradas y crujientes con tomillo, romero y salvia.

MARIDAJE F&T Vino blanco, chardonnay, Baja California. En nariz presenta notas a pera, manzana verde y hierba verde fresca; en boca es jugoso, con alta acidez.
(Por ejemplo: Osadía Chardonnay, Tierras Primero)

Recetas a partir de la página 166

COLES DE BRUSELAS BRASEADAS CON CHORIZO Y PANGRATTATO DE ALMENDRA
Las coles salteadas conservan su firmeza, mientras que los arándanos deshidratados y una pizca de chile seco se combinan con el chorizo al ajo para lograr un sabor irresistible.

MARIDAJE F&T Vino tinto, tempranillo, España. En nariz es expresivo, con notas a fruta roja; en boca se confirma lo afrutado y es fresco.
(Por ejemplo: Artuke Rioja)





**ZANAHORIAS Y CHIRIVÍAS ROSTIZADAS
CON GLASEADO DE GRANADA Y NARANJA**

Las zanahorias arcoíris elevan esta guarnición. Semillas de calabaza tostadas, granos de granada y perejil fresco completan el platillo con color y textura.

MARIDAJE F&T Vino naranja, ensamble, Baja California. Aromas que recuerdan a la naranja y al durazno, con una nota amielada; en boca tiene gusto seco y limpio. (Por ejemplo: Dominio de las Abejas Naranja)



MUFFINS DE LIMÓN CON RELLENO DE QUESO CREMA
Cuatro limones enteros se incluyen en la elaboración de estos postres, que, cuando se muerden, revelan una deliciosa crema cítrica con almendras.

MARIDAJE F&T Vino dulce, ensamble, Coahuila. Aromas a nardo, chabacanos y miel; en boca es dulce y suave.
(Por ejemplo: Stellar Cosecha Tardía, Don Leo)

DULZURA INVERNAL

Los días fríos requieren bocados reconfortantes. Desde un exquisito *cheesecake* con frutos rojos hasta un panqué de plátano y nueces cubierto de chocolate, estas creaciones tentadoras llenarán de alegría tu cocina; también son perfectas para cerrar con broche de oro tus fiestas decembrinas

MARIDAJE: SOMMELIÈRE SANDRA FERNÁNDEZ

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



CHEESECAKE MARMOLEADO

El remolino lo es todo aquí, con una mezcla de frutos rojos mixtos que agregan un sabor vibrante y un gran contraste de color sobre el rico relleno a base de queso crema.

MARIDAJE F&T Vino espumoso, ensamble, España. Notas cítricas y florales; en boca es equilibrado, fresco y vivaz, con burbuja fina. (Por ejemplo: Terrers Brut Nature, Recaredo)

Recetas a partir de la página 168



MINIPASTELES VOLCÁN

Con un relleno doble de chocolate fundido, garantizan caras sonrientes alrededor de cualquier mesa.

MARIDAJE F&T Oporto, ensamble, Portugal. Aromas a nuez, con un toque de frutos secos; en boca es sedoso y dulce, con tostados de barrica. (Por ejemplo: Oporto Niepoort Tawny)



CUPCAKES DE MOKA

Con sabor a café, son excelentes acompañados de un espresso de buena calidad. Pero ten cuidado: son adictivos.

MARIDAJE F&T Oporto, ensamble, Portugal. Nariz afrutada, con intensos aromas de grosella negra y cereza; en boca es sedoso y dulce. (Por ejemplo: Oporto Taylor's Fine Ruby)

MUFFINS DE AVELLANA, BETABEL Y CHOCOLATE

Glaseados a la mitad con chocolate amargo y avellanas y, con una cobertura con jugo de betabel en la otra mitad, son perfectos para cuando aparecen los amigos.

MARIDAJE F&T Jerez, palomino, España. Notas a frutos pacificados y tabaco; en boca es untuoso, con final largo. (Por ejemplo: Fernando de Castilla Cream Classic)

PANQUÉ DE PLÁTANO Y NUEZ

No por nada, los plátanos y las nueces son una combinación clásica. Aprovecha esos plátanos maduros que tienes en la cocina y prepara esta receta que tiene puntos extra por su indulgente cobertura de chocolate.

MARIDAJE F&T Vino de postre, ensamble, Francia. Aromas de miel, almendras y fruta confitada; en boca es sedoso.
(Por ejemplo: Haut Charmes, Sauternes)

Recetas a partir de la página 168



Recetas y fotografías tomadas de *Fairytale Baking* de Christin Gewwke (196 MXN en [amazon.com.mx](https://www.amazon.com.mx)). Foto de Yelda Yilmaz



FINAL ESTELAR

Amplía tu repertorio y termina cualquier cena con un postre indulgente de esta colección, cortesía de la aclamada panadería Tartine, con sucursales en San Francisco, Los Ángeles y Seúl

PASTEL DE LIMÓN Y MERENGUE

Parecido a una versión para adultos de un helado Viennetta, esta maravilla de múltiples capas y texturas es el pastel más popular de Tartine. Después de una cucharada, entenderás por qué.

MARIDAJE F&T Champagne, ensamble, Francia. Notas cítricas, de flores blancas y frutas de hueso como el durazno; en boca es fresco, de acidez equilibrada y con notas frutales. (Por ejemplo: Champagne Billecart-Salmon Brut Reserve)

TARTA DE CARAMELO CON MANTEQUILLA

El relleno de caramelo de esta tarta requiere azúcar caramelizada y un toque de *whisky* escocés, mientras que el centeno de la masa quebrada destaca las notas saladas. Decora con enjambres de chocolate.

MARIDAJE F&T Tequila, agave azul, Guanajuato.

Aromas a frutos secos, higo, almendra, macadamia y nuez moscada; en boca, su paso es suave y semi dulce. (Por ejemplo: Casa Dragones Añejo Barrel Blend)

Recetas a partir de la página 168



RECETAS Y FOTOGRAFÍAS
TOMADAS DE
TARTINE DE ELISABETH PRUEITT
(641 MXN EN AMAZON.COM.MX).
FOTO DE GENTL + HYERS

TARTELETAS DE CHOCOLATE Y AVELLANAS

Aunque el relleno requiere una cantidad sustancial de chocolate —además de ralladura de naranja y brandy—, tienen una textura ligera debido a que los huevos se batan a punto de turrón antes de mezclarse. Finaliza con un toque de avellanas ligeramente tostadas.

MARIDAJE F&T Jerez, Pedro Ximénez, España. Aromas de higo, especias, pasas y membrillo; en boca es untuoso y goloso. (Por ejemplo: El Candado, Valdespino)

Sig. pág., de izq. a der, desde arriba: tostada de otoro en Cabaret L'Enfer; mercado navideño de Quebec; delicias en Laurie Raphaël; el Viejo Montreal bajo la nieve; chef Santiago Alonso; Mon Lapin, por dentro; *bagel* y calle de Mont Royal, Montreal

CON ACENTO EN EL DISFRUTE

Orgullosos de sus raíces y estimulados por las posibilidades de la vanguardia, los chefs y cocineros de Montreal y Quebec, en Canadá, han creado uno de los mosaicos culinarios más asombrosos del continente, afirma Arturo Torres Landa

En la provincia de Quebec han conjurado todos los elementos que propician el surgimiento de una movida gastronómica de calidad y vanguardia. Por un lado, la excelencia de sus ingredientes es evidente, sobre todo si se toma en cuenta la presencia de pescados grasos de agua fría; el cultivo de frutos, moras y hortalizas en los meses estivales; la disponibilidad de carnes de toda índole, bien si provienen de la cría y caza o de la ganadería. A lo anterior hay que sumar la voluntad humana. La llegada de la *Guía Michelin* en 2025 a Quebec no es más que la confirmación del auge culinario que vive la provincia gracias a la dedicación de sus chefs y empresarios culinarios, quienes han aprovechado la alacena natural de la provincia, junto a la diversidad de sus ciudades, para plantear una cocina moderna que no se desprende de sus raíces. Ese es, tal vez, el motivo por el que los fogones de esta parte de Canadá arden con tanto ímpetu: siempre conscientes de su singularidad cultural en Norteamérica, a los *québécois* ya no les basta con reivindicar su idioma. Hoy se plantan con las estufas encendidas para declarar “esto somos y este es el lenguaje con el que queremos comunicarnos ante el mundo”.

Los chicos cool de la ciudad codiciada

Hace algunos años, mientras cruzaba Canadá a bordo de un tren de pasajeros, casi la totalidad de mis compañeros de viaje coincidía en algo: deseaban mudarse a la vibrante Montreal. Más de una década después, la segunda ciudad francófona más grande del planeta (tras París) sigue atrayendo a gente de toda procedencia, pero ahora lo hacen bajo el magnetismo de su comida. No me queda duda mientras miro la hilera que se forma en la puerta de Mon Lapin, a pesar de los -9 °C que marca el termómetro, a costa de una nevada que azota las ventanas del que ha sido considerado el mejor restaurante de Canadá. Recomendado por Michelin y ubicado en la posición dos de North America's 50 Best Restaurants 2025, los galardones parecen motivos suficientes para visitarlo, pero si Mon Lapin no contase con tal palmarés, igualmente estaría repleto. En el restaurante comandado por los chefs Vanya Filipovic y Marc-Olivier Frappier, el espíritu libre de Montreal se manifiesta por completo.

Me siento en la barra y las velas encendidas, las botellas de salsas, las macetas con enredaderas y los platos que se pasan de mano en mano entre los comensales remiten más a una fiesta

en la sala de un departamento que a un restaurante convencional. La gran cantidad de brazos tatuados y el elevado índice de perforaciones en el *septum* de la nariz, dejan claro que es el lugar donde los bohemios y creativos de Montreal se reúnen (primero) a beber, guiados por una carta de vinos que pone énfasis en la baja intervención y que, en contraflujo a lo tradicional, no divide sus etiquetas solo por color. ¿Deseas comenzar la noche bebiendo un vino oxidativo o uno de maceración? Los hay de España, Francia o Italia, y están debidamente indicados.

El concepto culinario de Mon Lapin es fresco, informal y de temporada, y aunque toma muchas técnicas de la tradición francesa, la experiencia es cálida, ecléctica, femenina y hospitalaria. El *pain bâtard* (pan bastardo) servido con una tajada de mantequilla y el *cuisse de canard* (muslos de pato) en *confit* con *topinambour*, no solo demuestran que el francés golea al español en cuanto a denominar la comida con elegancia, sino que también han dominado el arte de obtener lo mejor de la sal y la grasa, haciendo salir de ellas toda clase de matices. El cuidado que el equipo de Mon Lapin pone en la cocción y preparación de cada ingrediente contrasta con el desparpajo y espontaneidad con el que decoran y presentan cada platillo, casi con la misma confianza con la que una madre le sirve doble porción a un hijo: de ahí el ánimo femenino y generoso de este restaurante. ➤

Información de viaje

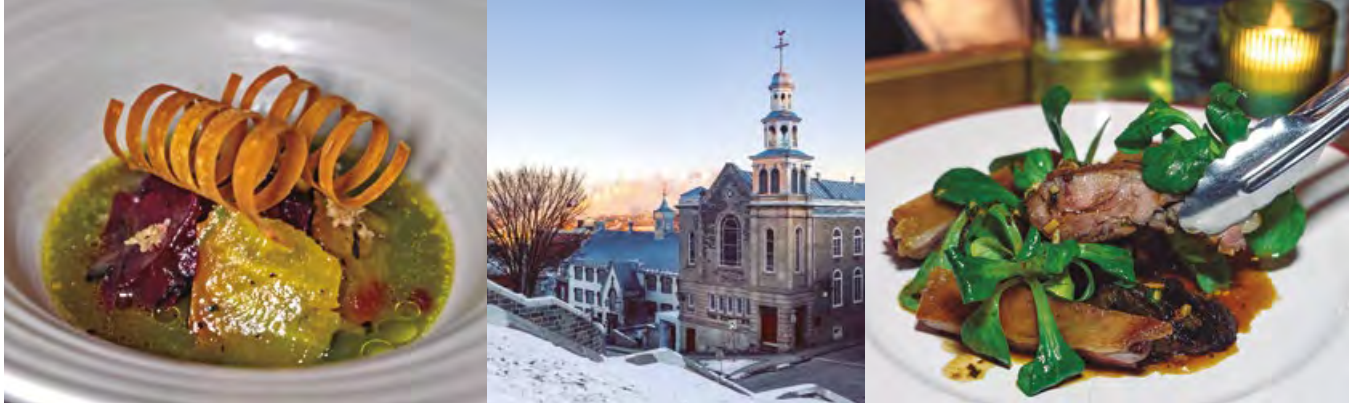
Quebec y Montreal se localizan al este de Canadá, en la provincia de Quebec. El idioma predominante es el francés, aunque buena parte de la población habla inglés y toda la información oficial es bilingüe. La moneda oficial es el dólar canadiense (1 CAD = 13.26 MXN) y su uso horario es el GMT-5. Si lo visitas en invierno, disfrutarás de la belleza nevada que cubre sus pueblos y ciudades.

CÓMO LLEGAR

El vuelo directo a Montreal desde Ciudad de México tiene una duración aproximada de cinco horas con 20 minutos, ofrecidos por aerolíneas como **Aeroméxico** (aeromexico.com.mx) y **Air Canada** (aircanada.com), desde 650 CAD. Para llegar a Quebec, se puede tomar el tren desde Montreal o rentar un auto; el trayecto entre ambas ciudades es de tres horas.

Fotos: Arturo Torres Landa





En esta pág., de izq. a der: cocina de lujo con propuesta local en Laurie Raphaël; arquitectura histórica de Quebec; el desparpajo delicioso de Mon Lapin; interior y platillo de Tanière³; interior de la catedral de Notre Dame de Montreal



La decoración de Mon Lapin no escatima en espejos, en dorados, texturas naturales, arte local y plantas. Su deliciosa *tarte tatin* con membrillo y crema de especias llega en medio de un remolino de risas, porque la comida honesta de este restaurante hace que todos de verdad disfruten.

Si Mon Lapin es la chica *millennial* que teje *crochet* y lee el tarot, Cabaret L'Enfer, la siguiente parada en Montreal, exuda la masculinidad de un instructor de gimnasio que cocina a las brasas mientras oye rock. Creado por el chef Massimo Piedimonte y también recomendado por la *Guía Michelin* de Quebec, este restaurante situado en el barrio de Le Plateau propone un concepto audaz donde lo que ocurre en la cocina abierta de ladrillo expuesto es igual de llamativo que lo que colocan en el plato. Además, a la teatralidad y energía que aportan el fuego y la personalidad del chef, hay que añadir el componente latino, pues gran parte de sus cocineros provienen del Caribe y América Latina, incluido el chef mexicano Santiago Alonso. Así, la carta de Cabaret L'Enfer apela directamente a los orígenes italianos del chef Piedimonte y no esconde la enorme influencia del mexicano.

A lo largo de una divertida cena en la que la interacción con el chef es constante (con probables menciones a sus vacaciones en playas nudistas de México, por ejemplo) ese diálogo intercultural se nota en el espagueti con caviar cocinado y enrollado como nido; en la tostada de otoro servida en un cráneo de piedra negra; en las vieiras bañadas en una mantequilla de cebolla quemada, al estilo de un "recado negro afrancesado", como lo describe el chef Alonso, y en la calabaza de Castilla nixtamalizada que sirven como postre. Cada platillo es presentado y terminado frente al comensal mientras de fondo se escucha *heavy metal* y el crepitar de las llamas altas, puestas al servicio de la gente que viene también en busca de la lengua de res, del pan de semilla de cáñamo y del colinabo encurtido en grosella: todo hecho en casa, todo montado de manera que cada sabor contraste y contrarreste al anterior, obligando a no bajar la guardia porque, en cualquier momento, el carisma del *staff* de Cabaret L'Enfer y el sabor inesperado pueden soltar un puñetazo al paladar mientras se reproduce una canción de Scorpions a mitad de una nevada de diciembre.

Un bocado para entender a Montreal

La identidad culinaria de Montreal no se circunscribe solo a la noche y a los restaurantes de autor. De hecho, es en la cocina callejera de donde muchos chefs han tomado inspiración. Desde luego, si de comida casual hablamos, ninguna es tan *québécois* como la *poutine*, ese plato de papas fritas bañadas en salsa de carne y queso del que todo montrealés dice conocer la mejor versión. Sin embargo, en lo que todos los locales coinciden es en que los *bagels* de Montreal son mucho mejores que los de Nueva York, rompiendo con la tradición canadiense de la cortesía y la corrección. Lo pongo a consideración en la sede de St-Viateur Bagel & Café de la calle Mont Royal, una empresa que, desde 1957, se ha especializado en producir este popular panecillo de origen europeo que puede servirse en dulce o salado. Dentro, el personal moldea la masa previamente hervida en agua con miel, la clave del sabor más suave del *bagel* montrealés, para luego llevar cada aro a un horno de leña de donde surgen luciendo una corteza dorada y un interior esponjoso que, afirman, los distancia de la versión neoyorquina, más grande y densa. En St-Viateur elaboran *bagels* con semilla de amapola; con romero y sal de mar; canela y pasas; mora azul y manzana con maple, entre otros sabores, mismos que pueden llevarse a casa o disfrutarse al momento con salmón, queso crema y alcaparras, si se opta por lo clásico. ¿Y en cuanto a la rivalidad con Nueva York? Solo diré que la seguridad con la que la gente de Montreal defiende su crujiente, rico, suave y versátil *bagel* está muy bien fundamentada.

Bajo el hechizo de Quebec

Conoci la ciudad de Quebec por vez primera en un agitado viaje de adolescencia, y mi principal recuerdo de aquel encuentro es que en Quebec se come muy bien. Tras días de solo consumir *fast food* y refrescos de cereza, ser recibido con sopa, mantequilla y pan era lo más parecido a comer en casa, porque en aquel restaurante familiar no solo había la intención de complacer, sino la de alimentar. Esa premisa se mantiene en gran parte de los restaurantes modernos de la capital quebequense, donde, en sintonía con la herencia francesa, conciben el momento a la mesa como ritual, y en ninguna parte se percibe mejor como en Tanière³, único restaurante en la provincia de Quebec con dos



En esta pág., de izq. a der: el invierno de Montreal; celebrando la proteína local en Champlain; el encantador casco histórico de Quebec; bagel de Saint-Viateur en Montreal; *pâtisserie quebécois* en Champlain; el icónico Fairmont Le Château Frontenac de Quebec

Estrellas Michelin. Miembro de la colección Relais & Châteaux, este espacio gastronómico en el casco antiguo de la ciudad enarbola como manifiesto la cocina boreal, en la que el uso de ingredientes de los bosques, montes y ríos del norte del planeta no solo apela al uso de productos locales, sino a la diversificación alimenticia. En ella, Tanière³ establece su compromiso con las estaciones y la diversidad cultural de Quebec, con sus productores locales y con el lujo de solo emplear ingredientes en estado casi bruto. Y aunque el restaurante tiene más de 45 años de existencia, la propuesta del chef François-Emmanuel Nicol es totalmente vanguardista, una experiencia de cena maridaje que transita entre los salones abovedados de un edificio del siglo XVII.

El menú de degustación (puede abarcar entre 15 y 20 tiempos, de acuerdo con la temporada) comienza con un coctel diseñado por Simon Baucher, Mixólogo del Año 2024 en Canadá, quien vierte en el vaso hierbas, flores, raíces y jarabes de pino para abrir el apetito y despertar la curiosidad. Dependiendo de la temporada, la cena puede incluir unas vieiras con caviar y papas Raphaëlle, langosta de las islas del Atlántico con geranio o un filete Wagyu con morillas y rosas salvajes. El cordero alimentado con algas marinas perfumadas con lavanda es parte central de la experiencia, no solo por su sabor y tersura, sino porque en él se resume buena parte del concepto de Tanière³, cuyo objetivo principal es saborear el territorio de Quebec: sus ríos, quebradas, bosques, playas heladas. Todo va acompañado de un maridaje de precisión matemática, de la ceremoniosidad que solo puede producirse cuando se cena al interior de una caverna construida por el hombre, en las entrañas mismas de la única ciudad de Canadá abrazada por murallas, coronada por un castillo.

Y es que sin importar en qué rincón de la ciudad se encuentre, todas las miradas acuden siempre, precisamente, al castillo emblema de Quebec: el Fairmont Le Château Frontenac. Construido para asemejarse a una fortaleza del Loira francés, este monumento, el más fotografiado del país, da cabida a Champlain, uno de los restaurantes de Quebec más consolidados por su antigüedad (1893) y por su propuesta, hoy dirigida por el chef Gabriel Molleur-Langevin. De su paso por Noma y Fäviken, Molleur-Langevin ha traído a Champlain el cuidado milimétrico del producto que profesan los escandinavos, para fusionarlo con la sensibilidad latina y la innovación francocanadiense de Quebec. Su menú Discovery Experience se ofrece en dos versiones: omnívora y vegetariana, ambas disponibles con maridaje y con mucho que envidiarse la una de la otra. Quienes optamos por el menú maridaje con proteína animal somos complacidos con una trucha alpina laqueada con *miso* y acompañada de vinagreta de maple quemado. Le siguen un *halibut* con puré de alcachofa y salsa de *topinambour* (representando el mar), así como un rico filete de ciervo *wapiti* con salsa de caza y hongos morilla (invocando el bosque). De postre, una crema bávara de fresa con *dacquoise* de girasol en forma de delicado bombón cierra el menú, pero no así la cena, la cual se prolonga hasta que en la mesa no caben más copas de vino. El río San Lorenzo brilla tras la ventana, y los oros y maderas del Fairmont Le Château Frontenac crujen y descansan durante una helada pero deliciosa noche en Quebec. ➤

Dónde hospedarse

W Montreal Hotel de lujo en el centro de Montreal, conocido por su estilo moderno, diseño vanguardista y ambiente vibrante. Habitaciones desde 994 CAD. [marriott.com](https://www.marriott.com)

Le Capitole Québec Ubicado en el corazón de Quebec, es un hotel famoso por integrar el lujo moderno con un teatro y una sala de espectáculos. Cuenta con habitaciones y suites contemporáneas, restaurantes de alta calidad y un ambiente animado. Habitaciones desde 382 CAD MXN. [lecapitole.com](https://www.lecapitole.com)



Dónde comer

EN MONTREAL

Mon Lapin Cocina moderna y desenfadada, galardonada en múltiples plataformas.

CH: 150 CAD. vinmonlapin.com

Cabaret L'Enfer Propuesta animada y divertida con énfasis en la cocina de Italia, pero adaptada a ingredientes locales.

CH: 165 CAD. cabaretlenfer.com

St-Viateur Bagels & Café

Tradicional sitio que elabora los *bagels* más famosos de la ciudad.

CH: 20 CAD. stviateurbagel.com



EN QUEBEC

Tanière³ Elegante concepto de menú de degustación que propone un enfoque hacia la cocina boreal de Quebec. Único restaurante en la provincia con dos Estrellas Michelin.

CH: 700 CAD. tanier3.com

Champlain Reconocido restaurante dentro del Fairmont Le Château Frontenac, cuyo menú ofrece preparaciones tradicionales con un giro moderno. CH: 150 CAD. fairmont.com

Laurie Raphaël Establecimiento pionero en Quebec en la implementación de una cocina de territorio. Su chef fundador, Daniel Vézina, es una celebridad de la provincia. CH: 100 CAD. laurieraphael.com

ARVI Moderno concepto donde todo el equipo participa en la construcción de una experiencia cálida y en la confección de platillos con enfoque local. CH: 98 CAD. restaurantarvi.ca

La identidad culinaria de Montreal, Canadá, no se circunscribe solo a la noche y a los restaurantes de autor. De hecho, es en la cocina callejera de donde muchos chefs han tomado inspiración



Pág. ant., de izq. a der., desde arriba: salón y platillo de Laurie Raphaël; vista de la isla de Levis, desde la ciudad de Quebec; chef Massimo Piedimonte; rigor culinario en Tanière³; de compras navideñas. En esta pág: platillo del menú vegetariano de ARVI y su equipo en acción

Ante una nueva generación

Al hablar de leyendas, hay que hacerlo de Daniel Vézina, chef pionero en Quebec y Canadá en cuanto al aprovechamiento total de los recursos. Su filosofía de apego al *terroir québécois* y el uso “de la raíz a la hoja” de cada producto, lo colocaron en la punta de lanza de la escena culinaria local cuando abrió su restaurante en 1991. Galardonado con una Estrella Michelin, Laurie Raphaël es el restaurante en el que Vézina no solo honra a sus hijos Laurie y Raphaël (ella participa en el manejo del restaurante; él comanda la cocina), sino donde ha expuesto la evolución de un concepto que se mantiene vigente. De elegante iluminación dorada, largas mesas de madera y piedra, y un acomodo que más recuerda a un sofisticado *lounge*, Laurie Raphaël dota de acento contemporáneo a las noches del Vieux Port de Quebec.

El corazón de la experiencia es el menú de degustación, dividido por etapas que el joven chef Raphaël y su equipo presentan en la mesa a través de tarjetas. Nouvelle Arrivage es un platillo que muestra lo más fresco y recién llegado a la cocina, y consiste en una selección de camarones marinados con jengibre silvestre, aceite de crustáceos y una tartaleta de *foie gras* y *topinambour*: lo dulce y agreste del bosque boreal y la costa Atlántica. Por su parte, el pase llamado Racines (raíces) invoca lagos de interior y granjas al servir un pescado sellado con mantequilla de jengibre y *kale* a la parrilla, y un exquisito cordero en emulsión de *foie gras* sobre el que colocan una morilla jugosa.

Además de ofrecer platillos que siguen provocando antojo, quizá el mayor mérito de Laurie Raphaël es el de exponer la riqueza en bruto de los campos de Quebec de manera elegante, discreta, sin la necesidad de transformar la cena en una vivencia temática con sobrecarga de información. Los productos hablan por sí solos, y lo hacen imitando lo mismo el acento de una sidra de manzana salvaje del pueblo *québécois* de Saint-Bernard-de-Lacolle, que un vino ancestral producido en Bugey, Francia.

El entorno histórico de la ciudad de Quebec captura y cautiva por su singularidad: es un fragmento de la Nueva Francia atravesado por callejones empedrados, murallas, cañones, puertos... Sin embargo, vale la pena salir del casco antiguo solo para comer en ARVI, hoy poseedor de una Estrella Michelin.

Situado en el barrio de Limoilou, entre tiendas de abarrotes, *boutiques* de artículos usados y bloques de departamentos, ARVI muestra la faceta más contemporánea y relajada de un destino donde las calles aún llevan los apelativos *royal* o *saint*. Detrás del enorme ventanal que da a la calle, su clientela joven y cosmopolita mira el menú en tabletas que algún miembro del personal llevó desde la cocina, y es que la dinámica en la cocina expuesta y las barras a metros del comensal es completamente horizontal: los cocineros hacen las veces de meseros, desde el chef ejecutivo Julien Masia hasta el más joven de la tripulación. Ni bien se canta una orden, el *staff* entero responde con el protocolario *oui!* gritado al unísono, iniciando así una coreografía precisa en la que cada persona en cocina aporta al plato.

Verlos reír, ir y venir es un espectáculo: se les ve concentrados pero disfrutando, y al colocarse en cuclillas para charlar con los comensales sobre sus preferencias, la sensación que percibo es de enfoque absoluto. Están ahí para escuchar, acompañar y sugerir mientras ven a los ojos, y es por ello que me convencen de solicitar el menú vegetariano pues, según me dicen, es en las preparaciones sin carne donde más brilla la promesa valiente y centrada en producto de ARVI. A la mesa llegan una alcachofa verde intenso con estragón y cebolla; hongos *maitake* con mostaza y ajo; una calabaza servida con queso de Grondines y laurel, así como un apionabo tierno con espinacas y *miso*. En cada bocado se percibe que han cuidado el producto con el mismo espíritu de proximidad, convivencia y calidez con el que atienden a cada mesa.

La incitación del invierno

De regreso en el centro histórico, aún hay tiempo para pasear por el Marché Noël Allemand de Quebec, mercado navideño que se monta en las plazas del centro como herencia de la comunidad alemana de la ciudad. A la sombra de las catedrales, debajo de un velo de nieve, se puede mirar y comprar toda clase de alimentos, dulces, juguetes y decoraciones de temporada, elaborados por artesanos que, de manera estricta, deben proceder de la región. Para recuperar la movilidad en las manos y pies, bebo un vaso de chocolate caliente que aquí sirven con un chorro de licor y crema batida, en tanto que el *hot dog* humeante con *Bratwurst* y *Sauerkraut* no tiene otra función que la de seguir acumulando calorías con el pretexto del invierno.

La ciudad despierta con un manto renovado de nieve, depositado en silencio durante la madrugada. El enorme pino navideño de la Place Royal desprende destellos a causa de los copos de hielo insertados en sus ramas, mientras que los niños despiertan a sus padres para salir a patinar por la Place D'Youville, cercada por torres y muros con almenas de perfil medieval. Contrario a lo que pudiera pensarse, el invierno en Quebec invita a salir de inmediato para disfrutar de la estampa navideña perfecta, azotar el cuerpo contra la nieve, reunirse con nuevos y viejos amigos a disfrutar del almuerzo.

Desde la energética Montreal hasta la fotogénica Quebec, sentarse a comer y beber forma parte del ejercicio diario con el que los quebequenses renuevan votos con su entorno y con la protección de su identidad, una nueva forma de asumirse en la que las murallas de piedra ya no participan. Hoy, las mesas dispuestas también son puente, plataformas para sentarse a charlar en el idioma más sencillo: el de compartir. □





VIVIR EL LUJO Y EL BIENESTAR

Más que destinos, hay experiencias irrepetibles, como las que trazamos en Lincoln Series: una travesía por Puebla con la Totalmente Nueva Lincoln Navigator y otro recorrido por Yucatán con Lincoln Nautilus. En ambos, los viajes se transformaron en un compendio de emociones, demostrando que el verdadero lujo reside en el tiempo bien vivido

TEXTO: ANDREA CABRERA Y ARCELIA LORTIA / FOTOS: CHARLY RAMOS



Pág. ant: postal de Jardín Trinitarias, en Puebla; fachada de José Rosé, en Mérida. En esta página: Totalmente Nueva Lincoln Navigator; caviar suites: momentos para recordar; el arte del caviar; en Bartolomé, Mérida; Lincoln Nautilus



Hay viajes que comienzan con un destino y otros que nacen del deseo de vivir algo irrepetible. En las dos rutas que trazamos llamadas Lincoln Series para disfrutar el manejo con la Totalmente Nueva Lincoln Navigator y Lincoln Nautilus, cada instante estuvo tejido con el hilo del placer: el murmullo de una ciudad histórica, el brillo del caviar en una cena íntima, la sutileza de un servicio que anticipó los deseos antes de que se pronunciaran.

En estos viajes que curamos en honor a Lincoln, el lujo no se midió en kilómetros, sino en emociones. Los hoteles con historia susurraron relatos de elegancia; las experiencias gastronómicas despertaron memorias, y los recorridos por Puebla y Yucatán se convirtieron en un mapa sensorial donde el tiempo se detuvo.

Caviar Suite: Experiencias Exclusivas

Antes de ser sinónimo de lujo, el caviar fue un secreto del agua y del tiempo. Nació en los ríos que se entregan a los mares Caspio y Negro, donde el esturión, ese pez prehistórico, remonta las corrientes desde hace millones de años. En la antigüedad, los persas lo comían para que los dotara de fortaleza; los griegos, en banquetes ceremoniales, y los zares rusos, como emblema de poder. Cada perla guarda ese linaje: el pulso del río, la sal del mar y la paciencia de las décadas que transcurren antes de que una hembra ceda su tesoro.

Esa historia se revivió en las Caviar Suites que Gourmanité ofreció como experiencias estelares de Lincoln Series. En Puebla, el Jardín Trinitarias de Banyan Tree, situado entre vestigios del siglo XVIII, tejió un menú con caviar de seis tiempos, mientras en Yucatán, el chef Vidal Elías del restaurante Bartolomé creó platos inspirados en la Edad Media. Con ellos, se revelaron las especies que dan vida al caviar. El Beluga, excepcional por sus grandes huevas y notas a nuez; el Osetra, de reflejos dorados y perfil complejo, y el Sevruga, pequeño, intenso y con un toque yodado. También se degustó caviar de White Sturgeon Siberiano, especie de criaderos sostenibles que mantiene viva la herencia de un arte milenario.

Entre las rarezas más celebradas destacó el Golden Osetra, proveniente del cuarto esturión más grande del mundo, cuya madurez exige una espera de 18 años. Su tono dorado y textura firme encierran un sabor elegante, equilibrado entre mantequilla y mar. Le siguió el Amur Malossol, originario del río Amur, en Asia, que requiere 12 años para obtenerse. Escaso y proveniente de un esturión carnívoro, su carácter es profundo, con notas minerales y una persistencia que recuerda al océano.

Cada variedad fue degustada con una atención casi ritual, al percatarnos de que cada perla revela un pasaje distinto de la historia del lujo. Parte esencial de la experiencia fue comprender el arte detrás del servicio. El primer paso: los utensilios. El metal, por noble que parezca, altera la pureza del sabor; por eso, las cucharas deben ser de nácar, hueso o cuerno, materiales que respetan la fragilidad de las huevas y su sabor salino. Luego, es importante observar la temperatura del caviar, que debe estar entre -2 y 0 °C, por lo que se ofrece en una cama de hielo picado para conservar su textura y aroma.

El maridaje completa el ritual. El vodka helado purifica el paladar y exalta el sabor, mientras el champaña aporta acidez y burbujas que prolongan su frescura. Se suman también opciones contemporáneas: vinos blancos secos de mineralidad fina o un sake limpio y ligeramente dulce, capaces de envolver su salinidad y revelar su dulzura oculta.

En las Caviar Suites, cada detalle —la luz, la temperatura, el silencio entre los bocados— fue diseñado para rendir homenaje a un alimento que ha desafiado el tiempo. Comer caviar no es solo un acto de gusto: es una ceremonia donde historia, paciencia y arte se encuentran en una sola esfera de sabor. ➤

PUEBLA CON TODOS LOS SENTIDOS

Dicen que, en Puebla, cada paso por su Centro Histórico, cada aroma que escapa de sus cocinas y cada pincelada sobre la talavera invitan a descubrir su verdadera esencia: la de una ciudad que respira arte, historia y sabor. Así, entre plazas coloniales y cúpulas, entre los ecos de los conventos y el bullicio de los mercados, la capital poblana se revela como un destino donde la tradición se preserva y reinventa cada día.

Esa autenticidad nos llevó a Uriarte Talavera, un taller con más de 200 años de historia que guarda intacta la tradición de esta cerámica poblana, inscrita en 2019 en la lista de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO. Aquí, cada pieza es el resultado de un proceso que combina precisión, paciencia y herencia. Los pigmentos minerales, elaborados en el mismo taller, dan vida a los trazos que los artesanos ejecutan con destreza milimétrica, preservando un oficio que nació en el siglo XVI.

Después de recorrer el taller —el primero en obtener la certificación de Denominación de Origen— y de conocer las etapas de elaboración, llegó el momento de poner manos a la obra. Guiados por maestras artesanas, trazamos flores, gotas y grecas sobre un plato de cerámica, entendiendo así la calma y precisión que exige el arte poblano.

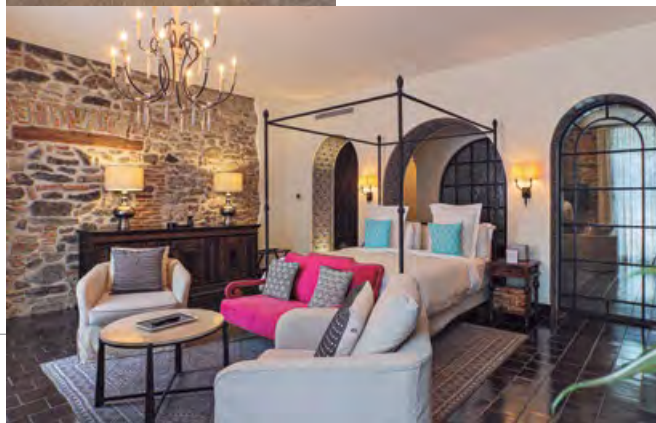
En su patio principal, rodeados de vasijas, platos y azulejos que cuentan historias de generaciones, el chef Angel Vázquez, de los restaurantes Intro y Augurio, referente de la cocina poblana, ofreció un menú de cinco tiempos que rindió homenaje a su tierra. Su trayectoria se reflejó en cada creación: desde la tostada de atún con ayocotes y salsa macha hasta el lechón confitado con mole poblano. Cada platillo fue una sinfonía de sabores tradicionales que, servidos en talavera, brillaron con un esplendor especial.

Al caer la tarde, nos recibió Banyan Tree Puebla, un hotel instalado en varias casonas de los siglos XVIII y XIX que conjuga historia, arte y sofisticación. Al cruzar sus puertas, un imponente caballo de acero y bronce del escultor Gustavo Aceves —que alguna vez custodiara la Puerta de Brandeburgo en Berlín— nos dio la bienvenida. Cada rincón funciona como una galería: pinturas, esculturas y hasta una réplica del *Códice Boturini* dialogan con la arquitectura colonial y el diseño contemporáneo.

Más tarde, el viaje continuó hacia San Pedro Cholula, para cenar en Valiente Kitchen Bar, el proyecto del chef Eduardo Luna, quien ha trabajado en cocinas como Cosme en Nueva York y Pujol en Ciudad de México. Su propuesta, un menú de degustación que cambia cada 15 días, es un laboratorio de sabores locales reinterpretados con técnicas internacionales. Entre infladitas de setas con mole y un filete con *gravy* de vegetales, la velada se convirtió en un diálogo entre el pasado y la modernidad culinaria.

Al día siguiente, nos dirigimos a la Biblioteca Palafoxiana. Fundada en 1646 con la donación de cinco mil volúmenes del obispo Juan de Palafox y Mendoza, fue la primera biblioteca pública del continente. Hoy resguarda más de 45 mil ejemplares, entre ellos nueve libros incunables —impresos durante el siglo XV, en el inicio de la imprenta—, como *La crónica de Núremberg* (1493) y *Los nueve libros de la historia* (1473). Declarada Monumento Histórico de México y parte del programa Memoria del Mundo de la UNESCO, la biblioteca es un santuario del conocimiento donde el silencio parece tener siglos de antigüedad.

Nos despedimos de la ciudad, entendiendo por qué aseguran que para descubrir Puebla hay que hacerlo con todos los sentidos: ver cómo la luz acaricia sus cúpulas, escuchar el murmullo de sus plazas, sentir la textura de la talavera, probar su historia en cada bocado y respirar el aire de una ciudad que sigue creando belleza. □



Lincoln House Pop Up

Como una extensión del exclusivo evento de lanzamiento de la Totalmente Nueva Navigator 2025, Lincoln House Pop Up llevó la esencia de la marca a nuevas ciudades. Durante cuatro días, espacios selectos en Ciudad de México, Guadalajara y Monterrey se transformaron en verdaderos santuarios Lincoln, reflejando su filosofía de lujo, tecnología, diseño y bienestar. Cada *venue* fue intervenido por completo para ofrecer experiencias cuidadosamente curadas: Lincoln Café, con un menú de café exclusivo creado en colaboración con Nespresso; Navigator Sanctuary ofreció actividades que nutrieron al cuerpo y la mente; en Lincoln Arts & Crafts se celebró al arte como una forma de expresión personal y bienestar; en Lincoln Cocina Abierta se degustaron experiencias gastronómicas y de mixología en un ambiente íntimo; Night Out with Navigator fueron noches de celebración, lujo y exclusividad en alianza con Moët & Hennessy, y, por último, en Lincoln Brunch & Mimosas By Chandon se vivió la magia de compartir. Sigue la pista de los siguientes Lincoln House Pop Ups, donde el lujo, la tecnología y el diseño se fusionan exquisitamente.

IG: [lincoln_mexico](#)

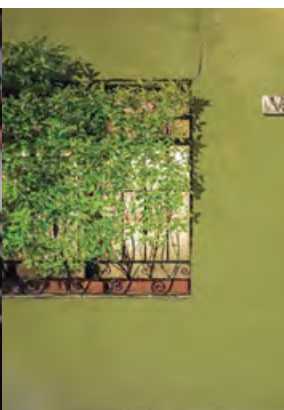


Totalmente Nueva Lincoln Navigator

Viajar deja de ser una rutina cuando se hace a bordo de la Totalmente Nueva Lincoln Navigator, una SUV de lujo que redefine el concepto de confort y transforma cada trayecto en una experiencia. Su diseño elegante e imponente anuncia lo que sucede al interior: un espacio donde la sofisticación y la tecnología se combinan para ofrecer un viaje incomparable. Desde su techo panorámico Vista Roof se puede admirar la belleza de las ciudades o los paisajes del camino, mientras el sistema de audio Revel Ultima 3D con 28 bocinas crea una atmósfera envolvente. La nueva pantalla panorámica de 48 pulgadas y el sistema Lincoln Digital Experience integran de forma intuitiva navegación, entretenimiento y personalización, haciendo que la movilidad se vuelva parte de la aventura. Además, el confort alcanza otro nivel con los asientos eléctricos ajustables con calefacción, ventilación y función de masaje en las dos primeras filas. A ello se suma la experiencia Rejuvenate, que combina música, luz ambiental, masaje y aromaterapia para crear un ambiente de relajación total ya sea antes o después de conducir.



Pág. ant: espacios en la Biblioteca Palafoxiana; escultura y suite en Banyan Tree Puebla. En esta pág: confort y lujo en la Totalmente Nueva Lincoln Navigator; chef Angel Vázquez de Intro; sus creaciones en Talavera Uriarte; el taller para moldear y pintar Talavera Uriarte; chef Eduardo Luna; restaurante Valiente y su propuesta



Dónde hospedarse

Banyan Tree Puebla Sus 78 habitaciones y suites son refugios de calma, donde la elegancia se traduce en texturas, aromas y luz. Habitaciones desde 3,000 MXN. banyantree.com

Dónde comer

Intro Sabores del mundo y técnicas contemporáneas se encuentran en este espacio donde el chef Angel Vázquez rinde homenaje a la cocina global con creatividad y equilibrio. CH: 700 MXN. introrestaurante.com.mx
Valiente Kitchen Bar Para disfrutar de la exquisita cocina mexicana contemporánea con influencias internacionales del chef Eduardo Luna es preciso atravesar un *speakeasy*. Menú de degustación desde 1,500 MXN. valientekitchenbar.com

YUCATÁN AUTÉNTICO

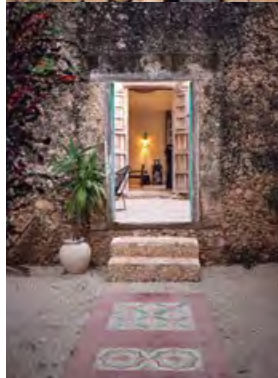


Hoy, el verdadero lujo se redefine como tiempo y tranquilidad. En este contexto, comenzamos el segundo capítulo de Lincoln Series con un recorrido por Yucatán, partiendo de Casona 333, en Mérida. La majestuosa residencia de Hernán Berzunza Espinosa y Consuelo Gutiérrez Cervera, contruida en el siglo XIX, fue revitalizada para celebrar tanto el pasado como el lado moderno de la región en un recinto para eventos. Su iluminado lobby nos condujo hasta José Rosé, restaurante ubicado dentro de Casona 333, donde disfrutamos de un *brunch*. Desde la tersa crema de papa con espuma de aceite de trufa, hasta el *short rib* braseado con puré de coliflor y miel de mole negro, la experiencia resultó memorable. “En José Rosé buscamos una cocina sin reglas, platos con productos locales, técnicas contemporáneas, sabores inesperados y mezclas disruptivas”, explicó Ignacio Rosiles, chef ejecutivo del lugar.

Nuestra segunda parada fue Espita, uno de los siete Pueblos Mágicos de Yucatán. Tras poco más de dos horas experimentando la atmósfera selvática del paisaje, llegamos al Hotel Boutique Cedros. Su esencia reside en la rehabilitación arquitectónica de un edificio histórico que fue hogar de una familia espiteña e, incluso, una cantina. Hoy, alberga un alojamiento con una conexión profunda con la naturaleza, al respetar los materiales locales y fusionar una arquitectura contemporánea en distintos espacios como su piscina al aire libre y su exuberante jardín tropical.

Apenas cayó la noche, nos dimos cita en la terraza cubierta del restaurante de la propiedad, Casona de los Cedros, dirigido por los chefs Jorge Ildefonso y Yesi Marín. Aquí se utilizan solo productos orgánicos y de origen local o de su propio huerto, transformados en platillos creativos. Un detalle invaluable es que los mismos espiteños colaboran, compartiendo recetas, historias y el profundo significado detrás de cada creación culinaria.

La cena ofrecida por los chefs llevó hasta la mesa los sabores más representativos de Yucatán. Comenzamos con las infladitas de totemoxtle con pulpo maya, para después dar paso a un delicado *sashimi* de robalo de San Felipe, con emulsión de coco lactofermentado. Siguieron el buñuelo de hoja de aguacate, el *touchon* de pollo con calabaza mantequilla a la parrilla y *curry* de plátano de Espita, y el tamal de *short ribs* de Tizimín con *demi-glace* y clorofila de chaya. Apasionado por la península, el chef Jorge Ildefonso expresó: “Tenemos contacto directo con





Pág. ant: terraza y plato de José Rosé; vista de Espita; los chefs Jorge Ildelfonso y Yesi Marín; Casona de los Cedros y su cocina. En esta pág: chef Vidal Elías, Bartolomé y su platillo; Lincoln Nautilus y su cómodo volante; piscina del Hotel Boutique Cedros; desayuno en Espita

Dónde hospedarse

Hotel Boutique Cedros Un oasis arquitectónico en Espita, Yucatán, que fusiona el encanto colonial con un diseño contemporáneo, ofreciendo una profunda conexión con la naturaleza. Habitaciones desde 3,500 MXN.

IG: [cedros_hotelboutique](#)

Dónde comer

José Rosé Una cocina de fusión sin reglas que reinterpreta sabores locales con técnicas internacionales. Su propuesta se centra en mezclas disruptivas y buen vino. CH: 1,000 MXN.

[joserose.mx](#)

Casona de los Cedros Los chefs Jorge Ildelfonso y Yesi Marín elaboran un menú basado en los productos y recetas yucatecas con exquisitos giros contemporáneos. CH: 1,200 MXN. [casonalosc Cedros.com](#)

Bartolomé Cocina de raíz a cargo del chef Vidal Elías, quien fusiona el sabor ancestral de Yucatán con el fuego contemporáneo. Su coctelería honra las raíces y especias locales. IG: [_bartolomemx](#)



pescadores, agricultores, ganaderos y apicultores; eso nos inspira y ha enriquecido el proyecto en muchos sentidos. Intentamos generar estas alianzas con la gente de la zona y crear un círculo virtuoso donde todos nos beneficiemos”.

Tras una reparadora noche en las habitaciones del Hotel Boutique Cedros, disfrutando de una pausa y de una mañana lenta, estábamos listos para saborear el *brunch* de productos locales en Casona de los Cedros. Los primeros rayos de sol se acompañaron de un plato de fruta recién cosechada y yogurt 100% local. “La gente yucateca tiene traspatios y nos vende su excedente, nos trae sus frutas y las compramos. A ellos les beneficia económicamente y a nosotros también, por la calidad del producto. ¿Cuántas veces te has comido una sandía que fue cosechada esa misma mañana?”, explicó Ildelfonso.

El *brunch* también incluyó pan francés elaborado con pan de un proveedor local, helado de coco de una nevería en el centro de Espita y compota de guayaba. Además, destacaron el taco dorado de pulpo maya de San Felipe con castacán de Tizimín y el sándwich de queso fresco de cabra de Sucilá y chorizo tipo argentino de Temozón. Este fue el delicioso broche de oro para nuestra escapada a Espita.

Después de un tramo carretero de dos horas, regresamos al punto donde la aventura comenzó: Mérida, específicamente en el restaurante Bartolomé. Este espacio, dirigido por el chef Vidal Elías, se consagró como la última parada en esta ruta por Yucatán. Fuimos recibidos en una hermosa mesa imperial para introducirnos en una atmósfera diseñada para la realeza.

