

MB BY MARCO BETETA[®]

**LOS
MEJORES
DESTINOS:**

HOTELES Y
RESTAURANTES

MÉXICO
2022

 **BANORTE**

**“LA MEJOR FORMA
DE DISFRUTAR
UN VIAJE DESDE UN INICIO.”**



MARRIOTT BONVOY™



Disfruta beneficios como:

- **Bono de bienvenida de hasta 25 mil puntos** Marriott Bonvoy.
- **Acceso a Salas VIP** alrededor del mundo con Lounge Key.
- **Tus compras acumulan puntos intercambiables** por beneficios con Hoteles y Resorts Marriott Bonvoy.
- **Noche gratis por aniversario** de tu tarjeta.
- **Los puntos no tienen vigencia** si usas la tarjeta.

Con tu Tarjeta de Crédito Marriott Bonvoy,
tus decisiones tienen más beneficios.

Solicita tu Tarjeta de Crédito en **Banorte Móvil,**
banorte.com y en nuestras sucursales.

Aplican Restricciones. Sujeto a aprobación de crédito. Los puntos Marriott Bonvoy, recompensas y beneficios están sujetos a las reglas del Programa de Viaje Marriott Bonvoy. Para más información visita: marriott.com.es. La noche gratis es equivalente en puntos y puede variar, y aplica al desbloquear el plástico antes del 15 de septiembre de 2022. Aplican restricciones. Productos operados por Banco Mercantil del Norte, S.A., Institución de Banca Múltiple, Grupo Financiero Banorte. Consulta términos, condiciones, comisiones, requisitos de contratación y detalles de la promoción en banorte.com

CARTA EDITORIAL



Desde pequeños pueblos y grandes urbes hasta emblemáticas playas y zonas arqueológicas, durante más de 10 años a través de esta guía hemos hecho un recorrido por múltiples destinos de México; siempre incluyendo todo lo que envuelve la experiencia de viaje en cada uno de ellos: su gastronomía, sus festividades y sus artesanías, los lugares imprescindibles por visitar; así como reseñas de hoteles y restaurantes. Como todas las publicaciones con el sello y la calidad MB, esta edición de *Los mejores destinos: hoteles y restaurantes México 2022* se caracteriza por su credibilidad, información puntual, actualizada y veraz. Todas las recomendaciones que aquí le presentamos, son en el reflejo de las vivencias, los consejos y las sugerencias de los amigos y miembros de la Comunidad MB, así como de un servidor. Recuerde que a través de mis redes sociales y en mbmarcobeteta.com podrá conocer las últimas novedades de los destinos de México y el mundo. ¡Disfrútela!

Marco Beteta

THE BALVENIE®

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

THE BALVENIE **DOUBLEWOOD** AGED 12 YEARS



ESTD 1892

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Distilled at
THE BALVENIE®
Distillery, Banffshire
SCOTLAND

DOUBLEWOOD.
MATURED IN TWO DISTINCT CASKS

AGED **12** YEARS

THE BALVENIE DOUBLEWOOD acquires its complex yet rich and smooth taste from its maturation in two different types of oak cask.

WHISKY OAK

Many years of maturation in traditional whisky casks mellows the maturing spirit and imparts varying layers of vanilla spiciness.



SHERRY OAK

FURTHER maturation in European SHERRY casks increases complexity bringing fruity, honeyed overtones resulting in a rich and smooth single malt.



David Stewart

THE BALVENIE MALT MASTER

The Balvenie Distillery Co.

70cl 700ml e BALVENIE MALTINGS, DUFFTOWN, BANFFSHIRE, SCOTLAND AB55 488 40%vol 40%alc/vol

ESTD 1892

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Distilled at
THE BALVENIE®
Distillery, Banffshire
SCOTLAND

DOUBLEWOOD.
MATURED IN TWO DISTINCT CASKS

AGED **12** YEARS

THE BALVENIE DOUBLEWOOD acquires its complex yet rich and smooth taste from its maturation in two different types of oak cask.

David Stewart

THE BALVENIE MALT MASTER

THE BALVENIE DISTILLERY COMPANY
BALVENIE MALTINGS, DUFFTOWN, BANFFSHIRE,
SCOTLAND AB55 488 40%vol 40%alc/vol

EVITE EL EXCESO

WWW.ALCOHOLINFORMATE.ORG.MX

DIRECTORIO

DIRECCIÓN GENERAL:	Marco Beteta
COORDINACIÓN GENERAL:	Camila Beteta Romero
RELACIONES PÚBLICAS:	Ana Paula Romero
EDITOR:	Mercedes Oviedo
ASISTENCIA EDITORIAL:	Guadalupe Zárata
DISEÑO:	Valeria Prado
CORRECCIÓN DE ESTILO:	Mercedes Oviedo
FOTOGRAFÍA INTERIOR:	Secretaría de Turismo del Gobierno de México y Unsplash.
FOTOGRAFÍA MARCO BETETA:	Equipo colaboradores Marco Beteta
PRODUCCIÓN:	Equipo colaboradores Marco Beteta