Durante la experiencia Caviar Suite, nos dejamos guiar por los expertos de Gourmanité a través de un menú de ocho tiempos. Paralelamente, nos adentramos en el concepto de este lugar que define su estilo como una “cocina de raíz”, donde se honran los ingredientes endémicos de la región, celebrando su espíritu, tanto en la creación de platillos como en la coctelería.

Con cada una de nuestras paradas, descubrimos a Yucatán como un estado que invita a la introspección y a reconectar con la naturaleza y las raíces; aquí el bienestar es un compañero constante en cada sitio, donde el lujo se siente en todos los sentidos: desde el bienestar, el tiempo y la tranquilidad, hasta los ingredientes frescos y vivos de su cocina □

Lincoln Nautilus

- ¿Sabías que casi 80% de la ingeniería de toda la línea Lincoln está diseñada por ingenieros mexicanos? **Lincoln Nautilus**, con sus líneas sueltas y dinámicas, rines de hasta 21 pulgadas y faros deportivos, no es la excepción.
- Su **feature Lincoln Rejuvenate** logra que estos automóviles se conviertan en verdaderos *spas* sobre ruedas. En este espacio, el conductor puede realizar una pausa de cinco a 10 minutos, empleando todos los sentidos para crear una burbuja de desconexión. A bordo de Lincoln Nautilus, el concepto de *mindfulness* es llevado de la teoría a la realidad física dentro de la cabina. Sus asientos reclinables con 24 posiciones y función de masaje proporcionan confort inmediato y liberan tensiones. Además, su **feature Digital Scent** te permite disfrutar cada kilómetro acompañado de exclusivas fragancias que se dispersan desde el reposabrazos central: Mystic Forest, Ozonic Azure y Violet Cashmere. Cada cartucho de aroma se controla mediante la pantalla táctil de Lincoln Digital Experience.
- Su pantalla panorámica de 48 pulgadas, con Google Assistant y acceso a tus *apps* favoritas, es la mejor compañera de viaje. Así como sus asientos de primera clase para hasta ocho pasajeros en tres filas, donde el acceso a esta última fila es tan simple como presionar un botón para un mayor confort.



RECARGAR ENERGÍAS

Combinando sus pasiones por la comida y el esquí, el chef sueco Lindor Wink ha creado un menú de inspiración alpina para una vida activa (tanto dentro como fuera de las pistas), o simplemente para combatir el frío. Desde un acertado *glühwein* hasta un *risotto* cremoso, su comida reconfortante da justo en el clavo

Recetas a partir de la página 174



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](#)

**GLÜHWEIN**

La bebida infalible del chef esquiador Lindor Wink se disfruta mejor frente a una fogata. Cambia el vino tinto por un jugo de manzana de buena calidad si quieres una versión sin alcohol; las especias calientes harán su trabajo igual de bien.

RISOTTO DE HONGOS

Infinitamente variable, el sabor de este platillo depende del tipo de hongos, queso y caldo que se utilicen; prueba con una selección de hongos mixtos y caldo de hongos o pollo para obtener un sabor infalible.

MARIDAJE F&T Vino blanco, viognier, España. Notas a miel, flores blancas como manzanilla y fruta de hueso como durazno; en boca es fresco, de acidez vibrante, untuoso y elegante. (Por ejemplo: Vallegarcía Viognier)



SOPA DE APIONABO Y COLINABO CON SEMILLAS TOSTADAS

Las raíces y semillas se transforman en una sopa cremosa que te animará a la hora del almuerzo —perfecta para hacer unas cuantas carreras más o una caminata vigorizante.

MARIDAJE F&T Vino blanco, sauvignon blanc, Francia. Notas cítricas y de flores blancas; en boca presenta una acidez refrescante y cuerpo medio.
(Por ejemplo: Pouilly-Fumé Florian Mollet, Domaine Roc de l'Abbaye)

POLLO ROSTIZADO CON ANCHOAS Y MANTEQUILLA DE HIERBAS

Las anchoas y las hierbas resaltan la sal y la acidez para llevar el sabor y el aroma de un simple pollo rostizado a otro nivel.

MARIDAJE F&T Vino rosado, ensamble, Francia. Aromas de frutos rojos, cereza, arándano y frambuesa; en boca es mineral y refrescante.
(Por ejemplo: Paul et Fils Rose)

Recetas a partir de la página 174



PORRIDGE CON SEMILLAS DE LINAZA Y GIRASOL TOSTADAS, Y PURÉ DE MANZANA

La avena es infalible para recargar energías, y esta versión va un paso más allá con la adición de semillas de linaza y girasol; el aroma a caramelo de estos ingredientes tostados en mantequilla avellanada será suficiente para levantarte de la cama

PAN CRUJIENTE DE ESPELTA Y CENTENO

El pan crujiente tradicional sueco continúa siendo popular porque, con pocos ingredientes, es posible hornear un pan sabroso que combina bien con todo y tiene una larga vida útil. Añadir semillas de espelta, centeno y calabaza le aporta más sabor, al igual que una mezcla de mantequilla tostada.

RECETAS Y FOTOGRAFÍAS TOMADAS DE SNOW FOOD DE LINDOR WINK (423 MXN EN AMAZON.COM.MX). FOTOGRAFÍA DE PATRIK ENGSTRÖM.



Del terruño al ritmo porteño

Un viaje dual en Argentina. Por un lado, la calma monumental de los viñedos mendocinos al pie de la cordillera y, por el otro, el latir frenético de Buenos Aires, una ciudad que hoy seduce con propuestas culinarias innovadoras, que van mucho más allá del clásico corte de carne, revela Elsa Navarrete



En ambas páginas: pícnic frente a las montañas. En esta pág: terraza de una de las villas de Casa de Uco; degustación de su línea Salvaje; el edificio principal de Casa de Uco; *burrata* con jitomates en su restaurante

Los polos opuestos se complementan. Y este viaje a Argentina no es la excepción. Comienza en un *wine hotel* en Mendoza, donde el tiempo parece detenerse entre degustaciones y paisajes sobrecogedores. Y luego, cruza al mundo porteño de Buenos Aires: de la calma serrana al vértigo de sus calles, al tango espontáneo, a las librerías míticas, a la vida que palpita en cada esquina y en cada restaurante y bar reconocido por guías de prestigio.

Mendoza: adentrarse al universo vitivinícola

Bajo la ventana del auto y el aire mendocino, seco y fragante, me da la bienvenida. El camino serpentea entre viñedos infinitos que se aferran a suelos pedregosos, custodiados por la imponente muralla de los Andes, cuyas cimas nevadas dibujan un horizonte hechizante. No hay carteles llamativos, ni autobuses turísticos ni cúmulos de personass. Llego a mi destino, a las coordenadas S 33° 36' 02" W 69° 17' 12". Y ahí, en medio de un silencio que se siente como un lujo, con una ubicación muy codiciada, se encuentra Casa de Uco Vineyards & Wine Resort.

Más que un hotel en el Valle de Uco, al suroeste de Mendoza, es una promesa cumplida de refugio. Sus 320 hectáreas son un reino de viñedos, un lago y montañas. El edificio principal, construido con materiales livianos y de carácter minimalista para no alterar el magnífico entorno, alberga 16 habitaciones con terrazas, mientras que por la propiedad se encuentran salpicadas tres villas. Al entrar en una de ellas, siento la contemporaneidad de los interiores. La amplitud y la calidez de la madera, el cuero y la lana dominan el espacio: una sala cómoda, una chimenea que promete veladas íntimas y una terraza que funciona como mirador privado hacia el espectáculo eterno de la cordillera. Todo está exquisitamente dispuesto.

La filosofía del hotel es clara: un respeto profundo por el entorno y lo local. "Además de la calidez y la vista maravillosa que ofrecemos, el huésped viene a conocernos; nuestro objetivo es que se vaya entendiendo qué es Mendoza, cómo somos los mendocinos", me explica la gerente Adriana Fontanarrosa. Esto se traduce en un menú que es un himno a la tierra —vegetales y hierbas de su huerto y una cocina que potencia, sin inventar, los sabores de la región— y en un robusto catálogo de



En esta pág., desde arriba: comida entre los viñedos en Casa de Uco; arroz meloso con hongos en Salvia; vinos en Casarena; bodega de Casa de Uco; Rosé, plato y bodega de Casarena



Información de viaje

Argentina es un país sudamericano cuya capital es Buenos Aires. Su moneda es el peso argentino (1 MXN = 76.67 ARS).

CÓMO LLEGAR

Copa Airlines (copaair.com) cuenta con vuelos de Ciudad de México a Mendoza, con escala en Panamá, y de Buenos Aires a Ciudad de México, con la misma escala. Vuelos redondos desde 18,000 MXN. De Mendoza a Buenos Aires, JetSmart (jetsmart.com) o Aerolíneas Argentinas (aerolineas.com.ar) ofrecen vuelos directos con una duración de 1 hora y 40 minutos. Vuelo sencillo desde 1,500 MXN.

Stopover Aprovecha el programa renovado Stopover de Copa Airlines que te permite una estadía en Panamá de uno a 7 días sin costo adicional en la tarifa, ya sea a la ida o al retorno de tu viaje. Esta es una oportunidad que te hará disfrutar de dos destinos al precio de uno. Visita panama-stopover.com/es para descubrir todos los detalles.



actividades —algunas de ellas incluidas en la tarifa— que privilegian el contacto con los viñedos y el paisaje hacia el Cordon de la Plata.

Para sumergirse en la cultura del vino, hay que hacerlo con los cinco sentidos. De ahí que emprendo una cabalgata guiada por la infinita aridez esteparia, en la que el único sonido es el crujir de la montura y el susurro del viento. Llego a la pirca, esa estructura de piedras apiladas que abraza el fogón, donde se realiza el almuerzo. Me dan la bienvenida con un pan a la chapa, untado con berenjena ahumada y queso de cabra, y acompañado de una copa de Casa de Uco Brut Nature que, elaborado mediante el método tradicional, regala una burbuja delicada y una textura elegante. "Ahumamos la carne con un poco de jarilla, como lo hacen tradicionalmente los gauchos en los asados, y sazonomos con tomillo. Usamos plantas silvestres que dan mucho aroma y un sabor local", me revela el chef Pablo Torres, mientras asa un ojo de bife y vegetales, manjares que maridamos con su etiqueta tinta Casa de Uco Winemaker's Blend, la inspiración del enólogo y el espíritu de la bodega.

Tras un partido de tenis, un paseo en bicicleta entre viñedos, una clase de arqueología y un masaje en su spa, llega el plato fuerte: adentrarse en su bodega de diseño vanguardista, donde puedo confeccionar mi propio *blend* para llevar este vino como souvenir. Aquí, el agrónomo Gustavo Ursomarso y el enólogo Gustavo Bauzá forjan una alianza creativa para interpretar el paisaje de Los Chacayes, una subapelación reconocida por la calidad de sus uvas. Cada decisión obedece a un solo propósito: capturar con fidelidad la voz del terruño. En las 90 hectáreas de viñedos conviven ocho variedades: cuatro blancas (chardonnay, sauvignon blanc, torrontés y pinot gris) y cuatro tintas (pinot noir, malbec, cabernet franc y petit verdot). De ellas brotan 16 etiquetas que encarnan la filosofía de "más fruta, menos madera". En estos vinos, la madera no es la protagonista, sino una actriz de reparto, cuyo papel es sutil: aportar elegancia, firmeza y notas terciarias.

Regreso a mi villa y subo al rooftop, donde, al caer la noche, el manto estrellado aguarda a los huéspedes. Me sumerjo en el jacuzzi con agua caliente para vivir, una vez —————>>



En esta pág., desde arriba: barra y corte de carne en Fogón Asado; edificios en Puerto Madero; interior y coctel de CoChinChina; Inés de los Santos; mesa de José El Cocinero; Isla El Descanso

Dónde comer y beber

Savia Dentro de la bodega *boutique* Casarena, se sirve producto mendocino con técnicas de todo el mundo. Aquí opta por el menú de siete tiempos que cambia cada estación, y prueba platos maravillosos como el arroz meloso con hongos. casarena.com

Fogón Asado En su barra se sirven nueve o 14 tiempos maridados a la hora del almuerzo y de la cena, respectivamente. Este recomendado de la *Guía Michelin* es un *fine dining* de fuego y asado que sorprende. fogonasado.com

José El Carnicero Se trata de una nueva parrilla de Palermo que moderniza el asado a la estaca y los platillos típicos como los deliciosos chinchulines con puré de papa amarilla y limón, y el ojo del bife con mantequilla de trufa.

joseelcarnicero.com.ar

Tres Monos Denominado como *bar de barrio*, es reconocido con el puesto 10 del listado de The World's 50 Best Bars 2025, gracias a sus novedosos sabores y técnicas. IG: [3monosbar](https://www.instagram.com/3monosbar)

CoChinChina Con el puesto 26 en los The World's 50 Best Bars 2025, sirve tragos inspirados en Vietnam y Francia. Todo en un ambiente sofisticado y animado. Dentro de los cocteles de la famosa *bartender* Inés de los Santos, destaca el Negroni Ti Amo con café y licor Strega. IG: [cochinchina.bar](https://www.instagram.com/cochinchina.bar)

Mengano Un local tipo bistró con la estética y el ambiente de un bodegón familiar repleto de fotos antiguas. Cocina local con tapas y platos tradicionales: empanaditas de carne picante, tartar de cordero y sándwich de mila de Wagyu. Producto fresco, buena relación calidad-precio –reconocido con el Bib Gourmand de la Guía Michelin– y cuatro bancos para ver la cocina en vivo. IG: [mengano.ba](https://www.instagram.com/mengano.ba)



En esta pág: la escultura de acero de Floralís Genérica; habitación y piscina de Hotel Madero; imperdible: comer un choripan en alguno de los food carts de la Costanera; Mercado de San Telmo; platillo de Mengano

más, la esencia de Casa de Uco, esa que te permite olvidarte de los horarios y de las preocupaciones, y simplemente estar, mientras degustas el sabor del terruño en una copa de vino y la paz monumental de los Andes.

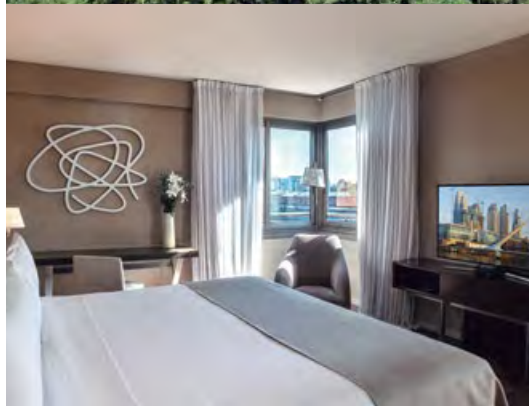
Al día siguiente, el viaje continúa hacia Luján de Cuyo, donde se encuentra Casarena, una bodega *boutique* que experimenta con las variedades de sus cuatro fincas. Tras recorrer sus instalaciones, la promesa culmina en Savia, su restaurante. Bajo el mando de la chef Julieta Argento, la carta es una revelación: el producto mendocino se redescubre con técnicas globales y la frescura de cada estación. Para el almuerzo se puede optar por un menú de cuatro o siete tiempos. Platos como un arroz meloso con hongos de textura sedosa, o la pesca del día sobre un puré de alubias con ajo blanco, son realizados magistralmente por la complejidad del rosé Casarena Armonía de Tintas, debido a su crianza en roble. No hay duda de que Mendoza está viendo nacer propuestas culinarias que buscan estar a la altura de los grandes vinos de la región.

Buenos Aires: el nuevo epicentro culinario

La escena gastronómica porteña vive una revolución. Cocineros formados en el exterior han regresado para crear proyectos que fusionan tradición argentina con técnicas de alta cocina. Donde antes solo había bifes, hoy emergen *fine dinings* de asado, locales con clásicos reinterpretados y bares que transforman la noche. Argentina dejó de ser el "patito feo" culinario de la región y hoy Buenos Aires se consolida como destino para sibaritas. Los viajeros ya no vienen solo por un buen vino, sino por circuitos de restaurantes y bares reconocidos en las listas más prestigiosas.

El barrio de Palermo es una de las zonas que más bulle. Ahí se encuentra la puerta de José El Carnicero que se abre justo frente a donde empezó todo. Hace una década Germán Sitz y Pedro Peña desafiaron las reglas del asado argentino con La Carnicería; hoy cuelgan medias reses y lechones enteros en su nuevo escaparate. Esta dupla ha sabido leer el pulso de Buenos Aires y, gracias a ello, ha construido un imperio de ocho restaurantes —entre ellos Niño Gordo, recomendado en la *Guía Michelin*—. Su fórmula es simple: conceptos tan lúdicos como exitosos. José El Carnicero lleva el campo a plena ciudad a través de la técnica del asador. La cocción se da a través del fuego indirecto que brinda la estaca. Trabajan con cortes grandes madurados por 15 días —la carne proviene del rancho familiar de los Sitz—, leña y tiempo, mucho tiempo. El resultado son porciones abundantes, jugosas y llenas de sabor. En los platos también incluyen ingredientes que son típicos de la parrilla argentina, pero trabajados con una complejidad distinta que los aleja de sus usos clásicos. Prueba de ello son los chinchulines con papa amarilla y *gremolata*. Otro de los obligados: la lengua a la vinagreta con toques de alcázaras fritas y salsa de ostras.

En otro local, la puerta se cierra y el ritual comienza en Fogón Asado. Aquí se libra un fascinante acto gastronómico: un *fine dining* en torno al fuego y el asado, tan excepcional que ha conquistado un lugar en la *Guía Michelin*. Todo gira en torno a la barra donde 10 afortunados —con reservación previa— prueban uno de los dos menús de degustación. Para el almuerzo es una experiencia de nueve pasos, mientras que para la cena se crean 14 tiempos. La provoleta da paso al matambre de cerdo y a la ceja ahumada con piña de pino, que preparan el paladar para el gran final: un asado braseado al *papillote* y un ojo de bife. Pero el verdadero secreto no está en la parrilla, sino en la conversación. Los maestros parrilleros, con paciencia y pasión, explican el origen de cada leña, la historia detrás de cada corte, la procedencia de las reses. Todos escuchamos fascinados.





En esta pág: Puerto Madero; exterior del Faena Hotel; show de Rojo Tango; coctelería de Tres Monos; La Boca



En el mismo barrio, se encuentra CoChinChina, donde uno es transportado a un lugar lejano, justo como promete su nombre. Con diferentes ambientes, me rindo ante el imán de la barra en forma de U, iluminada por neones. Este rincón es el reino de la *bartender* Inés de los Santos, quien con su ingenio logró una alquimia improbable: fusionar la esencia de los bistrós franceses con el alma vibrante de Vietnam, y sazónarlo todo con la actitud porteña.

Aunque el diseño interior es espectacular —es obligado llevarse el teléfono al baño para sacar una foto de la pared de peces embolsados (no reales)—, los cocteles son la estrella. Solo basta un sorbo del *blend de los buenos*, uno de los clásicos preparado con el vermut Cantieri Navali de la propia Santos, agua con gas y alcaparras, para entender el por qué ocupa el puesto 26 en los The World's 50 Best Bars 2025. Los platos también tienen inspiración francovietnamita: una obligación es el *banh-mi* de camarones y las legendarias costillitas.

El ruido de la ciudad se queda atrás, reemplazado por el ritmo sereno del río. Abordo una embarcación de Sturla Viajes y, en una hora, el concreto de Buenos Aires se esfuma para dar paso a un mundo paralelo: el Delta del Paraná, uno de los humedales más grandes del mundo. Aquí, en este laberinto de canales, islas y casas, aguarda un secreto: la Isla El Descanso. Se trata de un parque que funciona como una suerte de galería de arte al aire libre.

El recorrido guiado por sus 40 hectáreas se transforma, sin previo aviso, en una meditación en movimiento. Cincuenta esculturas de reconocidos artistas argentinos y puentes pintorescos no son solo un paisaje, sino un diálogo silencioso entre la creación humana y el pulso de la naturaleza. Y como todo ritual, encuentra su final en la terraza del restaurante. Allí almuerzo una tabla de achuras (mollejas, chinchulines, chorizo y morcilla) junto con una copa de vino malbec. Es el broche de oro para una jornada que no fue solo un paseo, sino el descubrimiento de un ecosistema fascinante. Tal como sucedió en este viaje dual por Mendoza y Buenos Aires. □

Elsa Navarrete viajó con apoyo de Destino Argentina. destinoargentina.com.ar

Dónde hospedarse

Casa de Uco Vineyards & Wine Resort Un auténtico refugio al pie de los Andes que invita a disfrutar la naturaleza y la cultura del vino en el Valle de Uco. La tarifa incluye desayuno y actividades. Habitaciones desde 9,000 MXN. casadeuco.com

Hotel Madero En Puerto Madero, cuenta con 197 amplias y cómodas habitaciones, y vistas hacia este moderno barrio. Imperdible: visita Rêd Resto & Lounge, con una mezcla perfecta entre sabores tradicionales y creatividad culinaria. Habitaciones desde 5,000 MXN. hotelmadero.com

Faena Hotel Un antiguo almacén de ladrillos, que bien podría protagonizar un reportaje de diseño, reluce interiores sofisticados, donde domina el rojo. Su restaurante El Mercado le rinde homenaje a las cantinas de Buenos Aires y a los mercados de antigüedades europeos. Habitaciones desde 7,000 MXN. faena.com

No te lo pierdas

Wanderlust Expeditions Contrata su *city tour* y descubre en total comodidad los barrios de Buenos Aires, así como rincones emblemáticos: El Caminito en La Boca, la pizzería Güerrin y el Mercado de San Telmo. wanderlust.com.ar

Comer un choripán En la Costanera, el rito es claro: seguir el aroma del humo hasta uno de los *food carts*. Ahí, el choripán es el rey. Una crujiente *baguette* rellena de chorizo a la parrilla, generoso chimichurri y diversas garniciones. Un festín callejero con vista al Río de la Plata.

Rojo Tango Si no vas a un *show* de tango es como si no hubieras ido a Buenos Aires. Este espectáculo, dentro del Faena Hotel, evoca el glamour y la sensualidad de los años dorados del tango en la ciudad. Si así se desea, se puede incluir cena. rojotango.com

Isla El Descanso Reserva una caminata y un almuerzo en este jardín contemplativo donde confluyen el paisajismo, el arte al aire libre y la naturaleza para revelar un oasis en el Delta del Paraná. islaeldescanso.com



PRESENTA

Mirar al corazón de Puebla

A bordo de Cross Sport de Volkswagen, el chef Ángel Vázquez nos lleva a descubrir Puebla, sus restaurantes Intro y Augurio, y los matices que dan vida a una escena gastronómica donde historia, memoria, aires de Oriente y amor por la cocina se entremezclan de forma indisoluble

TEXTO: DAVID SÁNCHEZ / FOTOS: CHARLY RAMOS

En esta pág: vista al Popocatepetl.
Sig. pág: el chef Ángel Vázquez desde El Parián; Cross Sport de Volkswagen afuera de Augurio y mazorca de San Mateo Ozolco



En esta pág., de izq. a der: barrio del artista; chefs Vidal Elías y Maycoll Calderón; vista a la catedral; Cemitas El Gordo de Oros; chef Ángel Vázquez; Cross Sport de Volkswagen en acción

La cocina poblana es de capas: tatemar, hervir, freír, licuar, volver a moler, volver a freír y salsear..., dice el chef Ángel Vázquez desde su restaurante, Augurio, en pleno Centro Histórico de Puebla. Lo que no menciona, pero hemos aprendido tras recorrer varios kilómetros bajo su guía en casi una semana, es que en cada plato se concentra la herencia prehispánica de la milpa, la influencia conventual española y el sabor del plato callejero, inspirado en distintas nacionalidades. Por supuesto, también se conjunta el talento y la historia de personajes como él, que hoy juegan entre la disrupción y el respeto por la tradición.

Llegar hasta este episodio le ha llevado tiempo, pero en estos años ha sumado saberes y experiencias, igual que le ha sucedido a Puebla, un territorio en el que basta asomarse a sus calles que narran siglos de historia, ver sus cúpulas que parecen besar el cielo o admirar al Popocatepetl con sus fumarolas en el horizonte para entender que conocerlo, al destino y al chef Ángel Vázquez, es una travesía necesaria e inolvidable que recorremos a bordo de Cross Sport de Volkswagen.

Moverse y emprender

Quien se adentre a la historia de Puebla descubre al instante que esta ciudad fue clave en la Época Colonial por ser punto de conexión entre el Pacífico y el Golfo de México. Ese privilegio le valió que buena parte de los productos e ingredientes llegados de Asia en el Galeón de Manila se quedaran entre los poblanos y dieran paso a producciones locales, como la talavera en el arte, o el mole al hablar de gastronomía por la mezcla de especias.

Siglos más tarde, otra migración, ahora de la comunidad libanesa y siria a inicios de 1900, moldearía sabores y platos que ya son emblema: los tacos árabes, el jocoque y la evolución del cordero a puerco que más tarde se convertiría en la carne de los tacos al pastor. Todo, gracias al movimiento.

Eso mismo le sucedió al chef Ángel cuando se prendió en él la chispa por la gastronomía. "Mis papás tuvieron una antojería. A los 10 u 11 años iba a ayudar, y los veía trabajar. Muchos de esos platos están en el restaurante Augurio, como las *chandas*, las tostadas de pata, el mole". Sin embargo, su llamado para dedicarse a este oficio le llegó con una experiencia como mesero en una marisquería a los 14 años: "Ahí me di cuenta realmente de todo lo que es esta vocación, el servicio, la cocina... entonces la verdad es que me encantó, y ya desde ahí me enganché", nos cuenta mientras disfrutamos del manejo a bordo de Cross Sport de Volkswagen.

El camino le llevó al Instituto Culinario de México, y al concluir esa etapa estudió un curso de chocolatería en la Escuela Lenôtre, en París; más tarde, estuvo en la escuela de Paul Bocuse en Lyon y de ahí cursó la maestría en la escuela Ferrandi de París.

Esta experiencia le llevó a trabajar en Nueva York, París y Barcelona, que le dieron conocimiento teórico y práctico en proporciones iguales. "Con el dinero que ganaba, me iba a comer, y así fue como aprendí a probar y preparar cocina marroquí, india, tailandesa... Luego compraba libros para entender por qué sabía de una forma o por qué se hacía de un modo", explica Ángel.

Esta suma de saberes y ganas de experimentar le ayudó a crear su primer restaurante al volver a México, un concepto que, confiesa, fue una ocurrencia para hacer algo diferente en Puebla. "Abrimos Intro hace 22 años y no era nada de cocina mexicana, sino todas estas cocinas étnicas que probé: Tailandia, Vietnam, Filipinas, Noruega... las porciones eran muy chiquitas, porque la idea es que cada vez que fueras, probaras muchos sabores".





De izq. a der: taco árabe en Taquería El Sultán; El Parián; Biblioteca Palafoxiana; Capilla del Ochavo; chef Ángel Vázquez a bordo de Cross Sport de Volkswagen; interior del Palacio Julio Hotel; dumplings de Intro

La confianza de los comensales y el crecimiento del proyecto le dieron otra vez la pauta para empezar un nuevo tránsito. Llegaron invitaciones para cocinar fuera del país, en Bélgica, España y El Vaticano, pero siempre con los sabores con los que él creció en su infancia; al cabo de un tiempo ya tenía casi hecha una carta de platos poblanos. Entonces, nació su siguiente episodio: Augurio.

"Se llama así porque es un buen deseo, es algo que siempre te desean, un buen augurio. Estábamos entre varios nombres, pero este representa un poco de Puebla, el mestizaje, el barroco, el dorado, el azul cobalto, el rosa mexicano...", explica Ángel.

Volver al origen

Con Cross Sport de Volkswagen nos dirigimos a menos de 15 kilómetros de Augurio para una visita profunda e inspiradora. El escenario de partida es el centro de Cholula, uno de los 12 Pueblos Mágicos del estado en el que se tejen de forma delicada los hilos del pasado colonial e indígena. La idea es sentarnos a la mesa del restaurante Milli, a solo unos pasos del Santuario de Nuestra Señora de los Remedios, un templo que se ha vuelto referente de postales e imán de los curiosos que buscan explorar el mestizaje local.

Sin embargo, Milli es más que una invitación a la mesa. Se trata de una cooperativa creada por pobladores de San Mateo Ozolco hace unos siete años con un propósito: dar una vitrina a la gente de su comunidad para exponer ahí la cocina típica con la que crecieron y, con ello, preservar sus tradiciones mientras evitan la migración a otras regiones, sobre todo a Estados Unidos.

Leobardo Téllez es una de las voces más visibles del proyecto. Él volvió de Filadelfia en 2012 tras buscar un futuro prometedor del otro lado de la frontera, pero se dio cuenta de que iniciaría en su país su propio sueño mexicano, el de conservar y heredar los conocimientos sobre el maíz que le legaron sus antepasados. Además, dice Leo, como él mismo se presenta, quiere que se revalorice la labor del campesino para que no se le discrimine ni le cierren las oportunidades. ➤

Para conocer más del chef Ángel Vázquez

Receta de generaciones

"El mole poblano que hacemos en Augurio es de unas tías de mi bisabuela que eran cocineras de conventos, y como eran empleadas domésticas, podían entrar y salir. La receta estuvo celosamente guardada hasta que le pedí a una tía que me enseñara y me diera permiso de que lo pudiéramos tener acá".

Filosofía creativa "Me gusta respetar la gastronomía que estamos haciendo: no mezclamos culturas, ingredientes ni hacemos cocina fusión. Y en la cocina mexicana, sobre todo respetar que un plato que te comas te sepa a México".

Plato poblano que te gustaría hacer "Los platos que me gustan, los hacemos aquí (en Augurio), pero hay muchos platos, por ejemplo, en la sierra norte de Puebla, que es una cocina bien distinta, muy rica, y que luego no llega hasta acá".





De izq. a der.:
Santuario de
Nuestra Señora
de los Remedios
en Cholula; Cross
Sport de Volkswagen;
ritual de bienvenida
a Milli; molote negro
y flauta con barbacoa;
interior de Milli; tarta
de queso con
mandarina y
helado del chef
Eduardo Luna



"Milli significa *milpa* en náhuatl, y nosotros nos basamos en hacer comunidad como la milpa, que te da maíces, frijol, quelites y chilacayotes", nos explica luego de un saludo de bienvenida en su lengua y un desfile de platos que replican las recetas de las faldas del Popocatepetl y el Iztaccíhuatl: atole de elote tierno, bocoles, tamal de siete vueltas (que apelmaza las tortillas y se rellena de un pipián verde), sopa de habas, tortillas que da gusto comerse sin ningún extra y hasta un mole con receta local, menos especiado que el que se prueba en la capital del estado.

Además de esta carta nutrida por unas 15 variedades de maíces, todos de Ozolco, Milli también combina la venta de productos a base del grano ancestral, lo mismo en panadería, tostadas y hasta helados para generar una nueva cadena de suministro. Uno de sus clientes es el chef Ángel, que se abastece de algunos insumos hechos en Milli, principalmente para su restaurante Intro. "Desde que los conocí y platicaron del proyecto, hemos estado muy de la mano comprándoles productos. Me gusta mucho cómo cuidan los ingredientes, pero más cómo comparten la cantidad de maíces que hay y la manera en cómo lo comen, eso me encanta".

Luego del recibimiento en el restaurante y de constatar la honestidad que se encierra en esos sabores provenientes de la tierra, avanzamos desde Cholula cerca de una hora hasta las faldas del Popocatepetl, para ver de primera mano cómo brota la vida. San Mateo Ozolco está en Puebla, haciendo frontera con el Estado de México. Ahí, el paisaje se vuelve una estampa de tonos verdes y texturas diversas, producto de la combinación desordenada entre el bosque, los pastizales, algunas flores diminutas pero delicadas, y las milpas. El propósito de la visita es caminar unos tres kilómetros para encontrar las parcelas de los pobladores, los agaves silvestres de los que todavía extraen aguamiel y árboles frutales que pocos atienden por lo barato que resulta vender esos frutos.

En este territorio reina solo el murmullo de las aves, el susurro de un riachuelo que cruzamos de una zancada larga y el roce de las milpas. Leo nos cuenta que se cosechan maíces pigmentados, de grano más duro, que se emplean en tamales y tortillas. También crecen algunos elotes que se usan de manera local porque nadie quiere comprarlos debido a su tonalidad dispareja. Pero eso sí, la comunidad vive para el maíz, que dicta en cada temporada del año, bajo la influencia de los ciclos lunares, la atención que se requiere para concluir en un buen producto.

"El maíz es muy importante para México y para los poblanos, más porque en el estado tenemos los primeros vestigios de su siembra. Muchas veces la gente no sabe cómo se hace una tortilla, cómo se nixtamaliza y cómo se llega a tener esta masa; lo damos ya por hecho. Es muy importante conocerlo y compartirlo porque es parte de nuestra cultura", refiere el chef Ángel para resumir la satisfacción que deja en la mente, el corazón y todos los sentidos esta travesía.

Pasión compartida

Con Cross Sport de Volkswagen estacionado y siendo objeto de las miradas de los transeúntes, nos dirigimos a platicar con otro protagonista local. Luis Haro, maestro cervecero originario de Colima, quien decidió establecer su hogar a orillas de ese volcán que la gente llama "Don Goyo". Aquí plantó la semilla de un proyecto que avanza a ritmo propio, pero sin detenerse: Cervecería Cholula surgió en 2018 como un sueño y hoy ya reúne a cuatro personas que elaboran ocho cervezas de línea y concretan algunas ediciones especiales.

En su mejor racha han producido 40 mil litros en un año. Hoy se venden en establecimientos de Puebla y Cholula, y siguen junto a otras mentes, como el chef Ángel, explorando posibilidades.



Entre los dos están creando una cerveza con sabor de mole poblano: la mística está en los ingredientes que puedan recordarle al paladar el sabor de ese plato, la esencia del propio restaurante Augurio y mantener el cuerpo de la cerveza tipo stout.

“Hacer estas colaboraciones es algo súper importante porque le dan fuerza al estado. Algo que hacemos excelente en Puebla es que todos nos llevamos muy bien y no hay recelos, nos gusta jalarnos unos a otros, ya que haciendo más ruido, con otras marcas, se escucha más lejos”, agrega el Ángel Vázquez.

El epílogo de una cocina

Al siguiente día nos espera una caminata por las calles empedradas que rezuman la belleza cotidiana de la Ciudad de los Ángeles: fachadas de colores, azulejos, puertas coronadas con motivos abigarrados de argamasa, artesanía de talavera y un aire de pausa, como si la vida se hubiera estacionado entre tantos destellos simultáneos. La mejor forma de definir esa sensación es el barroco mismo, esa visión recargada y exuberante en lo más cercano.

Con esa primera impresión avanzamos por el centro de la ciudad, un perímetro que la UNESCO catalogó en 1987 como Patrimonio de la Humanidad por su arquitectura de los siglos XVI y XVII, colmada de magníficos palacios y sublimes iglesias. Ejemplo de ello es la catedral de Puebla, dedicada a la Señora de la Inmaculada Concepción. Un edificio que fue pionero en la Nueva España por su diseño ostentoso, en el que sobresalen sus dos campanarios de 67 metros de altura.

Nuestra siguiente parada es una de las cantinas más antiguas de la ciudad: La Pasita. Recibe a turistas y locales con una singular lista de licores hechos en casa, desde el que mezcla membrillo y chabacano, el de almendra, piña, y el estelar a base de uva pasa. El ritual obligado es acompañar el trago con queso fresco, para contrastar dulzor con un toque salado. El momento es breve, pero recarga los ánimos para continuar entre el sol y el bullicio que ya se encuentran en su punto más alto.

Por la calle 6 Sur, esquina de 2 Oriente (en Puebla, la nomenclatura se da por números y puntos cardinales) llama la atención el Parián, un mercado que reboza alegría y vivacidad. Su actividad se tiene registrada desde 1760, así que no es extraño que haya ganado fama como el segundo lugar más visitado por aquellos que llegan de fuera a esta ciudad, detrás de la portentosa catedral. Ahí es posible comprar desde artesanías como talavera hasta arte local, en el que los mismos artistas son los que venden sus obras a los viajeros.

Finalmente, nos detenemos frente a La Gran Fama, reconocida como la primera dulcería de la ciudad, en operaciones desde el siglo XIX. Es obligado surtirse de camotes, macarrones, borrachitos, dulces de leche y de las singulares galletas de Santa Clara que guardan en el centro jamoncillo de pepita.

Estos escenarios, cargados de historia y vida, le resultan tan habituales al chef Ángel Vázquez que lo señala no solo con familiaridad, sino con un genuino sentido de pertenencia. Él mismo lo explica: “Son lugares muy turísticos que hablan mucho de la ciudad”, pero su valor reside en algo más profundo.

Los sitios que frecuentó en su infancia y a los que ahora regresa hacen de lo común una experiencia personal. En cada rincón, el chef no ve solo un atractivo turístico, sino la memoria viva de quienes crecieron en esta ciudad. Y al unirlo a los episodios que hemos recorrido bajo su guía, queda claro por qué el talento, el respeto por el legado y la memoria barroca son vitales en un estado que se ha ganado la fama popular: ¡qué bien se come en Puebla! □



De izq. a der: tipos de maíces de San Mateo Ozolco; trucha al ajillo; los chefs Ángel Vázquez y Vidal Elías en taller de talavera; Cross Sport de Volkswagen; Talavera Uriarte; chef Ángel Vázquez con su plato de edición especial para temporada de chiles en nogada 2025



Compañero de viaje

Cross Sport de Volkswagen nos acompañó a seguir los pasos del chef Ángel Vázquez de una manera sofisticada y confortable. Sin importar las condiciones del camino, llegamos a cada punto del recorrido de forma precisa y segura. La transmisión Tiptronic 8 velocidades, motor 2.0 TSI 269 hp y el asistente de luces dinámicas fueron clave para lograrlo. En el interior siempre disfrutamos al máximo: **VW Wireless App** nos dio una experiencia sin cables, los asientos con ventilación en las plazas delanteras nos hicieron olvidar los kilómetros recorridos, y su *touchscreen radio* de 12" nos permitió tener el mundo en nuestras manos. vw.com.mx

AGRADECIMIENTO A LA VIDA

“El Día de Muertos significa acordarte de la gente querida que ya falleció, pero es estar feliz, agradecerles lo que te dieron”, dice Ángel Vázquez a propósito de lo que es para él una de las festividades más arraigadas en la cultura mexicana. Esta fecha fue el pretexto ideal para reunirse con amigos queridos para celebrar la tercera edición de Cempasúchil, en una cena en la que se acompañó del talento de los chefs Maycoll Calderón, del restaurante Cuna, en Nueva York, y Vidal Elías, de Micaela Mar y Leña, en Mérida.

La velada fue un fiel reflejo de los pilares que sostienen la visión del chef Ángel Vázquez: colaboración, búsqueda del mejor producto y esfuerzo para rescatar esos saberes locales que dan forma a la cocina. Por eso, esta cena fue una forma de honrar a los que ya no están, con platos que fueron un deleite para los vivos.

Desde el restaurante Augurio, los asistentes probaron un menú de seis tiempos que recorrió diversas regiones y tradiciones del país. La cita se inició con dos cocteles firmados por Sabina Sabe, bar oaxaqueño de tragos fáciles y divertidos. Esto le ha valido 10 años de trayectoria y la posición 54 del listado North America's 50 Best Bars 2025.

El primer coctel fue Mandarina en Gajos: una creación fresca en la que se trabaja en tres formas la mandarina: en jugo; con Lillet y ralladura de mandarina, y en espuma a base de azúcar y grenetina. El segundo coctel fue Tejocotito, en honor a esta fruta de temporada con la que se hizo un cordial con sake Nami Junmai, y se le añadió miel de agave Señor Agave, así como tequila Arette Artesanal Blanco.

Tras este momento para abrir apetito, Maycoll Calderón puso en la mesa un crujiente de arroz, atún aleta azul, emulsión de chiles y cilantro. El maridaje se dio con un vino fresco y vivaz Casa Madero chardonnay 2024. La vinícola realzó los sabores y la naturaleza de toda la cena gracias a su talento para crear etiquetas con historia y el carácter de las vides mexicanas.



Para el segundo tiempo, Ángel Vázquez se inspiró en un ingrediente de temporada: calabaza de Castilla, a la que sumó jocoque, aguacate y machitos para crear una escena con producto estacional y sabores que llegaron hasta Puebla por la influencia libanesa. En la copa tuvimos Casa Madero V Rosado 2024, un vino afrutado y con perfil amable para la acidez de cada bocado.

El tercer tiempo, a cargo de Vidal Elías, se inspiró en un plato recurrente del desayuno en Tabasco para esta época: un tamal de maíz nuevo, al cual agregó camarón y tocino, y que se maridó con la edición especial Cempasúchil de la Cervecería Cholula, proyecto limitado cuyos aromas y sabores recuerdan a un pan de muerto.

A media velada, el historiador Pedro Fernández platicó sobre la festividad de



CEMPASÚCHIL by **FOOD TRAVEL**
La puerta a un mundo extraordinario

PRESENTADO POR



Dónde quedarse

Palacio Julio Hotel

A pocas cuadras de la catedral, pudimos descansar y reconectar con la cara artística de la ciudad. La propiedad se ubica en dos casas de finales del siglo XVI que ahora se han unido en una propuesta atractiva que exalta el arte, la decoración cuidada al detalle y las cómodas instalaciones. Cuenta con 71 habitaciones con aire minimalista, una ubicación privilegiada y decenas de episodios que contar entre muros y piezas de época.



Texto: David Sánchez / Fotos: Charly Ramos

Día de Muertos en las culturas prehispánicas, las adiciones que hicieron a esta costumbre los españoles a su llegada a América y algunos mitos que arrastramos en torno a la efeméride.

Con estos datos en mente, y curiosos de lo que aún podía venir, se abrió la segunda parte de Cempasúchil. El siguiente plato fue una totoaba a las brasas con frijoles aromáticos, aguacate, soya y trufa, de Maycoll Calderón. La mancuerna fue con Casa Madero Malbec 2023, una uva tinta que armonizó la mezcla de especias y suavizó el conjunto.

Cerca del final, el plato fuerte fue un *short rib* con adobo de café, puré de guayaba y coles de Bruselas, de Ángel Vázquez. Acompañamos con Casa Madero Shiraz 2023, de intensos aromas a frutas maduras y una persistencia final con toques especiados.

El cierre nos alcanzó con un postre que supo a Mérida. Vidal Elías preparó *xe'ek*, que significa *revuelto* en maya, y se trata de jícama, cítricos y polvo de chile, acompañados con merengue de lima y palomitas de nitro de yogurt. Esta propuesta fresca y con destellos salados llegó junto a un trago nuevamente de la creatividad de Sabina Sabe. Esta vez fue Altarcito, hecho con un *fatwash* de mezcal Bruxo No. 2, y especias del altar como clavo, canela y azahar. Además, se coronó con una calaverita de azúcar.

Cempasúchil, de la mano de Ángel Vázquez y sus invitados, fue una forma de unir tradición, memoria y celebración. La puerta entre dos mundos quedó conectada alrededor de la mesa y los aromas de flores, mientras se crearon nuevas memorias para agradecer el placer de la vida.



Pág. ant: crujiente de arroz, atún aleta azul; los chefs Maycoll Calderón, Ángel Vázquez y Vidal Elías; Bruxo No. 2 y el coctel Altarcito; cerveza Cholula; el historiador Pedro Fernández; catrina; ofrenda. Esta página: *short rib* con adobo de café y Casa Madero Shiraz; ambiente festivo; Tequila Arette; Cross Sport de Volkswagen

AUGURIO



cuna
cocina honesta

FOOD
TRAVEL

Micaela



SABINA
SABE

URIARTE
1824



EL ENCANTO

DE LA COSTA ESMERALDA OAXAQUEÑA

Entre playas
doradas,
manglares, buen
café y el sabor
inconfundible
del Pacífico, el
municipio de San
Pedro Pochutla
guarda la esencia
más pura de
la costa
de Oaxaca: un
refugio donde
naturaleza,
gastronomía y
libertad se unen
frente al mar

Texto: Arcelia Lortia / Fotos: Gabriel Núñez y cortesía del destino



Pág. ant: Puerto Ángel y embarcaciones de pescadores. En esta pág: parroquia de San Pedro Apóstol; familia del restaurante Brisas del Mar; pescado a la talla en Choza de Chivis; Saymi Pineda Velasco, secretaria de Turismo; ballena jorobada; Amado Rodríguez, presidente de San Pedro Pochutla; margarita de albahaca

Entre montañas que descienden hasta acariciar el Pacífico y un litoral que guarda 13 playas con vocación turística, San Pedro Pochutla se alza como uno de los municipios más cautivadores del estado de Oaxaca. Esta región, conocida como la Costa Esmeralda, en la Riviera Oaxaqueña, es una invitación abierta a descubrir la autenticidad del sur, donde la naturaleza, la cultura y el sabor se funden en una misma experiencia.

Para la secretaria de Turismo de Oaxaca, Saymi Pineda Velasco, San Pedro Pochutla representa "la esencia viva del turismo costero oaxaqueño: naturaleza prístina, hospitalidad, sabor y libertad". Y no es para menos: en sus costas se encuentran algunos de los escenarios más emblemáticos del Pacífico mexicano, desde Zipolite, la única playa nudista de México, hasta Puerto Ángel, un pueblo histórico de tradición pesquera que hoy vibra con el turismo marítimo y el avistamiento de la ballena jorobada.

Como lo aseguró el presidente municipal de San Pedro Pochutla, Amado Rodríguez Jijón, en esta zona "cada playa tiene un encanto particular que refleja la esencia de la costa oaxaqueña". Entre ellas destacan Zapotengo, con su laguna y manglares que cobijan una gran diversidad de aves, y Cuatunilco, donde el mar parece extenderse hasta el infinito.

También pronto se podrá recorrer el nuevo Sendero de la Ballena Jorobada, que conectará Zipolite con Puerto Ángel en un camino con miradores naturales desde donde será posible observar el paso de estos gigantes del océano.

La gastronomía es otro de los motivos que conquistan. Los sabores nacen del mar: huachinango, atún, barrilete, pulpo y langosta llegan fresquísimos de las embarcaciones pesqueras a las brasas de los restaurantes locales. "Aquí se come el mar", dicen los pobladores, orgullosos de una tradición que mezcla la frescura de sus ingredientes con la calidez de su gente.

La reciente carretera Barranca Larga-Ventanilla, inaugurada en 2024, marcó un antes y un después en la conectividad, uniendo la costa con los Valles Centrales y facilitando el acceso a este paraíso oaxaqueño. Además, los aeropuertos de Huatulco y Puerto Escondido fortalecen su conexión con ciudades nacionales e internacionales, abriendo la puerta a más visitantes que buscan autenticidad y naturaleza.

Recorrer el municipio de San Pedro Pochutla es sumergirse en el alma del Pacífico: playas cristalinas, mercados llenos de vida, café de altura, mezcal artesanal y la sensación de libertad que solo se encuentra cuando el mar y la montaña se dan la mano.





En esta pág., de izq a der: mural y pasillo en Casa de la Cultura; parroquia de San Pedro Apóstol; vendedores y artesanos del Mercado de San Pedro Pochutla; camarones y bolsas típicas

SAN PEDRO POCHUTLA, EPICENTRO CULTURAL

Entre la sierra y el mar, San Pedro Pochutla conserva la memoria de un pasado ancestral y la vitalidad de una ciudad en movimiento. Su nombre proviene del náhuatl *pochotlah*: *lugar donde abundan los pochotes*, en referencia a las ceibas que alguna vez cubrieron la región. La ciudad se asienta sobre el lecho de un antiguo lago drenado durante la época colonial. Antes de la llegada de los españoles, esta tierra fue habitada por zapotecas provenientes de Amatlán, Miahuatlán y Cuatlán. La fundación de Pochutla se remonta al siglo VIII, casi al mismo tiempo que otras comunidades como Loxicha y Cozacoatlán, y su historia prehispánica aún se refleja en la gastronomía y las tradiciones que persisten.

En el mercado municipal, con más de 40 años de historia, se concentra la vida cotidiana de la ciudad. Todos los lunes, campesinos, pescadores y artesanos de comunidades cercanas llegan a ofrecer frutas, café, hierbas medicinales y pescado fresco del Pacífico. Efigenia, una de las locatarías más antiguas, recuerda que el mercado antes se conocía como El Calvario y que con el tiempo se convirtió en un centro de intercambio y encuentro que sigue definiendo el ritmo de Pochutla.

A pocos pasos, la Casa de la Cultura, dirigida por Miguel Romero, permite que niños, jóvenes y adultos se acerquen al arte y la tradición a través de talleres de danza, música, pintura y ajedrez. Sus pasillos

exhiben murales que representan la fauna y la flora locales, así como escenas de las playas y la historia de los pobladores. En la planta baja se homenajea a los guadalupanos, antiguos músicos que tocaban violín y cajón, mientras que en la planta alta se muestran aves, iguanas y flores. En el mural principal destaca la profesora Petra Valle, pionera de la educación local, recordando que la enseñanza también ha sido parte esencial de la identidad pochutleca.

El centro de la ciudad ofrece un recorrido donde la historia y la vida contemporánea se entrelazan. La parroquia de San Pedro Apóstol se alza entre calles que se llenan de actividad durante las fiestas patronales del 29 de junio y la feria comercial del 5 de febrero. En estas celebraciones, los pochutlecos preparan escabeches, tamales y otros platillos que mezclan la tradición de la costa con la riqueza de los cafetales y la sierra.

En el siglo XXI, Pochutla ha crecido como centro comercial, de transporte y administrativo del municipio, integrando turismo y desarrollo urbano. La ciudad es un mosaico donde se perciben la herencia zapoteca, la influencia colonial y la modernidad, visible en sus mercados, murales, talleres y festividades. Caminar por sus calles es descubrir un lugar donde cada historia, ingrediente, nota musical o trazo de pintura recuerda que San Pedro Pochutla sigue construyendo su identidad.

Esta ciudad y cabecera municipal combina historia, arte y vida cotidiana en un entorno que une la sierra con el Pacífico. Su mercado, sus murales y su gente revelan el espíritu auténtico de este destino que preserva sus raíces y mira al futuro



INFORMACIÓN DE VIAJE

San Pedro Pochutla es el nombre del municipio y también de la cabecera municipal. La ciudad se localiza a alrededor de 45 minutos del Aeropuerto Internacional de Huatulco y a una hora y media de la terminal aérea de Puerto Escondido.

NO TE LO PIERDAS

Mercado de los Lunes Cada lunes, las calles de San Pedro Pochutla laten con fuerza, pues desde comunidades cercanas llegan campesinos y pescadores con sus canastos llenos de frutas, hierbas medicinales, café recién tostado y pescado del Pacífico. Recorrerlo es descubrir los sabores más auténticos de la costa oaxaqueña.

Casa de la Cultura A unos pasos del centro, se encuentra este recinto que a través de sus murales narra la esencia no solo de la ciudad, sino del municipio.



PLAYA CUATUNALCO, HOSPITALIDAD AUTÉNTICA

Hay playas que se visitan y otras que se quedan en la memoria; la playa Cuatunalco pertenece a las segundas. Aquí, el mar se abre en una bahía amplia y luminosa donde el tiempo parece fluir con la misma suavidad que las olas. Su nombre significa *lugar donde anidan las aves*, una metáfora perfecta para describir la dualidad que la define: la energía del océano frente a la calma que envuelve su entorno natural.

A diferencia de otras playas más concurridas, esta mantiene un equilibrio entre lo silvestre y lo acogedor. En el pueblo, algunas familias ofrecen platillos recién preparados con la riqueza del mar como la Chozo de Chivis, un restaurante familiar donde Eugenia Pacheco y sus dos hijas, Flor Silvestre y Esbeydy, reciben a propios y extraños para deleitarlos con pescado a la talla, tacos gobernador, chile de agua relleno de queso y salpicado con chapulines, pescadillas, ceviche y camarones al mojo de ajo, cocinados con el mismo cuidado y amor con que se sirve una comida en casa. Además, desde hace unos meses, Flor, la hija mayor, incursionó en la coctelería, siendo su pasión por los ingredientes lo que la llevó a preparar tragos como la mezcalita de maracuyá o la de albahaca.

Al caer la tarde, el aroma a sal se mezcla con el sonido del viento, y el horizonte se enciende con un atardecer que parece suspendido sobre el océano.

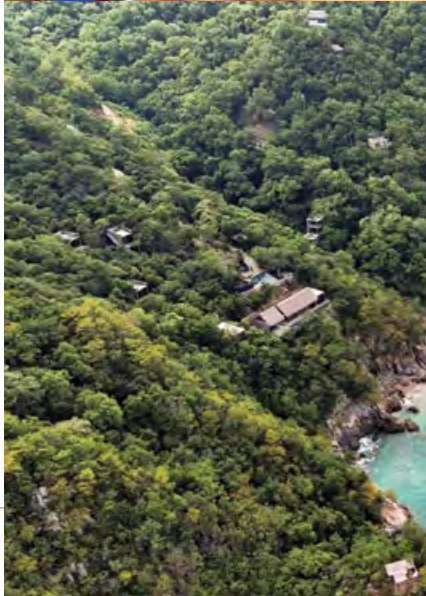
Más allá del descanso, este paraíso invita a mirar con detenimiento. Las aves sobrevuelan los acantilados y, en temporada, es posible avistar tortugas que llegan a desovar. La comunidad local y también aquellos que han hecho de este cachito de Oaxaca su hogar, promueven la limpieza de la playa, cuidan el acceso responsable y mantienen viva la hospitalidad que distingue a los pochutlecos. Uno de ellos es Antonio Aguado, dueño de Centro Sati, un alojamiento de seis *bungalows* escondido entre las montañas y cercano al mar donde la verdadera experiencia es el silencio.

Y es que Antonio busca sembrar en los viajeros la misma magia que esta costa dejó en él años atrás, cuando primero llegó de vacaciones y luego la hizo su hogar.

En la playa Cuatunalco, no hay prisa ni espectáculo, solo el rumor del océano y la certeza de estar en un sitio que conserva su esencia. Aquí, el mar no solo se contempla: se escucha, se respira y se agradece.



Entre montañas y mar, esta playa revela la esencia del litoral oaxaqueño: un refugio donde la naturaleza respira despacio, el mar dicta el ritmo y la hospitalidad convierte cada instante en un recuerdo que perdura



INFORMACIÓN DE VIAJE

A 25 minutos del Aeropuerto Internacional de Huatulco y a una hora y 45 minutos de Puerto Escondido se encuentra Cuatunalco.

DÓNDE DORMIR

Centro Sati Este hotel enclavado en la exuberante vegetación y musicalizado por las aves, el viento y las olas, ofrece seis *bungalows* que invitan a pasar unos días en conexión con la naturaleza y con uno mismo. centrosati.com.mx

DÓNDE COMER

Chozo de Chivis En el corazón de Cuatunalco, se encuentra este restaurante familiar donde el pescado a la talla, los tacos gobernador y los chiles de agua rellenos de queso y salpicados de chapulines son un *must*. IG: [choza_de_chivis](https://www.instagram.com/choza_de_chivis)

En está pág: *bungalow* en Centro Santi; Flor Silvestre, Eugenia Pacheco y Esbeydy de la Chozo de Chivis; chiles de agua rellenos; playa serena y postal cenital de playa Cuatunalco



En está pág: piscina en Hotel Manta Raya y desayuno imperdible; desarrollos arquitectónicos entre la espesa vegetación

PLAYA SALCHI, ESPLENDOR VERDE

Custodiada por colinas cubiertas de vegetación y un mar que cambia del turquesa al azul profundo, la playa Salchi se ha convertido en uno de los secretos mejor guardados de la Riviera Oaxaqueña. Ubicada a unos 30 kilómetros al oeste de Huatulco, esta bahía de oleaje suave y arena dorada ofrece un paisaje donde la calma convive con una creciente actividad turística e inmobiliaria que ha transformado poco a poco su entorno sin borrar su esencia.

Salchi mantiene la atmósfera de un pueblo costero. A primera vista, la playa parece aislada, pero al recorrerla se descubren pequeños hoteles y desarrollos residenciales. La llegada de viajeros nacionales y extranjeros, atraídos por su belleza natural y su ambiente apacible, ha impulsado proyectos que buscan aprovechar el potencial del lugar como un destino de descanso y de residencia vacacional.

Sin embargo, la comunidad local conserva su ritmo propio: los pescadores aún lanzan sus redes al amanecer y las

cocineras locales preparan pescado zarandeado, ceviche o camarones al ajillo.

El atractivo de Salchi no está solo en su paisaje, sino en su equilibrio. Mientras algunos disfrutan de las vistas desde terrazas modernas, otros se internan en el mar para bucear o practicar esnórquel entre formaciones rocosas donde habitan peces multicolores. Al atardecer, el sonido de las olas acompaña a quienes caminan por la orilla, mientras el cielo se tiñe de tonos naranjas que anuncian la calma de la noche. En temporada, el espectáculo de las tortugas que llegan a desovar recuerda que, más allá de las inversiones y los nuevos proyectos, la naturaleza sigue marcando el pulso del lugar.

Aquí la modernidad se asienta sobre un paisaje aún virgen, donde el turismo inmobiliario convive con la vida cotidiana de los pochutlecos. Es una playa que invita al descanso, pero también a reflexionar sobre la armonía entre desarrollo y preservación. En su aparente quietud, Salchi guarda el futuro de una costa que quiere crecer sin perder su alma.



INFORMACIÓN DE VIAJE

Playa Salchi está ubicada a unos 30 minutos del Aeropuerto Internacional de Huatulco y a una hora y media de la terminal aérea de Puerto Escondido.

DÓNDE HOSPEDARSE Y COMER

Hotel Manta Raya Entre acantilados y el rumor del Pacífico, este hotel *boutique* de siete habitaciones ofrece un refugio que invita al descanso absoluto. También tiene un restaurante que combina los sabores del mar y la sierra en una propuesta que rinde homenaje a la cocina oaxaqueña. Cuenta con un menú de desayunos imperdibles. Habitaciones desde 2,050 MXN. CH: 350 MXN. mantaraya-hotel.com



Enmarcada por colinas verdes y un mar cambiante, esta playa revela una costa donde el sosiego dialoga con la modernidad. Un destino que equilibra naturaleza, vida local y nuevos proyectos, sin perder la esencia que hace de este rincón oaxaqueño un paraíso discreto



CUANDO EL DESTINO TE ENAMORA

En la llamada Costa Esmeralda de la Riviera Oaxaqueña, adquirir una propiedad ha tomado un rumbo distinto al del resto del país. Aquí no llegan los grandes desarrolladores ni los complejos cerrados; llegan viajeros que, después de una temporada frente al mar, deciden quedarse en este pedacito de cielo tropical. “Primero vienen de vacaciones, luego buscan un terreno y acaban queriendo vivir aquí”, cuenta José Luis Magaña, director de Ordenamiento Territorial del municipio de San Pedro Pochutla.

El fenómeno comenzó hace poco más de una década, cuando extranjeros y mexicanos con una visión alternativa del turismo empezaron a adquirir terrenos en lugares como Zipolite, Salchi y Cuatunilco. No buscaban construir hoteles masivos, sino pequeñas casas y proyectos *boutique* en armonía con la naturaleza. Así nació una nueva forma de habitar el destino, donde la inversión se guía más por el deseo de pertenecer que por el afán de poseer.

La costa, de una belleza todavía intacta, se ha convertido en refugio de quienes buscan una vida más lenta, acariciada por la brisa del Pacífico, y consciente. “La mayoría se involucra con las comunidades: instalan paneles solares, apoyan escuelas, impulsan el reciclaje”, dice Magaña. Esa participación ha fortalecido la relación entre visitantes y locales, generando una economía que crece con equilibrio.

El municipio y los bienes comunales trabajan hoy en conjunto para ordenar este desarrollo: regularizar terrenos, definir lineamientos ambientales y evitar la especulación. La meta no es el crecimiento desmedido, sino la continuidad de un modelo sustentable que preserve la identidad de la región.

En esta franja de mar y selva, el verdadero lujo no está en la propiedad privada, sino en el paisaje compartido: ese horizonte de agua, a veces verde y otras azul, donde, más que construir, lo que se busca es pertenecer.

En la Costa Esmeralda de la Riviera Oaxaqueña, el turismo inmobiliario adopta un rostro humano y sostenible. Aquí, más que invertir, los viajeros eligen arraigarse: construir en armonía con la naturaleza y formar parte de una comunidad que crece con equilibrio

En esta pág: comprar un pedacito de cielo tropical; enclaves listos para darte la bienvenida; José Luis Magaña, director de Ordenamiento Territorial del municipio





● INFORMACIÓN DE VIAJE

La playa Tahueca se encuentra a 40 minutos del Aeropuerto Internacional de Huatulco y a casi dos horas del aeropuerto de Puerto Escondido. Mientras que La Boquilla está a una hora 10 minutos de Huatulco y a una hora y media de Puerto Escondido.

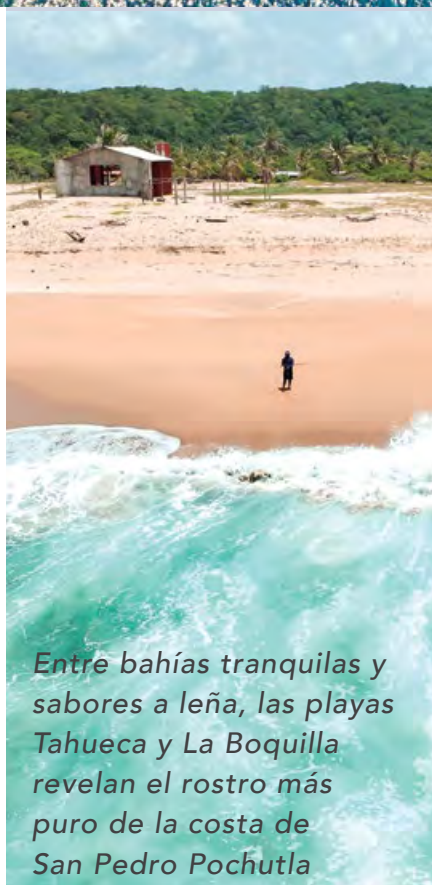
DÓNDE DORMIR

Cabañas Los Órganos Tahueca
Construidas con materiales locales y pensadas para quienes buscan desconectarse, son el complemento perfecto para disfrutar la calma de Tahueca. Facebook: *Los Órganos Tahueca*

DÓNDE COMER

Los Órganos Tahueca Ubicado frente a la bahía, este restaurante familiar es el corazón gastronómico de la comunidad. La cocina se enciende con leña y sirven mariscos frescos, pescados a la parrilla y guisos que reflejan la autenticidad de la costa oaxaqueña. Facebook: *Los Órganos Tahueca*

En esta página: la naturaleza casi intacta de La Boquilla; Tahueca, playa de gran belleza



Entre bahías tranquilas y sabores a leña, las playas Tahueca y La Boquilla revelan el rostro más puro de la costa de San Pedro Pochutla

TAHUECA Y LA BOQUILLA NATURALEZA INTACTA

Existen dos playas que guardan el encanto de lo que aún permanece casi virgen: Tahueca y La Boquilla. Ambas son testimonio de un litoral que conserva su identidad natural, su hospitalidad y la calidez de sus comunidades zapotecas.

Para llegar a Tahueca se atraviesa un camino de cultivos antes de abrirse a una bahía amplia y tranquila. La comunidad vive de la pesca y del campo, pero desde hace algunos años encontró en el turismo una nueva forma de compartir su riqueza.

En 2017, la familia Mijangos Cárdenas, originaria del lugar, decidió abrir el restaurante Los Órganos Tahueca con el deseo de rescatar las recetas tradicionales y dar a conocer la belleza de su entorno. Aquí el mar se saborea con autenticidad: los platillos se cocinan a la leña, en cazuelas de barro y los ingredientes son del día. Pescados recién capturados, camarones a las brasas y cocteles

frescos dan forma a una experiencia profundamente costeña. Al caer la tarde, el sol se esconde y tiñe la bahía de tonos naranjas y violetas.

Con el impulso del restaurante, Tahueca comenzó a recibir visitantes de distintas partes del país y del extranjero. Hoy brinda también cabañas sencillas frente al mar.

A pocos kilómetros, La Boquilla tiene una vocación de turismo sustentable que la ha llevado a recibir la certificación Playa Platino, una de las más altas distinciones ambientales del país. En esta bahía de aguas transparentes y arena fina, es posible nadar, practicar esnórquel o simplemente dejarse llevar por el vaivén del mar.

La Boquilla representa un modelo de equilibrio entre conservación y turismo responsable. Las familias locales se han organizado para mantener la playa impecable, regular el número de visitantes y ofrecer servicios de bajo impacto.

PLAYA ZAPOTENGO, A RITMO LENTO

En el sur de la Costa Esmeralda oaxaqueña, donde la sierra se abre paso hacia el mar y el horizonte parece no tener fin, se extiende Playa Zapotengo, un refugio de poco más de un kilómetro y medio. Es un tramo de arena dorada donde el tiempo transcurre con la suavidad de la brisa marina y el paisaje conserva la calma de los lugares que aún no han sido descubiertos por todos.

Aquí, el mar se encuentra con la tierra en una danza continua. A un costado, la laguna de Zapotengo, hábitat de cocodrilos y aves costeras, forma un ecosistema vibrante que refleja el cielo y guarda la esencia salvaje de la región. Frente a ella, las olas moldean pequeñas pozas, perfectas para nadar o sumergirse en el silencio.

Los amaneceres tiñen el cielo con una paleta que va de los naranjas y amarillos hasta los rosas y violetas que parecen surgir del mismo mar, mientras que por las noches, la luz de la luna cubre el agua con un resplandor plateado. Cada momento ofrece un espectáculo distinto, una nueva forma de contemplar la belleza del litoral de Oaxaca.

Entre quienes han hecho de este rincón su hogar están Valentina y Juan Carlos, una pareja que llegó atraída por la serenidad del lugar y terminó convirtiéndose en parte de su espíritu. Son los anfitriones de Casa Obe, un alojamiento de cinco habitaciones que se asoma al océano, y de El Náutico, el restaurante donde la hospitalidad se expresa a través del sabor.

“De noviembre a marzo —cuenta Valentina—, desde el restaurante, las habitaciones o la playa, es posible ver ballenas jorobadas”. Estos gigantes del mar viajan desde las frías aguas de Estados Unidos y Canadá hasta las costas mexicanas para aparearse y dar a luz a sus crías. No es raro que, entre las olas, también aparezcan delfines, dibujando saltos en el horizonte.

La cocina de El Náutico está a cargo de Alba, quien deleita a los visitantes con recetas que capturan el sabor del Pacífico: aguachile, camarones empanizados al coco, huachinango al ajo y pulpo a la mantequilla. Cada plato se prepara con producto fresco.

Aquí, el paisaje nunca es el mismo. El reflejo del sol sobre la laguna, el vuelo de las garzas o el rugido del mar crean una sinfonía imposible de olvidar. No hay prisa, solo el rumor del viento y la certeza de estar en donde la naturaleza marca el ritmo.

Quien llega hasta aquí entiende que Zapotengo no es solo una playa, sino una experiencia de conexión con el entorno: un rincón donde cada amanecer se agradece.



Entre la laguna y el mar, Zapotengo revela la calma más pura de la costa pochutleca. Amaneceres encendidos, noches plateadas y una comunidad que vive al compás del océano hacen de este rincón un lugar que invita a quedarse sin fecha de retorno

INFORMACIÓN DE VIAJE

Esta playa está a menos de 20 minutos del Aeropuerto Internacional de Huatulco, y a una hora de Puerto Escondido se encuentra este paraíso oaxaqueño.

DÓNDE DORMIR

Casa Obe Frente al mar, este alojamiento de cinco habitaciones invita al descanso absoluto entre paisajes costeros y noches estrelladas. IG: *casa_obe*

DÓNDE COMER

El Náutico Ubicado en Casa Obe, este restaurante lleva la riqueza del mar al plato. No te pierdas el aguachile de camarón, el huachinango al ajo y el pulpo a la mantequilla.

En está pág: camarones empanizados al coco en El Náutico; Casa Obe; playa dorada; los tonos de azul del mar en playa Zapotengo





ZIPOLITE, NATURALMENTE ÚNICA

La Costa Esmeralda de la Riviera Oaxaqueña resguarda uno de los destinos más singulares de país: Zipolite, una playa donde la libertad se vive sin artificios. Aquí el horizonte se abre sin límites y el cuerpo se vuelve parte del paisaje. Es un lugar que ha hecho del respeto su regla más importante y del mar, su templo.

Su historia moderna comenzó en los años 70, cuando viajeros y artistas llegaron buscando un rincón apartado, lejos de las rutas turísticas. Encontraron una franja de arena dorada, un mar impetuoso y una comunidad abierta. Con el tiempo, esa forma de vida dio origen a una filosofía: la del nudismo, sin provocación ni prejuicios. Desde 2016, Zipolite es oficialmente la única playa nudista en México, reconocida por el Congreso del Estado de Oaxaca.

El espíritu de Zipolite se percibe desde la carretera: entre montes, la brisa anuncia el mar y el aire huele a libertad. Jair Flores García, uno de los organizadores del Festival Nudista, recuerda que todo comenzó con una comunidad que quiso vivir sin máscaras. "Aquí el cuerpo no se juzga. Ser nudista es más que despojarse de la ropa: es reconciliarse con uno mismo", asegura. Cada enero, el festival reúne a visitantes de todo el mundo con música, calendas, *body painting* y talleres. Todo sucede a partir de una premisa: el nudismo con respeto. Nada se sexualiza, todo se celebra.



Pág. ant: Zipolite entre riscos; piscina de Nude Zipolite & Beach Club. En esta pág: terraza y gastronomía de este hotel; Hotel Extásis; habitación y diseño de Budamar Hotel



La única playa nudista en México es también un refugio de libertad y respeto. En Zipolite, el cuerpo y la naturaleza conviven sin juicios, entre sabores del mar, atardeceres dorados y un ambiente que invita a ser uno mismo



INFORMACIÓN DE VIAJE

Este paraíso natural se localiza a una hora y 15 minutos aproximadamente del Aeropuerto Internacional de Huatulco y a una hora y media de Puerto Escondido.

DÓNDE DORMIR

Nude Zipolite & Beach Club Fue el primer hotel de ropa opcional en México. Solo para adultos, ofrece dos albercas, terrazas abiertas al océano y un restaurante donde el sabor del Pacífico se celebra con libertad y estilo. nudezipolite.com

Budamar Hotel Con más de 15 años de historia, este refugio combina descanso y calidez. Sus habitaciones miran al mar y su restaurante ofrece una cocina costeña con productos locales. Perfecto para relajarse sin prisa. budamarzipolite.com

Refugios que inspiran

En el corazón del destino se levanta el hotel Nude Zipolite & Beach Club, el primer hotel de ropa opcional en México y símbolo de apertura. Desde su terraza frente al Pacífico, cada detalle invita a vivir sin prisa. Dos albercas, cocteles al atardecer y una cocina inspirada en sabores del mar completan la experiencia. “Vendemos momentos, no solo hospedaje —explica Montserrat Salinas Venancio, gerente—. Aquí la libertad se respira con tranquilidad”.

El Nude se ha convertido en punto de encuentro internacional para quienes buscan disfrutar del nudismo con estilo, entre buena música, ambiente relajado y una gastronomía que honra los productos del mar: pescados, mariscos y frutas tropicales servidos con sencillez y frescura.

A pocos pasos, el hotel Budamar, con más de 15 años de historia, representa el rostro sereno del destino. Este paraíso

frente al océano combina hospitalidad, arquitectura natural y un ambiente que invita al descanso profundo. Su restaurante ofrece cocina costeña que resalta los sabores locales, perfecta para acompañar con un mezcal mientras cae el sol.

Con energía propia

La comunidad promueve un turismo responsable, con jornadas de limpieza y actividades que buscan mantener el equilibrio entre la libertad y el cuidado ambiental. “Queremos seguir siendo una playa libre, pero también limpia y respetuosa con todos”, comenta Jair.

Aquí, las olas marcan el ritmo, el cuerpo se relaja y la mente se aquieta. Y es que en Zipolite, la libertad se comparte, pues despojarse de la ropa es un gesto simbólico: lo que realmente se abandona son los prejuicios. No es solo una playa: es una manera distinta de habitar el mundo.



PLAYA ESTACAHUITE, UN DESTINO, TRES BAHÍAS

Allá donde el Pacífico parece detener su fuerza para volverse sosiego, se esconde la serenidad de la playa Estacahuite, un escenario que conjuga diversión y tranquilidad en tres pequeñas bahías separadas por formaciones rocosas que cobijan aguas templadas y cristalinas, donde el mundo submarino se deja ver.

El nombre de Estacahuite evoca raíces antiguas: en náhuatl, el vocablo se interpreta como *palo blanco*, en alusión a los árboles que antaño bordeaban la costa.

El amanecer aquí merece una pausa. La playa, orientada al este, recibe la primera luz del día y transforma el mar en un espejo dorado. Ese instante silencioso, antes de que el día despierte, es un regalo para quien alza la mirada más allá del horizonte.

Más que simple paisaje, la geografía define su ritmo. La pendiente suave de la arena, su franja coralina, los tonos cambiantes del agua y la protección de las rocas hacen de estas bahías un refugio para el cuerpo y los sentidos. En el mar que va del verde turquesa al azul profundo se distinguen bancos de peces y formaciones que invitan a la contemplación.

El lugar no está lleno de grandes resorts ni desarrollos masivos; más bien ofrece descanso, contacto genuino con su gente y una quietud difícil de hallar. Aquí se camina sobre la arena, se contempla el oleaje, se exploran las bahías y, si se desea, se esnorquelea entre corales y peces que se mueven al compás de la corriente.

Aunque su extensión no alcanza la de otras playas populares (apenas unos 100 metros de largo y un ancho discreto), esa escala íntima le otorga su atmósfera de calma, donde aún se escucha el susurro del mar sin demasiadas voces alrededor.

Si el propósito es alejarse de la prisa, sumergirse en aguas de trazos turquesa y olvidar por un momento el ritmo urbano, Estacahuite lo cumple con creces: un rincón de la Riviera Oaxaqueña donde roca, coral, arena y mar se encuentran en perfecta armonía.

Un rincón escondido en la Riviera Oaxaqueña guarda la esencia más pura del Pacífico: bahías diminutas, aguas cristalinas y un ritmo natural que invita a vivir sin prisa. Aquí, el silencio y la luz hacen del horizonte una promesa de descanso



En esta pág: letrero de Playa Estacahuite; una de sus bahías; sillas y sombrillas listas para recibirte; detalles de riscos



• INFORMACIÓN DE VIAJE

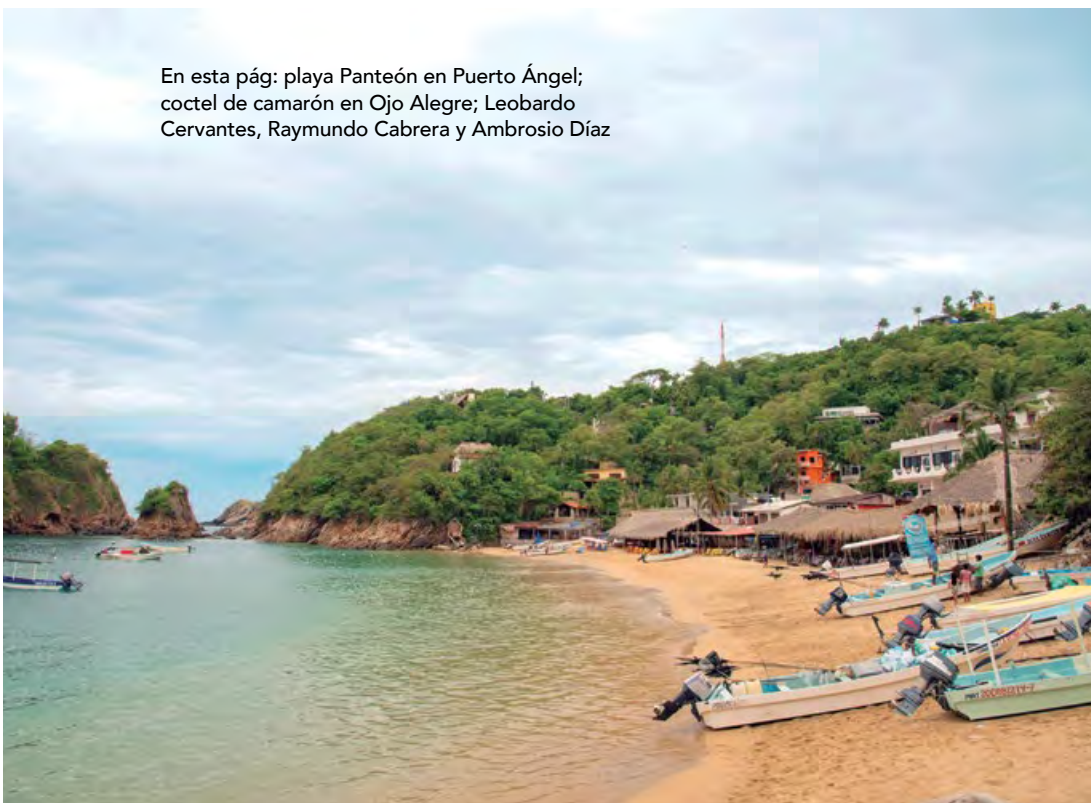
La **playa Estacahuite** está a una hora de la terminal aérea de Huatulco y a una hora y media del Aeropuerto Internacional de Puerto Escondido.

DÓNDE COMER

Los pequeños comedores junto a la playa preparan el pescado que llega cada mañana. Entre los platillos imperdibles están el filete a la talla, los camarones al mojo de ajo y el ceviche. Todo ello, acompañado con una cerveza fría y la vista del Pacífico.



En esta pág: playa Panteón en Puerto Ángel; coctel de camarón en Ojo Alegre; Leobardo Cervantes, Raymundo Cabrera y Ambrosio Díaz



Este puerto de la Costa Esmeralda de la Riviera Oaxaqueña conserva el espíritu pesquero y hospitalario que lo vio nacer. Aquí, el mar dicta el ritmo, la historia se cuenta en sus olas, y la vida fluye con calma y sabor

PUERTO ÁNGEL, HISTORIA A LA ORILLA DEL MAR

Pequeño, sereno y profundamente ligado al océano, así es Puerto Ángel, un pueblo que fue alguna vez un punto clave del comercio del café y hoy late al ritmo de las mareas y de la pesca, su actividad más entrañable. Aquí, cada amanecer parece hecho a mano: las pangas zarpan con el primer resplandor y regresan con la abundancia que dicta la corriente (huachinango, marlín, dorado), el sustento y el orgullo de un poblado que ha sabido vivir del agua y para el agua.

"Puerto Ángel es 70% pesquero y 30% turístico", dice Ambrosio Díaz, pescador de toda la vida y parte de la comisión de pesca municipal, quien además es capitán de la embarcación Azul Profundo, touroperadora que ofrece tours de avistamiento de ballenas. Gracias a que Puerto Ángel se convirtió en un referente en este tipo de actividades, se consideró realizar un evento internacional denominado Ballena Fest Puerto Ángel 2025.

Antes de que la pesca dominara la economía, el café fue el oro de este puerto. En los años 40, los granos cultivados en la sierra bajaban por mulas hasta el puerto, donde eran embarcados rumbo a otras tierras. "No había carreteras; el mar era el camino", recuerda Raymundo Cabrera, agente municipal. "Aquí hubo una aduana, los barcos anclaban lejos y los pangones llevaban el café". Ese vaivén entre la montaña y el mar marcó el carácter de la comunidad: trabajadora, hospitalaria y con la mirada siempre puesta en el horizonte.

El nombre del pueblo, dicen, viene de una historia antigua: cuando un barco pirata

llegó a estas costas y encontró un ángel posado sobre una palmera. Nadie sabe el lugar exacto, pero desde entonces el puerto quedó bajo su resguardo. Quizá por eso el visitante siente aquí una paz que no es casual, un silencio que parece proteger.

Entre quienes dan vida a este puerto está Benito Cruz, pescador desde siempre. "Me dediqué al tiburón, al marlín, al atún y al dorado", cuenta. Junto con su esposa Magdalena, convirtió esa experiencia en cocina: hace más de una década abrieron Brisas del Mar, un restaurante frente a la bahía donde los sabores del Pacífico se transforman en arte. Su menú celebra lo que el mar ofrece cada día: langosta a las brasas o a la mantequilla, callo de margarita natural o en ceviche, pulpo a las brasas, camarones al carbón y el costalito relleno de bacalao. Con el tiempo sumaron un hotel, primero con un par de habitaciones y hoy con 20, para recibir a quienes llegan buscando descanso y buen comer. Otro referente es Ojo Alegre, de Leobardo Cervantes, donde el pulpo enamorado, el aguachile tropical y el ceviche de callo margarita son estrellas de una carta sencilla y honesta, acompañada de mezcal y vistas al mar.

El turismo crece, pero sin prisa. Las carreteras y los aeropuertos cercanos han facilitado la llegada, y sin embargo, Puerto Ángel conserva su ritmo propio. Aquí, la vida sigue el compás del oleaje: entre redes, fogones y sonrisas. Porque si algo lo distingue es su equilibrio entre el trabajo y la calma, entre la historia y el presente, entre el mar que alimenta y el ángel que cuida.



INFORMACIÓN DE VIAJE

A poco más de una hora del Aeropuerto Internacional de Huatulco y a una hora y media de Puerto Escondido se encuentra Puerto Ángel, un poblado que resguarda la esencia marinera del Pacífico Sur mexicano.

DÓNDE DORMIR

Brisas del Mar Frente a la bahía, este hotel familiar ofrece descanso y sabor en un mismo sitio. Sus terrazas miran al océano y su restaurante celebra los frutos del mar con recetas frescas y locales. Tel. 958 187 3745.

DÓNDE COMER

Ojo Alegre Con una terraza abierta al Pacífico, este restaurante local conquista con su pulpo enamorado, aguachile tropical y ceviche de callo margarita. Sencillo, fresco y profundamente costeño. Facebook: *El Ojo Alegre Mariscos - Puerto Ángel*

PLAYA TEMBO, PARAÍSO SECRETO

Hay playas que se descubren después de un largo silencio, cuando el camino se angosta y la selva parece cerrarse para proteger un secreto. Así se llega a Tembo, un sitio en la Costa Esmeralda donde el paisaje conserva su estampa indómita.

La arena dorada se extiende entre formaciones de roca que el tiempo ha cincelado. Entre ellas se forman pozas cristalinas donde el reflejo del cielo se confunde con el fondo marino. A lo lejos, el sonido del oleaje marca el compás del día.

La playa pertenece a un área natural protegida, así que no hay construcciones altas ni ruido; solo el eco de las aves, el rumor de las hojas y esa luz intensa que todo lo baña con un brillo húmedo.

En la orilla, algunos visitantes improvisan campamentos. Dormir aquí es acompañar la respiración del mar y despertar con el aroma a sal y tierra húmeda. Al amanecer, el horizonte se enciende en tonos de cobre, y cada roca parece cobrar vida ante los primeros rayos del sol.

Quien se adentra en sus aguas encuentra una experiencia serena: es posible nadar entre peces o flotar sobre la barrera de coral mientras la corriente mece el cuerpo. Otros prefieren seguir los senderos que rodean la bahía para observar aves, descubrir los manglares o simplemente caminar sin prisa, guiados por el viento.

El trayecto hasta Tembo también forma parte de la aventura. Desde San Pedro Pochutla, el camino se interna entre la vegetación; la carretera de terracería conduce a paso lento, bordeando colinas y árboles que anuncian la cercanía del mar. Ese aislamiento ha preservado su carácter indómito y su sentido de autenticidad.

Este rincón paradisíaco no busca impresionar: seduce en silencio, con el vaivén constante del agua y la sencillez de sus paisajes. Es un refugio para quienes necesitan volver al origen, donde la arena, el mar y el aire se mezclan sin pretensiones y cada sonido parece recordarnos que la naturaleza sigue siendo la mejor compañía.

INFORMACIÓN DE VIAJE

La playa Tembo está localizada a una hora y media del Aeropuerto Internacional de Puerto Escondido y a 50 minutos de la terminal aérea de Huatulco.

NO TE PIERDAS

El espejo de agua Entre las rocas del extremo norte, una poza natural de agua transparente refleja el cielo como si fuera un cristal. Al atardecer, se tiñe de tonos rosados y dorados: un espectáculo breve e hipnótico.

Senderismo costero Los caminos de tierra que bordean la playa permiten explorar la flora local y asomarse a miradores naturales desde donde se domina toda la bahía.

Entre la vegetación costera y los riscos moldeados por el viento, Tembo se mantiene fiel a su naturaleza salvaje. Aislada, luminosa y casi intacta, esta bahía del municipio de San Pedro Pochutla invita a detener el paso y escuchar cómo la tierra respira junto al mar





En está pág: tacos de barrilete; Ana Ruschke, cocinera tradicional de San Pedro Pochutla; mole amarillo; playas de San Pedro Pochutla

GASTRONOMÍA, ENTRE EL MAR Y LA MONTAÑA

En San Pedro Pochutla, cada día inicia con el aroma del café que nace en sus montañas y con el sonido de las pangas que regresan del mar. Aquí, cocinar es una manera de contar la historia de su gente y de su tierra.

La gastronomía pochutleca no es un espectáculo ni una invención reciente: es el resultado de una cultura que aprendió a cocinar con lo que el entorno le da. Cada plato es testimonio de identidad, de herencia y de un territorio donde el océano y la montaña se encuentran.

En torno al fogón se preparan los guisos del día, se desgrana el maíz y se tuestan las semillas que después darán cuerpo a los moles. No hay medida exacta, sino memoria en los dedos, asegura Ana Ruschke, cocinera tradicional de San Pedro Pochutla.

En este sitio, los sabores nacen del fuego y del tiempo, como el barrilete, pescado que se captura con curricán (una técnica tradicional de pesca) y que define la identidad culinaria del municipio. Las mujeres lo limpian, lo asan sobre brasas y lo venden en los mercados; también lo transforman en caldillos, moles, escabeches o, sencillamente, lo acompañan con salsa de molcajete y tortillas recién hechas.

En los caminos entre cafetales y milpas, crece la soyamiche, una palma endémica de México que se cosecha tierna y se prepara en mole amarillo o en tamales. Su sabor, ligeramente amargo, recuerda que la naturaleza también tiene carácter.

En los pueblos vecinos, como Benito Juárez o Candelaria, las mujeres elaboran tostadas tradicionales de coco, ajonjolí y manteca hechas a mano. Hoy, algunas las reinventan con nopal o betabel, sin dejar de lado la técnica de sus madres y abuelas.

El maíz, el café, los chiles costeños y las hierbas locales, como la hierba santa o el epazote, completan el paisaje culinario. No son ingredientes exóticos, sino cotidianos, parte de un ciclo de siembra, pesca y preparación que une a la comunidad.

En los mercados se encuentran moles espesos, salsas hechas en metate, plátanos fritos con queso y bebidas dulces de cacahuete, cacao o tamarindo.

Ana Ruschke ha dedicado su vida a preservar y compartir los sabores de la costa. En su cocina, el fuego se enciende cada día con el mismo propósito: mantener viva la memoria del territorio. Ana enseña a sus hijas y a las nuevas generaciones no solo recetas, sino también el valor de la cultura, del trabajo comunitario y de la herencia gastronómica que define al municipio.

Y es que aquí no se necesita inventar una tradición culinaria: la viven todos los días. En los fogones encendidos antes del amanecer, en las manos que moldean la masa, en las ollas donde el pescado y el maíz se encuentran. Aquí, la gastronomía no es solo un atractivo turístico: es la expresión más honesta de su territorio.

PLATILLOS QUE CUENTAN HISTORIAS

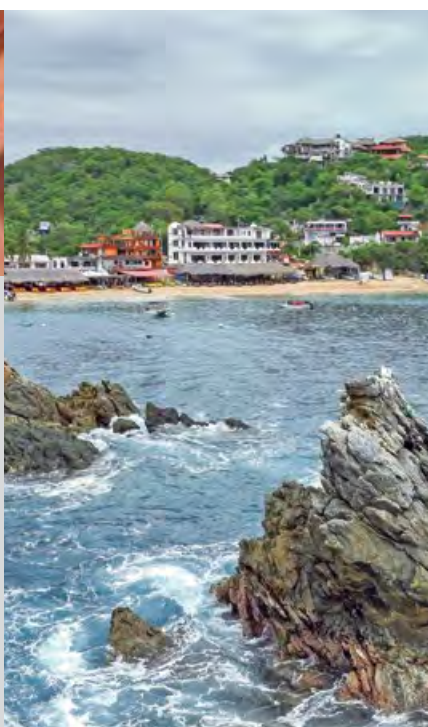
Escabeche almendrado Plato festivo que lleva pasas, almendras y piña. No es para todos los días: su riqueza de ingredientes y de tiempo lo reservan para bautizos, bodas, fiestas de pueblo.

Caldillo de barrilete El pescado se asa, luego se coloca en un caldo ligero, se le agregan nopales y, al final, huevo de rancho. Es contundente sin pesadez, cálido, con la certeza de que todo lo que está en el plato creció o fue pescado allí mismo.

Amarillo de soyamiche Esta palma endémica de México con toques amargos se sirve con mole amarillo y tortillas de maíz hechas a mano.



La cocina de San Pedro Pochutla es un reflejo de su paisaje y de su gente. Desde los fogones encendidos al amanecer hasta los mercados donde el océano y el campo se encuentran, cada plato revela una identidad construida con paciencia, memoria y comunidad



FIESTAS Y TRADICIONES PARA VIAJAR

31 de enero al 2 de febrero Festival Nudista de Zipolite, Zipolite

5 - 15 de febrero Feria anual de Pochutla, San Pedro Pochutla

3 de mayo Día de la Santa Cruz, Zapotengo

3 de mayo Día de la Santa Cruz, Playa Boquilla

17 de mayo Día de la Santa Cruz, Bajos de Tahueca

27 de junio Sagrado Corazón de Jesús, Zipolite

20 - 29 de junio Celebración del santo patrón San Pedro, San Pedro Pochutla

5 de agosto Día del Pescador, Puerto Ángel

1 de octubre Día del Ángel, Puerto Ángel

22 y 23 de octubre Festividad en honor del Señor del Rayo, Bahía de Tembo

22 y 23 de octubre Señor del Rayo, Zipolite

27 de octubre - 4 de noviembre Fiestas de los Muertos, San Pedro Pochutla

28 de octubre Celebración de San Judas Tadeo, Barra de Cuatunulco

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

¡A CELEBRAR LA GRANDEZA!

Los premios Food and Travel Reader Awards 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 1 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 con 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, *sommelière* y especialista en la DOCa Rioja y de vinos de Jerez.

23. Laura Noguera, columnista, conferencista, jueza catadora y *cigar sommelière*.

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

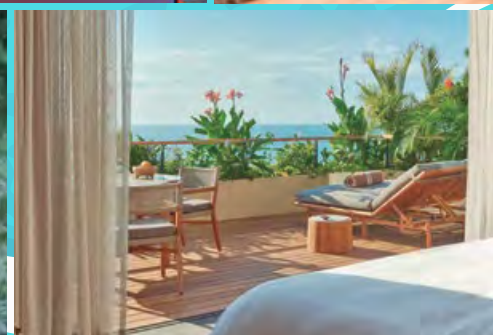
Cualquier país, ciudad o ruta turística consentida en el mundo.

- 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 de 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 Baganvilias 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 Cruises
- 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

¡Suscríbete ahora!



Escanea el código QR o entra a foodandtravel.mx da clic en el botón de suscripciones y paga con tarjeta bancaria

1 AÑO

6 ejemplares con
valor de \$1,200 MXN

30%

de descuento

\$840

2 AÑOS

12 ejemplares con
valor de \$2,400 MXN

35%

de descuento

\$1,560

3 AÑOS

18 ejemplares con
valor de \$3,600 MXN

40%

de descuento

\$2,160

REFUGIOS

A woman is seen from behind, sitting in a white freestanding bathtub filled with bubbles. She is holding up a large map of the world. The room is elegantly decorated with a large crystal chandelier, dark wood shutters, and two large arched windows that offer a view of the sea and a coastal town. The floor is made of polished marble tiles. In the foreground, there is a green leather ottoman with a purple patterned shawl draped over it. Two ornate silver candle holders with lit candles are placed on either side of the bathtub. The overall atmosphere is one of luxury and relaxation.

Foto: cortesía de Four Seasons Hotel Istanbul At The Bosphorus

Cobijate bajo el encanto del mar Caribe en Almaré, A Luxury Collection Resort, te encantará su vibra sofisticada; frente al segundo arrecife de coral más grande el mundo está Presidente InterContinental Cozumel, un paraíso si eres amante del buceo. ¿Buscas experiencias de bienestar? Viatura Hacienda Xtojil, en Yucatán, ofrece terapias de *sound healing* y más. En la otra península del país te espera JW Marriott Los Cabos, donde encontrarás un oasis de serenidad entre el océano y el desierto. Turquía está de moda, alójate en un palacio otomano bajo la hospitalidad de Four Seasons Hotel Istanbul at the Bosphorus para relajarte como en la foto que engalana esta página

ISLA MUJERES COZUMEL YUCATÁN LOS CABOS ESTAMBUL

ALMARE, A LUXURY COLLECTION RESORT, ISLA MUJERES

La mezcla de intimidad, lujo relajado y belleza natural crean el escenario para una estadía de renovación en esta propiedad **AL PIE DEL CARIBE, DONDE LOS DÍAS TRANSCURREN EN CALMA Y EL CONFORT SE VUELVE LA REGLA MÁXIMA**

El grato sabor de esta experiencia comienza mucho antes del *check in*. Primero, hay que dirigirse a Cancún, donde una exclusiva embarcación del hotel inicia un recorrido por los diversos matices turquesa del Caribe hasta llegar, 30 minutos después, a las puertas del resort. Ahí estarás entrando a un paraíso bohemio enclavado en Isla Mujeres. Lo que sigue es total desconexión.

Almare es una propuesta de profunda relación con su entorno, algo que se comprueba al echar un vistazo de todo el complejo solo para adultos, y cuyo programa *all inclusive* está diseñado para que descanses sin preocupaciones.

Sus 109 habitaciones, todas amplias, con vista al mar e iluminación natural, son una mezcla de ambientes modernos, lujo y respeto por el medio ambiente. Las técnicas de diseño de inspiración local, los colores neutros y los detalles de madera son el complemento para crear un espacio vanguardista y de total armonía.

En el exterior, el deleite continúa en cualquiera de las dos albercas, una frente al mar y otra en la terraza con vista infinita al Caribe. Haz una escala en Alma Spa, que ofrece tratamientos y

masajes a base de técnicas modernas y otras de origen ancestral, junto a un circuito de hidroterapia exterior.

También puedes explorar los diversos rincones culinarios de este resort, que en total suman seis opciones, entre restaurantes y bares donde brillan licores y vinos *premium*. Boga ofrece un menú que celebra a la riqueza maya y mexicana; en Seasalt, ubicado en el *rooftop*, se mezclan los atardeceres con platos que fusionan la cocina mediterránea con la nacional. Luego está Alpaso, un *food truck* al pie de la playa que ofrece platos saludables y de enfoque orgánico; para quienes buscan café y bocados dulces de autor, deben dirigirse a Botanik, y finalmente los dos restaurantes de playa dan protagonismo a la cocina de mar junto a cocteles refrescantes.

Como extra, vive alguna de las experiencias que el resort ofrece para completar tu estancia: Desde *hikings* a la punta de la isla para contemplar el amanecer hasta un ritual para deleitarte con pescado *tikin xic*, el plato emblema de Isla Mujeres. Cualquiera de las opciones te llevarán a una inmersión profunda en el destino. IG:

almareislamujeres



REFUGIOS



PRESIDENTE INTERCONTINENTAL COZUMEL RESORT & SPA, QUINTANA ROO

**DORMIR FRENTE AL SEGUNDO
SISTEMA ARRECIFAL MÁS
GRANDE DEL MUNDO ES SOLO EL
INICIO EN ESTE HOTEL DE LUJO.**

Luego le sigue su exclusiva cocina internacional, rituales de temazcal y la inmersión total en el Caribe a través de su escuela de buceo. La experiencia caribeña elevada al máximo nivel

Rodeado por ensoñadoras aguas turquesas, el Presidente InterContinental Cozumel Resort & Spa se alza como un destino único que ofrece una experiencia inmersiva frente al Parque Marino Arrecifes de Cozumel, la puerta de entrada al segundo sistema arrecifal más grande del mundo.