MB BY MARCOBETETA, LOS MEJORES DESTINOS: HOTELES Y RESTAURANTES MÉXICO 2022, revista anual, Julio 2022. Editor responsable: Marco Antonio Alfredo Beteta Vallejo. Número de Certificado de Reserva otorgado por el Instituto Nacional del Derecho de Autor: (en trámite). Titular de la Reserva: Marco Antonio Alfredo Beteta Vallejo. Número de Certificado de Licitud de Título y de Licitud de Contenido: (en trámite). Domicilio de la Publicación: Ignacio Zaragoza N° 20, Lomas Altas, México, Ciudad de México, Alcaldía Miguel Hidalgo, C.P. 11950. Imprenta: MBM Impresora, S.A. de C.V., Mirador N° 77, Ampliación Tepepan, México, Ciudad de México, Alcaldía Xochimilco, C.P. 16020. Distribución: Marco Antonio Alfredo Beteta Vallejo, Ignacio Zaragoza N° 20, Lomas Altas, México, Ciudad de México, Alcaldía Miguel Hidalgo, C.P. 11950.

CONTENIDO

AGUASCALIENTES

AGUASCALIENTES

HOTELES

Casa Legado	32
Fiesta Americana Aguascalientes	32
Hotel Marriott Aguascalientes	32
Quinta Real Aguascalientes	32

RESTAURANTES

Anjelique	33
Augusto's	33
Casa del Fuego	33
El Almacén del Bife	33
Garufa	33
La Bella Vita	33
Las Costillas de Sancho	33
Los Arcos	33
Messicana	33
Mezquite	33
Osteria Italiana	34
Xoconostle	34

BAJA CALIFORNIA

ENSENADA

HOTELES

Hotel Coral & Marina	36
Punta Morro	36
Torre Lucerna	36

RESTAURANTES

Barra Azul	37
Boules	37

La Cevichería Oyster Bar	37
La Cocedora de Langosta	37
La Conchería	37
La Guerrerense	37
Madre	37
Manzanilla	37
Mariscos El Gordito	37
Muelle 3	37
Ophelia	37
Raw Oyster Bar	38
Sabina	38
Sano's Steak House	38

MEXICALI

HOTELES

Araiza	38
Lucerna	38

RESTAURANTES

Bianco Storico	38
Bodega 8	38
Cabanna	38
La Corriente Cevichería Nais	39
Los Arcos	39
Mochomos	39
Palominos	39
Umái	39

TECATE

HOTELES

Rancho La Puerta	39
------------------	----

CONTENIDO**TIJUANA****HOTELES**

Hotel Lucerna	40
K Tower by Lucerna	40
Marriott Tijuana	40
Quartz Hotel	40

RESTAURANTES

Caccio	40
Caesar's	40
Casa Plasencia	40
Casa Tijuana Project	40
El Mazateño	41
Erizo Baja	41
Georgina	41
KOOL	41
La Justina	41
La Querencia BajaMed	41
Lorenza	41
Marenca	42
Misión 19	42
Origen Argentino	42
Oryx Restaurante	42
Saketori-Ya	42
Tras Horizonte	42
Verde y Crema	42
Villa Marina	42
Villa Saverios	43

VALLE DE GUADALUPE**HOTELES**

Agua de Vid	43
Bruma	43
El Cielo	43
Encuentro Guadalupe	43

La Villa del Valle	43
--------------------	----

RESTAURANTES

Animalón	43
Artio	43
Baja Omakase	43
Bruma Wine Garden	44
Cantera Cocina del Valle	44
Conchas de Piedra	44
Deckman's	44
Envero en el Valle	44
Fauna	44
Finca Altozano	45
La Cocina de Doña Esthela	45
La Esperanza BajaMed	45
La Justina Valle	45
Laja	45
Lunario	45
Malva	45
Troika	45
Villa Torél	45

BAJA CALIFORNIA SUR**LA PAZ****HOTELES**

Baja Club	49
Casa al Mar	49
Hyatt Place La Paz	49

RESTAURANTES

Anzuelo	49
Azul Marino	49
Dulce Romero	50
El Toro Güero	50
Hambrosia	50

Hana	50
La Taberna Española	50
Las Tres Vírgenes	51
Marinera	51
Mariscos El Tigre	51
Mc Fisher	51
Nemi	51
Nim	52
Oliva al Mare	52
Origen	52
Paciana	52
Sorstis	52
Tatanka	52

LORETO

HOTELES

La Misión	52
Loreto Bay Golf Resort & Spa	52
Villa del Palmar	53

RESTAURANTES

Buena Vida	53
La Picazón	53
Mi Loreto	53
Mita Gourmet	54
Orlando's	54

LOS CABOS

HOTELES

Chileno Bay Resort	54
Esperanza an Auberge Resort	54
Grand Velas Los Cabos	54
Las Ventanas al Paraíso	54
Montage	54
Nobu	54

One & Only Palmilla	54
Viceroy Los Cabos	54
Waldorf Astoria Pedregal	55
Zadún a Ritz Carlton Reserve	55

RESTAURANTES

Acre	55
Alcaravea	55
Bar Esquina	56
Carbón Cabrón	56
Comal	56
Edith's	56
El Farallón	56
Flora Farms	56
Hacienda Cocina y Cantina	56
Invita Bistro	57
La Dolce	57
La Lupita Taco & Mezcal	57
La Revolución Comedor de Baja	
California	57
Las Mariscadas	57
Lumbre	57
Manta	57
Mezcal	57
Panazia	57
Pícaro	57
Salvatore G's	58
Tamarindos	58
The Fish Sushi	58

TODOS SANTOS

HOTELES

Guaycura Boutique Hotel	58
Hotel Paradero	58
Hotel San Cristóbal	58

CLUB PREMIER



¿Olvidaste acumular tus Puntos Premier?

Si ya volaste,
tienes hasta 6 meses
después para hacerlo.

Conoce más en clubpremier.com



Escanea este código QR y acumula
Puntos Premier por tus vuelos con Aeroméxico.

Encuentra lo mejor en cada Experiencia.

CONTENIDO

Villa Santa Cruz 58

RESTAURANTES

Barracuda Cantina 58

Benno 58

Hierbabuena 58

Jazamango 58

Mariscos El Compa Chava 59

Noah 59

Oyстера 59

The Green Room 59

Tre Galline 59

CAMPECHE**CAMPECHE****HOTELES**

Casa Don Gustavo 61

Hacienda Puerta Campeche 61

Hacienda Uayamón 61

RESTAURANTES

Aduana Vasconcelos 62

La María Cocina Peninsular 62

La Palapa del Tío Fito 62

La Pigua 62

Marganzo 62

CHIAPAS**PALENQUE****HOTELES**

Piedra de Agua 64

Quinta Chanabnal 64

RESTAURANTES

Bajlum 64

Maya Cañada 64

Monte Verde Trattoria Pizzería 65

SAN CRISTÓBAL DE LAS CASAS**HOTELES**

Casa Lum 65

Hotel B'õ 65

RESTAURANTES

Claudia Sántiz 65

Cocoliche 65

El Secreto 65

LUM 66

Mesa Madre 66

Satori Pizzería 66

Tarumba 66

Tierra y Cielo 66

Trattoria Catanzaro 66

Xut 67

TUXTLA GUTIÉRREZ**HOTELES**

Fiesta Inn Tuxtla Fashion Mall 67

Marriott Tuxtla Gutiérrez 67

RESTAURANTES

Asador Castellano 67

Costa Brava 67

Las Pichanchas 67

Otilia 67

CHIHUAHUA**BARRANCAS DEL COBRE****HOTELES**

Hotel Mirador 69

Posada del Cobre	69
The Lodge at Creel	69

CHIHUAHUA

HOTELES

Central Hotel Boutique	70
Courtyard by Marriott Chihuahua	70

RESTAURANTES

Comecamila	70
Dos Aguas	70
El Gallito Mañanero	70
El Poeta	71
La Calesa	71
La Casona	71
La Cocinería	71
Mercado Reforma	71
Mochomos	71

CIUDAD DE MÉXICO

CIUDAD DE MÉXICO

HOTELES

Carlota	73
Círculo Mexicano	73
Downtown	74
Four Seasons Hotel	74
JW Marriott Hotel Mexico City	74
La Valise	74
Las Alcobas	75
Live Aqua Urban Resort Mexico City	75
Octavia Casa	75
St. Regis Mexico City	75
The Alest Hotel	75
The Westin Santa Fe	75
The Wild Oscar	75

RESTAURANTES

Al Andalus Torre Aleph	75
Azul Histórico	75
Costa Guadiana	76
Galea	76
Havre 77	76
Hugo Wine Bar	76
Hunan	76
Lorea	76
Loretta Chic Bistrot	76
Marea Restaurante de Mar	76
Maximo	76
Merkavá	76
Mi Compa Chava	78
Mojama Oyster Bar	78
Nicos	78
Niich	78
Quintonil	78
Rokai	78
Romina	79
San Ángel Inn	79
Sonia	79
Sud 777	79
Sylvestre Asador Mexicano	79
Wabi Sushi	79
Zeru	79

ESTADO DE MÉXICO

MALINALCO

HOTELES

Casa Alamillo	83
Casa Limón	83
Casa Pixan	83
Malikualli	83

CONTENIDO**RESTAURANTES**

Casa Colibrí	83
La Casa de Valentina	84
Los Placeres	84
Maruka	84
Trattoria Pacharán	84

TOLUCA**HOTELES**

Courtyard by Marriott Tollocan	84
Crowne Plaza Toluca Lancaster	85

RESTAURANTES

Amaranta	85
Apapacho	85
Café Lusso	85
Cenizo	85
Culichioso	85
Hacienda Los Olivos	85
Huauzontle	85
Mochomos	85
Moradores	85
Norte Sur	86
Pizzería Nolita	86
Sonora Prime	86

VALLE DE BRAVO**HOTELES**

Casa Chichipicas	86
Cinco Rodavento	86
Hotel Avándaro	86
Hotel Rodavento	86
La Casa Rodavento	86

RESTAURANTES

Casa Avándaro	86
Da' Ciro	86
Dipao	87
Libre	87
Los Veleros	87
San Simón	87
Soul	87
Tani Omakase	87
VE Cocina Española	87