Este resort se conforma por 218 habitaciones, todas con balcón o terraza, y un característico diseño contemporáneo mexicano que honra la calidez. Entre las más lujosas se encuentran las Suites Presidenciales Zafiro y Esmeralda, equipadas con doble alberca, tecnología de última generación y exclusivas amenidades de la marca L'Occitane.

La excelencia culinaria se manifiesta en sus distintos restaurantes: El Caribeño, que ofrece especialidades mexicanas y cenas románticas bajo una palapa gigante a pie de playa; en Trattoria Alfredo Di Roma se degusta la tradición italiana, mientras que en Le Cap, Beach Club, se vive el auténtico ambiente mediterráneo, con su carta de pescados y mariscos a la leña, cabañas privadas y un *lounge* ideal para beber cocteles al atardecer. Además, la más reciente adición, Faro Blanco, tiene un menú con platillos basados en influencias costeras y parrilladas.

Si de bienestar se trata, una parada obligada es Ikal Spa, nombre maya que se traduce como *En busca del Espíritu*, un santuario donde fusionan terapias modernas y avanzadas con los rituales mayas tradicionales. Cuenta con un circuito de hidroterapia, seis cabinas especializadas, incluida Ixchel para parejas, y un temazcal maya tradicional, ideal para formar parte de una ceremonia ancestral de purificación que promete un efecto transformador en los niveles físico, mental y espiritual.

Para el buceo y esnórquel, el resort también alberga Scuba Du, un centro de buceo PADI Gold Palm que garantiza la seguridad y la inmersión consciente en los arrecifes, con lo que el hotel se compromete a la preservación del destino y su ecosistema. A la par, también se ostentan como Empresa Socialmente Responsable a través del proyecto Green Engage de IHG, enfocado en reducir su huella de carbono y conservar la flora y fauna local.

Si tu plan es viajar en familia, te interesará conocer su programa Planet Trekkers, el cual brinda diversas actividades lúdicas y educativas para los niños, desde alimentar iguanas hasta pintar cerámica, asegurando su disfrute en este paraíso. presidenteiccozumel.com



Texto: Andrea Cabrera / Fotos: cortesía

VIATURA HACIENDA XTOJIL, YUCATÁN

La nueva joya de Grupo Presidente en Yucatán redefine el lujo sustentable. Inmersa en un entorno natural privilegiado, este hotel ofrece una fusión de diseño local y confort *premium*. **ES LA PARADA OBLIGADA PARA VIAJEROS QUE BUSCAN EXPERIENCIAS DE BIENESTAR JUNTO CON UNA INMERSIÓN AUTÉNTICA EN LA CULTURA MAYA**



La industria turística se transforma al ritmo de las nuevas necesidades de los viajeros, quienes hoy buscan experiencias que trasciendan la comodidad, anhelando un encuentro con la naturaleza y el bienestar. Esta premisa tomó Grupo Presidente para dar vida a Viatura Unseen Escapes, un concepto que fusiona la hospitalidad de alto nivel con la serenidad de entornos naturales.

A solo 45 minutos de Mérida, en Sotuta de Peón, se enclava Viatura Hacienda Xtojil, un refugio que materializa esta filosofía. Rodeada por la histórica belleza de los campos de henequén, “el oro verde de Yucatán”, la propiedad es el escenario ideal para quienes buscan una estancia sofisticada, pero profundamente arraigada a la cultura y el entorno local. Dispone de solo 15 habitaciones, diseñadas con un compromiso de sostenibilidad y respeto por el entorno. Materiales locales y decoración artesanal conviven con todas las comodidades

contemporáneas. Entre sus opciones, destacan las habitaciones Pepper con cama *king-size* y terraza, y las exclusivas Champagner, que suman una alberca privada con vistas panorámicas al paisaje de henequén.

Más allá del confort de sus espacios, Viatura Hacienda Xtojil es un santuario para la relajación. Los huéspedes pueden disfrutar en la piscina al aire libre, revitalizarse en el gimnasio con vistas al paisaje o participar en sesiones de *sound-healing* al atardecer. Por la noche, la fogata es el punto de encuentro perfecto. Además, cuenta con un restaurante-bar que te embarca en un viaje gastronómico por los sabores locales a través de ingredientes frescos y de la región.

La magia de este lugar se expande hasta las experiencias personalizadas que ofrece, pensadas para conocer Yucatán de forma única. El abanico de actividades es amplio: desde recorridos en *buggies* y visitas a cenotes y sitios arqueológicos como

Mayapán, hasta expediciones para la observación de flamencos. Para los sibaritas, hay experiencias culinarias en el Pueblo Mágico de Maní, y para quienes buscan una estancia centrada en el bienestar, en su *spa* encontrarán sesiones de yoga, ceremonias de cacao e incluso un desafiante *ice bath*.

También es posible sumergirse en la cultura local con talleres de arte y henequén o ceremonias en el meliponario, aprendiendo todo sobre la miel de abeja melipona, especie endémica de Yucatán.

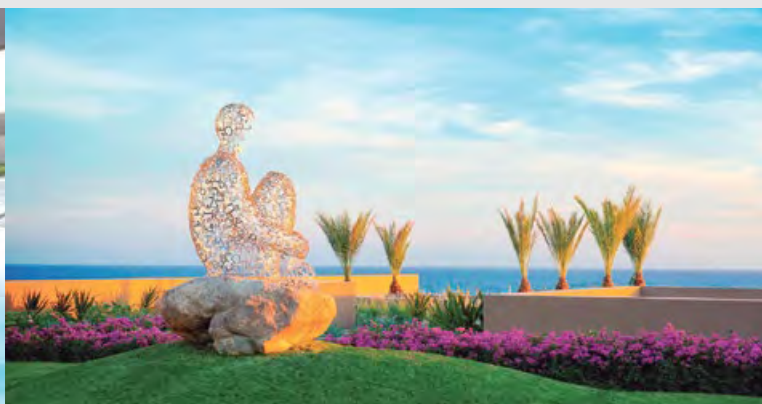
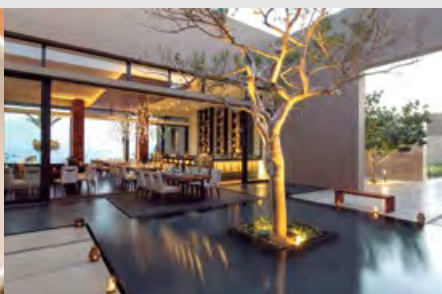
Basta elegir entre sus tres modalidades de hospedaje, desde solo alojamiento hasta la Soft Experience (todo incluido) que suma experiencias únicas y barra libre nacional. Ubicada cerca del anillo de cenotes y del Aeropuerto Internacional de Mérida, Viatura Hacienda Xtojil es la escapada perfecta si buscas paz y reconectar con la naturaleza en su máxima expresión. viaturaunseen.com/hacienda-xtojil

Texto: Andrea Cabrera / Fotos: cortesía

REFUGIOS

JW MARRIOTT LOS CABOS BEACH RESORT & SPA, BAJA CALIFORNIA SUR

Entre el mar y el desierto, este resort en Los Cabos **COMBINA ARQUITECTURA, BIENESTAR Y GASTRONOMÍA** para celebrar la calma, la naturaleza y el lujo contemporáneo



Fronte al Mar de Cortés, donde el desierto se funde con el océano, JW Marriott Los Cabos Beach Resort & Spa se levanta como un refugio de sofisticación. Su arquitectura, obra de Jim Olson, parece emerger del paisaje con un estilo minimalista, tonos neutros y espacios que abrazan la luz.

Cada rincón está pensado para desconectarse del ritmo cotidiano y reconectar con uno mismo. Las habitaciones amplias, pero al mismo tiempo acogedoras, miran al mar o al desierto, creando esa dualidad tan característica de Los Cabos. Todo en su interior hace que el descanso se sienta tan natural como el paisaje que lo rodea.

El corazón del resort late en Jasha Spa, que rinde homenaje a la cultura ancestral mexicana. Su circuito de hidroterapia al aire libre, las cabinas

de tratamientos, el temazcal y la alberca infinita crean una experiencia donde las técnicas modernas se entrelazan con tradiciones curativas. Cada terapia está inspirada en los cuatro elementos: agua, tierra, aire y fuego.

El resort alberga seis restaurantes, incluyendo Café des Artistes, uno de los referentes culinarios de San José del Cabo donde la cocina mexicana contemporánea se encuentra con la técnica gourmet francesa. Cada espacio ofrece una propuesta distinta, desde repostería y café hasta *buffets* y tacos al momento, todo preparado con ingredientes frescos y un enfoque que celebra el producto local.

Entre sus amenidades se encuentran un gimnasio equipado, un campo de golf de 27 hoyos diseñado por Greg Norman y una sala de cine. Además, desde el

hotel es posible reservar actividades como excursiones de observación de ballenas o paseos en camello por la playa, ideales para quienes buscan otra cara de Baja California Sur.

Más allá de la comodidad, el hotel invita a detenerse y contemplar: escuchar el oleaje desde una terraza, caminar entre jardines desérticos, probar un coctel inspirado en hierbas locales o simplemente dejar que el tiempo transcurra sin prisa.

En este rincón donde el mar se encuentra con el desierto, la noción de descanso adquiere un nuevo significado. No se trata solo de detenerse, sino de redescubrir la belleza de lo simple, del silencio y de los detalles que hacen de cada instante una experiencia para recordar. Habitaciones desde 765 USD. marriott.com

FOUR SEASONS HOTEL ISTANBUL AT THE BOSPHORUS, TURQUÍA

El lujo clásico que surge de la fusión entre Asia y Europa, único en Turquía, se encarna en este hotel icónico ERIGIDO EN UN PALACIO OTOMANO DEL SIGLO XIX y galardonado con una Llave Michelin

En Estambul se puede caminar entre los recovecos de las líneas históricas, y algunos alojamientos permiten sentir cómo los majestuosos imperios aún susurran entre construcciones, mientras la contemporaneidad se refleja en la dedicación con la que cada servicio es concebido, como lo ejemplifica con maestría el Four Seasons Hotel Istanbul At The Bosphorus.

Enclavado en una ribera privilegiada del Bósforo, este recinto del siglo XIX fue originalmente el Palacio Atik Pasha, morada secundaria de la corte otomana cercana al palacio de verano del sultán. Allí se conserva la esencia de su herencia imperial con un espíritu moderno, lo que brinda una experiencia que integra arte, historia y elegancia. Se percibe en los muros de piedra blanca, los impresionantes techos abovedados y en los jardines que, al descender, revelan el mar como una perla escondida.

Estas vistas se trasladan a las 170 habitaciones distribuidas en cuatro niveles, donde elegir entre el verdor del jardín o el azul intenso de las aguas marca el despertar. La estética y el diseño se manifiestan en materiales como mármol y cristal, junto a alegorías decorativas tradicionales y obras de arte local. A su vez, la paleta de colores en tonos aguamarina, plata y arena evoca las aguas y la luz del Bósforo, lo que da paso a un ambiente sereno y luminoso acentuado por lámparas de vidrio soplado y molduras



talladas. Basta pasar la mirada por sitios como la piscina interior o las habitaciones para comprender la magnitud de su esplendor.

El Bosphorus Spa continúa esta experiencia de sofisticación. Entre mármol claro y mosaicos de tonos suaves que remiten a la tierra, se extienden 2,100 metros cuadrados dedicados al bienestar físico y espiritual.

Entre los servicios destacan los *hammams* privados, donde el tratamiento insignia, el tradicional Turkish Hammam, ofrece un ritual de purificación que renueva cuerpo y mente a través del vapor; la exfoliación con guante de *kessa*, eficaz para

desprender impurezas y células muertas sin irritar la piel, y un masaje envuelto en espuma aromática.

La estancia se completa al descubrir los sabores de sus tres restaurantes, bajo la dirección del chef ejecutivo Gökem Özkan: Aqua invita a saborear cocina turcomediterránea centrada en mariscos frescos y cuenta con una primorosa terraza frente al Bósforo; YALI Lounge presenta una propuesta internacional, y Ocakbaşı rinde homenaje a la tradición turca de las parrillas al carbón con una selección cuidada de carnes, mariscos y vegetales de temporada. Habitaciones desde: 15,466 MXN. fourseasons.com

Texto: Cynthia Benítez / Fotos: Cortesía





MARQUIS LOS CABOS

ALL INCLUSIVE RESORT & SPA



DESPIERTA TUS SENTIDOS CON UNA ESTANCIA ÚNICA Y RELAJANTE

"Reconocidos dentro de los 500 mejores hoteles del mundo en la edición 2024 de Travel + Leisure"

"Nombrados el Mejor Hotel Todo Incluido en Los Cabos por la revista Forbes"



www.marquisloscabos.com



HotelMarquisLosCabos 
hotelmarquisloscabos 
marquisloscabos 

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

DELICIAS ESTELARES- NAVIDAD CON TOQUE INESPERADO PÁGINAS 98 - 101



Castañas salteadas con maple y tocino

8 PORCIONES

50 g de tocino ahumado,
picado
25 g de mantequilla
2 dientes de ajo grandes,
en rebanadas
1 rama de canela, ligeramente
machacada
1 cda. de salvia fresca picada,
más hojas enteras para decorar
1 limón, la ralladura
1 lata (375 g) de castañas
cocidas
100 ml de caldo de pollo
1 cda. de miel de maple
Sal, al gusto
Pimienta, al gusto

Calentar una sartén grande, sin
engrasar, hasta que esté bien
caliente. Agregar el tocino y
cocinar a fuego medio hasta
que esté dorado y comience a

soltar su grasa. Retirar con una
espumadera y reservar.

Añadir la mantequilla a la
sartén y cocinar suavemente
el ajo, la canela, la salvia y la
ralladura de limón durante
unos 5 minutos, hasta que
comiencen a suavizarse.
Incorporar las castañas,
regresar el tocino a la sartén
y añadir el caldo de pollo y el
jarabe de maple. Sazonar con
sal y pimienta al gusto.

Llevar a ebullición, tapar y
dejar hervir a fuego bajo por
10 minutos. Servir decorado
con hojas de salvia enteras.



Asado de tres aves: pollo, pato y faisán

8-10 PORCIONES

2 a 3 filetes de pechuga de
faisán, sin piel
4 filetes de pechuga de pollo,
sin piel
Sal, al gusto
1 pato de 2 kg, deshuesado,
con alas y muslos
Hilo y aguja de cocina,
para bridar
3 cebollas, en cuartos
2 zanahorias grandes,
en cuartos
4 tallos de apio, picados
Ramas de romero, salvia
y tomillo, al gusto
300 ml de vino blanco seco
16 rebanadas delgadas de
panceta o tocino ahumado
3 cdas. de harina de trigo
600 ml de caldo de pollo

Para el relleno
2 clementinas o mandarinas
enteras, sin pelar
75 g de mantequilla
1 cebolla grande,
finamente picada
1 diente de ajo grande,
machacado
100 g de hongos silvestres o
shiitake, limpios y picados
4 cdas. de mezcla de tomillo,
salvia y romero frescos picados
100 g de arándanos
deshidratados

1 huevo, más 1 yema adicional
3 cdas. de brandy u oporto
150 g de panceta o tocino,
molida
100 g de jamón curado,
molido
Sal, al gusto
100 g de pan molido

Preparar el relleno con hasta un
día de anticipación. Hervir las
clementinas o mandarinas en
agua durante 30 minutos, hasta
que estén completamente
suaves. Escurrir, enfriar y
hacer un puré rústico en un
procesador de alimentos.

Derretir la mantequilla
y, cuando empiece a hacer
espuma, freír la cebolla y el
ajo hasta que estén dorados
y suaves, pero no marrones.
Agregar los champiñones y
las hierbas, y cocinar a fuego
medio junto con la cebolla
durante 4 o 5 minutos, hasta
que toda la humedad se haya
evaporado. Incorporar los
arándanos, verter todo en un
tazón y deja enfriar.

Añadir el huevo y la yema
adicional, las clementinas o
mandarinas en puré, el brandy,
las carnes molidas de panceta
y jamón, y el pan molido.
Sazonar generosamente y
mezclar el relleno con las
manos hasta que esté bien
integrado. Cubrir y refrigerar.

Para armar el asado de tres
aves, dividir el relleno en tres
partes. Sazonar las pechugas
de faisán y pollo. Tomar un
tercio del relleno y extender
en una capa delgada por el
centro de la pechuga del pato
deshuesado, dejando espacio
suficiente para poder cerrarlo.
Colocar las pechugas de faisán
encima del relleno, cortándolas
a lo largo si es necesario
para que encajen. Tomar otro

tercio del relleno y extenderlo sobre el faisán en una capa delgada; luego acomodar las pechugas de pollo sobre esta capa de relleno, recortando si es necesario para que encajen. Extender el relleno restante sobre el pollo.

Llevar los lados del pato hacia arriba para cubrir el relleno y, con hilo fino de cocina y una aguja grande, coser con puntadas largas, metiendo ambos extremos para que quede parejo (el pato no debe estar muy apretado, pero sí firme). Darle la vuelta al ave, con el lado correcto hacia arriba, y moldear un poco para darle forma y poderlo atar. Pesar el pato relleno y anotar el peso. Envolver y refrigerar hasta por 24 horas; sacar a temperatura ambiente antes de asar.

Unas horas después, o al día siguiente, precalentar el horno de 180 °C a 200 °C con ventilador.

Distribuir las verduras en una capa uniforme dentro de una charola honda para formar una "cama" para el ave. Esparcir las ramas de hierbas por encima y sazonar bien. Pinchar ligeramente el ave en algunos puntos para que la grasa pueda salir, y colocar sobre las verduras y hierbas. Estas se caramelizarán y servirán como base para la salsa. Verter el vino por encima y sazonar generosamente.

Calcular el tiempo de cocción, considerando 20 minutos por cada 450 gramos, más 20 minutos adicionales. Asar el ave hasta que esté completamente cocida –un termómetro de cocina debe marcar al menos 68 °C al insertarse en el centro–. Hacer un enrejado con la panceta o tocino y colocar sobre el ave unos 30 minutos antes de terminar la cocción.

Pasar el asado de la charola a un platón, reservando la grasa en la charola. Cubrir ligeramente con papel

aluminio y dejar reposar en un lugar cálido por 30 minutos. También se puede envolver todo en una toalla de baño limpia y grande para mantener el calor mientras reposa.

Para la salsa, retirar con cuidado toda la grasa del pato de la charola, dejando solo 2 o 3 cucharadas; colar el exceso y guardar para hacer papas rostizadas.

Colocar la charola a fuego bajo. Espolvorear la harina y cocinar, revolviendo y raspando con una cuchara de madera hasta que se forme una pasta espesa y tome un color marrón claro. Verter lentamente el caldo, mezclando bien. Cocinar a fuego bajo hasta obtener una salsa suave y espesa, y añadir los jugos del reposo del asado.

Sazonar la salsa al gusto, luego colar en otra olla, presionando bien para extraer todo el líquido, y mantener caliente. Retirar el hilo del asado y cortar la carne en rebanadas gruesas. Servir la salsa en una salsera o jarrita, junto con el asado.



Papas rostizadas con ajo y hierbas

8 PORCIONES

300 ml de aceite de oliva
1 cabeza de ajo, separada en dientes y pelados
8 hojas de laurel
Sal, al gusto
Pimienta, al gusto
1.5 kg de papas para rostizar

Hierbas frescas, como romero, salvia y tomillo, al gusto

Colocar el aceite, el ajo, las hojas de laurel y un poco de sal y pimienta en una cacerola y calentar muy suavemente hasta que comience a hervir a fuego bajo, pero sin que llegue a hervir completamente. Cocinar a fuego muy bajo, durante 15 minutos o hasta que los dientes de ajo estén suaves, pero no dorados. Retirar del fuego y dejar enfriar.

Precalentar el horno a 200 °C. Colocar las papas en una olla con agua fría, agregar un poco de sal y llevar a ebullición rápida. Cocinar durante 6 o 7 minutos hasta que comiencen a suavizarse por fuera. Escurrir y regresar a la olla; luego, agitar bien para que se esponjen un poco.

Colar el aceite en una charola grande y pesada para hornear, reservando el ajo y el laurel. Meter la charola al horno durante 10 minutos para que el aceite se caliente hasta humear. Con mucho cuidado, agregar las papas, el ajo y las hojas de laurel; mezclar una vez y hornear durante 55 minutos, volteando cada 15 minutos, hasta que estén muy crujientes por fuera, y ligeras y esponjosas por dentro.

Agregar las hierbas frescas restantes y hornear 8 minutos más, hasta que las papas estén listas. Espolvorear con sal y pimienta antes de servir.



Coles de Bruselas braseadas con chorizo y pangrattato de almendra 8 PORCIONES

3 cdas. de aceite de oliva
50 g de pan rallado fresco y algo grueso
50 g de almendras, tostadas y picadas
150 g de chorizo, en cubos
2 dientes de ajo, en rebanadas
1 pizca de hojuelas de chile seco
1 limón, la ralladura
750 g de coles de Bruselas, recortadas y a la mitad
Sal, al gusto
2 cdas. de vinagre de jerez
50 g de arándanos deshidratados

Para preparar el pangrattato, calentar 2 cucharadas de aceite de oliva en una sartén, añadir el pan rallado y remover a fuego medio hasta que esté casi completamente dorado. Agregar las almendras al pan rallado, mezclar bien y reservar. Limpiar la sartén.

Calentar el aceite restante en la sartén y cocinar el chorizo de 3 a 4 minutos, hasta que se dore ligeramente y suelte sus jugos. Incorporar el ajo, las hojuelas de chile y la ralladura de limón, y freír suavemente durante 2 o 3 minutos, hasta que el ajo esté blando. Retirar con una espumadera y reservar.

Añadir las coles de Bruselas a la sartén, sazonar bien y saltear durante 5 minutos hasta que estén doradas.

Agregar 4 cucharadas de agua fría y el vinagre; cubrir la sartén. Cocinar durante 10 minutos. Retirar la tapa, incorporar los arándanos y la mezcla de chorizo, y cocinar todo junto durante 1 minuto.

Pasar las coles a una fuente y espolvorear con el *pangrattato* para servir.



Zanahorias y chirivías rostizadas con glaseado de granada y naranja

8 PORCIONES

1 granada grande
1 cda. de miel clara
1 naranja, la ralladura y el jugo
2 cdtas. de jarabe de granada
Sal, al gusto
Pimienta, al gusto
750 g de zanahorias *heirloom*, arcoíris o normales, recortadas
750 g de chirivías pequeñas, del mismo tamaño que las zanahorias, recortadas
4 cdas. de aceite de oliva virgen extra
4 ramas de tomillo
25 g de semillas de calabaza, tostadas
2 cdas. de perejil fresco picado

Precalentar el horno a 200 °C. Golpear la granada varias veces para aflojar las semillas, luego partir por la mitad. Exprimir el jugo de una de las mitades y descartar las semillas. Con cuidado, extraer y reservar las semillas de la otra mitad, junto con el jugo que salga. Batir el jugo de granada con la miel, la ralladura y el jugo de naranja, el jarabe de granada, sal y pimienta al gusto. Reservar.

Cortar las zanahorias y las chirivías por la mitad a lo largo y colocar en una charola grande para hornear. Sazonar con sal y pimienta, añadir el aceite, el tomillo y 4 cucharadas de agua fría. Mezclar bien y distribuir en una sola capa.

Hornear durante 45 minutos o hasta que estén casi tiernas. Rociar con el aderezo de granada, mezclar bien y hornear 15 minutos más, o hasta que estén glaseadas y caramelizadas.

Al servir, espolvorear con las semillas de granada, las semillas de calabaza tostadas y el perejil picado.

DELICIAS ESTELARES - DULZURA INVERNAL

PÁGINAS 102 - 107



Muffins de limón con relleno de queso crema

12 PORCIONES

75 ml de aceite de canola
Mantequilla, para engrasar
Harina, para espolvorear
5 limones pequeños
150 g de queso crema
100 g de azúcar
1½ cdas. de azúcar de vainilla (disponible en [amazon.com.mx](https://www.amazon.com.mx))
2 huevos
200 g de yogurt natural
220 g de harina de trigo
30 g de almendras molidas
2 cdtas. de polvo para hornear
1 pizca de sal
Molde para 12 *muffins*

Para el almíbar
1 limón pequeño
60 g de azúcar
Azúcar glas, para servir

Precalentar el horno a 180 °C. Engrasar todos los espacios del molde y espolvorear con harina. Lavar 2 limones con agua caliente; secar y rallar la cáscara. Exprimir 4 limones: se requieren alrededor de 120 mililitros de jugo.

Batir el queso crema con 2 cucharadas de jugo de limón, 1 cucharada de azúcar y 1½ cucharadas de azúcar de vainilla, hasta que esté suficientemente cremoso.

Combinar los huevos, el yogurt, el aceite, el azúcar y el azúcar de vainilla restantes, junto con 90 mililitros de jugo de limón y la ralladura. Combinar la harina, las almendras molidas, el polvo de hornear y una pizca de sal en un recipiente aparte, y luego añadir a la mezcla de huevo. Verter una cucharada de la masa en cada espacio del molde para *muffins*. Cubrir cada una con una cucharadita llena de la mezcla de queso crema; luego dividir la masa restante en la parte superior de cada espacio. Hornear durante 22 minutos, hasta que los *muffins* estén dorados.

Para el almíbar, lavar el limón restante con agua caliente y secar. Con ayuda de un pelador de vegetales, hacer tiras delgadas de la cáscara. Llevar el azúcar a ebullición con el jugo de limón restante y cocinar a fuego bajo durante unos 10 minutos para espesar, hasta obtener un almíbar. Agregar un poco de agua si es necesario.

Retirar los *muffins* del horno, barnizar inmediatamente con el almíbar y decorar con las tiras de cáscara de limón. Dejar enfriar un poco y luego retirar del molde. Espolvorear con azúcar glas para servir.



Cheesecake marmoleado

1 TARTA

250 g de frutos rojos, frescos o congelados
1 cda. de harina de maíz
1 cda. de miel
1 molde desmontable de 24 centímetros

Para la base

75 g de mantequilla, más extra para engrasar
175 g de galletas Marías
1½ cdtas. de azúcar morena
1 pizca de sal

Para el relleno

500 g de queso crema
200 g de yogurt griego natural
185 g de azúcar refinada
1½ cdas. de azúcar de vainilla
30 g de harina de maíz
1½ cdtas. de ralladura de limón
1 cda. de jugo de limón
175 ml de crema para batir
2 huevos
1 yema de huevo

Precalentar el horno a 180 °C. Para la base, forrar el molde cuidadosamente con papel encerado y engrasar con mantequilla. Derretir la mantequilla en una cacerola pequeña. Colocar las galletas en una bolsa de plástico con cierre hermético y triturar

finamente con un rodillo.

Combinar bien las migajas de galleta con la mantequilla derretida, el azúcar morena y 1 pizca generosa de sal. Presionar la mezcla de galletas en el fondo del molde manera uniforme y firme, y hornear de 8 a 10 minutos. Dejar reposar para enfriar. Reducir el calor del horno a 160 °C.

Reservar alrededor de 2 cucharadas de frutos rojos para el marmoleado y enfriar el resto para la salsa.

Para el relleno, mezclar el queso crema y el yogurt hasta obtener una mezcla suave. Revolver el azúcar, el azúcar de vainilla y la harina de maíz. Agregar la ralladura de limón y el jugo, y mezclar rápidamente la crema, los huevos y la yema de huevo. Revolver bien hasta que todo esté combinado. No mezclar demasiado o se formarán burbujas al hornear.

Extender el relleno de manera uniforme sobre la base del molde. Colocar 2 cucharadas de frutos rojos en la superficie y rasgar con un tenedor de un lado a otro para crear el efecto de marmoleado. Hornear durante 45 minutos. No abrir la puerta del horno durante la cocción, o la superficie se agrietará. Cuando el cheesecake esté cocido,

apagar el horno y dejar enfriar. Dejar la puerta del horno cerrada durante los primeros 30 minutos, luego abrir ligeramente y dejar enfriar por 1 hora y 30 minutos.

Retirar el cheesecake del horno y dejar enfriar por completo; luego, refrigerar durante al menos 6 horas. Antes de servir, deslizar cuidadosamente un cuchillo afilado alrededor del borde del pastel. Retirar del molde y transferir a un plato para servir.

Llevar a ebullición los frutos rojos restantes en una cacerola pequeña. Disolver la harina de maíz en un poco de agua fría, combinar con los frutos y cocinar a fuego bajo por 1 o 2 minutos, revolviendo, para espesar. Endulzar con miel. Servir cada rebanada de cheesecake con un poco de salsa de frutos rojos.



Minipasteles volcán

6 A 8 PORCIONES

120 g de mantequilla, más extra para engrasar
2 cdas. de cacao en polvo, más extra para espolvorear
100 g de chocolate oscuro
100 g de chocolate con leche
2 huevos
2 yemas de huevo
2 cdas. de azúcar
1½ cdas. de azúcar de vainilla
1 cda. de harina de trigo
1 pizca de sal
6-8 moldes de silicona de 8 centímetros de diámetro
50 g de chocolate blanco, para rellenar

Precalentar el horno a 210 °C. Engrasar los moldes para hornear y espolvorear con cacao en polvo. Derretir la mantequilla en una cacerola pequeña. Retirar la cacerola del fuego, añadir el chocolate a la mantequilla derretida y revolver para derretir. Dejar que la mezcla se enfríe.

Batir los huevos, las yemas de huevo, el azúcar y el azúcar de vainilla durante unos minutos hasta obtener una mezcla espesa y espumosa. Agregar lentamente la mantequilla de chocolate ya fría. Combinar la harina, el cacao en polvo restante y 1 pizca de sal, y añadir suavemente a la mezcla de huevo con chocolate. Dividir la masa entre los moldes para llenarlos a ¾ de su capacidad.

Cortar el chocolate blanco en trozos grandes. Empujar algunas piezas hacia el centro de cada molde, asegurándose de que el chocolate esté completamente cubierto de masa.

Hornear de 8 a 10 minutos, dependiendo del tamaño del molde. El centro de los pasteles aún debe estar líquido (hornear un pastel de prueba para verificar cuánto tiempo tardan en cocinarse a la perfección). Retirar del horno y dejar enfriar brevemente. Servir tibio.



Cupcakes de moka

12 PIEZAS

3 huevos, separados
140 g de azúcar
150 g de mantequilla, acremada
1½ cdas. de azúcar de vainilla
2 cdas. de café *espresso* recién hecho, frío
125 g de avellanas molidas
100 g de harina de trigo
2 cdtas. de cacao en polvo
¼ de cda. de polvo para hornear
1 pizca de canela en polvo
12 granos de café con chocolate
1 molde para 12 *cupcakes*
12 capacillos de papel para *cupcakes*

Para la cobertura
1 cda. de queso crema
1 cda. de *espresso* instantáneo en polvo
250 g de queso *mascarpone*
60 g de azúcar glas
Granos de café con chocolate, para decorar
Manga pastelera con duya grande

Precalentar el horno a 180 °C. Forrar el molde para *cupcakes* con los capacillos de papel.

Batir las claras de huevo hasta que estén semirrígidas. Agregar gradualmente 100 gramos de azúcar y

continuar batiendo hasta obtener una consistencia firme. Batir la mantequilla, el azúcar restante y el azúcar de vainilla en un recipiente por separado hasta obtener una consistencia espumosa. Agregar las yemas de huevo, 1 a la vez, y luego incorporar el *espresso*.

Combinar las nueces, la harina, el cacao en polvo, el polvo de hornear y la canela. Agregar a las claras de huevo batidas, junto con la mezcla de yema de huevo. Revolver suavemente con una espátula hasta que todo esté bien combinado. Dividir la mezcla de manera uniforme en los moldes para *cupcakes*. Empujar un grano de café con chocolate dentro de cada uno. Hornear de 20 a 23 minutos y usar un palillo de madera para comprobar si están listos. Dejar enfriar por completo antes de sacar del molde.

Para la cobertura, calentar el queso crema en una cacerola pequeña y agregar el *espresso* en polvo para disolver. Dejar enfriar. Batir el queso *mascarpone* y el azúcar glas hasta obtener una consistencia cremosa. Añadir el queso crema con *espresso*. Transferir a la manga pastelera y duchar sobre los *cupcakes* ya fríos. Decorar con granos de café con chocolate, y disfrutar.



Muffins de avellana, betabel y chocolate

12 PIEZAS

120 g de harina de trigo
50 g de avellanas, molidas
150 g de azúcar
1½ cdas. de azúcar de vainilla
50 g de cacao en polvo
2 cdtas. de polvo para hornear
1 pizca de sal
200 g de betabel cocido, en trozos grandes
150 ml de aceite de canola
3 huevos
100 g de chocolate oscuro
50 g de azúcar glas
1½ cdas. de jugo de betabel
Colorante rojo, al gusto
80 g de avellanas, picadas y tostadas
1 molde para 12 *muffins*
12 capacillos de papel para *muffins*

Precalentar el horno a 180 °C. Forrar el molde para *muffins* con capacillos de papel de manera alternada. Combinar la harina, las avellanas molidas, el azúcar, el azúcar de vainilla, el cacao en polvo, el polvo para hornear y 1 pizca de sal. Transferir el betabel a un recipiente junto con el aceite. Mezclar finamente con una

batidora de mano; luego agregar los huevos, uno por uno. Añadir los ingredientes secos en 3 lotes para combinar bien.

Dividir la masa entre los moldes para *muffins*, llenándolos a 2/3 de su capacidad. Hornear por 22 minutos y usar un palillo de madera para comprobar si están listos. Dejar enfriar antes de retirar del molde.

Derretir el chocolate oscuro en un tazón sobre una cacerola con agua hirviendo. Mezclar el azúcar glas, el jugo de betabel y un poco de colorante rojo para hacer un glaseado de color rosa brillante. Glasear la mitad de los *muffins* con el chocolate derretido y la otra mitad con el glaseado rosa. Espolvorear con avellanas tostadas y servir.



Panqué de plátano y nuez

1 PIEZA

100 g de nueces, finamente picadas
Mantequilla, para engrasar
Harina, para espolvorear
3 plátanos muy maduros (alrededor de 350 gramos), pelados
150 g de mantequilla, acremada
185 g de azúcar
3 huevos
100 ml de leche de coco
280 g de harina de trigo
50 g de avellanas, molidas
1 cdta. de polvo para hornear
¼ de cdta. de sal
150 g de chocolate con leche
1-2 cdts. de azúcar
50 g de nueces, picadas
1 puñado de chips de plátano
2 cdts. de coco rallado
1 molde para panqué de 25 centímetros

Precalentar el horno a 180 °C. Engrasar el molde con mantequilla y espolvorear con harina. Invertir el molde y sacudir suavemente para desechar del exceso de harina. Aplastar los plátanos con un tenedor. Batir la mantequilla y el azúcar juntos hasta obtener una consistencia cremosa; luego, incorporar gradualmente los huevos.

Mezclar el plátano y la leche de coco. Añadir la harina, las avellanas, el polvo para hornear y la sal; mezclar rápidamente con la mezcla húmeda. Incorporar las nueces y transferir la masa al molde.

Hornear el panqué durante unos 60 o 70 minutos y usar un palillo de madera para comprobar si está listo. Retirar del horno y dejar enfriar por completo.

Aumentar la temperatura del horno a 200 °C y forrar una charola con papel encerado.

Derretir el chocolate, revolviendo continuamente, en un recipiente sobre una cacerola con agua hirviendo. Combinar el azúcar con una cucharada y media de agua hirviendo en un tazón. Agregar las nueces picadas y revolver. Transferir las nueces a la charola para hornear en una sola capa y tostar durante unos 10 minutos en el horno, girando una sola vez.

Picar finamente los chips de plátano y combinar con el coco rallado. Transferir el panqué a un plato para servir; verter la mezcla de chocolate encima y espolvorear con nueces tostadas, chips de plátano y coco rallado.



Pastel de limón y merengue

12-16 PORCIONES

1 bizcocho tipo genovés de 25 cm (ver receta), cortado en 4 capas
240 ml de salsa de caramelo (ver receta)
625 ml de crema de limón (ver receta)

Para el jarabe de limón
60 g de azúcar
75 ml de jugo de limón

Para el merengue italiano
240 ml de claras de huevo (aproximadamente 7 claras)
350 g de azúcar
Molde desmontable de 25 cm

Tener listo el bizcocho, el caramelo y la crema de limón. Para preparar el jarabe de limón, combinar 75 ml de agua y el azúcar en una cacerola pequeña y pesada. Llevar a ebullición a fuego medio, removiendo con una cuchara de madera. Cuando el azúcar se haya disuelto, retirar la cacerola del fuego, dejar enfriar unos minutos y luego refrigerar hasta que esté completamente frío, aproximadamente 30 minutos. Añadir el jugo de limón al jarabe y batir.

Forrar los lados de un molde desmontable de 25 cm con film transparente, dejando suficiente exceso para cubrir por completo la parte superior del pastel al montarlo. Dejar sin forrar la base del molde. Colocar una capa de bizcocho en el fondo. Con una brocha de repostería, humedecer de manera uniforme con ¼ del jarabe de limón. Con una espátula angular, untar 1/3 del caramelo sobre el bizcocho, y luego cubrir con 1/3 de la crema de limón. Repetir el proceso con 2 capas más, usando el caramelo y la crema restantes. Colocar la cuarta capa de bizcocho encima y humedecer con el resto del jarabe de limón.

Doblar el film transparente sobresaliente sobre la parte superior del pastel, cubriendo completamente, y refrigerar al menos 4 horas o toda la noche. Cuando se vaya a terminar de preparar el pastel, elaborar el merengue. Verter agua a una profundidad de unos 5 cm en una cacerola, colocar a fuego medio y llevar a ebullición suave. En el bowl de una batidora de pedestal, combinar las claras, el azúcar y 1 pizca de sal. Batir ligeramente y luego colocar el bowl sobre la cacerola, batiendo constantemente hasta que las claras estén calientes al tacto (50 °C), aproximadamente 5 minutos. Retirar el bowl del calor y colocarlo en la batidora equipada con el globo batidor. Batir a velocidad alta hasta que la mezcla esté muy espesa y forme picos firmes y brillantes al levantar el batidor.

Sacar el pastel del refrigerador, desmontar el molde y retirar el film. Con una espátula ancha de metal, transferir el pastel a un plato para servir (si se desea), o dejarlo sobre la base del molde. Con la espátula angular, cubrir inmediatamente la parte superior y los lados del pastel con el merengue, formando

picos y ondas. Con un soplete de cocina, dorar ligeramente el merengue. El pastel puede servirse de inmediato o mantenerse refrigerado hasta el momento de servir. Se conserva hasta 1 semana.

Génoise

1 PASTEL DE 25 CM

75 g de mantequilla sin sal
185 g de harina de trigo
1 cda. de maicena
6 huevos grandes
210 g de azúcar
Molde desmontable de 25 cm con bordes de 7.5 cm

Precalentar el horno a 180 °C (160 °C con ventilador) / Gas 4. Forrar el fondo de un molde desmontable de 25 cm con papel encerado recortado al tamaño exacto. No engrasar los lados del molde.

En una cacerola pequeña, derretir la mantequilla a fuego bajo. Retirar del fuego y mantenerla tibia. Tamizar la harina y la maicena en un *bow*l y reservar.

Llenar una cacerola con unos 5 cm de agua, colocarla a fuego y llevar a ebullición suave.

En el *bow*l de una batidora de pedestal (que quepa sobre la cacerola sin tocar el agua), combinar los huevos, el azúcar y una pizca de sal. Batir ligeramente y luego colocar sobre la cacerola. Batir continuamente de 5 a 7 minutos, hasta que la mezcla esté caliente al tacto (50 °C).

Retirar del baño María y batir a velocidad media alta de 3 a 5 minutos, hasta que la mezcla esté de color amarillo pálido, haya triplicado su volumen y, al levantar el batidor y la mezcla caiga, se mantenga y se disuelva lentamente.

Con una espátula, incorporar la mezcla de harinas en 3 partes, asegurándose de llegar hasta el fondo del *bow*l, y mezclar hacia arriba. Tomar una pequeña cantidad de la mezcla y revolverla con la mantequilla

derretida tibia en otro recipiente. Luego incorporar rápidamente esta mezcla al resto de la masa, con cuidado de no desinflarla. Verter la mezcla en el molde preparado y hornear de 40 a 45 minutos, hasta que la superficie rebote al tocarla ligeramente.

Dejar enfriar en el molde sobre una rejilla. Para desmoldar, pasar un cuchillo delgado por los bordes y retirar el aro del molde. Voltear el pastel, retirar el papel encerado y usar según indique la receta. El bizcocho puede guardarse bien envuelto y refrigerado hasta por 3 días, o en el congelador hasta por 1 mes.

Para cortar en capas, usar un cuchillo serrado. Marcar el grosor deseado por todo el borde. Trabajar de arriba hacia abajo si se hacen más de 2 capas. Cortar en forma paralela a la superficie de trabajo, usando movimiento de sierra y verificando que el cuchillo esté nivelado. Guardar las capas con film transparente si no se usan de inmediato.

Salsa de caramelo

APROX. 360 ML

160 ml de crema para batir
¼ vaina de vainilla
250 g de azúcar
2 cdas. de jarabe de maíz claro
¼ cda. de sal
¾ cda. de jugo de limón
60 g de mantequilla sin sal

Verter la crema en una cacerola pequeña. Abrir la vaina de vainilla a lo largo y raspar las semillas con la punta de un cuchillo; agregarlas a la crema. Calentar casi hasta hervir, removiendo. Reducir el fuego y mantener tibia.

En otra cacerola mediana, combinar el azúcar, 60 ml de agua, el jarabe de maíz y la sal. Llevar a ebullición a fuego medio, removiendo para disolver el azúcar. Luego, cocinar sin remover de 5 a 8 minutos, hasta que tome un

color ámbar. Retirar del fuego. Con cuidado, agregar la crema caliente al caramelo. La mezcla burbujeará vigorosamente. Dejar que baje, luego batir hasta obtener una mezcla suave. Agregar el jugo de limón.

Dejar enfriar 10 minutos. Cortar la mantequilla en cubos de 2.5 cm y agregarla poco a poco al caramelo, batiendo después de cada incorporación. Batir mientras se enfría.

Crema de limón

APROX. 600 ML

150 ml de jugo de limón
3 huevos grandes
1 yema de huevo grande
175 g de azúcar
225 g de mantequilla sin sal

Llenar una cacerola con 5 cm de agua y llevar a fuego medio hasta hervir suavemente.

En un *bow*l de acero inoxidable, que se acomode sobre la cacerola sin tocar el agua, mezclar el jugo de limón, los huevos, la yema, el azúcar y una pizca de sal. Batir de inmediato (nunca dejar las yemas con el azúcar sin batir, ya que el azúcar las "cocina" y las vuelve granulosas).

Colocar el *bow*l sobre el baño María y batir hasta que la mezcla espese y registre 82 °C en el termómetro, entre 10 o 12 minutos. Retirar del calor y dejar enfriar a 60 °C, removiendo ocasionalmente.

Cortar la mantequilla en cubos de 1 cda. Cuando la mezcla esté a 60 °C, dejarla en el *bow*l si se usa batidora de inmersión, o verterla en una licuadora. Añadir la mantequilla, una cucharada a la vez, batiendo tras cada adición hasta incorporar. La crema será amarillo pálido, opaca y bastante espesa. Usar de inmediato o transferir a un recipiente hermético y refrigerar hasta por 5 días. Para usar después de refrigerar, calentar suavemente en baño María hasta que se ablande.



Tarta de caramelo con mantequilla

8-10 PORCIONES

1 base de masa de centeno (o de cualquier otro cereal) para tarta de 23 cm, completamente horneada y enfriada

Para el relleno de *butterscotch*
180 g de azúcar mascabado, ligeramente compactada
¾ de cda. de sal
300 ml de crema para batir
300 ml de leche entera
3 huevos grandes
35 g de fécula de maíz
60 g de chocolate blanco, derretido
2 cdas. de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
2 cdas. de *whisky* escocés o ron oscuro (opcional)

Para el chocolate
110 g de chocolate oscuro o con leche
110 g de *cornflakes* o cereal de arroz inflado
Crema batida dulce y suave
Chocolate con leche para hacer rizos de chocolate (opcional)

Tener lista la base de tarta horneada y enfriada, así como un *bow*l grande con un colador de malla fina sobre el borde para colar el *butterscotch*.

Para hacer el relleno, combinar el azúcar mascabado,

45 ml de agua y la sal en una cacerola profunda y pesada. Llevar a ebullición fuerte a fuego medio alto durante 2 minutos. Retirar del fuego y agregar de inmediato la crema y la leche. El caramelo se endurecerá al principio, pero al batir se unificará. Si es necesario suavizarlo, regresar a fuego bajo y revolver ocasionalmente.

En un *bowl* mediano, batir los huevos y la fécula de maíz hasta que quede una mezcla homogénea. Verter lentamente 1/3 del caramelo en la mezcla de huevo, batiendo constantemente. Verter esta mezcla de huevo y caramelo de vuelta en la cacerola con el resto del caramelo y continuar batiendo a fuego medio durante unos 2 minutos, hasta que la natilla espese como una crema batida ligera. La mezcla debe llegar justo al punto de ebullición para que la fécula se cocine y espese bien. Buscar ver unas pocas burbujas lentas.

Retirar del fuego y colar de inmediato sobre el *bowl* preparado. Dejar enfriar durante 20 minutos, hasta que esté tibio al tacto pero no caliente, removiendo de vez en cuando para liberar el calor y evitar que se forme una película en la superficie. Al añadir la mantequilla, esta debe incorporarse, no derretirse por completo.

Agregar el chocolate blanco, la mantequilla ablandada y el licor (si se usa) al relleno de *butterscotch* y batir para combinar. Continuar batiendo durante unos 2 minutos hasta obtener una mezcla suave y brillante. También se puede usar una batidora de inmersión, si se tiene.

Verter la natilla inmediatamente en la base de tarta completamente horneada. Si la natilla se enfría demasiado, no se distribuirá de forma pareja ni se alisará bien. Usar una espátula angular para alisar la parte superior.

Refrigerar por lo menos 6 horas, o toda la noche.

Para hacer las decoraciones de chocolate, forrar una bandeja para hornear con papel encerado. Llenar una cacerola con unos 5 cm de agua y calentar a fuego medio hasta que hierva suavemente. Colocar el chocolate en un *bowl* grande de acero inoxidable que se acomode sobre la cacerola sin tocar el agua. Colocar sobre el baño María y calentar, removiendo con una espátula de goma, hasta que el chocolate se derrita por completo y esté suave. Retirar del fuego y mezclar con los *cornflakes* hasta que queden bien cubiertos. Extender la mezcla sobre la bandeja preparada y dejar enfriar durante 1 hora. Guardar en un recipiente hermético a temperatura ambiente hasta por 5 días.

Para terminar la tarta, decorar con los racimos de chocolate, crema batida y rizos de chocolate, si se usan. Servir fría. La tarta se conserva refrigerada hasta por 2 días.



Tartaletas de chocolate y avellanas

6-8 TARTALETAS DE 10 CM
O 1 TARTA DE 23 CM

1 base de masa dulce para tarta de 23 cm completamente horneada y enfriada o 6-8 tartaletas de 10 cm (ver receta)
170 g de chocolate semiamargo, picado en trozos grandes
115 g de mantequilla sin sal
60 ml de brandy (opcional)
135 g de azúcar
3 huevos grandes
½ cda. de ralladura de naranja

Para el topping
140 g de avellanas, ligeramente tostadas y sin piel

Tener la base de tarta lista. Precalentar el horno a 160 °C (140 °C con ventilador). Colocar el chocolate en un *bowl* resistente al calor. En una cacerola, combinar la mantequilla, el brandy (si se usa) y 70 g del azúcar. Llevar a fuego medio bajo y remover hasta que la mantequilla se derrita y el azúcar se disuelva. Verter la mezcla de mantequilla sobre el chocolate y revolver con una espátula de goma hasta que el chocolate se derrita.