GUANAJUATO**GUANAJUATO****HOTELES**

Casa del Rector	91
Edelmira	91
Hotel 1850	91
Villa María Cristina	92

RESTAURANTES

Amatxi	92
Casa Mercedes	92
Casa Valadez	92
Costal Cultura	92
El Jardín de Los Milagros	92
La Table de Andrée	93
La Vie en Rose	93
La Virgen de la Cueva	93
Mestizo	93
Puscua	93

LEÓN**HOTELES**

Elena de Cobre	93
HS Hotsson	93

Hyatt Centric Campestre León 94

RESTAURANTES

Argentilia	94
Casa Costa	94
D´ Jordis	94
Du Blè Bistro	94
Eiki	95
El Gaucho Tradicional	95
Frascati Ristorante	95
L´Osteria de Il Duomo	95
La Cocinoteca	95
Orangerie	95
Pancho´s Seafood	95
Pizzería Giulietta	95
Sato	95
Taquería Crispín	95
Vicente Asador	95

SAN MIGUEL DE ALLENDE

HOTELES

Apapacho	96
Casa Blanca 7	96
Casa Delphine	96
Casa No Name	96
El Golpe de Vista	96
Hotel Ilo Rojo	96
Hotel Matilda	96
L´Ôtel Chiquitos	96
Live Aqua	96
Rosewood San Miguel de Allende	96

RESTAURANTES

Antonia Bistro	96
Áperi	97

Bovine	97
Cien Fuegos	97
Cumpanio	97
Fátima 7	97
Hacmans	97
La Parada	98
Marsala	98
Spice Market	98
The Restaurant	98
The Rooftop at Selina	98
Trazo 1810	98
Zibu	98

GUERRERO

ACAPULCO

HOTELES

Banyan Tree Cabo Marqués	100
Encanto	100
Las Brisas Acapulco	100
Quinta Real	100

RESTAURANTES

Beto Godoy	100
Carmenère	100
La Trainera	101
Mario Canario	101
Origen	101
Paititi del Mar Restaurante & Relax	101
San Sebas	101
Shu	101
Zibu	101

IXTAPA-ZIHUATANEJO

HOTELES

Cala de Mar	102
-------------	-----

CONTENIDO

La Casa que Canta	102
Marea Beachfront Villas	102
Thompson Zihuatanejo	102

RESTAURANTES

Angustina Mezcal & Cocina	102
Beccofino	102
Bistro del Mar	104
Carmelitas Café	104
Kau Kan	104

TAXCO**HOTELES**

De Cantera y Plata	104
Hotel Montetaxco	104

RESTAURANTES

Casa Spratling	104
Del Ángel Inn	104
La Hacienda	104
Rosa Amaranto	104
Sotavento	104

HIDALGO**PACHUCA****HOTELES**

Fiesta Inn Gran Patio	106
Holiday Inn Express Pachuca	106

RESTAURANTES

Alimentari	106
Asados Don Abel	107
El Canibal	107
Erizo	107
La Gusguería del Barrio	107

Mahis	107
Puerto del Bife	107
Sotero	108
Sukoi	108

JALISCO**COSTALEGRE****HOTELES**

Costa Careyes	110
Cuixmala	110
Las Alamandas	110

GUADALAJARA**HOTELES**

Casa Habita	110
Demetria	110
Hilton Midtown	112
Hyatt Regency Andares	112
JW Marriott Guadalajara	112

RESTAURANTES

Alcalde	112
Allium	112
Anita Li	112
Bruna	112
El Italiano	112
Hueso	114
I Latina	114
Juniko	114
La Chata	114
La Docena Oyster Bar & Grill	114
La Matera	114
La Tequila	114
Mexía	114
Negroni	114

Osteria IO	114
Pa'l Real	115
Pierrot	115
Pig's Pearls	115
Ponte Trucha Negro	115
Teté Cocina de Barrio	115
Tikuun Comedor Local	115
Xocol	115

PUERTO VALLARTA

HOTELES

Casa Velas	116
Hilton Vallarta Riviera	116
Hotelito Mío	116
Velas Vallarta	116

RESTAURANTES

Archie's Wok	116
Bravos	116
Café des Artistes	116
Cha Cocina Libre	117
D' Cortés	117
Kaiser Maximilian	117
La Fina Cocina de Barrio	117
La Leche	117
La Tienda Grande	117
Makal	117
River Café	117
Sendo	117
Tintoque	117
Tre Piatti	117
Trio	118

TEQUILA

HOTELES

Casa Salles	118
Hotel Solar de las Ánimas	118
Matices Hotel de Barricas	118

RESTAURANTES

La Antigua Casona	118
La Cueva de Don Cenobio	118
La Taberna del Cofrade	118
Patio Mayahua	118

MICHOACÁN

MORELIA

HOTELES

Cantera Diez Hotel Boutique	120
Casa Grande	120
Grand María	120
Hotel de la Soledad	120
Maja	121
Villa Montaña Hotel & Spa	121

RESTAURANTES

Chango	121
Cielo	121
Cuish Cocina Boutique	121
Emiliano's	122
Hickory	122
Josafat Zalapa	122
La Aldaba	122
La Conspiración de 1809	122
Las Trojes	122
Los Mirasoles	123
LU	123
San Miguelito	123



México[®]





CONOCE
LA GASTRONOMÍA DE
MÉXICO



CONTENIDO

Santomate Osteria	123
Tata Mezcalería	123

PÁTZCUARO**HOTELES**

Casa Colorada	124
Casa Leal	124
Hacienda Ucazanaztacua	124
Hotel Casa del Naranja	124

RESTAURANTES

El Naranja	124
La Surtidora	124
Santo Huacal	124

MORELOS**CUERNAVACA****HOTELES**

Anticavilla	126
Las Casas B&B Hotel	126
Las Mañanitas	126

RESTAURANTES

Don Atilio	127
El Faisán	127
El Madrigal	127
Las Mañanitas	127
Tamuz	127
Verdesalvia	127

TEPOZTLÁN**HOTELES**

Amomoxtli	128
Casa de Agua	128
Casa Fernanda	128

La Buena Vibra	128
----------------	-----

RESTAURANTES

Axitla	128
El Ciruelo	128
La Veladora	128
Los Colorines	128
Mesa de Origen	128

NAYARIT**NUEVO VALLARTA-RIVIERA****NAYARIT****HOTELES**

Grand Velas Riviera Nayarit	130
-----------------------------	-----

RESTAURANTES

El Barracuda	130
El Coleguita	130
Loma 42 Bahía	130
Maizul	131
Porto Bello Bistro & Lounge	131
The Blue Shrimp	131
Toscana Mía	131

PUNTA DE MITA**HOTELES**

Four Seasons Punta Mita	131
Hotel Basalto	132
Imanta Resort	132
One & Only Mandarin	132
The St. Regis Punta Mita Resort	132

RESTAURANTES

Casa Teresa Trattoria	132
Hector's Kitchen	132

La Pescadora	132
Lobster Paradise	132
Makai	132
Mina	132
Sufi	134
Tuna Blanca	134

TEPIC

HOTELES

Fiesta Inn Tepic	134
Hotel Fray Junípero Serra	135

RESTAURANTES

El Farallón del Pacífico	135
El Marlín de Tepic	135
Emiliano	135
Loma 42	135

NUEVO LEÓN

MONTERREY

HOTELES

Habita	137
JW Marriott Monterrey Valle	137
Live Aqua Urban Resort Monterrey	137
NH Collection Monterrey San Pedro	138

RESTAURANTES

Bardot	138
Botanero Moritas	138
Cara de Vaca	138
Chino Latino	139
Cometa	139
El Jonuco	139
Gallo 71	139
Grand Cru Wine Restaurant	139

Hotaru	139
Kadoya	140
Koli	140
La Catarina	140
La Colonia	140
La Embajada	140
La Escondida	140
La Nacional	141
La Reynita	141
Libertad	141
Los Hidalgos	141
Mar del Zur	141
Mata de Chile	141
Milk Pizzería	141
Pangea	141
Ryoshi	141
Señor Tanaka	141

OAXACA

HUATULCO

HOTELES

Camino Real Zaashila	143
Quinta Real Huatulco	143
Secrets Huatulco	143

RESTAURANTES

Aroma	144
El Grillo Marinero	144
El Sabor de Oaxaca	144
Mercader	144
Rocoto	144

OAXACA

HOTELES

Casa Antonieta	144
----------------	-----

CONTENIDO

Casa Oaxaca	145
Casa Santo Origen	145
El Callejón	145
Escondido Oaxaca	145
Grand Fiesta Americana	145
Hotel Sin Nombre	145

RESTAURANTES

Alfonsina	146
Ancestral Cocina Tradicional	146
Boulenc	146
Casa Oaxaca	146
Catedral	146
Coronita	146
Criollo	147
Crudo	147
Expendio Tradición	147
Itanóni	147
La Teca	147
Las Quince Letras	147
Levadura de Olla	147
Los Danzantes	147
Los Pacos	147
Oaxacalifornia	147
Origen	147
Terraza Istmo	148
Tierra del Sol	148
Zandunga	148

PUERTO ESCONDIDO**HOTELES**

Casona Sforza	148
Hotel Escondido	148

RESTAURANTES

Almoraduz	148
Bar Cobarde	148
Cayuco	149
Chicama	149
El Nene Grill	149
Filomena	149
Kakurega Omakase	149
Metxcalli	149
Punta Pájaros	149

PUEBLA**PUEBLA****HOTELES**

Banyan Tree Puebla	151
Cartesiano	151
Casona de Los Sapos	151
Grand Fiesta Americana Angelópolis	152
La Purificadora	152

RESTAURANTES

Augurio	152
Casa Barroca	152
Casa de los Muñecos	152
CasaReyna	153
El Desafuero	153
El Mural de los Poblanos	153
El Parrillaje	153
Intro	153
La Noria	153
La Textilería	154
Maizal	154
Moyuelo	154
Restauero	154
Salón Mezcalli	154
Segundo Aire	154

QUERÉTARO

QUERÉTARO

HOTELES

Doña Urraca Hotel & Spa	157
Dos Patios	157
Grand Fiesta Americana Querétaro	157

RESTAURANTES

130 Grados	158
Argentilia	158
Asador Bacanora	158
Bárbaro, Asador de Campo	158
Di Vino	159
Fiume 37	159
Í'l Duomo Restaurante	159
Josecho	159
La Casa Verde	159
La República	159
Los Laureles	159
Mochomos	159
Nicos	159
Taberna El Quillo	159
Tikua Sur Este	160