En otro *bowl* grande, mezclar el azúcar restante, los huevos, la ralladura y una buena pizca de sal. Con batidora de

pedestal con el globo o con un batidor de mano, batir a velocidad media hasta que la mezcla esté muy pálida, ligera y caiga en forma de cinta espesa cuando se levanta el batidor, unos 3 minutos.

Agregar 1/3 de esta mezcla al chocolate derretido; batir para aligerar, luego incorporar el resto suavemente con espátula. Verter el relleno en la base de tarta y alisar la superficie con una espátula. Esta mezcla puede hacerse con antelación y guardarse refrigerada. Cuando se vaya a usar, colocarla en la base de tarta, alisar y continuar con la receta.

Distribuir las avellanas sobre la superficie. Hornear de 7 a 9 minutos, hasta que la superficie pierda algo de brillo. Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla. Servir a temperatura ambiente. Se conserva, bien envuelta y refrigerada, hasta 5 días.

Masa dulce para tarta
PARA 1 BASE DE 23 CM O 12 TARTALETAS DE 10 CM

255 g de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
200 g de azúcar
¼ cda. de sal
2 huevos grandes, a temperatura ambiente
500 g de harina de trigo

Con batidora de pedestal y el aditamento de pala, batir la mantequilla, azúcar y sal a velocidad media hasta que esté suave. Agregar 1 huevo. Luego incorporar el otro y batir hasta que esté homogéneo. Detener la batidora y raspar los lados del *bowl*. Añadir toda la harina de una vez y mezclar a velocidad baja solo hasta que se incorpore.

En una superficie ligeramente enharinada, dividir la masa en 4 bolas iguales y formar discos de 12 mm de grosor. Envolver bien en film transparente y refrigerar al

menos 2 horas o toda la noche. Para forrar un molde, colocar un disco sobre la superficie enharinada y extender a 3 mm de grosor, desde el centro hacia los bordes. Girar la masa un cuarto de vuelta tras cada movimiento, espolvoreando harina debajo si es necesario, y trabajar rápido para evitar que se ablande. Cortar un círculo 5 cm más grande que el molde. Si la masa sigue fría, transferir con cuidado al molde, ajustar en la base y lados sin estirar, y presionar suavemente. Si se rompe, reparar con un poco de masa. Recortar los bordes al ras con un cuchillo. Refrigerar o congelar unos 15 minutos, hasta que esté firme.

Para las tartaletas, seguir el mismo procedimiento. Las sobras de masa se pueden congelar.

Precalentar el horno a 160 °C (140 °C con ventilador). Pinchar la base con tenedor o cuchillo, haciendo agujeros separados por 5 cm. Hornear de 7 a 10 minutos para una base parcial o de 5 a 7 minutos para tartaletas. Debe verse seca, opaca y ligeramente dorada. Rotar los moldes si es necesario.

Si se quiere glasear con huevo, batir el huevo con una pizca de sal y pincelar. Un par de minutos antes de que se dore, sacar del horno, pincelar base y lados con el huevo batido y volver a hornear hasta que tome color y cuaje.

Para una base completamente horneada, hornear por 5 minutos más. Dejar enfriar completamente sobre rejilla. Las bases se conservan bien envueltas y refrigeradas hasta 1 semana o congeladas hasta 2.

COCINA DEL MUNDO- RECARGAR ENERGÍAS PÁGINAS 120 - 123



Glühwein 4 PORCIONES

600 ml de vino tinto o jugo de manzana de buena calidad
1 naranja, rebanada en cuatro o seis gajos
2 piezas de anís estrella
1 ramita de canela
1 cda. de jengibre fresco, picado
175 g de azúcar
2 hojas de laurel
4 clavos de olor

Poner todos los ingredientes en una cacerola con 100 mililitros de agua y calentar suavemente. Dejar infusionar lejos del fuego por 30 minutos.

Retirar las especias antes de volver a calentar y servir en tazas o vasos.



Risotto de hongos 4 PORCIONES

100 g de mantequilla
400 g de hongos de tu elección (o una mezcla)
Sal, al gusto
2 echalotes, finamente picados
2 dientes de ajo, finamente picados
350 g de arroz para risotto
200 ml de vino blanco seco
700 ml de caldo tibio de hongos o de pollo de buena calidad
80 g de queso italiano o cualquier otro queso maduro, rallado
Pimienta negra, al gusto
1 puñado de hojas de perejil, picado (opcional)

Poner un poco de mantequilla en una sartén, añadir los hongos y cocinar a fuego medio de 4 a 5 minutos, hasta que adquieran un bonito color; luego, sazonar con sal y reservar. En una cacerola grande, derretir el resto de la mantequilla y sofreír los echalotes, el ajo y el arroz. Verter el vino y dejar hervir en el arroz hasta que se absorba. Revolviendo, añadir caldo al arroz, poco a poco, hasta que el arroz lo absorba. Esto debería llevar entre 18 y 22 minutos en total. El arroz debe tener un centro un poco más duro y estar firme al morderlo, por lo que es posible que no sea necesario todo el caldo.

Retirar la cacerola del fuego e incorporar el queso y, si es necesario, lo que queda del caldo. Sazonar con sal al gusto, servir el arroz en cuatro tazones y cubrir con hongos, pimienta negra y perejil picado, si se usa.



Pollo rostizado con anchoas y mantequilla de hierbas 4 PORCIONES

150 g de mantequilla, a temperatura ambiente
6 anchoas en aceite, finamente picadas
2 dientes de ajo, rallados
1 limón, partido a la mitad, más 2 cdas. de jugo
1 cda. de tomillo, finamente picado
½ cda. de romero, finamente picado, más unas ramitas adicionales (opcional)
Sal, al gusto
1 pollo entero
1 cda. de hojuelas de sal de mar
½ cda. de azúcar
Pimienta negra, al gusto
2 cebollas, rebanadas en gajos

Precalentar el horno a su temperatura más alta. En un recipiente, combinar la mantequilla, las anchoas, el ajo, el jugo de limón, el tomillo y el romero para hacer la mantequilla de hierbas; luego, añadir sal al gusto. Untar mantequilla de hierbas por debajo de la piel del pollo y distribuir uniformemente. Cubrir también el exterior del pollo con mantequilla. Sazonar con hojuelas de sal, azúcar y un poco de pimienta negra.

Colocar el pollo en un recipiente para rostizar, luego añadir las mitades de limón y

las cebollas alrededor del pollo junto con las ramitas extra de romero, si se utilizan. Hornear durante unos 25 minutos, luego reducir el calor a 150 °C y hornear 45 minutos más, rociando con el mismo jugo del pollo de vez en cuando. El pollo debe tener un color dorado y el muslo debe marcar una temperatura interna de 80 °C en un termómetro de cocina. Servir el pollo con las guarniciones de tu elección.



Pan crujiente de espelta y centeno 4 PIEZAS

50 g de harina de espelta
50 g de harina fina de centeno
100 g de harina de trigo, más extra para espolvorear
100 ml de cerveza
½ cda. de sal
1 cda. de aceite de girasol
1 cda. de semillas de calabaza, finamente picadas

Moler todos los ingredientes en un procesador de alimentos a velocidad media durante 5 minutos, aproximadamente, para hacer una masa. Amasar, cubrir con plástico autoadherente y dejar reposar 15 minutos.

Precalentar el horno a 200 °C. Forrar una charola grande para hornear con papel encerado.

Dividir la masa en cuatro partes iguales, espolvorear una superficie de trabajo limpia con harina y extender cada pieza lo más finamente posible, hasta tener un grosor de 2 milímetros, aproximadamente.

Colocar las porciones de masa extendidas sobre la charola y pinchar toda la superficie con un tenedor. Hornear de 8 a 12 minutos hasta que los panes estén dorados; retirar y dejar enfriar sobre una rejilla antes de servir con mantequilla o los acompañamientos de tu elección.



Sopa de apionabo y colinabo con semillas tostadas

4 PORCIONES

200 ml de crema para batir
1 cubito de concentrado de vegetales
½ apionabo, pelado y picado
½ colinabo, pelado y picado
2 zanahorias, peladas y picadas
1 poro, rebanado a lo largo y picado
3 cdas. de semillas de calabaza, tostadas
3 cdas. de semillas de girasol, tostadas
1 puñado de hojas de perejil picadas, para decorar

Verter la crema para batir junto con 300 mililitros de agua en una cacerola, añadir el cubo de vegetales y llevar a ebullición. Agregar los tubérculos y el poro y cocinar hasta que los ingredientes estén tiernos. Retirar del fuego, licuar hasta obtener una consistencia suave y añadir sal al gusto. Servir la sopa con una pizca de semillas y decorar con perejil.



Porridge con semillas de linaza y girasol tostadas, y puré de manzana 4 PORCIONES

160 g de avena
2 cdas. de semillas de linaza
½ cda. de sal
50 g de mantequilla, a temperatura ambiente
50 gramos de semillas de girasol
Leche fría, para servir

Para el puré de manzana
4 manzanas rojas, sin corazón y en cuartos
1 cda. de miel
Cardamomo molido, al gusto

Combinar la avena con 900 mililitros de agua, las semillas de linaza y la sal en una cacerola. Llevar a ebullición y cocinar a fuego bajo de 4 a 5 minutos, revolviendo continuamente.

Poner la mantequilla en otra cacerola a fuego medio y batir continuamente hasta que obtenga un color marrón claro. Añadir las semillas de girasol a la cacerola y dorar ligeramente en la mantequilla.

Para el puré de manzana, poner los cuartos de manzana en una cacerola con

50 mililitros de agua, tapar y llevar a ebullición. Cocinar a fuego bajo hasta que la manzana esté tierna. Retirar las manzanas de la cacerola y moler en una licuadora o un procesador de alimentos hasta obtener un puré suave. Añadir la miel y el cardamomo molido.

Llenar 4 tazones con avena y añadir las semillas de girasol con mantequilla. Finalizar con 1 cucharada de puré de manzana y un poco de leche fría para servir.

EL SAMURÁI DEL SUSHI TAKAYOSHI WATANABE

Miembro de una respetada familia dedicada a la cocina tradicional japonesa, el chef Watanabe le ha impreso humor y espectáculo al respetado concepto culinario que heredó, Teruzushi. De visita en México como parte de las experiencias organizadas por Deigo Sushi, nos reveló esto sobre su visión

“En Japón, cada estación trae consigo diferentes ingredientes de temporada. Mi estilo básico es crear menús que aprovechen al máximo lo mejor de cada estación. Me emocioné cuando encontré en México abulón negro extragrande de más de 1 kg cada uno, langostinos tigre y mero graso”



La verdadera promesa

Creo que es importante ofrecer a nuestros clientes no solo comida deliciosa, sino también diversión. Los clientes que vienen a Teruzushi no vienen únicamente por la comida en sí, sino también para experimentar el espectáculo que es Teruzushi. Por eso pongo empeño en ser tanto chef como *showman*. Presto atención en deleitar a los clientes no solo con el sushi que preparo, sino también con todo el ambiente.

Inspiración más allá del plato

Aprendí la verdadera esencia del entretenimiento viendo películas que todavía hoy disfruto. Desde pequeño, me emocionaban las cintas de Hollywood de los años 80, como *Los Goonies* y *Regreso al futuro*, así que integré de forma natural sus expresiones y visiones del mundo. La pose DOZO que utilizo al servir sushi se inspiró en el arte escénico tradicional japonés del *kabuki*. En otras palabras, mi estilo consiste en reconstruir a mi manera la cultura y el arte heredados del pasado para adaptarlos a estos tiempos, expresándolos al estilo Teruzushi.

Un producto para definir un concepto

Me encanta el mero; en Japón, compro el mejor mero local, se lo muestro al cliente, lo corto al instante y lo sirvo en *nabe* o como sushi. Entonces, el comensal se acerca, capturando el momento con la mirada y la cámara. El momento más feliz para mí mientras sirvo es cuando alguien me dice que vino a Japón para conocerme.

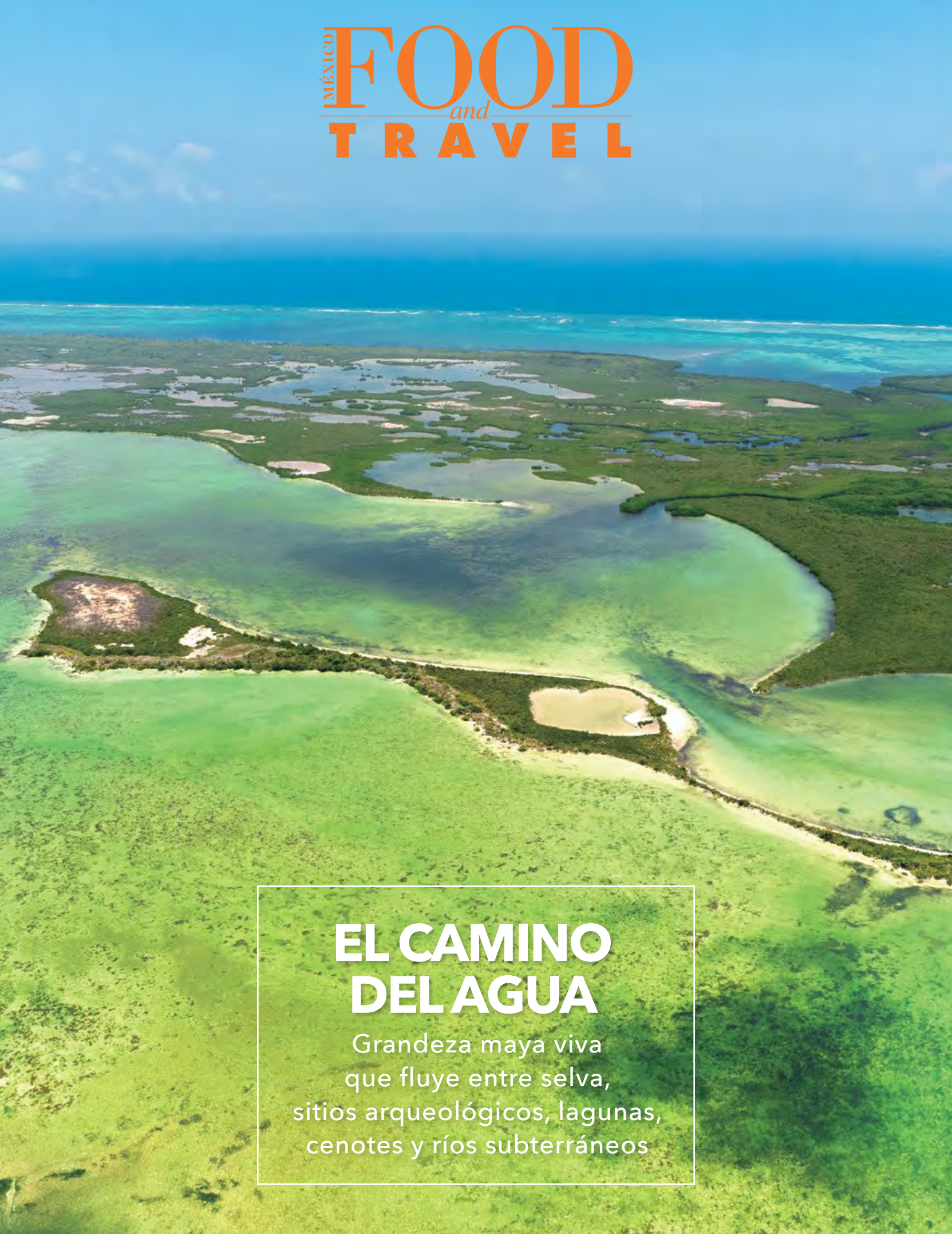
Flechazo a la mexicana

Como era de esperarse, lo que más me impresionó de México fueron los tacos. Me intrigó saber que, así como los japoneses comen arroz a diario, los mexicanos también comen tacos todos los días. Y cuando vine de visita, descubrí que hay una gama realmente diversa de sabores de tacos. Yo mismo disfruto de comer tacos casi diario cuando visito México. También me sorprendió la alta calidad del sushi. De hecho, probé sushi en Deigo Sushi como cliente, y cada rollo y *nigiri* era de muy alta calidad. Noté el compromiso con el que trabajaban. Además, los ingredientes también eran excelentes. Usaban principalmente mariscos de Ensenada, y me impresionó su alta calidad, comparable a la de los japoneses. Sentí que había un gran potencial en la abundancia de ingredientes provenientes de la tierra y el mar de México.

Una fusión afortunada

La cocina japonesa suele enfatizar los sabores naturales de sus ingredientes, por lo que sus condimentos tienden a ser bastante suaves. Al combinarlo con salsa mexicana, le aporta un toque picante y sazón que no se encuentra en la cocina japonesa, abriendo nuevas posibilidades. El guacamole me impresionó: su acidez equilibrada y su picante moderado maridaron sorprendentemente bien con pescados grasos como el atún, y me di cuenta de que, cuando la cocina japonesa y la mexicana se fusionan, surge una cocina totalmente nueva. IG: *teruzushi*

Texto: Arturo Torres Landa / Fotos: cortesía



MÉXICO **FOOD** *and* **TRAVEL**

EL CAMINO DEL AGUA

Grandeza maya viva
que fluye entre selva,
sitios arqueológicos, lagunas,
cenotes y ríos subterráneos

MAYA KA'AN



CARIBEMEXICANO.TRAVEL

CARIBE
MEXICANO

The signature paradise

TRAVESÍA QUE FLUYE CON VIDA

El Camino del Agua es un recorrido por el sur de Quintana Roo donde el agua guía el sendero: lagunas, cenotes y ríos se conectan con selvas, zonas arqueológicas y comunidades mayas que aún conservan su historia, saberes y forma de vida



En el sur de Quintana Roo, el agua es un espíritu que guía, conecta y transforma a través del tiempo y el territorio. Su andar silencioso talló cavernas, unió culturas y tejió destinos. De esa corriente profunda nace **El Camino del Agua**, una experiencia turística y cultural que no sigue una línea recta, sino un cauce vivo y libre. Más que una ruta, es un relato narrado por cenotes, lagunas, ríos subterráneos, sitios arqueológicos y comunidades mayas que aún laten con fuerza. La travesía puede comenzar en Chetumal, pero hay varios caminos que brindan diferentes experiencias, de acuerdo con los tiempos de recorrido y gustos del viajero. "El camino no se cierra, el agua no para, el agua busca por dónde... te abre portales a los diferentes caminos que puedes emprender", cuentan los antiguos habitantes. Así, Bacalar y su Laguna de los Siete Colores, Mahahual con su Caribe sin filtros, la ancestral Ichkabal o los cenotes de Sian Ka'an, se convierten en inicio o fin de tu propio andar.

La ruta completa se disfruta mejor de seis a ocho días, aunque se puede fraccionar. El objetivo no es correr, sino fluir: dormir en ecoaldeas, flotar en ríos cristalinos, conocer comunidades mayas que te muestran su día a día sin artificios. Aquí, el lujo está en la miel melipona, la calabaza cristalizada y la sensación de volver al origen. El Camino del Agua es una invitación a escuchar lo que fluye bajo la superficie. La memoria del territorio, las heridas históricas y la sanación del tiempo, el corazón de un pueblo que ha aprendido a convivir y no a dominar su entorno. "Mientras más conoces el camino, más puertas vas abriendo y escogiendo cómo las vas hilando. Así puedes descansar el corazón, el alma y el espíritu", narran los antiguos. ¿Listo para fluir por el sur de Quintana Roo?

Información de viaje

CÓMO LLEGAR

Aeroméxico (aeromexico.com) ofrece un vuelo desde Ciudad de México a Chetumal, un punto de comienzo a esta ruta desde el sur. Vuelo redondo desde 4,340 MXN.

Tiempos aproximados por carretera:

- Chetumal a Bacalar: 40 minutos
- Bacalar a Mahahual: 1:30 horas
- Mahahual a Dzibanché: 2 horas
- Dzibanché a Sian Ka'an: 2:10 horas
- Sian Ka'an a Tulum: 1 hora

CONSEJOS PRÁCTICOS

- No olvides utilizar siempre protección solar, pero que sea biodegradable. También lleva una playera de *surf* (en sitios como Sian Ka'an no se permite usar productos para la piel).
- Usa repelente biodegradable, sobre todo en zonas de selva.
- Lleva botella reutilizable: el agua es sagrada y cada gota importa.
- Viste con zapatos cómodos y sombrero.

DONDE EMPIEZA EL SUR

En Chetumal convergen la selva, el mar Caribe y la herencia maya. Aquí comienza la exploración del sur de Quintana Roo, entre mercados tradicionales, museos, arquitectura caribeña y sabores locales que revelan el carácter fronterizo y vibrante de esta capital

En la esquina sur de México, donde el país toca el Caribe y la historia late en maya, Chetumal es un epicentro viajero donde no solo comienzan los caminos hacia la selva o a los vestigios arqueológicos, sino toda una manera distinta de mirar el viaje. Esta costa serena fue llamada Payo Obispo, luego rebautizada para honrar al antiguo cacicazgo de Chactemal, y hoy es la capital de Quintana Roo, puerta al Caribe mexicano. El recorrido empieza temprano, al calor del desayuno chetumaleño, en los puestos del centro y del mercado donde el pan se abre para convertirse en una generosa torta de cochinita pibil o lechón, emblemáticos de la península. Acompañan el banquete productos locales como el queso de bola, mermeladas de frutas tropicales y dulces regionales que reclaman su lugar en la mesa.

Más allá de puestos y bullicio, el mercado central es el latido de la ciudad. Aquí, además de los sabores tradicionales, brotan aromas del mar y del huerto entre el trueque, la charla callejera y la arquitectura caribeña que aún resiste en las calles adyacentes. A pocos pasos se alza el Museo de la Cultura Maya, donde se muestra la epopeya de la civilización maya, sus orígenes, agricultura, comercio, tecnología y cosmovisión, para dar testimonio de una cultura milenaria.

Cerca, la antigua Escuela Belisario Domínguez, hoy Museo de la Ciudad, conserva la historia del lugar en su edificio en forma de Z, corredores largos y bajorrelieves que relatan la transformación de una población fronteriza a capital del estado. Alrededor, las casas de madera estilo anglocaribeño, elevadas sobre pilotes y pintadas de colores vivos, son un testigo vivo de la arquitectura vernácula que compartió esta región asediada por los piratas con colonias inglesas como Belice y Jamaica.

En las paredes del "Barrio Mágico", los murales narran la identidad quintanarroense, mientras que el malecón de la bahía ofrece atardeceres donde el sol se hunde en el horizonte, el aire marino se mezcla con *reggae* y las marquesitas surgen por doquier. Si quieres explorar la cultura maya, este lugar combina acceso, autenticidad, historia y borde caribeño, y se puede enlazar con rutas mayas, lagunas, selvas y pueblos.

Chetumal es un umbral al Caribe, donde el agua abraza a la selva y la frontera con Belice se vuelve puente de culturas, sabores y sonidos. Es el punto perfecto para comenzar el viaje con los pies en la tierra, los sentidos despiertos y el corazón listo para fluir por Quintana Roo.

Texto: Erick Pinedo / Fotos: Gabriel Núñez, Rodrigo Vázquez



Pág. ant: isla de Tamalcab. En esta pág., arriba: Museo de la Cultura Maya; marquesitas; parque Los Caimanes. Abajo: mural del Congreso del Estado de Quintana Roo; mirador; malecón de Calderitas; zona gastronómica costera en Calderitas





TAMALCAB, LA ISLA PROTECTORA

Solo 10 kilómetros al norte de Chetumal, unos 15 minutos en auto, Calderitas es un pequeño pueblo costero donde la ciudad termina y comienza otra forma de habitar el Caribe. Aquí no hay semáforos ni prisas. Las casas bajas se asoman al mar entre árboles de tamarindo y palmas que se inclinan con el viento. Desde su malecón, modesto pero lleno de vida, se extienden embarcaderos de madera desde donde comienza el viaje hacia Tamalcab, una isla discreta, casi fantasmal. No hay muelles grandes ni anuncios turísticos; solo un horizonte verde que parece flotar sobre el azul de la bahía.

El viaje comienza en lancha, desde el embarcadero de Calderitas. En menos de 15 minutos, el paisaje cambia: del malecón al manglar, del motor al silencio. Tamalcab es un ecosistema vivo y una cápsula arqueológica. Al poner un pie en la isla, lo primero que impacta es la densidad del mangle (blanco, rojo y botoncillo) que forma un escudo natural contra huracanes y es un vivero vital para cientos de especies. Entre sus raíces se desliza el sábalo, conocido como "el Rey de la Bahía", acompañado de mojarras, chihuas y otras criaturas que encuentran aquí refugio y alimento.

Pero entre los árboles y la arena también hay huellas humanas. Tamalcab guarda vestigios mayas que el INAH ya ha estudiado: estructuras bajas, muros de albarrada y restos de un asentamiento costero que habría servido como punto de vigilancia y tránsito entre la costa y el río Hondo. Un sitio estratégico para avistar embarcaciones, almacenar provisiones y conectar comunidades, cuyo nombre ha pasado de generación en generación; no tiene una traducción precisa, pero desde hace décadas evoca los vestigios arqueológicos escondidos en su vegetación.

Hoy, la isla es parte de un área natural protegida. Solo se permite el turismo de bajo impacto: recorridos en lancha, pesca artesanal, kayak y observación de flora y fauna. No hay hoteles, restaurantes ni construcciones. Tampoco hay basura, y así debe seguir. Las playas de Tamalcab son vírgenes, de arena clara y aguas transparentes, ideales para flotar sin más ruido que el viento. Pero se exige respeto absoluto: nada de protector solar ni biodegradable, no dejar rastros, no extraer nada. La comunidad local ha sido clave para conservarla. Muchos guías que llevan a los viajeros crecieron viendo la isla desde sus patios. Tamalcab es un lugar de belleza intacta. Desde sus orillas se entienden mejor los ciclos del agua, la fragilidad de los ecosistemas y el valor de los sitios que aún no han sido devorados. Y al volver a Calderitas, con la brisa salada aún en la piel, uno comprende por qué el Caribe se conserva. Aquí, el pasado aún respira.



OXTANKAH: PIEDRA, AGUA Y MESTIZAJE

A solo 16 kilómetros de Chetumal, inmerso en una selva baja que respira humedad, Oxtankah es uno de los sitios arqueológicos más relevantes del sur de Quintana Roo. No por su tamaño, aunque cuenta con más de 50 estructuras documentadas, sino por lo que representa: la continuidad maya desde el Preclásico hasta el contacto con los españoles y la posibilidad de que aquí, por primera vez, ocurriera algo que cambiaría para siempre la historia de México: el mestizaje.

Los vestigios más antiguos de Oxtankah datan del Preclásico Tardío (circa 200 a.C.), aunque su mayor esplendor ocurrió en el Clásico maya (600-900 d.C.). Su nombre tiene dos posibles significados: lugar de los ramones, por la abundancia del árbol *Brosimum alicastrum* en la zona, o tres veces construida, en referencia a las superposiciones constructivas que los arqueólogos detectaron en sus templos.

El estilo arquitectónico es el Petén, típico del norte de Guatemala y reconocible por sus esquinas redondeadas, muros macizos y taludes que flanquean escalinatas. En el sitio se han hallado ofrendas funerarias y entierros mayas, además de vasijas, herramientas y figurillas cerámicas que evidencian una ocupación prolongada desde el Preclásico hasta el Posclásico, muchas de las cuales pueden apreciarse en el Museo de la Cultura Maya de Chetumal.

En el centro de Oxtankah se alza una capilla colonial construida por los españoles en el siglo XVI, una de las más antiguas en México. Fue levantada sobre una plataforma ceremonial maya, utilizando las mismas piedras del templo prehispánico, una superposición arquitectónica que refleja con crudeza lo que ocurrió en lo social: la sustitución forzada y el mestizaje inevitable.

Aquí se vincula una de las historias más potentes del sur de México, la de Gonzalo Guerrero, náufrago español que se adaptó a la vida maya, aprendió su lengua, combatió a su antiguo pueblo y se casó con la princesa local Saasil-Há, posiblemente en este mismo sitio. De esa unión nacieron los primeros hijos mestizos de los que se tiene registro. Por eso, Oxtankah es conocido como la cuna del mestizaje.

Caminar entre sus estructuras, bajo la sombra del ramón, el canto de las aves y el estruendo de los monos, es recorrer una línea delgada entre dos mundos: el que fue y el que resiste. En Oxtankah, la historia late piedra sobre piedra, lengua sobre lengua, nombre sobre nombre.

Información de viaje

DÓNDE COMER

- **Taquería Ávila** La mejor para comer tacos y tortas de cochinita y lechón. CH: 100 MXN. Esquina CNC, al interior del Mercado Lázaro Cárdenas, Calz. Veracruz, Col. Adolfo López Mateos, Chetumal. FB: [taqueriaavilamercadoviejo](#)
- **Restaurant y Marina Rivero's** Un clásico con muelle, ideal para comer pescados y mariscos frescos. Oaxaca 06, Calderitas. IG: [riverosrestaurant](#)

DÓNDE DORMIR

- **Fiesta Inn Chetumal** Con alberca y vistas de la ciudad desde el rooftop. Habitaciones desde 1,500 MXN. Av. Alvaro Obregón No.229 esq. Av. Independencia, Col. Centro, Chetumal. [fiestamericanatravelty.com](#)

NO TE LO PIERDAS

- **Calderitas Tours** Ofrece recorridos en lancha a la isla de Tamalcab, además de tours de pesca y gastronomía local. Desde 3,000 MXN. FB: [calderitas-tours](#)



En esta pág., desde arriba: vestigios arqueológicos, entierros, selva, pirámides y la Capilla de Oxtankah



Frontera pintada de azules

Más allá de sus siete colores, Bacalar es historia viva: fortaleza contra piratas, escenario de rebeliones mayas y una joya colonial que hoy se reinventa

En el sur de Quintana Roo, donde el cielo parece caer sobre la tierra, Bacalar despliega una gama de azules que parece pintada al óleo: desde el azul profundo hasta el turquesa, pasando por celeste y aguamarina, se deslizan los tonos como olas que abrazan la orilla. Esa paleta cambia con la luz, el movimiento mínimo del agua y la vegetación que la rodea.

Llamado *Laguna de los Siete Colores*, este cuerpo de agua fue testigo del paso de los mayas comerciantes, colonos españoles, corsarios ingleses y buscadores de palo de tinte. Su nombre antiguo, B'akhalal, significa *lugar cercado de carrizos*, y era un nodo acuático crucial para los pueblos mayas. Aquí comienzan los canales que conectan con el Caribe, lo que hizo de este territorio un punto geoestratégico crucial para el comercio y, más tarde, la guerra.

En el siglo XVII, Bacalar fue colonizada por los españoles y se convirtió en blanco de asaltos piratas. Corsarios como Peter Wallace incursionaban desde el río Hondo para contrabandear palo de tinte, un árbol espinoso cuya madera oscura valía oro en Europa por su uso como tinte textil. El comercio legal se mezclaba con el ilegal, y la frontera líquida entre Bacalar y lo que hoy es Belice, era difusa y peligrosa.

Para defender la villa, en 1733, el mariscal Antonio de Figueroa ordenó construir el Fuerte de San Felipe. La fortaleza, rodeada por un foso y estacas, se erigió sobre la costa con 24 cañones como un bastión militar y escudo ante los ataques constantes. Hoy, este fuerte alberga el Museo de la Piratería de Bacalar, donde se cuentan historias de piratería con mapas antiguos y modelos navales, desde el galeón *San Martín* hasta la balandra *Adventure* del Capitán Kidd.

Bacalar también fue una frontera cultural, un sitio de encuentro entre pueblos mayas, comerciantes ingleses y colonos españoles; pero también un cruce de intereses y lenguas, de estrategias y resistencia. Durante la Guerra de Castas, fue tomada por los mayas insurgentes como parte de su territorio recuperado. No fue sino hasta 1902 cuando el gobierno mexicano restableció el control formal en la región. Ese carácter fronterizo sigue presente hoy, no solo en los mapas. Se percibe en la arquitectura estilo beliceño del centro histórico, en los acentos caribeños que flotan en el mercado y en el ritmo relajado que parece más isleño que continental. Aquí, los viajeros no solo llegan a nadar y navegar en tonos turquesa, sino a flotar entre siglos.

LOL-HA: manantial de vida

En la ribera de Bacalar, donde el agua brota limpia y viva, Lol-Ha es un balneario ecológico y familiar cuyo nombre en maya significa *flor de agua*. El corazón de este sitio es un sistema de manantiales que atraviesa la propiedad como un río claro, creando canales naturales donde puedes nadar, remar en kayak o simplemente dejarte llevar por la corriente. Esta misma agua, pura y subterránea, alimenta y mantiene viva la Laguna de los Siete Colores.

Con 20 hectáreas de terreno y solo media hectárea construida, más que un lugar para descansar, este sitio es un modelo de conservación. Además de parque acuático, *camping* y cabañas rústicas, el proyecto destaca por el aprovechamiento



del coco, un cultivo histórico en la región que fue alguna vez la base económica de la costa. Hoy, Lol-Ha lo convierte en agua embotellada, aceites, cosméticos y gastronomía local, impulsando una economía circular y sustentable.

"Aquí el agua nace, se mueve, se limpia y sigue su camino. Nosotros solo la cuidamos para que otros puedan sentir esa vida", asegura Enrique Cabrera, fundador de Balneario Lol-Ha. En medio de jardines tropicales, entre lirios y árboles frutales, degustamos un pescado frito fresco que todavía sabía a fogón. Allí no hay prisa, solo tierra, agua y vida.

ICHKABAL: la ciudad que volvió del silencio

A unos 40 km de Bacalar, oculta durante siglos por la selva espesa del sur de Quintana Roo, Ichkabal es hoy uno de los descubrimientos arqueológicos más recientes y prometedores de la península. Su nombre fue dado por los arqueólogos tras su hallazgo, ya que esta ciudad maya se levantó entre "bajos",

Texto: Erick Pinedo / Fotos: Gabriel Núñez

Pág. ant: la laguna de Bacalar.
En esta pág., a la izq: *bungalows*,
cocina local y manantiales de Lol-Ha.
A la der: hotel Zensus; sitio
arqueológico de Ichkabal; pirámide
sobre la selva; fuerte de Bacalar



Información de viaje

DÓNDE COMER

El Taco Loco Bacalar

Marisquería con más de 40 guisos de mariscos y carnes desde 1979. CH: 300 MXN. C. 19 Libramiento 92, Luis Donaldo Colosio, Bacalar. tacoloco.mx

DÓNDE DORMIR

Balneario Lol Ha Balneario ecológico con restaurante, cabañas y *camping*.

Habitaciones desde 900 MXN. Carretera federal Chetumal km 9, Bacalar. IG: [lolhabacalar](https://www.instagram.com/lolhabacalar)

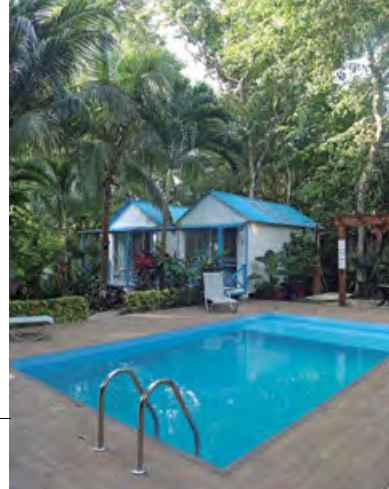
Zensus Eco Boutique Hotel

Bacalar Hotel boutique cercano a la laguna, con cabañas estilo beliceño, piscina y jardín. Habitaciones desde 2,850 MXN. Cancún y Calle 0 1148, Blv. Costera, Bacalar. IG: [zensushotelsbacalar](https://www.instagram.com/zensushotelsbacalar)

NO TE LO PIERDAS

Bacalar Trip Colectivo

Se trata de una agrupación de medianas empresas que ofrece navegaciones en pontón por la laguna. Desde 900 MXN por persona. Tel: +52 983 1014009. IG: [bacalartripcolectivo](https://www.instagram.com/bacalartripcolectivo)



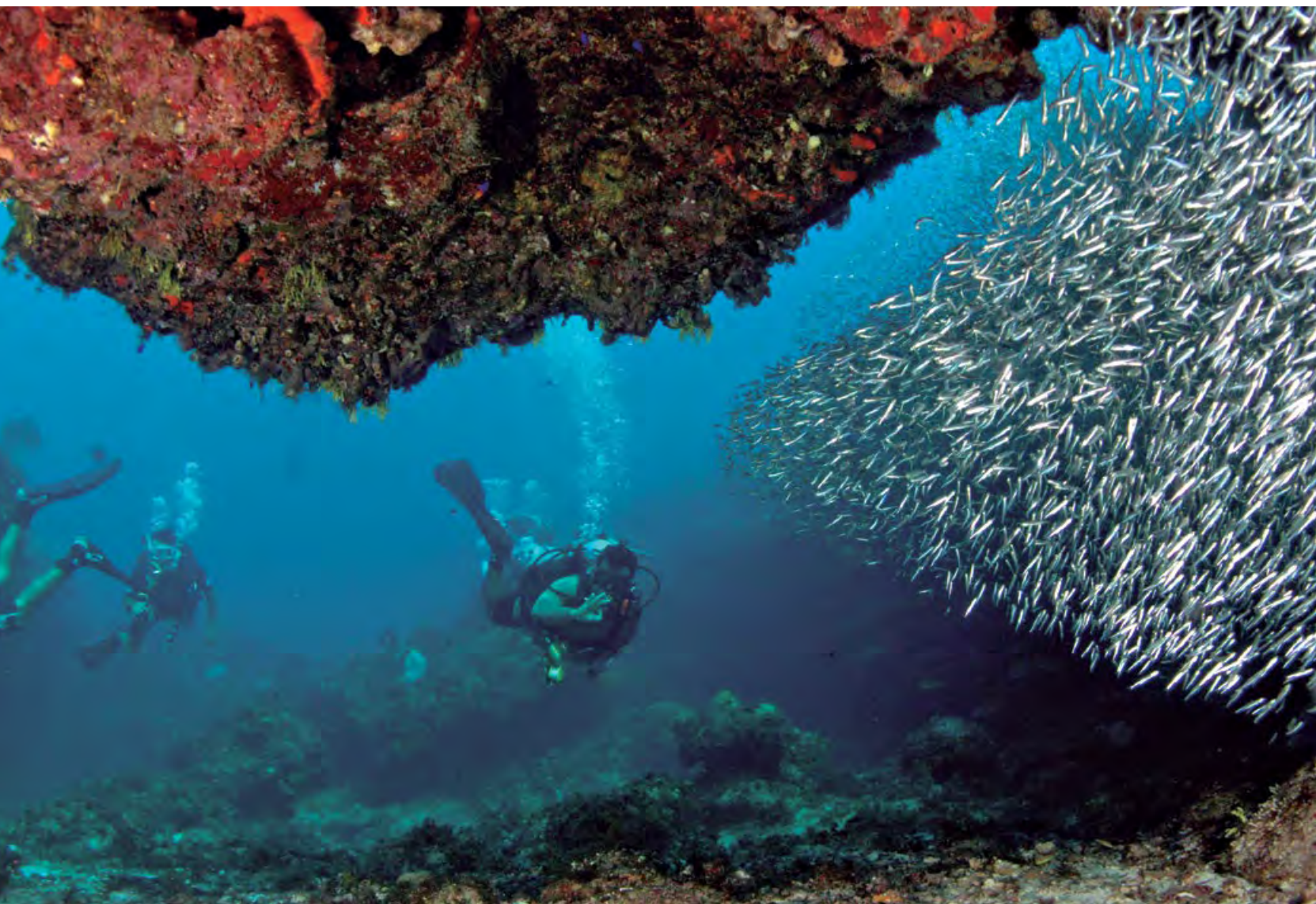
zonas hundidas que se inundan en temporada de lluvias y crean lagunas naturales. Los primeros reportes del sitio surgieron en los años 90, pero en 2012 comenzaron los trabajos arqueológicos de campo y no fue sino hasta 2024 que Ichkabal abrió oficialmente al público (su costo de entrada es de 95 MXN). Su origen se remonta al Preclásico Tardío (250-300 a.C.), lo que la convierte en una de las ciudades más antiguas y extensas del mundo maya.

El corazón del sitio es la Estructura 4, una de las pirámides más altas de toda la península, con 46 metros de altura. Desde su cima, el agua y la selva parecen un mismo organismo, mientras la vista se pierde en el verde ininterrumpido del horizonte. También se conservan *sacbé*s (caminos blancos) y complejos ceremoniales que revelan una antigua ciudad interconectada, posiblemente asociada con la poderosa dinastía Kaan. Ichkabal es un sitio vivo. Entre sus vestigios arqueológicos habitan monos araña y aves que vigilan cómo el visitante regresa al pasado.



EL LATIDO DEL CARIBE

Entre arrecifes y vestigios arqueológicos, Mahahual conecta el azul del Caribe con la historia maya que emerge de la selva. Desde templos hasta corales, aquí el pasado y el mar comparten raíces



Pág. ant., de izq a der: buceo en Mahahual; arrecife de coral; calles del pueblo; artesanías; muelle al Caribe. En esta pág: cruceros; rooftop en el hotel Pachamama; faro de Mahahual

En el extremo sur de la península de Yucatán, el pueblo de Mahahual es una joya marina donde, entre olas y arrecifes, la llegada de enormes cruceros transforma un pueblo de pescadores en un escenario cosmopolita. Originalmente un asentamiento modesto, Mahahual comenzó a cambiar cuando el puerto de Costa Maya abrió sus muelles en 2001, permitiendo que grandes buques descargaran a miles de viajeros sedientos de sol y mar. En la actualidad, los gigantescos muelles reciben barcos con turistas que se pasean por la Avenida Mahahual, un tramo de arena y palmeras donde tiendas de artesanías, *boutiques* caribeñas y *beach clubs* se alinean para dar la bienvenida.

Pero Mahahual también vive de su riqueza marina. Frente a la playa se extiende la segunda barrera de coral más grande del mundo, el Arrecife Mesoamericano, que nutre de vida y color al mar. Aquí, el buceo invita a flotar sobre jardines submarinos, mientras los días ofrecen la calma de una playa casi virgen. Cuando el sol baja y las olas se tornan suaves, la fiesta del agua se vuelve terrestre con bares frente al mar, música caribeña, risas y cervezas heladas. Mahahual es esa parada donde el agua no solo sostiene ecosistemas, sino que transmite alegría, comunidad y futuro.

CHACCHOBEN, las raíces del agua

Desde la costa de Mahahual, una brecha de selva lleva hacia la región de Los Lagos y a los antiguos cimientos de Chacchoben, una zona arqueológica donde la piedra y el agua se alían para contar una historia de milenios. Su nombre maya significa *lugar del maíz colorado*, y sus templos parecen surgir aún húmedos de la tierra fértil que los protegió por siglos. Sus primeros indicios de ocupación indican que pequeñas comunidades agrícolas se asentaron junto a estos cuerpos de agua dulce. Luego se diseñó una traza urbana más evidente: plazas, pirámides y estructuras monumentales con alineaciones astronómicas.

Los arqueólogos han identificado que su arquitectura mezcla rasgos de la tradición Petén, así como los estilos Río Bec y Chenes, lo que revela su función como punto de convergencia entre las rutas mayas del interior y la costa. Entre los hallazgos hay incensarios efigie hallados en la cúspide del Gran Basamento, una plataforma elevada desde donde se puede ver gran parte del sitio.

Aquí, el agua que abastecía y circulaba se convirtió en parte del paisaje monumental maya. Hoy, caminar por sus senderos es recorrer un cauce antiguo que sostenía la vida urbana. El costo de acceso es de 80 MXN, y se localiza en Carretera Federal 307 Chetumal Cancún, en el municipio de Othón P. Blanco.

CHINCHORRO: bajo el azul

Mahahual es una puerta al universo marino del Caribe mexicano. Aquí, el Arrecife Mesoamericano, el segundo más grande del mundo, es un jardín sumergido que atrae tanto a exploradores novatos como a buzos experimentados.

Uno de los puntos más recomendados es Banco Chinchorro, una reserva de la biosfera ubicada mar adentro, frente a Mahahual. Es el atolón coralino más grande de México y uno de los más ricos del planeta. Sus aguas cristalinas permiten encuentros con tiburones de arrecife, rayas águila, morenas moteadas, cardúmenes multicolores y, para los más afortunados, tiburones toro. También es de los pocos sitios donde puede observarse coral negro a tan solo 20 metros de profundidad, un privilegio que en otros lugares requeriría descensos extremos.

Los recorridos son organizados por operadores locales como Tritones de Mahahual, quienes también ofrecen salidas de un día o expediciones de dos días con alojamiento en palafitos, cenas con langosta fresca y vistas estelares.

Información de viaje

DÓNDE COMER

El Sabor de mi Tierra Auténtica cocina caribeña maya a pasos de la playa. CH: 350 MXN. Av. Huachinango esquina Coronado, Mahahual. Carr. a Mahahual, 77940, Mahahual.

DÓNDE DORMIR

Hotel Boutique Pachamama Ubicado en pleno centro de Mahahual, muy cerca de la playa y con un acogedor *rooftop* desde donde se disfruta de bellos atardeceres. Habitaciones desde 1,060 MXN. Huachinango s/n, 77976, Mahahual. posadapachamama.com/es

NO TE LO PIERDAS

Tritones de Mahahual Centro de buceo y excursiones que también ofrece transporte y *tours* desde el muelle. Esnórquel, 650 MXN; buceo, desde 2,000 MXN. Manzana 28, Lote 28, Mahahual.

IG: [tritones_excursions_dive](https://www.instagram.com/tritones_excursions_dive)

Kohunlich Importante zona arqueológica maya rodeada de selva con estructuras ceremoniales, residenciales y el famoso Templo de las Máscaras. Entrada: 100 MXN. Carretera Federal 186, Km 60, Municipio de Othón P. Blanco. inah.gob.mx







Herencia VIVA

En lo profundo del sur del estado, a través de Maya Ka'an, comunidades originarias abren sus puertas para compartir saberes, memorias y formas de vida que han resistido al tiempo

La península de Yucatán es cuna y crisol de la civilización maya. Una historia que va más allá de grandes pirámides y ciudades-Estado para anclarse también en la selva, los pueblos, las milpas y los saberes transmitidos de generación en generación. Para preservar y compartir ese conocimiento, en los municipios de Felipe Carrillo Puerto, José María Morelos y Tulum, surge Maya Ka'an (*Donde la tierra late*), un proyecto de turismo sustentable, comunitario y culturalmente respetuoso que busca conectar a los visitantes con el mundo maya contemporáneo, su entorno natural y su región menos explorada.

Maya Ka'an es un entramado de comunidades mayas que han decidido abrirse al visitante bajo criterios de baja densidad, respeto al entorno, cuidado de la identidad y beneficios para la población local. Aquí, las comunidades mayas son las anfitrionas. Cada sendero que atraviesa la selva, cada platillo cocinado a fuego lento, cada palabra dicha en lengua maya forma parte de una red de experiencias que se comparten sin prisa, con orgullo y desde la raíz.

Este proyecto deja claro que el turismo puede transformarse en una fuerza de conservación, dignificación cultural y desarrollo local. A diferencia de los modelos masivos, se apuesta por estadías de bajo impacto, grupos reducidos, experiencias compartidas y respeto a la comunidad. Con acompañamiento técnico y ético, el proyecto propone una ruta que va más allá del mapa; una que conecta el pasado con el presente, la selva con el cielo, el viajero con la memoria viva de un pueblo que sigue de pie.

Felipe Carrillo Puerto DONDE EL PASADO NO CALLA

Felipe Carrillo Puerto, cabecera del municipio homónimo, es la puerta de acceso a la zona maya interna del estado. Conocida en tiempos rebeldes como Chan Santa Cruz, esta ciudad ocupa un lugar estratégico como punto de conexión entre las comunidades de la selva, las rutas hacia la costa caribeña y las experiencias culturales que integran Maya Ka'an.