TEQUISQUIAPAN

HOTELES

Hotel Matian	160
Villa Antigua	160

RESTAURANTES

El Maravillas	160
El Portal del Cabrito	160
K Puchinos	160
Origens	160
Quilombo	160

Río 33 Parrilla Bar	160
---------------------	-----

QUINTANA ROO

BACALAR

HOTELES

Akalki	163
Habitas Bacalar	163
MÍA Bacalar	163

RESTAURANTES

Finisterre	164
La Playita	164
Macario	164
Nao	164
Nixtamal	164

CANCÚN

HOTELES

Atelier Playa Mujeres	164
Grand Fiesta Americana Coral Beach	
Cancún	165
Hyatt Ziva	165
Le Blanc Spa Resort	165
Nizuc Resort & Spa	165
Secrets The Vine	165
The Ritz Carlton Cancún	165

RESTAURANTES

Benazuza	165
Cenacolo	165
Fantino	165
Fred's	165
Ilios	166
Kai	166
La Dolce Vita	166

CONTENIDO

La Habichuela	166
Lorenzillo's	166
Mar-Bella	166
Peter's	166
Puerto Madero	166
Tora	166

COZUMEL**HOTELES**

Presidente InterContinental Resort & Spa	167
The Exploreal	167
The Westin Cozumel	167

RESTAURANTES

Azul Madera	167
Guido's	167
Ix-Kool	167
La Cabaña del Pescador	168

HOLBOX**HOTELES**

Aldea Kuká	168
Las Nubes	168
Punta Caliza	168
Ser Casandra	168

RESTAURANTES

Los Peleones	168
Parador 33	168
Piedra Santa	168
Roots	168
Ser Esencia	169

PLAYA DEL CARMEN**HOTELES**

Palmaia The House of Aia	169
Thompson Playa del Carmen	169

RESTAURANTES

Amate 38	169
Axiote	169
La Cueva del Chango	169
Lara y Luca	169
Los Aguachiles	169
Primo	169
Trattoria del Centro	169
Wine O' Clock	170

RIVIERA MAYA**HOTELES**

Banyan Tree Mayakoba	170
Chablé Maroma	170
Esencia	170
Grand Velas	170
La Casa de la Playa	170
Rosewood Mayakoba	170

RESTAURANTES

Casa Amate	172
Cocina de Autor	172
Ha'	172
La Marea	172
Le Chique	172
Punta Corcho	172

TULUM**HOTELES**

Bardo	172
-------	-----

Be Tulum	172
Casa Malca	172
Jashita	174
La Valise	174
Ma'xanab	174
Mi Amor	174
Sanará	174
The Beach	174

RESTAURANTES

Antojitos La Chiapaneca	174
Arca	174
Atila	174
Bal Nak	174
Cetli	175
Chambao	175
El Asadero	175
Gitano	175
Hartwood	175
Kokoro	175
La Chula Oyster Bar	176
La Corriente Cevichería Nais	176
NÜ	176
Parole	176
Sabor de Mar	176

SAN LUIS POTOSÍ

SAN LUIS POTOSÍ

HOTELES

Fiesta Americana	178
Hilton San Luis	178
Hotel Museo Palacio de San Agustín	178

RESTAURANTES

Biwa	178
------	-----

Cielo Tinto	178
Dakima San	179
El México de Frida	179
Gran Central Steakhouse & Seafood	179
La Gran Vía	179
Los Toneles	179
Malo Café	179
Marengo	179
Nawá	179
Trashumante	179

SONORA

ÁLAMOS

HOTELES

Hacienda de los Santos	181
------------------------	-----

HERMOSILLO

HOTELES

Fiesta Americana Hermosillo	181
Lucerna Hermosillo	181
Marsella 45	182

RESTAURANTES

La Barcaza Oyster Bar	182
La Cura	182
Mariscos Alfredditos	182
Mochomos	182
Palominos	182
Sonora Steak	182

TABASCO

VILLAHERMOSA

HOTELES

Hyatt Regency Villahermosa	185
Marriott Villahermosa	185

CONTENIDO

Quinta Edén 185

RESTAURANTES

Asador Castellano 186

Basilico 186

Cocina Chontal 186

El Edén 186

El Teapaneco 186

La Cevichería Tabasco 186

Mar & Co 186

Vuelve Carmela 186

TLAXCALA**APIZACO****RESTAURANTES**

Evoka 188

TLAXCALA**HOTELES**

Molino de los Reyes 188

RESTAURANTES

La Casona de Don Agustín 189

Leña y Olivo 189

Vinos y Piedra 189

Xochuca 189

VERACRUZ**COATEPEC****HOTELES**

Casa Real del Café 191

Posada Coatepec 191

RESTAURANTES

1420 Cocina 191

Casa Bonilla 192

Finca Don Marco 192

La Cabaña del Tío Yeyo 192

COSTA ESMERALDA**HOTELES**

Azúcar 192

Maison Couturier 192

VERACRUZ**HOTELES**

AC Hotel by Marriott 192

Grand Fiesta Americana Veracruz 192

Hilton Garden Inn Boca del Río 193

Hotel Emporio Veracruz 193

RESTAURANTES

Casa Molienda 193

Casa Nouvelle 193

DOS 193

El Cacharrito 194

El Llagar 194

Fusión 194

Gran Café de la Parroquia 194

Higuera Blanca 194

Il Veneziano 194

Mardel 194

Namik 194

Villa Rica 194

XALAPA**HOTELES**

Gamma Xalapa 195

Holiday Inn Express Xalapa 195

RESTAURANTES

Ameyali	195
Asadero Cien	195
Asado & Tinto	195
El Brou	196
El Llagar	196
Vadiro's	196
Vicky's Sea Food	196
Vinissimo	196