Desde aquí parten caminos hacia los pueblos donde se preservan la lengua, los rituales y las prácticas ancestrales; pero también confluyen servicios de hospedaje, transporte y comunicación que hacen posible el turismo comunitario. Es el cruce donde lo ancestral y lo contemporáneo dialogan entre mercados, cooperativas, centros ceremoniales y radios comunitarias que aún transmiten en maya. Aquí comienza el viaje hacia el corazón profundo de la cultura viva.

Esta región fue históricamente dominada por los mayas del área de Cochuah y fue escenario de expansión colonial, producción agraria y después de resistencia maya. Hoy día, Felipe Carrillo Puerto conserva esa herencia de lucha y organización no solo en sus sitios históricos, sino en sus proyectos de autogestión, educación bilingüe, cooperativas productivas y ceremonias tradicionales que aún marcan el calendario agrícola y espiritual. En sus barrios aún resuena el maya y la memoria

de una ciudad que fue capital de una república indígena no reconocida por el Estado, pero legítima en su identidad y territorio.

En el corazón de la ciudad se resguarda uno de los símbolos más poderosos de la resistencia y espiritualidad maya: la Cruz Parlante. Instalada en un pequeño santuario junto a la iglesia, esta figura sagrada no representa la cruz cristiana común, sino una encarnación de los dioses mayas que, según la tradición, hablaban a través de ella para guiar a los rebeldes durante la Guerra de Castas. Fue un faro espiritual del movimiento independiente que resistió por 50 años en el oriente de la península, y aún hoy, en ceremonias encabezadas por los *tatishes* (abuelos), sigue siendo un punto de encuentro para rituales de sanación, peticiones agrícolas y conexión con los ancestros. La cruz sigue siendo la voz viva de un pueblo que no se rinde.

Aquí no se visita un museo al aire libre, sino una comunidad que sigue hablando, sembrando, cantando y defendiendo su forma de estar en el mundo. Es el punto donde el Camino del Agua toca la raíz más profunda de la cultura maya: la tierra firme del pensamiento, la espiritualidad, la resistencia y la palabra. Desde sus calles arboladas hasta los rezos en lengua antigua, todo aquí invita a mirar atrás para caminar hacia adelante.



Págs. ant: hilado de algodón; ceremonia maya. En esta pág: Casa Pak'lu'um; parroquia de la Santa Cruz; rituales; Santuario de la Cruz Parlante; centro de Felipe Carrillo Puerto; Colegio de la Santa Cruz. Sig. pág: templo del Niño Jesús; mural; cazuela de *ibes* con familia local; Museo de la Guerra de Castas; bordado maya





Tihosuco MEMORIA, RESISTENCIA Y CULTURA

Al noroeste de Felipe Carrillo Puerto, Tihosuco es uno de los más antiguos asentamientos de Quintana Roo y núcleo de la revuelta indígena llamada Guerra de Castas (1847-1901). Fue un bastión estratégico y símbolo de la resistencia maya frente al dominio criollo y mestizo.

En el corazón del pueblo, el Templo del Niño Jesús, construido en piedra caliza bajo influencia franciscana, quedó parcialmente destruido durante los años más intensos del conflicto. Hoy permanece como una ruina sagrada que habla sin necesidad de palabras. Aquí no se ha querido borrar el pasado, sino dejarlo expuesto como testigo permanente de lo que ocurrió: el techo a cielo abierto, los muros amarillos deslavados y un campanario incompleto exhiben sus heridas.

Tras la intensidad de la guerra, Tihosuco quedó deshabitado. El conflicto prolongado, las persecuciones y el deterioro de sus estructuras obligaron a muchas familias mayas a refugiarse en la selva o migrar a otras regiones. Durante más de 60 años, el poblado permaneció en ruinas, con su templo mutilado como único testigo del abandono. No fue sino hasta mediados del siglo XX que algunas familias comenzaron a regresar, reconstruyendo lentamente la vida comunitaria sobre los escombros. Hoy, Tihosuco es una comunidad que eligió no olvidar y vivir con dignidad en el mismo suelo donde lucharon sus abuelos.

En la antigua hacienda colonial se encuentra el Museo de la Guerra de Castas. Inaugurado en 1993, alberga armas, documentos, fotografías y maquetas del levantamiento indígena. Cada sala explica las causas de la rebelión, la historia de líderes mayas como Jacinto Pat y Cecilio Chi, la vida bajo el sistema de castas y la resistencia de los pueblos que, incluso tras la caída de Chan Santa Cruz, se negaron a rendirse. Todo para entender que no fue un estallido aislado, sino resultado de siglos de opresión. Es un museo que devuelve voz a quienes durante mucho tiempo fueron silenciados.

El corazón de la experiencia es la cooperativa U Belilek Kaxtik Kuxtal (*El camino para buscar nuestra existencia*), parte de Maya Ka'an y activa desde 2003. Esta organización comunitaria enlaza saberes, hospitalidad y territorio a través de recorridos que invitan a vivir la cultura desde adentro. Ofrece la posibilidad de participar en una ceremonia de bienvenida maya, recorrer el Museo de la Guerra de Castas con un guía local y explorar las ruinas del Templo del Niño Jesús.

También se aprende el proceso del hilado de algodón: desde la recolección, el desmotado y el uso de la rueca, hasta su transformación en hilo que luego se borda en textiles. Todo culmina en la cocina de una familia donde se comparte cazuela de *ibes* (frijol tierno de milpa) entre pláticas sobre la vida y el pensamiento que aún da forma a esta región.





Señor ANCESTROS, TIERRA Y HENEQUÉN

A solo 30 minutos de Felipe Carrillo Puerto, la comunidad de Señor alberga la cooperativa Xyaat, punta de lanza del turismo de naturaleza y cultura maya. Aquí, los visitantes pueden adentrarse en las huertas mayas, descubrir la producción de henequén, conocer la miel de abejas meliponas, participar en ceremonias de gratitud a la tierra y experimentar la hospitalidad de la comunidad.

El henequén, una fibra extraída del agave que otrora fue el “oro verde” de la región, aparece como símbolo y sostén cultural. Durante su auge en los siglos XIX y XX, miles de mayas fueron explotados en condiciones de esclavitud en las haciendas del norte de la península, obligados a trabajar jornadas extenuantes sin derechos ni salario justo, mientras los terratenientes se enriquecían exportando la fibra. Hoy, para honrar esta historia, en Señor se realizan talleres donde se desfibran las pencas, se secan al sol y se transforman en cuerdas, hamacas o tejidos.

El *tour* revela prácticas vivas del conocimiento ancestral maya. En la milpa se comprende un sistema agrícola sagrado, donde el maíz, el frijol, la calabaza, el chile y otras plantas crecen juntas en armonía. En el solar o huerto familiar brotan plantas medicinales, aromáticas y frutales como el epazote, el *sak ch'ooj* (hierba morada) y la ruda, para su uso curativo y ceremonial. El apiario tradicional, o jobón, guarda técnicas antiguas para criar a la abeja melipona, una especie sin aguijón, endémica de la región y venerada por los mayas, cuya sutil y poderosa miel se recolecta pidiendo permiso a los guardianes del monte o *báalam*.

Finalmente, el recorrido culmina en la cocina, donde se degusta una comida hecha con ingredientes cosechados por la propia comunidad. Platillos como el pochitoque, los tamales colados, la calabaza con miel o los *ibes* son servidos con tortillas recién salidas del comal. Es un salto hacia la cotidianidad de la tierra maya: no solo la narrativa histórica, sino la experiencia concreta de producir, comer, aprender y agradecer.



Información de viaje

DÓNDE COMER

Camila Mia Restaurante Cocina tradicional con toques modernos, ideal para desayunos con café de olla y almuerzos con ingredientes locales. CH: 350 MXN. Emiliano Zapata, Felipe Carrillo Puerto.

DÓNDE DORMIR

Casa Pak'lu'um Casa de descanso rodeada de vegetación, ideal para conectar con la tranquilidad de la zona maya. Habitaciones desde 800 MXN. C. 70, Plan de Ayutla, Felipe Carrillo Puerto.
IG: *casa_pakluum*

NO TE LO PIERDAS

Maya Ka'an Ruta de turismo comunitario que articula experiencias en Tihosuco, Señor, Felipe Carrillo Puerto y otras comunidades. Ofrece conexión con cooperativas locales, transporte y guía. *mayakaan.travel*

U Belilek Kaxtik Kuxtal

Cooperativa comunitaria que organiza recorridos desde Felipe Carrillo Puerto hacia Tihosuco, con transporte, visitas guiadas y talleres culturales. Desde 650 MXN. Calle 6 Ote., Centro, Tihosuco. *ubelilek.wordpress.com*

Xyaat Ecoturismo Comunitario

Organización que enlaza a los viajeros con experiencias vivenciales en Señor y otras comunidades mayas. Ofrece ceremonias, huertos, talleres y transporte. Desde 800 MXN.
FB: *xyaat*

Pág. ant: desfibrado, secado y fabricación de cuerda con henequén; casa tradicional maya; venta de productos locales. En esta pág: experiencia con ceremonias tradicionales mayas; abejas meliponas; sahumerio para rituales; cocina típica de Quintana Roo



DONDE LA NATURALEZA HABLA

En la versión más pura del Caribe mexicano, Tulum ofrece una inmersión entre canales mayas, templos ocultos y aguas que aún susurran historias antiguas

Llegar al municipio de Tulum es adentrarse en un santuario donde el agua, los manglares y la historia maya se entrelazan en un mismo pulso. No solo es conocido por sus playas y su zona arqueológica frente al mar, sino también por ser el punto de acceso más importante al extremo norte de la Reserva de la Biósfera Sian Ka'an. Desde aquí parten embarcaciones para explorar este paraíso natural, declarado Patrimonio Mundial por la UNESCO, y su mosaico de ecosistemas: selva tropical, humedales, marismas, lagunas y esteros.

Sian Ka'an, cuyo nombre en maya significa *Donde nace el cielo*, es el corazón ecológico de la región, y Tulum su puerta vibrante y conectada con el mundo. La travesía comienza en lancha por los canales mayas, antiguas rutas de navegación abiertas por esta civilización para conectar comunidades y facilitar el comercio. Entre humedales y marismas, los guías señalan especies como manatíes, cocodrilos, garzas, halcones pescadores y hasta águilas negras. "Es un sistema muy dinámico. A la derecha es selva, a la izquierda ya estamos en humedales", explica Manuel Galindo, guía en Community Tours Sian Ka'an.

Pero aquí también se guardan secretos arqueológicos. Entre los manglares se alza el templo de Xlapak, uno de los pocos vestigios mayas visibles en la zona. Construido sobre una base de lodo de cuatro metros para resistir el terreno pantanoso, se cree que tenía una función religiosa y comercial: "Estamos en una antigua ruta de comercio. Investigadores dicen que, desde aquí, los mayas veían el brillo de Muyil como una señal de llegada a su ciudad", cuenta Manuel.

Después, viene la experiencia contemplativa: la flotación. En silencio, nos zambullimos en el agua cristalina para dejar que la corriente nos lleve a través de los canales rodeados de manglar. Aquí, el salvavidas no se usa como chaleco, sino como una cama flotante para dejarte llevar con la mirada al cielo y los oídos sumergidos, escuchando el rumor del agua y el viento entre las hojas.

En Sian Ka'an se entiende la vida en simbiosis con la naturaleza. En sus canales fluyen los ecos de una civilización que supo convivir con su entorno sin dominarlo, y que hoy nos enseña que viajar también puede ser un acto de respeto y reconexión.



En esta pág: canales de Sian Ka'an; tour por las lagunas; pirámide de Muyil; rooftop del hotel Aloft Tulum

Información de viaje

El **Aeropuerto Internacional de Tulum Felipe Carrillo Puerto** (aeropuertotulum.com) es la puerta para culminar (o iniciar) tu travesía por el sur maya de Quintana Roo. Inaugurado en 2023, este moderno aeropuerto ofrece vuelos directos desde Ciudad de México, como el de Aeroméxico (aeromexico.com). Vuelo redondo desde 4,916 MXN.

DÓNDE COMER

El Cayuco Tulum Restaurante frente al mar de cocina mexicana y sabores caribeños. CH: 500 MXN. Guerra de castas, 77760, Tulum. IG: [elcayucotulum](https://www.instagram.com/elcayucotulum)

DÓNDE DORMIR

Aloft Tulum Hotel a pocos minutos de la playa con piscina, rooftop y gimnasio. Habitaciones desde 2,100 MXN. Av. Cobá Manzana 5 Lote 1, Tulum. aloft-hotels.marriott.com

NO TE LO PIERDAS

Community Tours Sian Ka'an Ofrece *tours* en lancha, flotación en canales y visitas a la reserva. Desde 1,200 MXN. C. Osiris Sur s/n, Tulum Centro. communitytours.com.mx

Zona Arqueológica de Muyil Asentamiento maya que brilló por más de 1,800 años. Carretera Felipe Carrillo Puerto-Tulum, Km 208. Entrada: 75 MXN. inah.gob.mx

Zona Arqueológica de Tulum Única ciudad maya amurallada construida frente al mar Caribe. Carretera Federal 307, Tulum-Boca Paila Km 230. Entrada: 95 MXN. inah.gob.mx



MÉXICO **FOOD** *and* **TRAVEL**

50 BEST, ESTRELLAS MICHELIN Y MASTER CHEFS

*11 talentos de la cocina
de 5 nacionalidades*

MOMENTOS MEMORABLES

*Cata, suite de caviar y trufa,
ronqueo de atún y más*

30 MARIDAJES Y 7 COCTELES

*Diseñados por una sommelière
y un bar reconocidos*

**5 de
50**

**Festival
Gastronómico**
by **FOOD
TRAVEL**

EL ARTE DE LA ALTA GASTRONOMÍA

Redefinición de sabores y experiencias en Impression Moxché by Secrets

D E S C U B R E

Moxché

Un *paraíso* donde la elegancia y la exclusividad redefinen el lujo en cada detalle.



IMPRESSION
BY SECRETS
MOXCHÉ



Impression Moxché by Secrets



Elsa Navarrete

EDITORA DE EDICIONES ESPECIALES

elsa.navarrete@lyrsa.com.mx

IG: [letrasdesabores](#)

5 DE 50: ENCUENTRO PARA SIBARITAS

Creemos que la alta cocina debe vivirse, no solo degustarse. Este es el pulso detrás del Festival Gastronómico 5 de 50 que, en su quinta edición, reafirma su propósito: emocionar. Cada plato, cada maridaje, cada trago de autor, cada experiencia —desde un ronqueo de atún hasta una suite de caviar y trufa, pasando por una cata vertical— está diseñado con un solo fin: que el asistente abra la mente, aprenda y se inspire, mientras degusta creaciones sublimes. Buscamos que, al sentarse a la mesa, descubra que la gastronomía, en su expresión más elevada, es un vehículo para la emoción y la memoria.

Impression Moxché by Secrets, nuestra sede por segunda ocasión, no es un simple escenario. Es un cómplice que redefine el lujo a través de la calidez de su servicio anticipado y la solidez de su propuesta culinaria. Fue el abrazo que envolvió a huéspedes y a chefs por igual, permitiendo que la magia sucediera.

El cartel reunió a chefs emprendedores que llevan el sabor de su tierra en cada creación, maestros que elevan productos locales a su máxima expresión y artistas obsesionados con la excelencia en cada platillo, avalados en los listados de 50 Best Restaurants y la *Guía Michelin*. ... Junto a los *master chefs* del Colectivo Culinario Moxché, talentos como Pablo Bonilla

(Sikwa, San José), Maycoll Calderón (Acre, San José del Cabo), Leopoldo Elefante (Un Piano Nel Cielo, Costa Amalfitana), José Luis Chávez (Mission Ceviche, Nueva York) y Rodrigo Alzamora (Rafael, Lima) protagonizaron cinco cenas épicas. Cada una inició con un coctel diseñado por Bar Carmen, inspirado en la diversidad de Colombia, y cada uno de los tiempos fue maridado magistralmente por la *sommelière* Sandra Fernández, quien año tras año ha potenciado la complicidad que existe entre plato y vino, elevando la conversación alrededor de la mesa.

¿Por qué reunir a 11 chefs de cinco nacionalidades, servir más de 40 platos y diseñar cerca de 30 maridajes y siete cocteles? Porque en el corazón de la cocina late una verdad indiscutible: la búsqueda de la excelencia es un camino que se recorre mejor en compañía. Este festival también es el testimonio de que la camaradería entre chefs no es solo posible, sino que es el combustible del aprendizaje y de la innovación. "Siempre es hermoso compartir con personas y cocineros tan increíbles", compartió Maycoll Calderón, reflejando el gusto de reconocerse a través de sus trayectorias.

El Festival 5 de 50 celebró el talento culinario, los productos, las técnicas y, sobre todo, a quienes confiaron en nosotros para vivir una experiencia transformadora.



IMPRESSION
BY SECRETS
MOXCHÉ

5^{de} 50 Festival
Gastronómico
by FOOD
TRAVEL

Moxché

QUINTA EDICIÓN

CINCO AÑOS DE CREAR
EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS
INOLVIDABLES

UN ANFITRIÓN DE EXCELENCIA

Por segundo año, Impression Moxché by Secrets alberga el Festival Gastronómico 5 de 50. Este refugio de ultralujo en Riviera Maya redefine la experiencia con su filosofía de servicio anticipado y gastronomía excepcional



Bar
Carmen

ASPEN
SNOWMASS

GENERRA
Armónico
TECA MEXICANA

TEQUILA
ARETTE
100% Agave Tequila

MEXICAL MEXICANA
BRUXO

CASA MADERO
DESDE 1997

5
CINCO DOTAS
JANUARI 1978

COOP
BRANDSPIRIT

DALMORE

Doñate
de trufas

AGUA
FRANCA

FRESHBOX



Por segundo año consecutivo, Impression Moxché by Secrets es la sede del Festival Gastronómico 5 de 50. Con una comunidad de invitados cada vez más exigente y una edición previa sumamente exitosa, volvimos a elegir este resort de ultralujo de la familia Moxché como epicentro de nuestro icónico festival, pues hemos comprobado que en sus raíces vive la auténtica hospitalidad mexicana. La palabra maya *moxché* significa *la raíz que abraza al árbol*, y así se experimenta su servicio: como un abrazo que envuelve al huésped con calidez y atención al detalle. Por ello, regresamos felices a la Riviera Maya para celebrar la quinta edición de este evento.

Ubicado frente al mar Caribe, ofrece un concepto solo para adultos con una de las propuestas más robustas de Quintana Roo: Endless Privileges, que incluye flexibilidad total para elegir la hora ideal de *check-in* y *check-out*, experiencias gourmet con vinos, destilados y licores *premium*, y acceso a las instalaciones y restaurantes de su propiedad hermana, Secrets Moxché, entre muchos otros beneficios.

LUJO A LA MEXICANA

Platicamos con su gerente general, Gonzalo Güelman Ross, hotelero con más de 20 años de experiencia en México y el extranjero, para conocer la visión que ha consolidado a este hotel del grupo Hyatt como uno de los mejores del Caribe mexicano. Las expectativas son altas en un mundo donde el lujo ha evolucionado y se ha diversificado. Gonzalo lo ve con claridad: "El lujo hoy se está reinventando; ya no es el mármol, el bronce o los grandes tapetes de antes, sino la cercanía a los elementos naturales y culturales de la región. Después de la pandemia todos somos más *tech*, pero el componente humano es irremplazable. Hoy la conexión emocional vale más que una cama perfectamente hecha. Si hay conexión emocional, rompes paradigmas".

Este refugio cuenta con 198 suites, entre ellas su impresionante *penthouse* de dos pisos frente al mar, uno de los más grandes y lujosos que hemos visto.

El viajero que se hospeda ahí es exigente y busca personalización y exclusividad; ¿cómo logra el resort cumplir esas expectativas incluso con una ocupación siempre alta? Gonzalo comparte su enfoque de liderazgo, clave para que el extraordinario *staff* nos consintiera de manera impecable durante cinco días consecutivos: "La hospitalidad para mí es elegir a la gente correcta, capacitar, capacitar y capacitar... y luego dar libertad. Dejar que se equivoquen, pero que actúen. La cultura de servicio mexicana es extraordinaria; el mexicano trae en el ADN la vocación de servicio: no es servilismo, es la genuina intención de dar una buena experiencia. Hoy prefiero un servicio menos formal, no tan estructurado, que te haga sentir cómodo. Antes se hablaba del 'servicio invisible'; hoy debe ser visible, cercano y, sobre todo, anticipado".

Y así fue: los distintos equipos del hotel se lucieron anticipando cada necesidad de los asistentes, chefs invitados y patrocinadores del Festival Gastronómico 5 de 50. Este año logramos cosas extraordinarias en conjunto, como subir un piano nueve pisos, hasta el *rooftop* Cielo, y colocarlo en medio de la alberca para ambientar una de nuestras cinco cenas. Ejemplo claro de que no solo son anfitriones excepcionales para estancias individuales, sino también para eventos y celebraciones de alto nivel.

PARA FOODIES EXIGENTES

Ahora bien, ¿cómo es comer en Impression Moxché by Secrets en un día regular? Imagina iniciar la mañana con los pies en la arena desayunando en

Seaside, que ofrece opciones mexicanas e internacionales con una presentación sofisticada en un ambiente relajado pero exclusivo. Luego, pasar el día en el *rooftop* Cielo, asoleándote mientras disfrutas de vistas de 180 grados al mar Caribe desde su alberca infinita y saboreas una fusión de sabores "mexicalifornianos". Por la noche, cerrar con un menú de degustación de siete tiempos en Teodoro –galardonado con los Cinco Diamantes de la American Automobile Association–, disponible como beneficio sin costo para quienes se hospedan cinco noches o más.

A esto se suma que los huéspedes tienen acceso a Secrets Moxché, con un total de 14 opciones gastronómicas y 12 bares y *lounges*, todos bajo la supervisión del chef ejecutivo Orlando Trejo, quien garantiza el uso de los mejores ingredientes, una ejecución impecable de las técnicas y una constante reinención de sus menús. ¿Qué más esperas para regalarte unas vacaciones en este hotel de ensueño todo incluido de la Riviera Maya? hyatt.com

EXPERIENCIA DE BIENESTAR

Completa tu escape en **Secrets Spa**, diseñado para sincronizar cuerpo y mente con el ritmo del Caribe. En este paraíso de tratamientos faciales y corporales rejuvenecedores, donde utilizan productos de la más alta calidad, comienza en la sala de relajación con una taza de té herbal y música tranquila, continúa en

el circuito de hidroterapia con potentes *jets* y culmina con una sesión de masaje profundo en una de sus 16 cabinas o en alguna de sus cinco exclusivas salas de tratamiento doble con ducha y alberca privada. Lo mejor es que, al reservar, te brindan un tratamiento de 20 minutos de cortesía.

Texto: Déborah Cárdenas / Fotos: Charly Ramos; cortesía



Energía LÍQUIDA

La inauguración se contagió de la creatividad latina de Bar Carmen (carmenmedellin.com), ubicado en el puesto 100 de The World's 50 Best Bars. Para brindar por esta nueva edición, llevaron de Medellín a Impression Moxché by Secrets dos tragos divertidos. Por un lado, BCE (Tequila Arette, Mezcal Brujo No. 3, tamarindo, licor de limón asado y un lúdico final con sal de chapulín, con este peculiar insecto coronando el hielo); por el otro, Clementina (Tequila Teremana, fernet y vermut). A la par, descubrimos el placer del jamón de bellota 100% ibérico Cinco Jotas (cincojotas.com): una cátedra de paciencia para madurar este manjar. Sus notas profundas y untuosidad fueron la mejor forma de iniciar el festival. coopspirits.com



ELOGIO A LOS SENTIDOS

La quinta edición del Festival Gastronómico 5 de 50 by Food and Travel fue una invitación a emocionarse con una agenda exclusiva: desde una poderosa conversación sobre sustentabilidad hasta la oportunidad de catar añadas históricas de una vinícola centenaria. ¡Revive cada una de estas experiencias!



RITUALES DE MAR

El chef local Israel Sosa, a cargo de uno de los restaurantes de mar del complejo Moxché, nos mostró la destreza que se requiere para ejecutar el ronqueo de un atún aleta azul, una práctica centenaria en la que se despieza todo el pescado para aprovecharlo al máximo. El ejemplar de 60 kilos llegó desde Ensenada, Baja California, gracias a Freshbox, empresa mexicana experta en la selección y distribución de carnes y pescados. Además, descubrimos que el nombre de *ronqueo* proviene del sonido que hace el cuchillo al rozar la espina dorsal del pescado; todo con una copa del vino mexicano refrescante con un perfil ideal para la playa: Pet Nat de Cava Maciel, un rosado de Bodegas F. Rubio a base de uva montepulciano, y la etiqueta tinta de Infinity Terroirs. El extra fue la charla que se dio para invitar a viajar a Aspen Snowmass, Colorado. Se trata de cuatro montañas llenas de diversión, experiencias gourmet, *boutiques* de lujo y grandes opciones de *après-ski* cada día. aspensnowmass.com

MOMENTO PARA COMPARTIR

La quinta edición de 5 de 50 no podía dejar fuera un evento que ya es un clásico: el torneo de golf Food and Travel Invitational en el que aficionados y curiosos se reencuentran sobre el *green*. El escenario fue el Campo Gran Coyote, considerado uno de los espacios más importantes en Riviera Maya para este deporte. Solo basta echar un vistazo a su diseño pensado por Nick Price, junto a las condiciones de viento y orientación, para reconocer que este campo siempre exige estrategia y precisión en sus 18 hoyos. Durante dos días, casi una veintena de jugadores se dividió en tres modalidades de juego, precisión, distancia y "o'yes", que otorgaron premios como botellas de *whisky* The Dalmore (thedalmore.com), estancias de vacaciones y el gran premio: un viaje con transportación incluida a El Paso, Texas (visitelpaso.com). Más que una competencia, una forma de estar entre amigos.





CUIDADO EN CADA VIAJE

Tampoco olvidamos el arte de cuidarse. Tuvimos el placer de asistir a una *masterclass* de *skincare* con Scens, la firma española de cosmética orgánica y vegana que une magistralmente la naturaleza y la ciencia. Descubrimos el ritual facial ideal para viajeros: doble limpieza, exfoliación e hidratación. Con pequeños espejos y la brisa marina como testigo, se disfrutó de una sesión dedicada a consentir el rostro con mascarillas y cremas exquisitas. Así se conoció de cerca su exclusiva y eficaz gama de alta calidad, *cruelty-free* y profundamente respetuosa con el medio ambiente. Scens también nos recordó la importancia vital del protector solar en cualquier travesía, recomendando su Hydra Défense Le Spf50. Una pausa de bienestar y belleza que nutrió tanto como la buena mesa. scens.com

CONCIENCIA Y SABOR

El festival sorprendió con un encuentro esencial: una mesa redonda sobre sustentabilidad, presentada por Cross Sport de Volkswagen México. El Teatro de Impression Moxché by Secrets fue el escenario para esta conversación profunda. Los chefs Maycoll Calderón, Pablo Bonilla y Jorge Ildefonso, junto a Christopher Montiel (Gourmanité) y Carmen Ángel (Grupo Carmen), debatieron sobre las acciones reales para centros de consumo. "La educación es primordial. La sustentabilidad es una necesidad y una meta", afirmó Pablo, mientras que Maycoll subrayó que "la clave es la consistencia, vivirlo en el día a día y hacerlo con conciencia". Christopher concluyó: "Es un deber ser; no se puede hablar de futuro sin un cambio real en el presente". Posteriormente, nos trasladamos a SeaSide, donde la filosofía de José Luis Chávez y Maycoll Calderón, junto con el *grill* de Diego López, brillaron en un exquisito *brunch* frente al mar. vw.com.mx



MAÑANA DE VITALIDAD

Con una gratitud profunda se llevó a cabo la Wellness Morning by Koblenz. La instructora Cici Hayos dirigió una inspiradora práctica que fusionó estilos de yoga, desde el vigor del *ashtanga* hasta la fluidez del *vinyasa*. Al finalizar, el foco se movió a la nutrición. Usando los eficientes electrodomésticos de Koblenz, se prepararon jugos y batidos saludables siguiendo las recetas de la chef Sara Guadarrama. La Licuadora Bob, con su procesador y vaso portátil, fue la estrella, ideal para crear el Batido Energético: una mezcla perfecta de leche de almendra, cacao, plátano y nueces. La mañana culminó con un exquisito desayuno vegano en Bamboo, el restaurante *plant-based* de Impression Moxché by Secrets que nos deleitó con un *açaí bowl* y quesadillas de tinga de setas, entre otras recetas creativas. koblenz.com.mx

MEMORIA ENOLÓGICA

El gran final fue marcado por la presentación oficial de la Biblioteca de Cosechas, de Casa Madero. Esta bodega icónica, la más antigua de América, ha abierto su archivo para que el público reviva el sabor de vinos legendarios con más de 20 años de guarda. Daniel Milmo, codirector, anunció el proyecto mientras él y la reconocida *sommelière* Sandra Fernández guiaban una emotiva cata vertical de Casa Madero Gran Reserva Shiraz. Las añadas 2002, 2005 y 2006 de esta Biblioteca fueron las grandes protagonistas, cuya cepa fue elegida por ser un emblema de Parras, Coahuila. La idea es lanzar anualmente distintos varietales, despertando la memoria enológica de la vinícola. Estas "triadas" de colección se pueden adquirir a través de su página web oficial. madero.com



REINVENCIÓN DEL LUJO

En el marco del Festival Gastronómico 5 de 50, Christopher Montiel, director general de Gourmanité, lideró un viaje a través de las variedades más exclusivas de caviar y trufa, desafiando las reglas tradicionales del consumo de alimentos de élite

Après Nous fue el espacio lúdico de esta edición del Festival Gastronómico 5 de 50, y en este se degustó la redefinición del lujo. De la mano de Gourmanité, dirigida por Christopher Montiel, la experiencia se diseñó para quitarle la solemnidad al caviar y la trufa. La idea fue simple, pero disruptiva: “Mi padre y yo llevábamos un tiempo pensando que queríamos acercar estos alimentos de alto calibre a la gente de una manera sutil, casual, relajada. Cuando hablas de caviar, la cosa se pone seria, y queríamos que la gente se sintiera cómoda, sin reglas, como si estuviéramos entre amigos, en casa”, comentó.

La experiencia fue un recorrido sensorial por varios restaurantes del hotel, con ocho platillos diseñados por los chefs Jorge Ildefonso y Alexis Valera del Colectivo Gastronómico de Impression Moxché by Secrets. El caviar y la trufa se presentaron como un espejo, sin opacar el uno al otro. Con el caviar, la misión de Gourmanité fue elegir cuatro variedades —White Sturgeon, Golden Osetra, Amur y Sevruga— que cubrieran todo el espectro de sabores y texturas de las 25 especies de esturión. Los asistentes tuvieron total libertad para experimentar: “Tienes cuatro caviars, tienes cuatro maridajes, tienes cuatro bocadillos y tú decides qué le pones a qué, es decir, hacerlo casual sin reglas,” describió.



Para la trufa, la innovación siguió: en la estación Doñate Trufas, cada asistente recibió su propia pieza de trufa de otoño, para aprender a rallarla, cortarla y aprovechar su intenso sabor en un recorrido por sus aromas estacionales. Ambas joyas gastronómicas fueron acompañadas con Cloudy Bay Sauvignon Blanc, un vino blanco icónico de Nueva Zelanda, conocido por su estilo fresco y vibrante, así como la elegancia e intensidad de Moët & Chandon Brut Impérial, sin olvidar el clásico maridaje de vodka para el caviar con Belvedere Vodka. Para la trufa, se eligió la acidez equilibrada y el cuerpo untuoso de Terrazas de los Andes Chardonnay.

Christopher Montiel explicó que la disrupción consiste en empoderar al comensal. Al entregarles su propia pieza de trufa, buscaban romper el acartonamiento y permitirles ser parte activa del proceso: “La idea es que tengas tu trufa, la pases por mandolina y hagas las láminas; que te diviertas y que la experiencia no se acartone”. Esta filosofía se extiende a la misión de Gourmanité, que busca democratizar el conocimiento de estos alimentos sin faltar al respeto a su historia y origen, haciéndolos comprensibles para las nuevas generaciones.





¿CÓMO ELIGE GOURMANITÉ?

Christopher Montiel reveló que la regla de oro para elegir el caviar y la trufa para su catálogo es el trabajo directo con productores, sin intermediarios, una metodología que su padre, Miguel Montiel, ha impulsado. La idea también es que todo lo que llegue a México sea pensado para el paladar local. “Conocer el origen de todo lo que hacemos... La primera condicionante es que nos abran sus instalaciones y nos dejen ver cómo trabajan”.

La logística es tan detallada que el caviar se empaca “a la minuta”, es decir, se mantiene a granel en envases grandes y solo se abre, se prueba y se envasa para cada orden, tomando en cuenta la humedad y la altura del destino. Con la trufa hacen lo mismo: un equipo de mujeres se encarga de la selección y graduación, procurando incluso dejar la tierra para que se mantengan mejor. La calidad y la frescura se aseguran con un proceso meticuloso.

LA SOSTENIBILIDAD EN PRODUCTOS DE ÉLITE

Montiel enfatizó que el caviar y la trufa son sostenibles por naturaleza. Para obtener caviar se debe esperar hasta 10 años para que una hembra esté lista, y después de eso, queda estéril: “Si no inicias con un proyecto sostenible, no tienes futuro”, afirmó. La trufa, por su parte, crece de manera indómita, obligando a cuidarla. “Lo que me gusta mucho de estos ingredientes es que te obligan a entender a la naturaleza y respetarla”, concluyó.

CLUB PARA CONOCEDORES

Derivado de estos encuentros sibaritas, Gourmanité y *Food and Travel México* crearon Caviar Suite Club, una membresía que busca mantener la cercanía y la frecuencia del consumo de estos productos *premium*. La membresía ofrece seis entregas al año, en las que Gourmanité decidirá qué caviar es el mejor para ese momento, y lo enviará directamente. “Nuestro compromiso es mantener ese estándar a lo largo del año con los clientes... Basta con que estés abierto y dispuesto a recibir los caviars”. El club también busca educar sobre cómo comerlo, los utensilios y las sinergias con chefs y restaurantes.

De esta manera, *Après Nous* no fue solo una cata, sino una declaración: el lujo ya no se mide por el precio, sino por la autenticidad, el conocimiento y el respeto. Al abrir el universo del caviar y la trufa a la experimentación, el Festival 5 de 50 consolidó así una nueva forma de disfrutar los manjares más exclusivos. Membresía disponible en gourmanite.com



Bar Carmen: riqueza colombiana presente

En cada coctel saboreamos la diversidad de ese país hermano; el gozo fue fugaz, pero el recuerdo y las ganas de visitarlo perduran. Este lugar demuestra lo bien que puede hacerse todo en Latinoamérica, cuando compromiso y creatividad trabajan al unísono



Maycoll Tobón fue el *head bartender* invitado a esta edición del Festival Gastronómico 5 de 50. Para entender su visión —y la propuesta de uno de los bares más bacanos de Medellín, su ciudad— hay que volver a 2017, cuando llegó al restaurante Carmen. Con su acento cantadito y el humor propio de los paisas, recuerda entre risas que quiso trabajar allí “porque descansaban los domingos”. También necesitaba pagar su carrera de Administración de Empresas, así que cuando le ofrecieron la vacante de *barback*, la aceptó sin dudar.

Ocho años después, Maycoll es director creativo de bar de Familia Carmen, un grupo que comprende: Carmen, en Medellín y Cartagena; Don Diablo Steakhouse, también ubicado en la segunda ciudad, así como X.O. (un *fun-dining*, *not fine dining*, como lo describen)

y Sushi Bar by Moshi, ambos localizados en Medellín. Pero para hablar de este grupo hay que hablar de la mujer que le da su nombre: “Carmen es la mamá de todos; nuestra guía. Junto con su padre, Diego Ángel, montaron Carmen hace 16 años. Es una guerrera que ha luchado para que sus lugares sigan siendo los mejores del país”.

Buena parte de esa visión nace en BioLab, laboratorio creativo donde chefs y *bartenders* trabajan sin fronteras: clarifican, redestilan, fermentan, fortifican y crean desde perfumes comestibles hasta bebidas desalcoholizadas. Este espacio también ha sido clave para atender la creciente tendencia de los *mocktails*. Maycoll nos explica que “no se trata de hacer jugos o sodas; hay que ir más allá: conocer el producto, la materia prima y las maceraciones para brindar una experiencia real sin alcohol”.

EN PALABRAS DE...

- La escena colombiana “Hoy hay bares muy importantes como Mamba Negra, Mala, Konbini. Cada uno tiene su enfoque, pero todos lo hacen muy bien. Lo más bonito es que es una industria unida, cosa que no pasa en muchas ciudades”.
- Sus planes “Nuestro futuro no es una lista. Es seguir trabajando con los productores y con el equipo, que sigan creciendo, experimentando, viajando, conociendo el mundo. El mundo es gigante: queremos conocerlo... y que conozcan a Bar Carmen”.
- Consejo para quienes sueñan con ser *bartenders*: “Métanse detrás del bar a trabajar y amen el servicio al cliente. Servir es lo esencial en esta industria... y querer aprender”.

COCTELERÍA BIODIVERSA

Como director creativo, la innovación que Maycoll lleva a la barra nace del dominio de las bases de la coctelería y se potencia con la enorme biodiversidad colombiana. "Respeto muchísimo la coctelería clásica. Pocas veces hago *twists*. Si vamos a preparar un clásico, lo hacemos de la forma correcta. Mi coctel favorito es el Hanky Panky y nunca cambiaría su receta". Desde esa solidez técnica, hace brillar la riqueza de su tierra y agrega con orgullo: "en Europa no cuentan con nuestra biodiversidad. Es enriquecedor cuando viene gente de afuera y descubre tanto producto que hay en Latinoamérica".

Esa abundancia define a Bar Carmen. Ingredientes como piña oro miel, maracuyá, gulupa, pasifloras, guayabas y anonáceas permiten una coctelería profundamente conectada a la despensa local y a sus ciclos naturales. Por eso, Maycoll insiste en conocer a los productores y trabajar con temporalidad.

Sus viajes también le facilitan incorporar técnicas contemporáneas y destilados internacionales como los presentes en este festival: mezcal Salmero, mezcal Brujo No. 3, tequila Arette, ron La Hechicera, *gin* Armónico y *gin* Malfy. "El tequila y el mezcal solo se hacen en México, pero tienen una gran acogida en Colombia. No podemos ignorar lo que el mundo está usando... pero nos enfocamos en nuestra materia prima", puntualiza.



LOS COCTELES DE 5 DE 50

Le pedimos a Maycoll Tobón que nos explicara, de forma sencilla pero apetecible, algunos de los tragos que probamos durante estos días. La idea es que se te antojen lo suficiente como para empacar tus maletas y viajar pronto a Bar Carmen, ya sea en Medellín o en Cartagena.

• BCE

"Tequila y mezcal con tamarindo del oriente antioqueño, cultivado por madres comunitarias (grupos de mujeres que trabajan juntas en proyectos locales) y sal de hormigas limonarias del Amazonas. Significa vitaminas B, C y E. Es fresco, ácido y dulce, tipo margarita".

• Viajero

"Una mezcla del Caribe con tequila y mezcal. Hacemos un té de coco con piña y tamarindo. Es un coctel engañoso: fácil de tomar, pero fuerte".

• Mango y Biche

"Combinamos Pacífico y Caribe. Usamos biche ancestral elaborado por 30 familias, 80% mujeres. El mango que usamos luego se vuelve gelatina. No se pierde nada. Cero desperdicios".

• San Lorenzo

"Nuestro vermut se macera un mes y luego pasa tres meses por roble. Es para paladares que disfrutan un Manhattan u Old Fashioned".

• Clementina

"Nació de un viaje a Barcelona. Usamos mandarina, tequila y fernet; aprovechamos la cáscara para hacer óleo".

• Vivas

"Lleva licor de feijoa, vino de guayaba agria, y hacemos nuestro perfume de guayaba feijoa en el laboratorio".

SUSTENTABILIDAD AL VASO

La filosofía *zero-waste* de Carmen también guía la creatividad y la ejecución, tratando de aprovechar todo en la medida de lo posible. En la barra, han sustituido cítricos por frutas alternativas o ácidos que generen menos basura; el reciclaje es una práctica diaria, y el próximo menú reutilizará los residuos del anterior para darles una segunda vida.

El compromiso comunitario se refleja igualmente en los menús físicos y digitales, diseñados por artistas locales, y en la visibilidad que dan a estos talentos. En Carmen, es habitual encontrar obras de creadores emergentes, lo que permite que los visitantes se lleven una imagen completa de la ciudad: arte, cocina, coctelería y cultura.

Y, como si esto fuera poco, hace tres años emprendió con amigos un pastel bar en Bogotá, un concepto poco común. "Normalmente no comes pastel con un coctel; queríamos romper esa idea". Se llama Jardín Tragos y Pasteles porque al entrar se está rodeado de flores y matas, "como en el jardín de tu casa", finaliza.



CAMINOS SUSTENTABLES

La verdadera riqueza de la cocina mexicana reside en su conexión con la tierra y lo sustentable. Por ello, emprendimos un recorrido a bordo de Nuevo Tiguan junto a dos talentosos chefs que transforman ingredientes en experiencias culinarias responsables

Con la idea de que cada parada es una oportunidad para aprender, saborear y reflexionar sobre cómo las pequeñas acciones transforman nuestra forma de vivir, acompañamos al chef Maycoll Calderón a descubrir Ruta de la Milpa con Nuevo Tiguan.

Este lugar y recorrido, creado por el chef Jorge Córcega, se caracteriza por brindar experiencias gastronómicas de San Pedro Atocpan, comunidad de Milpa Alta ubicada al sur de Ciudad de México. El día comenzó en medio de una nopalera, donde nos recibieron con la sabiduría de la cocina rural y sustentable. En este proyecto, que empezó en 2012, el objetivo está claro: mostrar la raíz de la cocina mexicana con conocimiento, orgullo y dignidad. Así, se convierte en una experiencia tanto gastronómica como educativa, que nos recuerda que el respeto por la tierra y la cercanía de los productos son valores invaluableles.

Aunque pareciera que el venezolano Maycoll Calderón y el mexicano Jorge Córcega recorren caminos distintos en el mundo de la gastronomía, en realidad están más conectados de lo que se percibe. Ambos comparten una visión común, la de respetar los procesos naturales de la tierra para llevar los mejores ingredientes a sus mesas.

DOS SENDEROS HACIA EL MISMO FIN

Con más de una década en México, para Maycoll Calderón el tema sustentable en la cocina siempre ha estado en su ADN. "Ahora se menciona más, pero yo siempre he tratado de conseguir el mejor



producto posible: orgánico, fresco y de temporada, para usarlo en su mejor momento. Esa es mi filosofía y la de todos mis proyectos”, asegura la mente creativa detrás de Casa M, Cuna, Acre, Hanky Panky, Los Felices y, próximamente, Evelina.

A su vez, siempre celebra y agradece las bondades de las tierras mexicanas: “Es muy fácil cocinar en México, porque tiene una tierra tan fértil y hermosa que es posible ver nacer el producto, cortarlo y comerlo. Eso es la cosa más maravillosa que hay, y creo que lo podemos llevar a un restaurante”. Por ello, uno de los grandes ejemplos donde pone manos a la obra en el tema es Acre.

En este restaurante tiene un huerto de siete hectáreas de cultivos y es casi autosuficiente. Tienen políticas de cero desperdicio, buen manejo de desechos, consumen de granjas locales y apoyan a la comunidad. Además, buscan la trazabilidad de sus insumos para saber de dónde viene todo. “Y si la gente no lo pregunta, nosotros tenemos que hablar de ello y mostrar todo el esfuerzo que hay detrás”, señala Maycoll.

Por otro lado, para el chef Jorge Córcega, el concepto de la sustentabilidad en la cocina también es asunto del día a día. Al trabajar directamente con la tierra, afirma que lo más importante es entender al medio que nos rodea. “Para mí, la sustentabilidad es mantener el equilibrio del entorno del que somos parte y aprender a convivir con él. Sí consumir, pero regenerar. Sí plantar, pero combatir la erosión”, puntualiza.

Por esa razón, en Ruta de la Milpa no solo hay un restaurante, sino que se viven experiencias que conectan con el entorno rural. Antes de pasar a un menú de cuatro tiempos, los visitantes cosechan nopales, aprenden a hacer tortillas de la mano de Laurencia Melo, productora de maíz nativo, y conocen el proceso de elaboración del mole local. Es una gran lección para valorar la tierra y entender que la sustentabilidad se cultiva todos los días.

EL FUTURO DE LA GASTRONOMÍA

Tras una jornada entre nopaleras y después de platicar con ambos chefs del tema sustentable en la cocina, descubrimos que existe un camino seguro para la gastronomía: regresar al origen y apostar por la tierra. Las pequeñas acciones suman, como consumir local para reducir las emisiones, respetar los ciclos naturales o buscar los ingredientes de temporada para encontrarlos en su mejor momento. Además, es importante que se involucren todos en la cadena de producción, desde los productores y los chefs, hasta los comensales. Como bien señala el chef Maycoll Calderón: “La sustentabilidad alimentaria no es una tendencia, es un regreso a lo esencial”. Y solo así lograremos una cocina sustentable, deliciosa y en armonía con la naturaleza.

Conduce con conciencia

Nuevo Tiguan de Volkswagen te conduce por caminos que respetan y celebran el entorno mientras elevas tu instinto gourmet y viajero. Su nueva generación tiene un diseño exterior totalmente renovado y, en sus interiores, los asientos delanteros con la función de masaje, el volante multifunciones calefactable en piel y el selector de atmósferas para elegir la luz ambiental representan de forma tangible la magia de llevarte lejos. Además, este **SUVW** cuenta con asistentes de manejo como el de aparcamiento inteligente, detector de punto ciego, Travel Assist con función de tráfico *stop & go*, asistente de control crucero adaptativo y otros más que facilitan tu experiencia de manejo. Con **Volkswagen**, la seguridad está respaldada con seis bolsas de aire, control de neumáticos y cámara 360°. Mientras que detrás de su potencia está un motor de 1.4 litros con 150 Hp y una transmisión de siete velocidades. vw.com.mx





ORLANDO TREJO COLECTIVO CULINARIO MOXCHÉ

Visión y creatividad: esa podría ser la síntesis para definir su labor como director culinario del complejo. Desde esta posición, guía la cocina de los *master chefs* e impulsa, sobre todo, el menú de Teodoro junto a Alexis Valera. En este *fine dining*, en Impression Moxché, imprime su filosofía moldeada en más de 25 años de trayectoria, marcada por el protagonismo de la cocina mexicana y el producto de temporada, pero con investigación y técnicas modernas. También enfoca sus esfuerzos en mostrar la oferta de toda la propiedad para demostrar por qué es un hotel gastronómico de excelencia. Ese objetivo, el aprendizaje y la experiencia entre todo el equipo, es lo que le apasiona en citas como 5 de 50.



JORGE ILDEFONSO ALLORA Y BISOU

Con más de dos décadas de trayectoria, empezó su viaje culinario impulsado por el deseo de transformar ingredientes y desvelar nuevos perfiles gustativos. Originario de Guadalajara, y bajo la tutela de figuras como la chef Cassandra Beretta, forjó una carrera en la hotelería de lujo y su estilo resulta en una cocina contemporánea de alto impacto. Miembro del Colectivo Culinario Moxché, dirige dos propuestas de autor en Secrets Moxché Playa del Carmen: Allora, donde honra la tradición italiana con auténticas recetas y pizzas de fermentación lenta, y Bisou, un espacio que eleva la cocina francesa a través de la fusión con el producto local, logrando una ejecución impecable que le ha merecido el reconocimiento de Cuatro Diamantes de la AAA en 2025.