YUCATÁN

IZAMAL

RESTAURANTES

Kinich	198
Zamna	198

MÉRIDA

HOTELES

Casa Azul	199
Casa Lecanda	199
Casa Puuc	199
Chablé Resort and Spa	199
Hacienda Temozón	199
Hotel Diez Diez	199
Rosas & Xocolate	200
Ya' ax	200

RESTAURANTES

130 Grados Steakhouse	200
Apoala	200
Catrín	200
Cuna	201
Huniik	201
K'u'uk	201
La Chaya Maya	201

La Pigua	201
La Recova Santa Lucía	202
La Terraza Amarilla	202
Manjar Blanco	202
Merci Paseo 60	202
Micaela Mar & Leña	202
Miyabi El Árbol	202
Muelle 8	202
Museo de la Gastronomía Yucateca	202
Oliva Enoteca	202
Pueblo Pibil	202
Te Extraño, Extraño	203
Teya Viva	203
Trotter's	203
Wayan'é	203

ZACATECAS

ZACATECAS

HOTELES

Quinta Real Zacatecas	205
Santa Rita	205

RESTAURANTES

Cosecha, Taller de Cocina	205
Finca Serrano	205
Garufa	205
La Traviata	206
Las Costillas de Sancho	206
Menta & Rosmarino	206
Mykonos	206



EVITE EL EXCESO.

Permiso de publicidad No. 223300201A0593


CASA MADERO
DESDE 1597

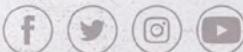


**CADA COSECHA,
UNA NUEVA HISTORIA.**



MADERO.COM

CASA MADERO



CONOCE MÁS

PROMOCIONES BANORTE

- Marco Beteta y la guía *Los mejores destinos: hoteles y restaurantes México 2022* declinan cualquier responsabilidad sobre la aplicación del descuento, éste será exclusivamente competencia de cada establecimiento.
- El descuento será aplicable únicamente al pagar el total de la cuenta con tarjetas de crédito o débito **BANORTE**.
- El descuento no incluye propina y no aplica con otras promociones vigentes.
- Indispensable mencionar la promoción y/o el descuento al momento de reservar y/o pagar la cuenta.
- Consulte restricciones adicionales en cada establecimiento.

AGUASCALIENTES

AGUASCALIENTES

- **Las Costillas de Sancho:** 10% de descuento, todos los días, en comida. Vigencia: 20 de julio de 2023.

BAJA CALIFORNIA

TIJUANA

- **Georgina:** 10% de descuento, de lunes a miércoles (excepto festivos), únicamente de 14:30 a 18:00 horas. Vigencia: julio de 2023.

BAJA CALIFORNIA SUR

LA PAZ

- **Las Tres Vírgenes:** 15% de descuento, de lunes a viernes, únicamente de 13:00 a 16:00 horas. Vigencia: 20 de julio de 2023.
- **Tatanka:** 10 % de descuento, martes, miércoles y jueves, en comida. Vigencia: 20 de julio de 2023.

LORETO

- **Mita Gourmet:** 10% de descuento, solo lunes, en comida. Vigencia: julio de 2023.

LOS CABOS

- **Las Mariscadas:** 10 % de descuento, cualquier día de la semana, en cena. Vigencia: 20 de julio de 2023.

CHIAPAS

SAN CRISTÓBAL DE LAS CASAS

- **El Secreto:** 10% de descuento, todos los días, en comida. Vigencia: 20 de julio de 2023.
- **Lum:** 10% de descuento, de lunes a viernes, de 12:00 a 18:00 horas. Vigencia: 20 de julio de 2023.

- **Tierra y Cielo:** 15% de descuento, de martes a domingo, en comida y cena (13:00 a 22:00 horas) para mesas de hasta 8 personas. Vigencia: 20 de julio de 2023.
- **Xut:** 10% de descuento, todos los días en comida, y una entrada de cortesía de 13:00 a 21:00 horas. Todas las personas que mencionen la Guía de Destinos Marco Beteta recibirán como obsequio una pieza de barro. Vigencia: 20 de julio de 2023.

ESTADO DE MÉXICO

MALINALCO

- **La Casa de Valentina:** 10% de descuento, solo servicio dentro del establecimiento. Vigencia: 20 de julio de 2023.
- **Los Placeres:** 10% de descuento, de martes a domingo, en comida. Vigencia: julio de 2023.
- **Maruka:** 10% de descuento, lunes y viernes, de 15:00 a 21:00 horas. Vigencia: 20 de julio de 2023.

TOLUCA

- **Moradores:** 10% de descuento, martes y miércoles, durante horario de comida del establecimiento. Vigencia: julio de 2023.
- **Pizzería Nolita:** 10% de descuento mencionando esta promoción (no aplica pedidos a domicilio). Vigencia: 20 de julio de 2023.

GUANAJUATO

GUANAJUATO

- **Amatxi:** 10% de descuento, todos los días, en comida. Vigencia: 20 de julio de 2023.

- **Casa Mercedes:** 15% de descuento, de martes a viernes, de 14:00 a 19:00 horas. Vigencia: 20 de julio de 2023.
- **Casa Valadez:** 10% descuento, todos los días (consumo mínimo de \$500 pesos), en comida o cena. Vigencia: 20 de julio de 2023.
- **La Virgen de la Cueva:** 10% descuento, todos los días (consumo mínimo de \$500 pesos), en comida o cena. Vigencia: 20 de julio de 2023.
- **Puscua:** 15% de descuento, de martes a domingo, de 10:00 a 14:00 horas. Vigencia: 20 de julio de 2023.

SAN MIGUEL DE ALLENDE

- **Cien Fuegos:** 15% descuento, de miércoles a viernes, en comida. Vigencia: 20 de julio de 2023.

GUERRERO

ACAPULCO

- **La Trainera:** 10% de descuento, todos los días, en comida. Vigencia: 20 de julio de 2023.
- **Mario Canario:** Antes de ordenar indique que pagará el total de la cuenta con tarjeta de crédito o débito BANORTE y de cortesía podrá elegir entre un coctel de bienvenida o un postre por persona. Aplica en mesas de máximo 4 personas. Vigencia: 20 de julio de 2023.

IXTAPA-ZIHUATANEJO

- **Angustina Mezcal & Cocina:** 10% de descuento, todos los días de la semana, en comida. Vigencia: 20 de julio de 2023.
- **Bistro del Mar:** 10% de descuento, todos los días de la semana, en comidas y cenas. Vigencia: 20 de julio de 2023.

TAXCO

- **Rosa Amaranto:** 10% de descuento, todos los días, en comida o cena. Vigencia: 20 de julio de 2023.

HIDALGO

PACHUCA

- **La Gusguería del Barrio:** 15% de descuento, solo lunes, en comida o cena. Vigencia: 20 de julio de 2023.

JALISCO

GUADALAJARA

- **Allium:** 10% de descuento, solo martes, en comida o cena. Vigencia: 20 de julio de 2023.

- **Hueso:** 10% de descuento, de martes a jueves, en mesa de 4 personas máximo. Vigencia: 20 de julio de 2023.

MICHOACÁN

MORELIA

- **Cuish Cocina Boutique:** 15% de descuento, miércoles y jueves, en comida. Vigencia: 20 de julio de 2023.

PÁTZCUARO

- **Santo Huacal:** 10% de descuento, solo viernes (excepto festivos), en comida. Vigencia: 20 de julio de 2023.

MORELOS

TEPOZTLÁN

- **Mesa de Origen:** 10% de descuento, de lunes a viernes, en comida o cena. Vigencia: 20 de julio de 2023.

NUEVO LEÓN

MONTERREY

- **Cometa:** 10% de descuento, todos los días (excepto festivos), en cualquier horario. Vigencia: 20 de julio de 2023.
- **El Jonuco:** 10% de descuento, solo martes, en comida. Vigencia: 20 de julio de 2023.
- **Kadoya:** 10% de descuento, todos los días (excepto festivos), en comida. Vigencia: 20 de julio de 2023.
- **Koli:** 10% de descuento, todos los días (excepto festivos), en cualquier horario. Vigencia: 20 de julio de 2023.
- **Milk Pizzería:** 10% de descuento, todos los días (excepto festivos), en comida. Vigencia: 20 de julio de 2023.

OAXACA

HUATULCO

- **Mercader:** 10% de descuento, todos los días, en comida y bebidas. Vigencia: 20 de Julio de 2023.

OAXACA

- **Catedral:** 10% de descuento, todos los días, en desayuno, comida o cena (alimentos y bebidas). Vigencia: 20 de diciembre de 2022.
- **Terraza Istmo:** 10% de descuento, de martes a viernes, en consumo. Vigencia: agosto y septiembre de 2022.

PROMOCIONES BANORTE

PUEBLA

PUEBLA

- **Augurio:** 15% de descuento, solo jueves, en comida o cena. Vigencia: 20 de julio de 2023.
- **Casa de los Muñecos:** 10% de descuento, de lunes a domingo (excepto festivos y puentes), en desayunos y comidas. Vigencia: 20 de mayo de 2023.
- **Intro:** 15% de descuento, solo lunes, en comida o cena. Vigencia: 20 de julio de 2023.

QUERÉTARO

TEQUISQUIAPAN

- **K Puchinos:** 10% de descuento de lunes a jueves. Vigencia: 20 de julio de 2023.
- **Río 33:** 10% de descuento, de lunes a jueves, en comida. Vigencia: 20 de julio de 2023.

QUINTANA ROO

CANCÚN

- **La