MENTES MAESTRAS DEL SABOR

Impression Moxché by Secrets y Secrets Moxché en Playa del Carmen ofrecen un viaje culinario con 14 conceptos, desde alta cocina hasta bares vibrantes. Bajo la dirección de Orlando Trejo, su equipo de master chefs redefine la excelencia, la misma que aseguró experiencias memorables en el Festival 5 de 50

JERSAÍ MIRANDA DOS ALMAS Y EMBER

Es el integrante más reciente del Colectivo Culinario Moxché, pero en su hoja de vida se cuentan ya varios años de experiencia enfocados en la hospitalidad y hotelería de lujo. Originario de Morelia, Michoacán, llegó a Riviera Maya hace casi una década por invitación del chef Pedro Abascal, con quien tuvo la fortuna de trabajar y recorrer el país para cocinar entre festivales y eventos. Tras ese periodo, se integró a Autor, restaurante reconocido en la *Guía Michelin*, y a partir de entonces su nombre comenzó a resonar de este lado del Caribe. Eso lo llevó a la posición de *sous chef* ejecutivo, donde aprendió desde temas operativos hasta el oficio de liderar un equipo de casi 300 cocineros. Sin embargo, su inquietud creativa le hizo volver a los fogones ahora desde Impression Moxché by Secrets, donde explora su pasión por la cocina mexicana y los sabores de humo en platos colmados de sabor, con mucho instinto e imaginación.





ALEXIS VALERA CHEF EJECUTIVO

Su carrera se inició a los 18 años en la universidad de la vida. Mientras otros estudiaban, él aprendía trabajando junto a nombres como Enrique Olvera en Maíz de Mar, en Playa del Carmen, sitio que definió su camino. Buscando crecer, trabajó en The Ritz-Carlton Dubai en la apertura de un restaurante inspirado en Frida Kahlo, y perfeccionó técnicas de *fine dining* en Francia. Regresó a México para integrarse como jefe de cocina de Ha', de Carlos Gaytán, donde también llegó a ser *sous chef* del hotel donde se encuentra este restaurante. A sus 33 años, forma parte de Impression Moxché by Secrets como chef firmante de Seaside, Cielo y Teodoro; este último ha sido su mayor reto creativo, pues construyó el concepto desde cero. Actualmente desarrolla un menú basado en el acrónimo IDEASS: Intrigante, Diferente, Explosivo, Audaz, Sofisticado y Sensorial, manteniendo siempre la esencia mexicana.



SARA GUADARRAMA CHEF EJECUTIVA JR.

Es la fuerza creativa y el talento femenino en el equipo culinario como la *sous chef* ejecutiva junior de Impression Moxché by Secrets. Esta viajera insaciable transforma cada travesía en una fuente de inspiración para crear platillos con un sello distintivo y memorable. Tal fue el caso de un viaje que hizo a Turquía, donde cultivó su profundo aprecio por las especias, las semillas y los sabores que elevan el producto a protagonista. Esta influencia se fusiona con su pasión por la hospitalidad y una ejecución ordenada y minimalista, siempre enfocada en el disfrute del comensal. Con más de 15 años de experiencia, su trabajo actual se enfoca en resaltar los sabores regionales a través de ingredientes locales, construyendo una propuesta que tiene sabor y que, ante todo, está hecha con el corazón.



DIEGO LÓPEZ SOUS CHEF EJECUTIVO

La adrenalina de la cocina fue su primer motor. La carrera culinaria del hoy *sous chef* ejecutivo en Impression Moxché by Secrets comenzó hace 19 años, inspirado por el amor a la buena mesa inculcado por su abuela. Egresado de Ambrosía Centro Culinario y originario de Ciudad de México, considera al chef Federico López una influencia clave. Hoy, su firma es la cocina mexicana de confort, honesta y profunda. Cautivado por la península de Yucatán, ha centrado su pasión en el uso de productos del mar mexicanos, el ingrediente local y el compromiso con la pesca sustentable. Su misión, a la que se dedica de lleno desde hace tres años, es revolucionar el estándar culinario hotelero, impulsándolo hacia un nivel de excelencia superior.





COMPARTIR SU LEGADO

PABLO BONILLA
SIKWA

Llegado desde Costa Rica, abrió las cenas del Festival Gastronómico 5 de 50 con una invitación a viajar por aquel territorio, mientras descubrimos un pedazo de Sikwa, número 25 en la lista de los Latin America's 50 Best Restaurants 2024

Hace 12 años, Pablo Bonilla decidió iniciar un proyecto relacionado con la gastronomía de su país, únicamente desde el enfoque documental. Su objetivo en aquel momento era recopilar información sobre la cocina de los pueblos originarios de Costa Rica, pero lo que no tenía en mente era que ese cúmulo de información y saberes compartidos desde el interior de las comunidades, lo llevaría a una siguiente faceta: comunicarlo desde la mesa.

Cinco años después, tras un menú que diseñó para un evento privado, decidió trasladar esa propuesta a un formato por reservaciones en otro espacio que ya tenía; luego tuvo que extender el horario para atender solamente a comensales interesados en esos platos y, finalmente, la respuesta lo llevó a girar el timón. Ahí tomó forma Sikwa, cuyo nombre significa *persona no indígena* en tres lenguas costarricenses. "Es una persona no indígena que quiere rendir un tributo, es una persona no indígena que quiere



EN PALABRAS DE...

- **Primicias que emocionan** No se lo he dicho a nadie, pero a finales de marzo de 2026 vamos a abrir un restaurante en Aruba con comida local hecha a la manera de Pablo Bonilla.
- **Plato imperdible en Costa Rica** Gallina achotada. La encuentras en muchos lados, cada pueblo tiene su receta y su versión, pero la técnica es la misma: cubres muy bien la gallina de achote —en algunos lugares se ahúma—, y después se cocina de diferentes maneras.
- **La experiencia en 5 de 50** Es lindo conocer a toda la gente de la cocina y compartir con otros chefs, porque hay aprendizaje de por medio. Además, México es una potencia de la gastronomía mundial, y siempre va a enseñarte algo.

mantener la tradición oral, gastronómica, porque además no existe una forma escrita, sino que casi todo se comunica por cantos". Esa es la esencia que ha dado forma a su restaurante asentado en San José: ser un espacio que cuida y valora el conocimiento de esas comunidades originarias, incluso ante el propio entorno costarricense que, dice, ignora buena parte de ese legado. Al menos ese ha sido uno de los aprendizajes sumados en este tiempo, cinco años en la fase documental y ya siete de Sikwa operando: "Nuestra tarea también ha sido eso, enseñarnos a nosotros mismos, empezando por mí, cuál es la cocina del país".

Una forma de aproximarse es a través de los ingredientes, sabores y técnicas: "Puedes encontrarte sabores superfamiliares y parecidos a México, porque todavía el norte de Costa Rica tuvo contacto con grupos mesoamericanos, y después en el sur hallarás grupos descendientes de chibchas —pueblos indígenas de Colombia— entonces también tenemos incluso producto amazónico". Entre todo ese mosaico hay maíces de palmito, yuca, pejibaye (una palma tropical), técnicas de ahumados y hasta fermentaciones que se adaptan a la propia geografía tica en la que Pablo trabaja de forma cercana con los productores para tener los mejores insumos. "Eso es parte también de mi tarea: andar por todo el país buscando ingrediente, y después tratar de traerlo al restaurante, que está en el Valle Central".

La chispa por el oficio se encendió para el chef Pablo en su casa familiar. Ahí, sus padres dieron un papel protagónico a la comida, así que pronto hizo suyo ese sentimiento placentero que se produce al compartir la mesa. "En mí, genera mucha felicidad ver a la gente disfrutar los platos, me genera una gran satisfacción".

Por eso, su proceso creativo implica siempre al otro: no le gusta cocinar para él solo, sino para alguien más, y se enfoca en lo que le gusta comer, ya sea platos de hechura sencilla o con pocos ingredientes que daría gusto probar varias veces a la semana. Si a esta ecuación suma el privilegio de cocinar la comida de su país, el goce se duplica. "Me da mucha satisfacción personal y laboral porque estoy mostrando que Costa Rica no solamente son playas, volcanes y montañas... Me encanta sorprender a la gente con lo que nosotros comemos y lo que se produce aquí".

Esta pasión le ha dado la posibilidad de llevar sus platos a diversas latitudes y poner un espectro de esa rica gastronomía en el radar mundial. Apenas en 2024, uno de estos logros fue colocarse en la posición 25 de los Latin America's 50 Best Restaurants, algo que le ha valido reflectores dentro y fuera de su país y le da la confirmación, a él y su equipo, de que el trabajo realizado en todo este tiempo va por buen camino.

VIAJAR A COSTA RICA DESDE LA MESA

La propuesta del chef Bonilla en el Festival 5 de 50 tuvo un objetivo: llevar a los invitados a recorrer Costa Rica de su mano. Esta aventura tuvo su complemento en el chef anfitrión, Jersaí Miranda, quien sumó una travesía por escenarios y sabores con recuerdos mexicanos. Cada uno, desde su platillo, invocó un pedazo de esencia local. Por una parte, Pablo se basó en las vivencias que ha tenido a lo largo de los años por su país. Por ejemplo, las ostras con maracuyá le recordaban la experiencia de compartir con mujeres productoras, o la macarela hablaba de las comunidades afrodescendientes, provenientes de Jamaica.

Del lado del chef Jersaí, hubo un fuerte brillo del maíz, la yuca, la hoja santa y hasta la festividad de Día de Muertos, que recién se había celebrado y aún pudimos retomar con un tamal que sabía a tradición. La experiencia se cerró de forma emblemática con la Selección Vinos D'Otto, curados por la experiencia de la *sommelière* Sandra Fernández, para imprimir un enfoque universal a la velada de bienvenida. IG: *pabloelcocinero*

DOS ALMAS: DOS MAÍCES

Tartaleta de maíz pujagua
Pablo Bonilla

Mermelada de cohombro, ensalada de palmito fresco, hongo crimini, pepino y eneldo

Tamal de Hanal Pixán
Jersaí Miranda

Maíz *nal t'eel*, pipián de flor de cempasúchil y mole de cenizas

RECAREDO TERRERS BRUT NATURE

ENTRADAS
Ostras de maracuyá
Pablo Bonilla

Sal de panameño, pulpa de maracuyá y aceite de coyote

Ceviche de yuca
Jersaí Miranda

Yuca en texturas, coco, vinagre de plátano y espuma de queso Edam

Crudo de camarón
Pablo Bonilla

Camarón curado, *ponzu* de pico de gallo, chalaquita de pico de gallo, *hash brown* de plátano verde, aceite de panameño y guacamole

MAS DOIX MURMURI

FUERTES
Codorniz al pastor negro
Jersaí Miranda

Rellena de farsa de ave, escabeche de raíces, ensalada de col y *jus* de ave

VALDESPINO AMONTILLADO TÍO DIEGO

Matambre
Pablo Bonilla

Pure de castaña, *kimchi* de papaya verde y chips de castaña

MUSTIGUILLO FINCA TERRERAZO BOBAL

Macarela en salsa de curry
Pablo Bonilla

Arroz cremoso en leche de coco, panameño y tomillo, ensalada de cebolla encurtida y chips de plátano verde

PAGO DE VALLEGARCÍA VIOGNIER

PREPOSTRE
Lima

Jersaí Miranda

Rellena de aceite de sus hojas, granizado y sorbete de apionabo

POSTRE
La selva y el mar
Jersaí Miranda

Sorbete de hoja santa, espuma salina de coco, gel de piña y alga nori, *crumble* de cacao, perlas de maracuyá y caviar

WHISKY THE DALMORE CIGAR MALT RESERVE



EL PRODUCTO ESENCIAL

MAYCOLL CALDERÓN ACRE

Con una trayectoria forjada en las cocinas de Arzak y Jean-Georges, ha encontrado en México su máxima inspiración. Desde su proyecto estrella, Acre, en San José del Cabo —galardonado con la Estrella Verde Michelin—, despliega una filosofía que celebra los productos locales dentro de un oasis sostenible

El estilo de Maycoll Calderón es una celebración de la temporalidad, la honestidad del producto y la adrenalina bien canalizada. El chef venezolano, con 13 años de residencia en México, confiesa que se siente más mexicano que nunca. Su trayectoria es un mapa de grandes ligas: empezó desde cero a los 18 años con Karlos Arguiñano en el País Vasco, para después consolidar su formación con el maestro Juan Mari Arzak. “Es de los aprendizajes más hermosos que hay, el País Vasco en sí. Uno tan joven, te abre el mundo y te abre los ojos. Aprendí muchísimo”.

El camino lo llevó a Nueva York, ciudad que lleva “tatuada en el corazón”, donde trabajó durante 10 años con el renombrado chef Jean-Georges Vongerichten. Esta experiencia no solo fue un gran acontecimiento en



EN PALABRAS DE...

- **Plato que más me emociona compartir** El pulpo a las brasas con arroz salvaje y setas rosadas. Recientemente fuimos a Progreso a pescar pulpo, y uno ni se imagina cómo sale. La sensibilidad que tiene el pescador con el mar, esa relación me encanta, y creo que se refleja en el plato.
- **Ingredientes esenciales** Jengibre y un buen chile. México me abrió las puertas al mundo del chile. Un buen aceite de oliva es bien importante también.
- **Misión en la cocina** Lo más importante hoy en día es hacer sonreír a la gente, que tenga una buena experiencia. Creo que el tema de la cocina entró a mi vida en gran parte por mi abuela, ella siempre quiso que me sintiera bien.



su carrera, sino un trampolín que lo hizo viajar y explorar el mundo a través de la expansión de la marca. Fue precisamente abriendo uno de los restaurantes de Vongerichten que llegó a México, país que lo cautivó por su biodiversidad y su riqueza gastronómica: "Una de las razones por las que me quedé es por el producto que hay: tienes dos océanos, montañas, desiertos y microgastronomías en cada estado. Y aparte, es uno de los países más hospitalarios que hay", confesó Calderón, quien también aseguró: "De las cosas más maravillosas que hay aquí es el mundo del maíz; me impactó la primera vez que vi masa fresca. Lo más hermoso es hacer una tortilla fresca, en un comal, con un poquito de sal y aguacate encima: no hay algo más simbólico en México".

Su pasión por la ciudad de los rascacielos hizo que regresara con un proyecto propio: CUNA Nueva York. Este concepto, que nació en Yucatán, lleva la gastronomía mexicana a las grandes ligas. "La adrenalina es muy fuerte, pero lo que en realidad se siente es orgullo latino al estar en esa gran ciudad y poder servir a tanta gente por allá", puntualizó.

Hoy, su cocina se define por lo que la tierra y el mar le ofrecen. Acre, su proyecto en San José del Cabo, es una oda al movimiento *farm to table*, reconocido con la Estrella Verde Michelin gracias a su filosofía de sostenibilidad y conciencia. En este mágico oasis de palmeras con seis hectáreas de cultivo, el menú cambia al ritmo de la temporada y la cosecha. Es una cocina que prioriza el producto local, el uso de la brasa, la acidez y una ejecución de técnica refinada. "El concepto del restaurante hoy en día gira en torno a poder comprar todo a 200 kilómetros a la redonda. Desde fomentar las granjas que hay alrededor, hasta el tema de la pesca sustentable... En Acre todo tiene que ver con la sustentabilidad; personalmente siempre llevo la filosofía de buscar el mejor producto y ponerlo en la mesa, y creo que eso lo hacemos muy bien".

ODA AL PRODUCTO LOCAL

Para la segunda cena de la quinta edición del Festival 5 de 50, Maycoll Calderón trajo su filosofía de sabores estacionales a Impression Moxché by Secrets, cocinando junto al chef Jorge Ildefonso, *master chef* al frente de los restaurantes Allora y Bisou. El menú fue una sinergia de producto y técnica, reflejando tanto la fértil Baja California como la mágica península de Yucatán.

Maycoll se inspiró en la sustentabilidad y el gran producto local. Su plato estelar fue el pulpo a las brasas con arroz salvaje y setas rosadas, una creación que rinde homenaje a la pesca yucateca. "Siempre es hermoso compartir con personas y cocineros tan increíbles... Para mí es venir a aprender, enriquecerme un poco más, cargar un poquito de energía, y reflejar lo mejor que se puede en un plato".

La colaboración a cuatro manos dejó en claro la complementariedad de estilos. Mientras el chef Calderón sirvió un crujiente de arroz con atún aleta azul, emulsión de chiles, caviar Malossol y White Sturgeon del exclusivo catálogo de Gourmanité, el chef Ildefonso complementó con un buñuelo de hoja de aguacate local y una langosta caribeña confitada en cera de abeja. El maridaje de la noche corrió a cargo de las etiquetas *premium* de Monte Xanic, cuidadosamente seleccionadas por la *sommelière* Sandra Fernández con la intención de lograr maridajes extraordinarios, y finalizó con el *whisky* The Dalmore 12 Sherry Cask Select. IG: maycollc

Entradas

MAYCOLL CALDERÓN

Crujiente de arroz, atún aleta azul, emulsión de chiles, Caviar Malossol White Sturgeon y cilantro

JORGE ILDEFONSO

Coco tierno, emulsión de coco lacto fermentado y retoños de ciruela *chi'abal*
Coctel Rosa mexicano con Monte Xanic Rosé

Primer Tiempo

JORGE ILDEFONSO

Buñuelo de hoja de aguacate local, *dip* de aguacate y pepita tostada, clorofila de chaya y orégano yucateco
Monte Xanic Merlot 2023

Segundo Tiempo

MAYCOLL CALDERÓN

Pulpo a las brasas, laqueado, arroz salvaje, albahaca y seta rosa
Monte Xanic Sauvignon Blanc 2024

Plato Fuente

MAYCOLL CALDERÓN

Pesca del día, ajonjolí, chile habanero, pepino, salicornia y limón
Monte Xanic Rosé 2024

Segundo Plato Fuente

JORGE ILDEFONSO

Langosta caribeña confitada en cera de abeja, puré de coliflor avellanada, *beurre blanc* de pepita y espuma de limón preservado
Monte Xanic Chardonnay 2024

Prepostre

JORGE ILDEFONSO

Cítricos de la península

Postre

JORGE ILDEFONSO

Flora de yogurt, miel, polen de tajonal y hoja santa
Whisky The Dalmore 12 Sherry Cask Select



LA COSTA AMALFITANA SECRETA

LEOPOLDO ELEFANTE UN PIANO NEL CIELO

*Este chef pone en el mapa a
Praiano, el pueblo menos
conocido de la Costa
Amalfitana, desde su
restaurante Un Piano Nel Cielo.
Con Estrella Michelin, su cocina
tradicional reinterpretada
honra el sabor de casa y los
productos locales*

Cuando alguien sitúa en el mapa una región poco mediática, es señal del conocimiento y orgullo que siente por su tierra. Y cuando lo hace un chef, suele anticipar una experiencia auténtica. Así ocurrió en nuestro encuentro con el chef Leopoldo Elefante, quien en cada ocasión presentó su restaurante Un Piano Nel Cielo aclarando su ubicación con exactitud: "Estamos en Praiano. La Costa Amalfitana suele asociarse con Amalfi y Positano, pero en medio está Praiano. Es el pueblo donde estamos, y decirlo me importa mucho".

Praiano tiene menos popularidad y menos hoteles de lujo, lo que aporta un aire de exclusividad a los pocos que existen. Entre ellos destaca Casa Angelina, un hotel *boutique* con una Llave Michelin, que abre únicamente de mediados de marzo a octubre y recibe a huéspedes mayores de 12 años. Allí se encuentra Un Piano Nel Cielo, donde Leopoldo Elefante es el chef ejecutivo desde hace ocho años. En la edición



EN PALABRAS DE...

- Un platillo emblemático El *tagliolini* de 36 yemas con gamba roja y eneldo. Es un plato que he dedicado a la Costa Amalfitana. La gamba es un crustáceo muy eficaz, muy hermoso y fresco, que se combina a la perfección con el limón. Le añadimos esa nota de eneldo para darle un toque de frescura.
- Visitar México La intención ha sido traer Un Piano Nel Cielo a México, para que quienes algún día viajen a la Costa Amalfitana y lleguen a Casa Angelina, puedan revivir esta emoción que hoy espero transmitir.

2024 de la *Guía Michelin*, el restaurante fue reconocido con su primera Estrella, un hecho histórico no solo para el sitio, sino también para el pequeño municipio. En 2025, repitió el logro.

Leopoldo tiene 40 años, y 26 de ellos los ha pasado cocinando. Comenzó a los 14, cuando se adentró guiado por su madre y su abuela. Más tarde profesionalizó su vocación en la universidad y siguió formándose en importantes restaurantes con Estrellas Michelin, como Reale di Castel di Sangro, Quattro Passi y Oliver Glowig. Sin embargo, al hablar de sus raíces, repite: “Agradezco a mi madre y a mi abuela por haberme transmitido la pasión por la cocina y el amor por los productos locales”.

Su región es Campania, una de las zonas más ricas en historia, gastronomía y paisajes. Está situada en el sur de Italia, con Nápoles como capital, y combina costa, montañas, islas y una tradición vitivinícola. Su gente presume un fuerte sentido de pertenencia, y su cultura es expresiva y ligada a la familia y la comida.

Por eso, Leopoldo quería que su cocina supiera a casa. La define como una “cocina tradicional reinterpretada”: popular, accesible para todos y capaz de renovar la tradición italiana con respeto y frescura, poniendo especial atención en los ingredientes locales. Y no lo dice a la ligera: “El huerto orgánico de Casa Angelina, de 5,000 metros cuadrados, me permite usar productos de kilómetro cero”. Obtener la certificación orgánica fue esencial para consolidar ese proyecto. A ello se suma la selección rigurosa de productos frescos del mar y proveedores con certificación ecológica: alrededor del 70% de los insumos externos a la propiedad cumplen con estos estándares.

“UN PISO EN EL CIELO”

Y un piano también... Un Piano Nel Cielo significa *un piso en el cielo*, nombre que describe el efecto de sus vistas al cielo y a la Costa Amalfitana. Parece suspendido entre el mar y las nubes, y para recrear esa sensación elegimos el *rooftop* Cielo —en el noveno piso de Impression Moxché by Secrets— como sede de la tercera cena del Festival 5 de 50. Desde Un Piano Nel Cielo se contempla Capri, desde Cielo se aprecia la isla de Cozumel. Ambos escenarios invitan a la contemplación, y para jugar con la palabra *piano* en español e italiano, subimos un piano al Cielo para sorprender a los invitados y amenizar la noche. El efecto se amplificó con la superluna llena de noviembre.

En este escenario, el chef ejecutivo de Impression Moxché, Alexis Valera, junto a los chefs invitados Leopoldo Elefante y Michele Di Leva presentaron un menú de ocho tiempos. La *sommelière* Sandra Fernández eligió un maridaje regional, acompañado de agua Acqua Panna. “En México, el vino italiano no es tan conocido, y esta es una gran oportunidad para redescubrir joyas como el Franciacorta Rosé Brut Ricci Curbastro o el Tommasi Amarone della Valpolicella Classico”.

Leopoldo optó por ser fiel a su cocina. Y lo logró. Prueba de ello fue su bacalao en cocción lenta. Por su parte, el chef Valera presentó platos creativos como el *sikil-pesto*, fusión entre el *sikil pak* yucateco y el *pesto* italiano, realzado con caviar ahumado y jamón Cinco Jotas; así como su plato fuerte, un *rib eye* añejado 28 días en café, inspirado en su postre favorito: el *affogato*.

Hablando de postres, el chef pastelero Michele Di Leva trabaja desde hace dos años con Leopoldo, aunque ambos aseguran que la afinidad entre ellos hace parecer que fueran 10. Presentaron dos postres, que se acompañaron con *whisky* The Dalmore 15 años. “Uno de ellos es el limón, nuestro ingrediente emblemático”, detalla Leopoldo. “Michele lo ha combinado con la manzana *limoncello*, un fruto que solo encontramos en la Costa Amalfitana y que, por su acidez y la mineralidad que toma del mar, realza muchísimos sabores”. IG: *elefanteleopoldo*

Texto: Déborah Cárdenas / Fotos: Charly Ramos

Entradas

LEOPOLDO ELEFANTE

Bacalao en cocción lenta, tomates Piennolo, alcaparras y aceitunas

ALEXIS VALERA

Puré de veracruzana
(salsa veracruzana, alcaparras, tomate, chile güero), salsa XO de grasa de ibérico, queso *ricotta*, semilla de cilantro y alcaravea
Franciacorta Rosé Brut Ricci Curbastro DOCG

Primer tiempo

ALEXIS VALERA

Sikil-pesto stracciatella, tomate *heirloom*, caviar ahumado.
Escabeche de almendras, loncha de jamón Cinco Jotas
Bertani Bertarose Chiaretto Veneto I.G.T.

Pasta

LEOPOLDO ELEFANTE

Tagliolini de 36 yemas de huevo, limón de Amalfi, camarones y eneldo
Poderi dal Nespole Rubicone Orange Wine

Platos fuertes

LEOPOLDO ELEFANTE

Huachinango con papa y almejas lupinas
Poderi dal Nespole Rubicone Orange Wine

ALEXIS VALERA

Rib eye añejado en café
Jus de vainilla, cerezas asadas, puré de chirivía y cacao
Tommasi Amarone della Valpolicella Classico DOCG

Postres

MICHELE DI LEVA

Chocolate, nueces y “cascanueces”

Limón, manzana *limoncello* y canela
Whisky The Dalmore 15 años



EL LENGUAJE DEL MAR

JOSÉ LUIS CHÁVEZ MISSION CEVICHE

Este chef de origen venezolano demostró en el Festival 5 de 50 por qué su proyecto emblemático, Mission Ceviche, brilla en Nueva York con una interpretación moderna de la cocina peruana y el respaldo de la Guía Michelin

José Luis Chávez es un chef definido por la búsqueda constante, el ADN latino y la disciplina del emprendimiento. Nacido en Venezuela, con raíces peruanas y colombianas, su historia culinaria comenzó por accidente. Estudiaba Administración en la universidad mientras trabajaba en un *sushi bar*. Una noche, ante la ausencia de un cocinero, se ofreció a cubrir el puesto. El clic fue inmediato: "De repente consigo esto, y en tres meses, estaba volando a Lima para estudiar Gastronomía. Elegí Perú por mi papá, por mis raíces... y me enamoré de su gastronomía".

En este país andino se formó como cocinero mientras trabajaba y comenzaba su trayectoria en pintorescos restaurantes ubicados en el exclusivo barrio de Miraflores, en Lima. Antes de emigrar a Estados Unidos, tuvo su primer contacto con el emprendimiento al montar un pequeño puesto de sándwiches y lomo saltado en el mercado de Surquillo.



EN PALABRAS DE...

- **Plato que más me emociona compartir**

El chicharrón de pescado, un viaje entre Perú y Asia. Hicimos un *sweet chili glaze* a base de chicha morada, la bebida bandera de Perú, y lo combinamos con una interpretación de arroz chaufa y lo crujiente de una masa tipo *kataifi*.

- **Claves para un ceviche especial** Hay cosas que no son negociables. Es imposible preparar un ceviche si no tienes un pescado fresco. Y el ají, lo compramos entero de Perú y hacemos todo el proceso tradicional. Nos puede costar más, pero son líneas que no puedes romper.

- **Ingredientes esenciales** La sal y el limón. Me encanta cocinar con acidez. También pimienta negra y cualquier ají que tengamos a la mano.



Más tarde, en Nueva York, trabajó en lugares icónicos como el New York Palace Hotel, pero fue en 2015, mientras abría proyectos en el Festival de Cannes, cuando conoció al socio que lo impulsaría a fundar Mission Ceviche.

Lo que comenzó como un pequeño puesto en un mercado de Manhattan, rápidamente evolucionó. Hoy, Mission Ceviche es un referente de la nueva cocina peruana en esta ciudad cosmopolita, y es un orgullo para el chef y su equipo: en 2021, la marca fue galardonada en la *Guía Michelin* de Nueva York como New Plate of The Year. Y desde entonces, forma parte de esta prestigiosa guía como restaurante recomendado.

El estilo de Chávez se define como una nueva cocina peruana. Si bien respeta los sabores base, como ajíes, picantes y la acidez tradicional, la interpretación se adapta a la diversidad de culturas de Nueva York. "La cocina de Mission Ceviche se caracteriza porque parte de la raíz de la cocina peruana, y luego entra la interpretación al estilo Manhattan...", explicó al sugerir probar ahí el trío de ceviches que brinda un viaje por Perú, así como el pulpo al olivo, una versión más acevichada, ácida y picante, y su interpretación *nikkei* con atún. Hoy, como líder del grupo de hospitalidad Éxodo en Chicago y al frente de siete restaurantes, el chef se siente con más experiencia que nunca, seguro y enfocando su trabajo en el desarrollo de "conceptos sin pretensiones" y modelos de negocios sostenibles y rentables.

UN VIAJE POR PERÚ

La penúltima cena del Festival Gastronómico 5 de 50 en Impression Moxché by Secrets fue un vibrante encuentro entre Perú y Asia, celebrado en el restaurante Suki y maridado con los vinos de Casa Madero. El chef José Luis Chávez se unió a Sara Guadarrama, *sous chef* ejecutiva junior del hotel, para crear un menú que navegó entre la tradición y la reinterpretación global.

Chávez se inspiró en su identidad, visión y un reciente viaje a Asia para presentar una propuesta inédita. El coctel Vivaz dio la bienvenida a la noche, seguido por el primer tiempo, donde el venezolano sirvió una pesca del día con ají amarillo y maíz cancha. El punto cumbre llegó cuando el chef de Mission Ceviche presentó su plato insignia: el espectacular ceviche de pulpo a las brasas con leche de tigre de aceituna botija y crujiente de yuca negra, una versión más ácida y picante del clásico pulpo al olivo, misma que mereció una ovación. "Para mí, este festival es una buena oportunidad de combinar dos cosas que me apasionan: cocinar y viajar, además de conocer diferentes personas. Me motiva mucho, me hace feliz, me hace sentir contento de hacer lo que hago", puntualizó.

El gran final del chef José Luis demostró su viaje entre culturas: el chicharrón de pescado, una creación de huachinango en costra de avena y quinoa, con un glaseado de *sweet chili* a base de chicha morada y chiles de Tailandia, servido con arroz chaufa, armonizado magistralmente con Casa Madero Malbec 2023. Mientras tanto, la chef Sara Guadarrama completó la mesa con creaciones *nikkei* y japonesas, incluyendo gyozas de hongos y *foie gras*, un *ramen* de pato ahumado y los postres Sakura y Jardín Zen Mochi; estos últimos maridados con el *whisky* The Dalmore 18 años. Esta cena, que reunió a las dos grandes potencias gastronómicas de Latinoamérica, México y Perú, fue una experiencia que celebró la diversidad y la alta cocina frente al mar Caribe. IG: [chefjoseluischavez](#)

Texto: Andrea Cabrera / Fotos: Charly Ramos

Snacks

José Luis Chávez

Pesca del día, ají amarillo y maíz cancha

Sara Guadarrama

Tartar de res, crema de *wasabi*, crujiente de arroz y chile serrano deshidratado

Casa Madero Chenin Blanc Uvas Orgánicas 2024

Primer Tiempo Frio

José Luis Chávez

Ceviche de pulpo: pulpo a las brasas, leche de tigre de aceituna botija y galleta de yuca negra

Casa Madero V Rosado 2024

Primer Tiempo Caliente

Sara Guadarrama

Gyozas de hongos y *foie gras*

Casa Madero Merlot 2023

Platos Fuertes

Sara Guadarrama

Ramen, pato ahumado, hierba limón y aceite picante

Casa Madero Cabernet Sauvignon Uvas Orgánicas 2020

José Luis Chávez

Chicharrón de pescado

Huachinango en costra de avena y quinoa, glaseado de chicha morada y chiles de Tailandia, y arroz chaufa

Casa Madero Gran Reserva Malbec 2021

Postres

Sara Guadarrama

Sakura

Flor de cerezo y rosa mexicana, ciruela, almendra y *calpis*

Jardín Zen Mochi

manzana verde, té *matcha*, sake y chocolate

Whisky The Dalmore 18 años



TRANSFORMACIÓN CONTINUA

RODRIGO ALZAMORA
RAFAEL

La última cena de la quinta edición del Festival Gastronómico 5 de 50 estuvo protagonizada por el talento del chef ejecutivo del restaurante limeño Rafael, donde la única regla creativa entrelaza el cambio junto a los sabores del Perú

Si uno pudiera asomarse a Rafael, en Lima, encontraría al instante los elementos que dan forma a este restaurante: tradición y vanguardia. Por un lado, acaba de cumplir 25 años, y todo ese tiempo ha permanecido en el mismo domicilio que le vio nacer en el bullicioso barrio de Miraflores, sin caer en la tentación de mudarse a algún sitio más amplio o replicar su concepto en otros espacios. Y por el otro, su cocina es una reinención constante en la que Rodrigo Alzamora lleva el liderazgo.

De origen limeño, el chef Alzamora comenzó a cocinar a los 17 años, cuando apenas terminaba sus estudios en Gastronomía en Le Cordon Bleu Perú. Después, cursó en el Italian Culinary Institute for Foreigners y, tras un paso por otras cocinas más una suma de viajes, volvió a su país para empezar a trabajar al lado del chef Rafael Osterling, con quien ha desarrollado diversos espacios en Perú y Colombia, cada uno con personalidad propia.



EN PALABRAS DE...

- **La experiencia 5 de 50** La buena onda que ha habido con los chefs, no solo los residentes, sino también con los que han venido a cocinar; entonces, se comparte conocimiento.
- **Plato que más te emocionó** Los *agnolotti*, les tengo mucho cariño porque siempre me ha gustado hacer pasta y comerla. Esta receta es propia: la aprendí en Italia, la trabajamos en Lima y nos fue muy bien.
- **México en la maleta** Venir acá es un ganar-ganar. Nos nutrimos mutuamente, siempre hay algo que compartir, el producto que tienen acá es espectacular en todas las zonas. La verdad es que siempre nos sentimos muy cómodos de venir a cocinar.

Sin embargo, Rafael sigue siendo el alma del grupo. Apenas en 2024 logró el mayor salto en los Latin America's 50 Best Restaurants, al pasar del lugar 46 en la edición previa al 19. Esto da cuenta de un trabajo que ha sido reconocido y una filosofía clara marcada por el dinamismo, en la que Alzamora ha sido clave. "No es una cocina estática; va de acuerdo con cómo nos vamos moviendo, y va evolucionando como nosotros hemos evolucionado, tanto Rafael (Osterling) como yo".

Por eso, más que decir que su trabajo se centra en un estilo, lo alimenta a través de varias facetas en las que también intervienen la tradición y la mezcla de culturas. Además, suma tres pilares que guían su visión para crear recetas de carácter propio. "Siempre tiene que haber, por encima de todo, un producto, que es lo que más nos inspira. Luego, siempre junto los viajes, porque son inspiraciones. Y también la casa, mucha infancia de cada uno. Me acuerdo de mi abuela que cocinaba desde cero, y todo eso te va formando y vas creando una memoria que se te viene a la hora de plasmar en el plato". El resultado puede constatarse en la carta diversa que uno puede saborear en Rafael: platos con inspiración de otras regiones, en una reinterpretación más actual y con técnicas más depuradas que vuelven personal cada propuesta.

Junto a esta esencia novedosa, Rodrigo también tiene un sueño. Aunque no es el centro de su trabajo, la sazón peruana siempre está presente en su ADN, y por eso, confiesa, quiere que la gastronomía de su país siga expandiéndose por el mundo. Esto puede volverse realidad en sus manos luego de que PROMPERÚ, la plataforma de promoción turística de aquel país, lo nombrara, junto con otros chefs, embajador de la cocina peruana por los siguientes dos años. "Vamos a estar ayudando a empujar ese sueño que tenemos en conjunto los peruanos. Creo que la tarea se está dando, es como salir con la camiseta de la selección, por así decirlo, y estamos representando al país a nuestra forma".

A la par, también faltan sus propios anhelos que le permitirían continuar ampliando su trayectoria. Uno de ellos es viajar. Otro, seguir aprendiendo, porque, dice, la cocina es tan extensa que nunca termina la preparación. Y uno más sería desarrollar conceptos, más allá de los que ya encabeza en Lima y Bogotá, hasta poder internacionalizarse.

UN CIERRE CON SABOR A TIERRA Y MAR

La última cena del Festival 5 de 50 fue un viaje de contrastes guiado por los chefs Alzamora y Orlando Trejo, director culinario del complejo. Desde Teodoro, el restaurante de *fine dining* de la propiedad, crearon un menú a la altura de esta magna despedida, en el que dialogaron de forma armónica platos de Rafael y otros de inventiva local con variaciones contemporáneas.

La propuesta de Rodrigo se inspiró en la playa, con preparaciones que parecen sencillas, pero que en realidad requieren mucha técnica. Por ejemplo, la botana fue una uña de cangrejo con bastante complejidad en la fermentación del yuzu *kosho*. Otro caso fue en la pasta, que requirió una masa hecha con 48 yemas por un kilo de harina para conseguir una textura más fina y con más sabor.

Del lado del chef Orlando, su visión se adentró por la península y ofreció un elotito pibinal, totalmente de temporada en Yucatán; un buñuelo de camote y hasta un taco reversionado a base de costilla de Wagyu. El cierre fue un deleite tropical donde unió crema de coco y merengue de lima y saúco. La experiencia se elevó a través de un maridaje seleccionado por la *sommelière* Sandra Fernández con etiquetas de Sierra Vita, una vinícola mexicana que apuesta por el *terroir* y la paciencia para crear vinos de excelencia. Finalmente, el último brindis de se dio con *whisky* The Dalmore King Alexander III. IG: [rodrigoalzamora](#)

Texto: David Sánchez / Foto: Charly Ramos

BOTANAS

Uñas de cangrejo al natural y yuzu *kosho*

Rodrigo Alzamora

Elotito pibinal

Emulsión de hoja santa, pepitas curtidas y vinagre de orégano

Orlando Trejo



ENTRADAS

Tiradito de atún y erizo

Rodrigo Alzamora

SIERRA VITA CHENIN BLANC 2023

Camote & foie

Buñuelo de camote, foie gras, farsa de pato, espuma de flor de calabaza y vainilla

Orlando Trejo

SIERRA VITA ESPUMOSO CONCHA & LOLA ROSÉ 2024

SEGUNDO TIEMPO

Agnolotti de zanahoria y gorgonzola

Rodrigo Alzamora

SIERRA VITA CONCHA & LOLA BLANCO 2023

PLATOS FUERTES

Pesca Chak Som Curry Basmati al wok

Rodrigo Alzamora

SIERRA VITA GRAN CANARIO 2023

Taco de costilla wagyu

Cocida lentamente, pipián rojo yucateco, frijoles y jamón ibérico Cinco Jotas

Orlando Trejo

SIERRA VITA SIERRA MONARCA 2021

POSTRE

Gaznate de coco y Caviar Amur Malossol

Cremita de coco y haba tonka, y merengue de lima y saúco

Orlando Trejo

WHISKY THE DALMORE KING ALEXANDER III



ARMONÍA *sin fronteras*

La experiencia de cada cena de gala en el Festival Gastronómico 5 de 50 se vio consumada en el maridaje seleccionado por la sommelière Sandra Fernández, quien hizo brillar la complicitad universal que existe entre plato y copas

Personaje indiscutible que cada año ha elevado la conversación alrededor de la mesa durante las cenas del Festival Gastronómico 5 de 50, la reconocida *sommelière* y maestra tequilera mexicana Sandra Fernández ha sido parte esencial en cada edición de este encuentro desde que se inició en el año 2020, y para esta quinta edición condujo a los invitados por una ruta líquida llena de ingenio y muchas sorpresas.

Chefs provenientes de cinco países, más de 40 platos servidos y cerca de 30 maridajes en toda la agenda marcaron la pauta para esta labor, que se resolvió con una máxima: “lo que hicimos fue honrar una enorme universalidad que existe hoy en la cocina, y creo que eso es lo que demuestra el talento de hacer un maridaje, que no tiene fronteras ni nacionalidades”, refirió Sandra.

Para la elección de cada acompañamiento, su metodología se guio por tres elementos: la técnica y el tipo de cocción que tiene un ingrediente, la posible acidez del plato y su origen, y, finalmente, los puentes que hacen estelar cada platillo, ya sea una salsa, un brote, una verdura o cualquier otro elemento con mucho sabor.

El proceso implicó desafíos, pero fue sumamente satisfactorio: “por más que tengo más de 20 años haciendo maridajes, cada uno es un reto y es un gran nervio porque no tienes opción de probar antes, porque esto es un festival internacional donde los chefs vienen de muchas partes del mundo. Entonces siempre implica mucha emoción, mucho reto intelectual y mucho estudio a partir de los platos”.

LA ILUSIÓN DE LOS NUEVOS INVITADOS

La decisión final de Sandra Fernández incluyó etiquetas y soluciones con un

aura especial. Desde la suma de la vinícola mexicana Sierra Vita para la cena de clausura, platicar con los invitados acerca del Valle de Ojos Negros de la mano de Monte Xanic, presentar 20 años de historia con Casa Madero, cerrar uno de los menús con una uva blanca o poner en la copa una etiqueta a base de uva bobal, que resurge con fuerza en España, su intención siempre fue causar emoción.

“Siempre mi conversación es que en maridajes se vale todo: se vale empezar con un tinto y terminar con un oloroso, o empezar con un blanco y terminar con un blanco. En maridaje debemos tener la mente abierta; se vale todo y todo tiene un sentido para poder hacer una armonía”.

GRATITUD Y APRENDIZAJE

Luego de unos 350 maridajes hechos en cinco años como *sommelière* del Festival Gastronómico 5 de 50, Sandra Fernández hace una síntesis certera: “agradecer la oportunidad de conocer, de trabajar con chefs, con mexicanos; la mayoría nos conocemos y siempre es un gusto reconocernos en nuestras trayectorias”.

Además, agrega el valor y respeto que su oficio ha generado a lo largo del tiempo. Su experiencia le ha enseñado que hoy los cocineros entienden y aceptan más la figura de un *sommelier* interviniendo sus platillos, y eso, refiere, también se ha conseguido gracias a eventos como este. “Cómo no van a tenerle respeto a la figura de un *sommelier* que les está ayudando a elevar sus platos a través de la bebida, y que la experiencia líquida sea tan extraordinaria como estos. Creo que eso es algo que hemos logrado, y yo lo agradezco porque cada uno de estos ejercicios refuerza la importancia de la industria vitivinícola en la cocina”, concluye.



VIAJERO

alpino

MONT- TREMBLANT

*Más allá de las
gondolas en Quebec*

NIEVE SIN EQUIPAJE

**Renta ropa
y viaja ligero**

ESQUIAR EN FAMILIA

Keystone Resort

AVENTURAS INVERNALES

7 actividades para vivir intensamente la temporada



MOLLIE

ASPEN

Donde los grandes
días encuentran
grandes finales.

Inmerso en la amplia oferta de aventura, arte y conexión de Aspen, MOLLIE Aspen celebra la intimidad y la sencillez. Por ello, ha sido galardonado con una Llave MICHELIN y reconocido como uno de los mejores hoteles nuevos por Travel + Leisure y Hospitality Design. Ven aquí para conectarte, inspirarte y darte un respiro.

111 S. GARMISCH ST.,
ASPEN, COLORADO
[MOLLIEASPEN.COM](https://mollieaspen.com)

 MICHELIN 2024





Elsa Navarrete

EDITORA DE EDICIONES ESPECIALES

elsa.navarrete@lyrsa.com.mx

IG: [letrasdesabores](#)

En las montañas cubiertas de nieve encontramos un antídoto de vitalidad. En este especial de Viajero Alpino te invitamos a reconectar con lo esencial a través del esquí, un deporte enriquecedor que ofrece diversos beneficios.

Esquiar es una celebración del movimiento. Cada descenso equivale a un entrenamiento aeróbico completo que fortalece músculos, mejora el equilibrio y la coordinación, y libera endorfinas, llenándonos de energía. Pero el beneficio trasciende lo físico. En la cima de la montaña, respirando aire puro, se obtiene un efecto calmante y revitalizante para la mente. Esa sensación de libertad y el contacto directo con la naturaleza vestida de blanco son un bálsamo para el estrés, un recordatorio de la belleza simple y poderosa del mundo natural. Sin embargo, la experiencia alpina no es un viaje en solitario. Es, ante todo, un acto social. Es la complicidad de jornadas completas consagradas a esta actividad y las historias que se cuentan con un coctel en mano durante el *après-ski*.

La aventura invernal también va más allá de las pistas. La montaña ofrece un universo de actividades para todos (p. 230): desde la serenidad del *snowshoeing* en paisajes vírgenes hasta la emoción del *fat biking* o la adrenalina de recorrer senderos en motos de nieve. Destinos como Mont-Tremblant (p. 226), en Quebec, lo saben bien: más allá de sus icónicas góndolas, el pueblo vibra con una escena gastronómica dinámica, tiendas encantadoras y un ambiente festivo que conquista a todos.

Para las familias, Keystone Resort (p. 232) se revela como una gran alternativa en Colorado. Con su promoción de esquí gratis para niños, pistas diseñadas para principiantes y una variedad de actividades divertidas, se convierte en el escenario perfecto para esta misión.

Por todo esto, los invitamos a abrocharse las botas y aventurarse. Porque la montaña invernal no se trata solo de dominar las pistas o los senderos, sino de descubrir lo mejor de nosotros mismos para compartirlo después con nuestros acompañantes. Bienvenidos a una hermosa temporada invernal más.

MÁS QUE UN DEPORTE, ESQUIAR ES UN ESTILO DE VIDA QUE PROMUEVE LA SALUD FÍSICA, MENTAL Y EMOCIONAL. DESDE EL EJERCICIO HASTA LA CONEXIÓN CON LA NATURALEZA Y LA COMUNIDAD, ESTE TIPO DE ACTIVIDADES AL AIRE LIBRE MEJORAN NUESTRA CALIDAD DE VIDA

EL FRÍO COMO TERAPIA

Conoce experiencias de bienestar que desafían cuerpo y mente en destinos espectaculares, mientras descubres hoteles alpinos, resorts de esquí y promociones que convertirán tu próxima escapada invernal en un viaje inolvidable



EL BIENESTAR QUE NACE DEL INVIERNO

Olvida el spa tradicional. Esta temporada, el turismo *wellness* se reinventa a través de **experiencias de inmersión en frío**, diseñadas para desafiar cuerpo y mente. Vive experiencias únicas en destinos de ensueño: desde natación invernal en el gélido lago Louise del Parque Nacional Banff en Canadá, hasta yoga y meditación sobre nieve con vistas a los imponentes Alpes austriacos. También siente la adrenalina de bucear o hacer esnórquel entre las placas tectónicas de Norteamérica y Eurasia en la fisura de Silfra, Islandia, y vive el contraste entre los baños de hielo y el calor en los baños termales del resort Chena Hot Springs, Alaska. Para una experiencia espiritual, participa en el ritual Misogi con aguas heladas en el Santuario Misogi-jinja de Japón. Más que experiencias extremas, son prácticas con beneficios: fortalecen tu sistema cardiovascular, potencian tu inmunidad y reducen el estrés y la ansiedad.

ESQUIAR A LA FRANCESA

Dicen los expertos que algunas de las mejores montañas nevadas para practicar esquí se encuentran en los Alpes franceses. Muestra de ello es que casi un tercio del territorio francés está cubierto por montañas y es hogar de espacios naturales protegidos. Durante la temporada de nieve, **Club Med**, la reconocida cadena de resorts todo incluido, se prepara para sorprender a los viajeros más intrépidos. Entre sus novedades destaca la reapertura de Serre Chevalier, en los Alpes del Sur, con acceso a más de 250 km de pistas, el

80% por encima de los 2,000 m s. n. m. Llega completamente transformado: habitaciones con nuevo diseño y un spa en la cima del complejo. A esto se suma La Rosière que, encarnando la elegancia alpina en el cruce de Saboya y el Valle de Aosta, tiene acceso al Espace San Bernardo, una zona de esquí binacional con 160 km de pistas entre Francia e Italia y vistas al Mont Blanc. clubmed.com

DIVERSIÓN ILIMITADA

Suma horas de esquí, paisajes nevados y más pendientes para deslizarte en este invierno con ayuda de **Ikon Pass**, un acceso a más de 60 resorts de montaña en el mundo. En esta temporada 2025/2026 están estrenando tres destinos: Le Massif de Charlevoix en Quebec, Ischgl en Austria, y cinco montañas dentro del Valle d'Aosta en Italia. Además, varios de los resorts tienen nuevas instalaciones como *lifts* y góndolas, extensiones de pistas y accesos más rápidos. Uno de los que más creció es Deer Valley, en Utah, que ofrecerá el doble de terreno esquiable. Otras novedades incluyen renovadas experiencias culinarias en Steamboat y Big Sky, Colorado, o la sección para niños en Taos Ski Valley, Nuevo México. ikonpass.com





LOS REYES DE LA NIEVE

La élite del esquí a nivel global ya tiene nuevos monarcas. Los **World Ski Awards** desvelaron a los ganadores de su 13ª edición tras un año de búsqueda y récord de votos de profesionales y esquiadores. En lo alto del podio, Val Thorens (Francia), la más alta de Europa, fue nombrada Mejor Estación de Esquí del Mundo por su infraestructura y alojamiento *premium*. La hospitalidad alpina brilló con el Stein Eriksen Lodge Deer Valley (EUA) como Mejor Hotel de Esquí del Mundo y el Chalet Zermatt Peak (Suiza) como Mejor Chalet. La innovación y sostenibilidad marcaron tendencia. Nikko Style Niseko HANAZONO (Japón) ganó como Mejor Hotel de Esquí Nuevo del Mundo, mientras que rocksresort (Suiza) demostró que lujo y ecología son compatibles, alzándose como Mejor Hotel de Esquí Ecológico. Otros galardonados clave fueron Ski Dubai (Mejor Estación Cubierta) y Leo Trippi (Mejor Agencia de Viajes). Sion Rapson, director general del certamen, destacó el dinamismo, lujo, innovación y sostenibilidad de los ganadores, que impulsan el sector a nuevos niveles. worldskiawards.com

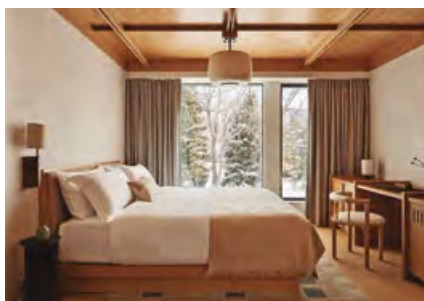
LAZOS ÉPICOS

Para celebrar el lado social del esquí y acercar a más personas a este deporte, **Vail Resorts** presenta una promoción histórica para la temporada 2025/2026: los Epic Friend Tickets. Válidos en los 37 resorts de la compañía en Norteamérica —incluyendo íconos como Vail, Whistler Blackcomb, Heavenly y Crested Butte—, ofrecen 50% de descuento en el precio de los *lifts* para los amigos de quienes tengan un Epic Pass. La ventaja no termina ahí: el costo del Epic Friend Ticket puede aplicarse como crédito directo hacia la compra de un Epic Pass 2026/2027. Un gran pretexto para regresar a las montañas junto a tu grupo de amigos. epicpass.com



CONFORT GÉLIDO

Seleccionamos tres refugios inolvidables en Estados Unidos que forman parte de la cartera de **Preferred Hotels** —la marca de hoteles de lujo independientes más grande del mundo—, donde encontrarás sofisticadas amenidades, vistas que te dejarán sin aliento y el auténtico ambiente alpino en esta temporada invernal. preferredhotels.com



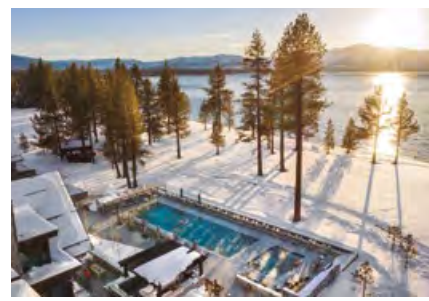
MOLLIE COLORADO

El glamour de Aspen teñido de blanco se vive con otros ojos desde este hotel *boutique* que redefine el lujo en la montaña. Su diseño impecable, vistas panorámicas desde la habitación y su cercanía a las tiendas de lujo y restaurantes de clase mundial lo hacen un protagonista de la zona. El extra es su *lounge* en la azotea para sorprenderse con la imagen de las Montañas Rocosas. Habitaciones desde 279 USD.



THE WORTH HOTEL WYOMING

Una fusión equilibrada entre el Viejo Oeste y el lujo moderno, lo mismo en sus 55 habitaciones decoradas con pino, cuero y piezas de arte, o en su icónico bar, el restaurante o los espacios para relajarse al final del día. Su servicio de *conciERGE* y cercanía al Jackson Hole Mountain Resort y el Parque Nacional Grand Teton lo hacen punto ideal para explorar. Habitaciones desde 292 USD.



EDGEWOOD TAHOE RESORT NEVADA

A la orilla del lago Tahoe y rodeado por impresionantes montañas, este alojamiento de 154 habitaciones y suites incluye terrazas privadas, chimeneas y una piscina climatizada. Además de su alta cocina y la inspiración en los tradicionales albergues alpinos, su encanto suma actividades de clase mundial para aprovechar la nieve al exterior. Habitaciones desde 428 USD.

VESTIRSE PARA LA NIEVE

Estar listo para el clima extremo requiere piezas clave que brinden seguridad y protección. Esa ayuda la hallamos en cuatro empresas de los destinos más visitados por mexicanos que ofrecen servicios de renta de ropa y accesorios para una estancia cómoda, sin preocupaciones

Uno de los grandes retos de cualquier travesía es saber empacar las prendas correctas, y más si las condiciones del clima obligan a la máxima protección. Si planeas para este invierno una escapada a cualquier destino de nieve, seguro estás enfrentando ese dilema: qué llevar, cómo cubrirte del frío y cuál es la mejor forma de asegurar unas vacaciones inolvidables, desde el aspecto más positivo.

A eso hay que sumar que la ropa de invierno de regiones más cálidas, como México, suele no estar diseñada para las temperaturas bajo cero ni el exceso de humedad; que tal vez no quieres invertir en un clóset de temporada por

la poca funcionalidad para tu vida diaria y, por último, que puede resultar complicado moverte con un equipaje tan voluminoso durante el viaje.

Todo esto se resuelve con opciones prácticas de renta de ropa y equipamiento de invierno. Esta posibilidad te da un sinfín de garantías: se trata de prendas con tecnología de alto rendimiento, que no sacrifican seguridad ni protección, y con diseños que se adaptan al ritmo de cada viajero sin perder el estilo. Nos adelantamos a tus necesidades y aquí te enlistamos cuatro empresas que te ayudan a desafiar la nieve desde los destinos más atractivos en esta época teñida de blanco.



QUEBEC, CANADÁ **Tuque & Bicycle Experiences**

Cuentan con el servicio Winter Outfit, una solución para hacer frente a las temperaturas heladas en exteriores. Las opciones suman desde abrigos térmicos especializados, pantalones de nieve, botas impermeables y guantes hasta las piezas más pequeñas, pero de igual importancia, como el gorro y la bufanda.

Para rentar esta modalidad, solo necesitas informarles tu talla de calzado, de pantalones y de jersey. Ellos concertarán contigo una cita para entregarte la ropa, hacer una prueba y verificar que todo te quede a la medida en la comodidad de tu hotel. Si te hospedas en el Viejo Quebec, no tiene costo adicional, y si te encuentras en las zonas de Quebec o Montreal, tendrá una tarifa extra que debes considerar.

Los paquetes van desde los 75 CAD por día, pero puedes acceder a descuentos por estancias más largas, así como a la renta de otros extras, ya sea equipo para actividades en la nieve (fat bikes, raquetas de nieve, cascos). Además contarás con asesoría personalizada para elegir tallas y combinaciones adecuadas que eleven tu estilo. quebecfatbike.com

Texto: David Sánchez / Fotos: cortesía

Olvídate de gastos innecesarios y equipaje extra: con estas tiendas disfrutarás de la nieve, con confort y estilo, incluso probándote la ropa y accesorios en la comodidad de tu hotel



VAIL, COLORADO American Ski Exchange

En este paraíso de invierno vas a necesitar dos básicos: muchas capas de ropa y unos esquís para deslizarte en sus pendientes. Ambos los encuentras en esta tienda familiar con más de 40 años de experiencia de ofrecer la mejor relación calidad-precio junto a un gran servicio especializado. El centro de su oferta está en los esquís, que van desde los *carving* suaves para facilitar la estabilidad y el manejo, hasta los que son más deportivos, eso sí, todos con la última tecnología.

También puedes echar un vistazo a la renta de tablas de *snowboard*, cascos, botas y, por supuesto, ropa, como abrigos y pantalones aislantes en tallas que van de la XS a la XL. Lo mejor de visitar esta tienda es que siempre te darán un consejo para descubrir los rincones con más copos de nieve o esos sitios en Vail que guardan toda la diversión. Los paquetes de renta, tanto de accesorios como ropa, funcionan por día o se adaptan a varias jornadas con atractivos descuentos. Desde 55 USD por prenda. vailskishop.com



LAKE TAHOE, CALIFORNIA Powder House

Esta tienda te dará varias razones para hacerlos tus aliados en la nieve. La primera son sus nueve ubicaciones diferentes en South Lake Tahoe, en donde podrás alquilar ropa como abrigos y pantalones, accesorios entre cascos y botas, y también esquís y *snowboards*. Suma a esto su experiencia de más de 30 años y un proceso sencillo para hacer tus reservaciones de forma rápida en línea.

Además, su sistema personalizado de ajuste, equipo de última tecnología y disponibilidad de otros accesorios como raquetas de

nieve, la vuelven una opción infalible para explorar sus más de 20 estaciones de esquí alrededor del lago. Y si ocurre algún imprevisto con tu equipo, ofrecen el servicio de taller para garantizar tu seguridad y un mejor desempeño en cada uno de tus movimientos.

Por último, su plan de tarifas siempre es una invitación a extender las vacaciones: cada cuatro días consecutivos, tienes un día gratis. La renta de prendas comienza en 20 USD por día, y también cuentan con opciones para menores. tahoe powderhouse.com



WHISTLER, CANADÁ, COLUMBIA BRITÁNICA Spicy Sports

Vive la diversión del destino con ayuda de esta tienda que te da opciones de renta de esquís de alto rendimiento y para principiantes, *snowboards*, raquetas de nieve y las prendas para mantenerte en la temperatura óptima. Su catálogo va de los pantalones a los abrigos, todos impermeables y perfectos para las condiciones extremas. Añade a tu orden su opción de botas y cascos, ya sea en paquete con los esquís o de forma separada, así como los accesorios que tienen a la venta: gafas, guantes, calentadores de cuello y hasta calcetas.

Una de sus garantías es ser un negocio familiar surgido en 1992 y ser apasionados por las montañas, así que podrán guiar tu aventura en cualquier modalidad que elijas. Los precios de renta por prenda comienzan en 35 CAD, con acceso a descuentos si haces la reserva en línea. spicysports.com



Simplificar cada travesía nevada

Equipaje voluminoso y largas esperas en la banda de equipaje... El viaje a la montaña ya no tiene por qué ser una batalla contra la pesada carga del equipo. Rocket Closet es un servicio que transforma tu odisea, simplificando tu experiencia de esquí

Cuando el llamado de la nieve se siente, la logística del viaje no debería ser una carga. Como apasionados del esquí y el snowboard, conocemos bien los desafíos que estas actividades implican: la voluminosa carga de los equipos, los tiempos perdidos en la banda de equipaje y la lucha por meterlo todo en el auto. Rocket Closet redefine este tipo de viajes, haciéndolos increíblemente sencillos. Se trata de un servicio de almacenamiento mediante aplicación: recolectan, almacenan de forma segura y entregan tu equipo al ritmo de tus necesidades.

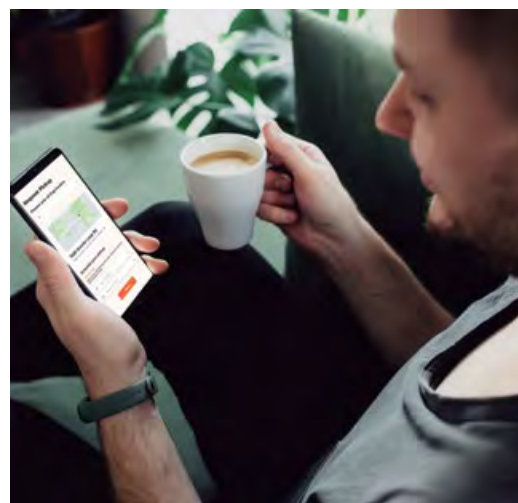
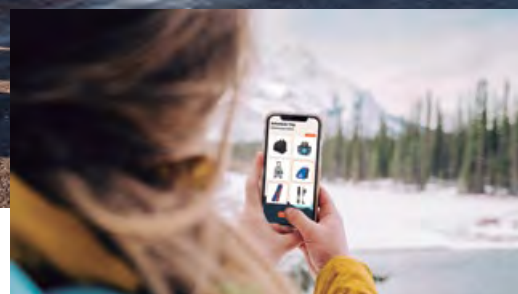
Tras la primera recolección, fotografían tus artículos, creando un inventario visual con el que puedes interactuar en cualquier momento a través de su app. Además, puedes programar las entregas en pocos clics y organizar o enviar tu equipo a distintos destinos de manera muy sencilla, incluyendo reconocidas estaciones de esquí, tanto en Colorado como en Utah.

Solución innovadora

Su almacén es completamente seguro, con climatización controlada y tecnología avanzada para registrar cada transacción

relacionada con los equipos. Para comenzar a usar el servicio, es necesario descargar su aplicación. A través de esta puedes programar entregas fácilmente. Basta abrirla y seleccionar tu lugar, fecha y hora, y recogerán tu equipaje en el domicilio donde te encuentres. Si estás a más de 80 kilómetros de alguno de sus 13 centros de distribución —ABasin, Aspen, Aspen Highlands, Beaver Creek, Buttermilk, Breckenridge, Copper Mountain, Deer Valley, Keystone, Park City, Snowmass, Steamboat y Vail—, te proporcionarán etiquetas de FedEx (con costo adicional) para que puedas enviar tus artículos. Después de haberlo recogido, se almacenará de forma segura en las instalaciones de Rocket Closet.

Finalmente, cuando llegue el ansiado momento de tu próxima aventura, simplemente usa la app para programar la entrega. Una vez que llegues a tu resort de esquí favorito, tus artículos estarán allí, esperándote. Ten en cuenta que tu membresía incluye una recolección y una entrega al año. Ahora sabes dónde dejar tu equipo y cómo acceder a este cuando y donde lo necesites. Membresías desde 500 USD anuales. rocketcloset.com





CONFIANZA ENTRE LAS CIMAS

¿Listo para esa travesía soñada hacia la montaña? Quizá ya elegiste la ruta y tu equipo está completo, pero no olvides lo más importante: tu tranquilidad. Incluye un seguro de viaje que te acompañe a cualquier altura



El ímpetu humano por poner a prueba sus capacidades ha llevado a muchos a conquistar las montañas más altas del planeta; a veces en ascensos contrarreloj, en solitario y sin oxígeno. Superan con maestría las exigencias técnicas, descubren cumbres vírgenes y abren nuevas rutas para alcanzar la cima y sentir, por unos segundos, que todo el esfuerzo tuvo sentido.

Esa misma energía exploradora se refleja hoy en la manera en que viajamos. El turismo de aventura vive un auge mundial. Según Adventure Travel Trade Association, más de 65% de los viajeros con alto poder adquisitivo buscan experiencias que los conecten con el ecosistema, la sustentabilidad y el bienestar integral. Entre ellos están los viajeros alpinos: aquellos que eligen destinos de altura, travesías de *trekking* o rutas que combinan desafío físico y contemplación natural.

Hablar de ellos es reconocer que, además de disfrutar la adrenalina y la disciplina que exige cada paso en la montaña, valoran la gastronomía local, el confort y la autenticidad por encima del lujo convencional. Es probable verlos recorrer senderos en los Alpes, aventurarse en la alta montaña de Veracruz o los Andes peruanos, e incluso escalar el imponente monte Everest, la cumbre más alta del mundo. Datos de Volunteer FDIP

indican que entre 520 y 780 personas logran cada año llegar a su cima.

En los sitios donde la altitud, el clima y la distancia hacia los centros urbanos representan desafíos, contar con un seguro confiable se vuelve parte esencial del equipaje. Con ello en mente, Universal Assistance, líder en asistencia al viajero en Latinoamérica, ofrece planes diseñados para quienes desean explorar sin límites.

Sus coberturas incluyen asistencia médica internacional de hasta un millón de dólares; protección para deportes y actividades al aire libre, ideal para los devotos del senderismo, esquí o *trekking*; teleasistencia médica 24/7 en cualquier lugar del mundo, y respaldo ante pérdida de equipaje o daños en dispositivos electrónicos, indispensables para documentar la experiencia entre nubes y respiros acelerados. Sumado a ello, su aplicación móvil permite acceder a atención médica con un solo clic, sin barreras de idioma.

Hoy viajar va más allá del simple desplazamiento: se trata de hacerlo con propósito e impacto. Ya sea en una cabaña frente a un glaciar, por un sendero entre niebla y pinos o deslizándose por una pista de esquí, la aventura comienza cuando Universal Assistance respalda cada paso. universal-assistance.com

Texto: Cynthia Benítez / Fotos: cortesía

NUEVA ERA ALPINA

En el corazón de las Montañas Rocosas de Colorado, se alza Aspen Snowmass. Más que un resort alpino, este es un destino que fusiona lujo, cultura y esquí de clase mundial en cuatro imponentes montañas que, para esta temporada, aguardan experiencias inéditas



Aspen Snowmass se prepara para otra inolvidable temporada invernal. Las novedades para este 2025-2026 incluyen majestuosas mejoras en las montañas, nuevas experiencias gastronómicas y un emocionante calendario de eventos. Con una importante inversión de 80 millones de dólares en infraestructura, este destino de Colorado reafirma su compromiso por mantenerse como un referente entre los resorts de montaña de primer nivel en Norteamérica.

A raíz de esta inversión, por primera vez en casi 20 años se instalarán dos nuevos *lifts* en una sola temporada: el cuádruple de Elk Camp será reemplazado por uno de alta velocidad para seis pasajeros —lo que reducirá significativamente los tiempos de espera— y el *platter lift* existente dará paso al Cirque T-Bar que, de gran altitud, duplicará la capacidad y mejorará el acceso al terreno premier para esquiadores expertos en Snowmass. Incluso se anunció un ambicioso adelanto para la próxima temporada (invierno 2026-2027): el popular restaurante Ullrhof en Snowmass se transformará y contará con capacidad para más de 600 personas, un nuevo bar y salón. Por si fuera poco, se convertirá

en el primer restaurante completamente eléctrico de Aspen Snowmass.

GASTRONOMÍA Y APRÈS-SKI RENOVADOS

Una de las novedades más destacadas es la variedad de opciones gastronómicas y de *après-ski* renovadas en las cuatro montañas. Tal es el caso de la ampliación del restaurante Elk Camp, que estrenará una terraza con capacidad para 120 personas y muros retráctiles, ofreciendo protección del clima sin sacrificar las vistas panorámicas inigualables.

La temporada también estará marcada por *pop-ups* y conceptos renovados. The Hot Dogger, en Snowmass, llega como un *pop-up* en el área Spider Sabich para servir en las pistas las creaciones de Sumo Dog, una marca de *hot dogs* con sede en Los Ángeles. Mientras tanto, Alpin Room se reinventa bajo la dirección de la galardonada chef Emily Oyer, centrándose ahora en una propuesta de inspiración francesa.

Los cambios continúan en Merry-Go-Round, en Aspen Highlands, que estrenará menú con influencia del suroeste de Estados Unidos y una nueva imagen. The Cabin, en Snowmass, se transforma en un vibrante

punto de *après-ski* con tacos, champaña, asientos con calefacción y música en vivo.

Coronando la experiencia, Eleven212 emerge como el nuevo destino *après-ski* del resort en la cima de Aspen Mountain. Accesible a pie o con esquís, ofrece cabañas reservables, cómodas sillas junto a una reconfortante chimenea, música en vivo y *Dj*.

EVENTOS, ARTE Y SOSTENIBILIDAD

Aspen Snowmass también albergará eventos de talla mundial durante la temporada invernal, con un calendario que incluye desde competencias de nivel olímpico hasta celebraciones culturales únicas. Del 7 al 10 de enero de 2026, Buttermilk acogerá la final de clasificación olímpica, es decir, aquí se nombrarán los atletas de *slopestyle* y *halfpipe* para el Equipo Olímpico de Esquí y Snowboard de EUA de 2026. Además, los famosos X Games Aspen regresan del 23 al 25 de enero de 2026, celebrando su 25ª edición en Aspen, con atletas, música en vivo y entretenimiento en la montaña.

En el ámbito artístico, el programa Art in Unexpected Places (ArtUP) regresa con un destacado protagonista: el artista de renombre mundial Ed Ruscha será el

Texto: Andrea Cabrera / Fotos: cortesía



Con una importante inversión de 80 millones de dólares, Aspen Snowmass, en Colorado, reafirma su compromiso de ser un referente entre los mejores resorts de montaña de Norteamérica



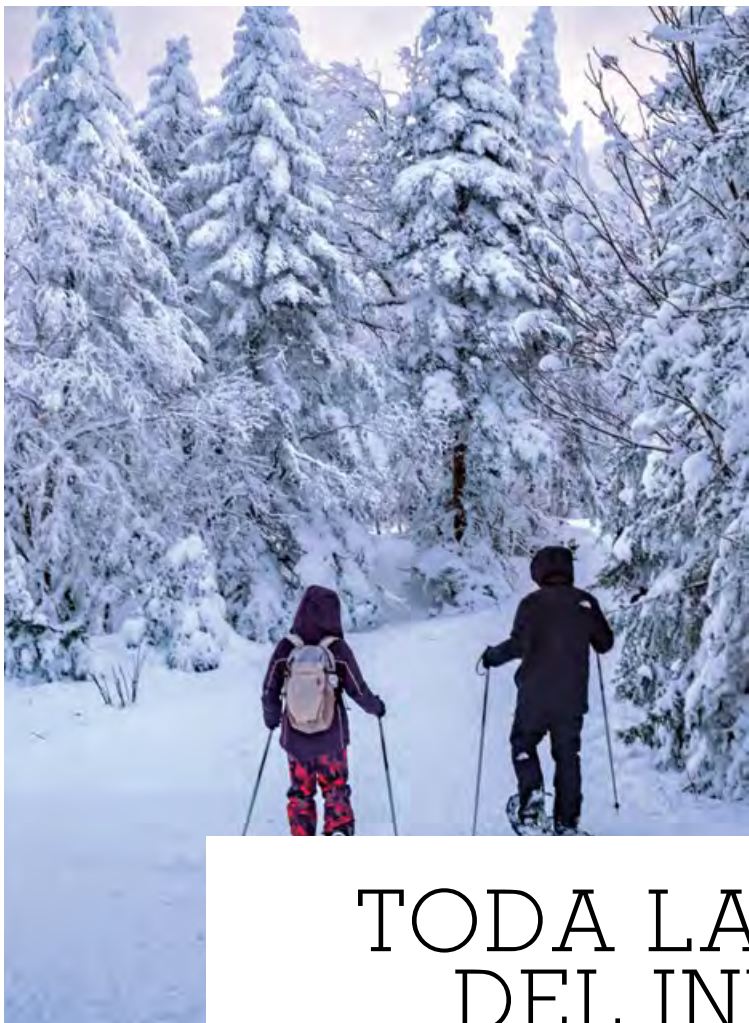
creador asociado de esta temporada para el programa anual que lleva arte a los boletos de los *lifts*. Con una trayectoria celebrada en museos icónicos alrededor del mundo, la obra de Ruscha llegará ahora a estos pases, como parte de una tradición de 20 años en el resort.

La moda también se hace presente en la montaña: Aspen Collection lanzará una nueva línea de ropa *premium* inspirada en la montaña, probada por expertos locales. Esta se encontrará disponible en las nuevas tiendas de Gondola Plaza y Snowmass Base Village de Aspen, que también cuentan con alquiler y equipo de lujo.

En línea con la estrategia de sostenibilidad de Aspen One, también se anuncia una de las inversiones más significativas en su historia, dirigida a dos pilares fundamentales para una comunidad de montaña sostenible: vivienda asequible y cuidado infantil. Esta iniciativa busca reducir los desplazamientos y las emisiones de carbono, al tiempo que fortalece a la comunidad local para construir un futuro más equitativo.

Aprovecha el pulso de estas montañas renovadas. Aspen Snowmass te llama a vivir la temporada de invierno como nunca antes. aspensnowmass.com

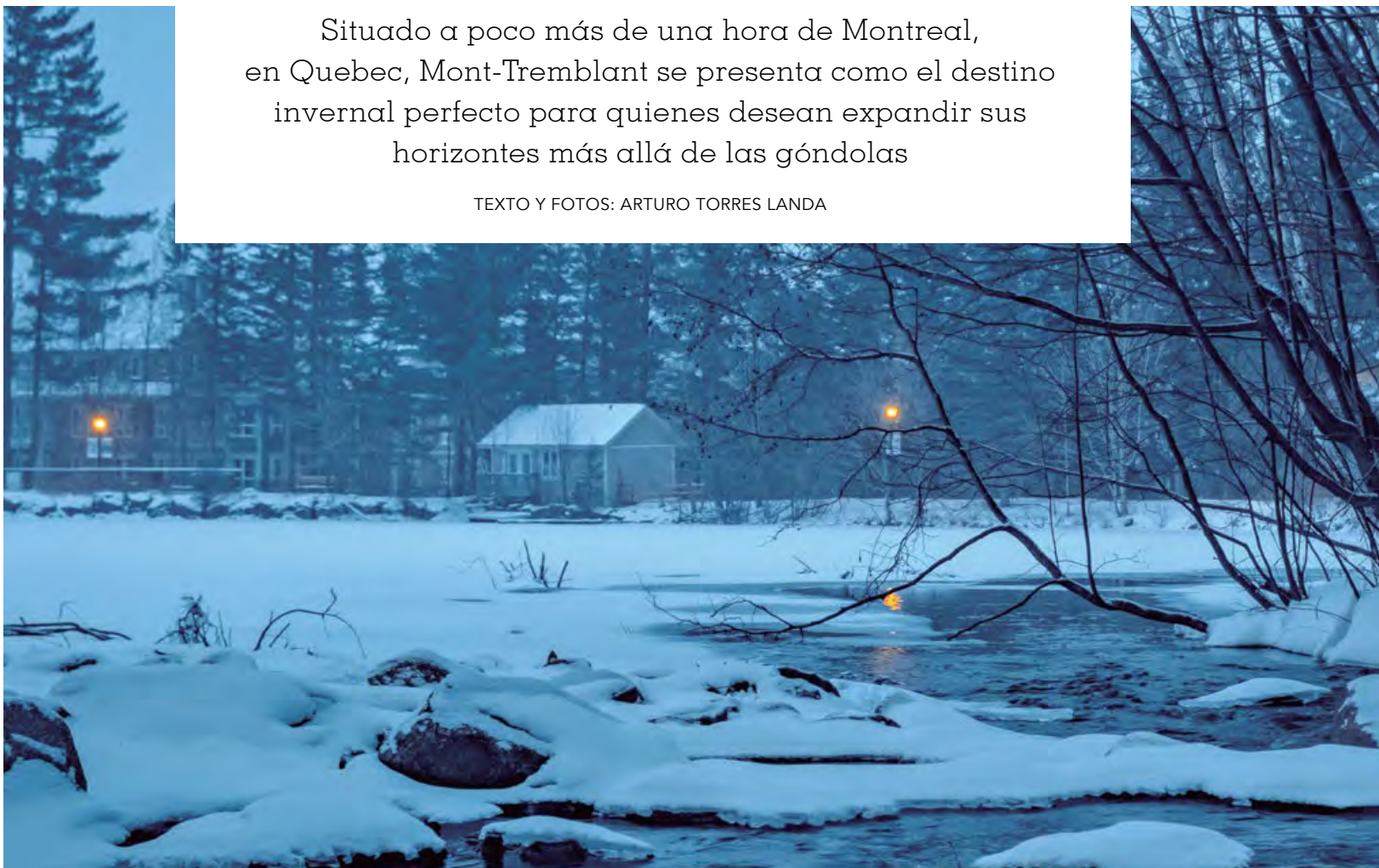




TODA LA CALIDEZ DEL INVIERNO

Situado a poco más de una hora de Montreal,
en Quebec, Mont-Tremblant se presenta como el destino
invernal perfecto para quienes desean expandir sus
horizontes más allá de las góndolas

TEXTO Y FOTOS: ARTURO TORRES LANDA





Con 102 pistas de esquí para todas las dificultades, y más de 1,200 cañones de nieve, en cuanto se llega a Mont-Tremblant resulta natural querer salir corriendo del vehículo para colocarse los esquís, hacer la mayor cantidad de descensos y aprovechar cada pulgada de nieve; pero aquí, la invitación es a tomarse las cosas despacio. Explorar este destino en Quebec, Canadá, a pasos largos, permite descubrir la forma en la que los *québécois* se arrojan a gozar del invierno; la suya es una inmersión con la naturaleza bajo cero, con la comida que humea detrás de barras y ventanas empañadas. Aquí se tiene la garantía de iniciar y terminar el día riendo con viejos y nuevos amigos, mientras se palian los dolores musculares a base de tragos de cerveza. ¿Habrá un destino invernal en el hemisferio norte donde el viajero latino pueda sentirse tan cerca de casa?

NIEVE, COMPRAS Y NUTELLA CALIENTE

Para hacer que el tiempo corra lento en Mont-Tremblant, hay que levantarse antes que el sol. Si se hace en el hotel *boutique* L'Ermitage du Lac, a las afueras del pueblo, la caminata matinal se puede hacer a orillas del lago Miroir, convertido en un espejo de hielo casi completo, y ver a los patos sacudiendo las plumas empapadas. Comienza a caer la nieve y todo enmudece, creando un instante de calma que puede extenderse hacia el interior de la habitación, con amplios balcones corridos para admirar los copos amontonándose sobre la villa.

Ya con el sol a cuestras, la premisa es mantener el ritmo, así que, después de desperezarse, vale la pena internarse en la villa peatonal de Mont-Tremblant y acudir a Maison de la Crêpe, donde la calma glacial se rompe. Dentro, huele a azúcar, madera y café, y la cercanía entre mesas no impide escuchar que un comensal vecino ordenó la crepa Rustique, una de las más de 10 variedades saladas y dulces para desayunar. Rellena con salchicha casera, manzanas caramelizadas, queso *cheddar*, y bañada en bechamel, ofrece el balance deseado entre dulzor y sal, pero quienes acostumbren empezar con fruta, tendrán lo que buscan con La Belle Mère, rellena con fresas y plátano (y cubierta por dulce crema de avellanas).

Luego del desayuno, caminar cuesta arriba por las calles Chemin du Curé de Lauriers y Chemin de Kandahar se torna una experiencia más cálida: no solo por las calorías ingeridas, sino también por la posibilidad de entrar y salir de las *boutiques* que custodian estas vías. Moda, fotografía, equipo para deportes invernales, cafeterías, casas de té y cervecerías artesanales son solo algunos de los giros de los establecimientos



En ambas págs., de izq. a der: caminata entre "fantasmas de nieve"; Maxim Pellerin y su amor por los perros; hacia la cima de Mont-Tremblant; amanece en el lago Miroir

INFORMACIÓN DE VIAJE

Mont-Tremblant se localiza a una hora y media de Montreal, ciudad principal de la provincia de Quebec. La mejor temporada para disfrutar del destino con buena cantidad de nieve y sin multitudes, va de enero a marzo.

Air Canada (aircanada.com) opera vuelos directos desde Ciudad de México a Montreal con duración de cinco horas y media.

que, junto con los tejados coloridos, las guirnaldas de acebo y la iluminación, completan el círculo de la estampa invernal de ensueño.

A PASO DE LOBO

El invierno abre enormes posibilidades en Mont-Tremblant y sus alrededores, en especial para los que buscan adentrarse en el estilo de vida de las comunidades que, durante siglos, han construido su cultura sobre las correderas de un trineo. Si se conduce 25 minutos al sur desde esta villa, se llega a la perrera de Alaskan Adventure, una empresa local especializada en la preservación del estilo de vida de los *musher* a través de experiencias turísticas en trineos jalados por canes. Los 65 perros que Sonia Lanteigne y Maxim Pellerin han rescatado, criado y cuidado, ladran y aúllan con energía en cuanto nos oyen cerca. Impacientes, aguardan a que el equipo de Alaskan Adventures nos entregue uno a cada uno de los participantes; nosotros habremos de llevarlos al trineo indicado y ayudar en su enganche. Y es que el acomodo de cada *husky* no es casual, pues como explica Sonia, el líder de la manada siempre es un perro de suave temperamento, el encargado de evitar que el resto de la comitiva rompa el orden. Detrás de él vienen los más veloces y luego los de mayor resistencia: los músculos que derriten la nieve bajo sus cuatro patas. La asignación y colocación de perros por trineo es un arte que Maxim y Sonia dominan gracias al profundo conocimiento que tienen del carácter de cada animal. Ambos, en compañía de su equipo, se encargan de brindarles comida, agua, cuidados y abrigo suficientes a todas horas, de manera que los *huskies* mantengan su buena salud y puedan concentrarse en lo que más les gusta, en lo que su linaje les demanda: correr por la inmensidad.



El recorrido a bordo del trineo tiene una duración aproximada de una hora, durante la cual se puede conducir a los perros, o bien, sentarse en la canastilla caliente del trineo y desear que la conexión entre el *musher* temporal y los perros sea inmediata. Desde la parte de atrás, como conductor, manejar el trineo exige la mayor concentración y una coordinación motora casi inmediata. Atento siempre a los perros que cruzan los bosques y praderas como flechas plateadas, se debe leer la siguiente curva, palpar el terreno con la mirada y dejar espacio en la cabeza para disfrutar el panorama. El pelaje de los animales adquiere un tono dorado con los últimos minutos de sol, y el único sonido en la montaña es el del viento que muerde en las orejas, el de la respiración y el corazón acelerados de los perros lobo y el de los humanos atados a su carrera. Hay una pausa para que todos descansen y que los *huskies* beban mientras los viajeros nos calentamos las mejillas al interior de una cabaña. Bebemos té caliente con *whisky* y comemos galletas de maple mientras Maxim y su equipo se quitan la escarcha de las barbas frente a la chimenea.

LUNA DE NIEVE Y QUESO

De las botas al trineo y del trineo a las raquetas de nieve: cada día en Mont-

Tremblant se puede vivir con un tipo de calzado diferente, dependiendo de la velocidad y agarre que se desee tener sobre las pistas y el terreno. Si la travesía en trineo regala una conexión inusual con el lado animal del destino, el *tour de snowshoeing* hacia la cima de Versant Soleil brinda una ocasión única de percibir la belleza de sus bosques helados desde dentro. La cita es en la cima de la montaña de Tremblant, donde nos colocamos las raquetas de nieve en cada pie y tomamos los *sticks* que nos ayudarán —como segundos brazos— a remontar pendientes y obstáculos. La caminata comienza, pero todo cobra un aspecto lechoso a causa de las ventiscas que azotan la cúspide; mantenemos el paso en hilera para evitar deslizarnos, perdersenos entre la blancura. Termina la tormenta, y el atardecer, que siempre llega temprano en estas latitudes, pinta todo de violeta. Entramos en los bosques que cubren esta fracción de los montes Laurentinos para encontrarnos de frente con decenas de pinos enteramente cubiertos de escarcha y hielo, petrificados en un sueño de semanas durante los cuales estos árboles serán conocidos como los *fantômes de neige*, los fantasmas de nieve. El recorrido de *snowshoeing* es relativamente corto, de apenas un par de



kilómetros, pero la caminata se alarga y demora a causa del asombro que provoca entrar en túneles de pinos y abetos convertidos en cristal nevado; encendemos las lámparas de exploración que llevamos en la frente y nos abrimos paso entre una penumbra morada que no es total, porque la luna centellea sobre las cabezas de miles de fantasmas de hielo.

Al final, cerca de la cima de Versant Soleil, apretamos el paso porque la promesa de cerrar el tour con una cena de *fondue* está cada vez más cerca. La cabaña de Refuge du Trappeur está prácticamente repleta cuando llegamos: solo faltábamos los mexicanos, pero pronto nos reciben con ollas de queso *raclette* caliente, emanando un aroma a leche y vapor de vino blanco. En la mezcla bañamos carne, embutidos y pan, con el cuidado (o no) de no dejar caer ningún alimento del trinch: la costumbre local exige que, quien tire comida en el *fondue*, deberá besar a la persona sentada a su derecha.

La superstición no se cumple, pero el juego sirve para concretar otra noche de risas y brindis a la *québécois*. Afuera, tras las montañas, se alcanza ver el resplandor de la villa de Mont-Tremblant. No queda duda alguna de que allá abajo, en ese momento, también hay mucha gente pasándola igual de bien. tremblant.ca



Pág. ant: la villa alpina; la iglesia de Mont-Tremblant; culinaria francocanadiense. En esta pág: vista desde L'Ermitage du Lac; huskies listos para emprender la carrera; snowshoeing al atardecer; esquí para toda la familia

DÓNDE HOSPEDARSE

L'Ermitage du Lac Un concepto de hospedaje con 69 habitaciones pensado para quienes viajan en familia. Cuentan con cocina equipada, amplia sala de estar, desayuno *buffet* y una bella vista del lago Miroir. tremblant.ca

DÓNDE COMER

Choux Gras Elegante *brasserie* contemporánea dentro del hotel Fairmont Tremblant. Deliciosa la *soupe à l'oignon* y la *bouillabaisse*, perfecta para compartir.

chouxgrasbrasserie.com

La Maison de la Crêpe

Restaurante casual y familiar con una amplia selección de crepas dulces y saladas. Un buen punto de partida para entrar en calor durante el invierno.

lamaisondelacrepe.ca

Le Diable Microcervecería

artesanal de cuya carta destacan sus emparedados y hamburguesas. La Extrême Onction, su cerveza de estilo trapense con caramelo añadido, es la recomendación a beber.

microladiable.com

P'tit Caribou Legendario bar, el preferido de muchos para disfrutar del *après-ski*. Imperdible su Bloody Caesar con especias y salsa de la casa. ptitcaribou.com



MÁS ALLÁ DEL ESQUÍ

Desde pedalear sobre nieve con *fat bikes* hasta deslizarte en trineos tirados por perros, estas actividades y deportes invernales son la mejor forma de seguir viviendo el invierno con intensidad



CAMINATAS INOLVIDABLES

Las **raquetas de nieve** son el pasaporte de los amantes del senderismo en el paisaje nevado. Esta práctica consiste en montar unas estructuras especiales para distribuir el peso sobre la nieve, evitando que el caminante se hunda. Es una disciplina que no requiere técnica especializada, en la que los viajeros pueden adentrarse en bosques y alcanzar miradores para observar paisajes sublimes desde la montaña. Una aventura que mezcla tranquilidad y ejercicio físico, alejado del ritmo apresurado de las pistas.

¿DÓNDE PRACTICARLO? En Banff, Alberta, Canadá, donde se halla una red de senderos invernales ubicados en un sitio declarado Patrimonio de la Humanidad: el Parque Nacional Banff. Tiene varias rutas señalizadas, renta de equipo y excursiones guiadas. banffnationalpark.com



LA FUERZA DE LA NATURALEZA

El **mushing** o **trineo de perros** es una fusión entre la destreza humana y la fuerza de la naturaleza. Esta actividad ancestral es hoy en día un deporte que consiste en deslizarse sobre la nieve a bordo de un trineo tirado por un equipo de perros, usualmente *huskies* siberianos, bajo la guía experta del *musher*. Sentir la potencia y la velocidad en silencio, solo acompañado por la respiración de estos hermosos canes, es un privilegio para el viajero que busca una conexión profunda con la naturaleza.

¿DÓNDE PRACTICARLO?

En Whistler Blackcomb, Columbia Británica, Canadá, ya que cuenta con vastos bosques nevados de acceso regulado. El destino ofrece compañías de trineos con décadas de experiencia que garantizan el bienestar animal. whistlerblackcomb.com



PEDALEAR ENTRE NIEVE

El **fat biking** traslada la pasión del ciclismo de montaña a los paisajes más puros del invierno. Esta actividad se realiza a bordo de una *fat bike*, esa bicicleta singular cuyas llantas, de hasta 12 centímetros de grosor, están diseñadas para rodar con estabilidad y agarre sobre la nieve o el hielo. Representa la fusión perfecta entre la meditación del pedaleo y la adrenalina de la exploración, y es una invitación a descubrir la montaña desde una perspectiva completamente nueva.

¿DÓNDE PRACTICARLO? En Park City, Utah, Estados Unidos, ya que cuenta con más de 70 kilómetros de senderos designados y acondicionados para esta actividad divertida. Ofrecen alquiler de *fat bikes* con asistencia eléctrica, rutas guiadas para principiantes y acceso directo a senderos de Mountain Trails Foundation, lo que asegura una experiencia con todas las facilidades necesarias. parkcitymountain.com

RUTAS INFINITAS

Deslizarse sobre la nieve en silencio, impulsado solo por el propio ritmo y la respiración, es la sensación que brinda el **esquí de fondo**, una disciplina que combina la resistencia del senderismo con la técnica del esquí alpino.

A diferencia del esquí tradicional, aquí no hay telesillas ni descensos vertiginosos: el objetivo es recorrer largas distancias sobre terrenos nevados, disfrutando del paisaje y del contacto con la naturaleza.

¿DÓNDE PRACTICARLO? En el Parque Nacional Yellowstone, Estados Unidos, más de 160 km de pistas permiten observar géiseres, vida silvestre y paisajes prístinos. nps.gov

¡Descubre la magia del invierno
más allá de las pistas!

El *snowshoeing*, los paseos en trineo, las motos y el *fat biking* te esperan para vivir una aventura única en la nieve

DIVERSIÓN EN NEUMÁTICO

Divertido, fácil de practicar y con la dosis de velocidad necesaria para quienes buscan aventura: el **tubing** consiste en deslizarse sobre un neumático de grandes proporciones. Su práctica en días de verano es propicia sobre ríos, donde la idea es dejarse llevar por la corriente, pero entre nieve se auxilia de pendientes nevadas para caer de manera natural con la inclinación. Aunque es

una experiencia de una sola persona por neumático, los buenos momentos están garantizados.

¿DÓNDE PRACTICARLO? Frisco Adventure Park, Colorado, Estados Unidos, reúne paisajes de montaña y escenarios al aire libre para esquiar, hacer paseos a pie o en trineo y, por supuesto, *snow tubing* en un carril de más de 300 metros de largo. townoffrisco.com



DESLICES ARTÍSTICOS

Dicen que hace más de tres mil años ya practicaban en Escandinavia el **patinaje sobre hielo**, cuando sus habitantes usaban huesos de animales para deslizarse sobre lagos congelados. Con el tiempo, pasó de ser un medio de transporte a una forma de expresión artística y, en 1908, se convirtió en deporte olímpico, combinando precisión técnica, equilibrio y gracia.

¿DÓNDE PRACTICARLO? En el Canal Rideau de Ottawa, Canadá, que cada año se congela para transformarse en la pista natural más grande del mundo, con más de seis kilómetros. ottawatourism.ca



MOTOS DE NIEVE

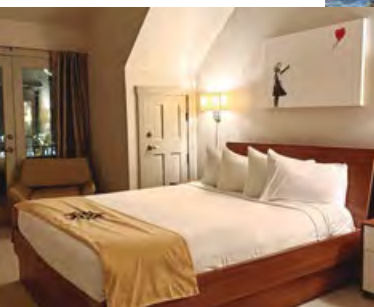
Las **motos de nieve** son la mejor manera de recorrer grandes distancias entre las densas capas de nieve. Además de un modo de transporte, se ha vuelto un deporte popular. Algunas de sus ventajas incluyen la fácil adaptación según la experiencia de cada usuario, la posibilidad de hacer el *tour* entre amigos o familia, y la emoción de adentrarte a territorios de difícil acceso para otros medios.

¿DÓNDE PRACTICARLO? Ontario, en Canadá, guarda una extensa red de senderos que se cruzan con diversos alojamientos y accesos a combustible y comida. Lo mejor es que estos caminos se encuentran impecables y puedes monitorearlos a través de la Federación de Clubes de Motos de Nieve de Ontario. ofsc.on.ca



AVENTURA FAMILIAR

Anímense a deslizarse por las montañas nevadas de Keystone, Colorado, donde los niños esquían gratis. Entre sus pistas perfectas para principiantes crearán recuerdos inolvidables en la nieve, asegura Elsa Navarrete



Dicen que explorar la montaña es sinónimo de tiempo de calidad en familia, y ahora puedo confirmarlo. Esta fue nuestra segunda escapada de esquí, pero en esta ocasión le dedicamos cuatro jornadas a la actividad, y nos pareció fascinante. No solo es un deporte de invierno, va más allá. Es una experiencia formativa que aporta beneficios físicos, emocionales y sociales a los niños. Introducirlos desde temprana edad les da ventajas técnicas y siembra habilidades para la vida.

Elegimos Keystone, en Colorado, por su ambiente familiar, sus pistas para principiantes y, sobre todo, porque es el único resort de Vail Resorts donde los niños esquían gratis. Para esta promoción —disponible toda la temporada, sin fechas restringidas—, solo hay que reservar alojamiento por dos o más noches con Keystone Resort para recibir un día de esquí gratis para niños de 12 años o menos, además de un día gratis por cada noche adicional reservada. El ahorro es significativo y el proceso, sencillo: al hacer *check-in*, te entregan tus pases de cortesía.

Una opción de alojamiento es Keystone Lodge & Spa, un hotel de 152 habitaciones que, ubicado en Lakeside Village, ofrece espectaculares vistas a las montañas circundantes, al lago Keystone y al río Snake. Y la otra alternativa —por la cual optamos— son los *condos* (también hay *lofts* y *townhouses*) de Keystone Resort Vacation Rentals, con diferentes capacidades para todo tipo de familias.

Llegamos tras un viaje en auto desde Denver —hora y media de paisajes nevados— y el *condo* en River Run Village nos recibió con una calidez que contrastaba con el frío exterior. La decoración y amenidades nos hicieron sentir como en casa. Tenía todo lo necesario para una estancia cómoda: una habitación con una cama matrimonial, un sofá cama para los niños, una cocina equipada, un comedor y un pequeño balcón donde sentíamos la vibra local

del pueblo; incluso el edificio cuenta con *lockers* especiales para resguardar tu equipo de esquí.

Los días transcurrieron entre pistas y aprendizaje. Rentamos el equipo en una de las tiendas de Epic Mountain Rentals —con un gran servicio y devolución disponible en cualquier tienda— y comenzamos en la zona de principiantes. Poco a poco, los niños recordaron las técnicas: “*french fries*” para deslizarse, “*pizza*” para frenar. La confianza creció y pronto nos atrevimos a descender por el famoso Family Ski Trail, una pista verde, ancha y tranquila, ideal para ganar seguridad lejos de esquiadores avanzados.

Una pausa obligada fue en Snow Fort, en la cima de la montaña Dercum: la estructura de nieve y hielo más grande del mundo. Los niños se divertieron en las resbaladillas y la pista de *tubing* gratuita, mientras admirábamos las esculturas y cuevas de hielo. Y, al terminar cada jornada, el *jacuzzi* al aire libre del edificio era el refugio perfecto para relajar músculos y compartir risas.

Por las noches, exploramos el pueblo de Keystone. Cenamos en Pizza on the Run, donde disfrutamos de una deliciosa y reconfortante pizza. Y al regresar al *condo*, los niños, agotados pero felices, se dormían casi al instante. La última noche, la nevada que cayó fue la cereza del pastel: un final mágico para unas vacaciones invernales que nos regalaron diversión y conexión familiar.

¿Más consejos? Reserven con anticipación: las clases de esquí y el alojamiento se llenan rápido en temporada alta, además de que se pueden obtener mejores precios. Es importante equiparse bien: asegúrense de llevar ropa térmica, ropa impermeable, guantes, protector solar y *goggles*. Siempre encuentren el momento para relajarse en el *après-ski* de Kickapoo Tavern y en los *jacuzzis* al aire libre. Después de un día en las pistas, son el mejor regalo. kestoneresort.com

Fotos: Elsa Navarrete



ALL NEW LINCOLN

NAVIGATOR

THE CENTER OF GRAVITY



LINCOLN

Loco
TEQUILA

*Pintar con autenticidad
que deja huella.
Eso es locura genial.*

Ricardo Fernández Ortega.



Locura **Loco** *genial*

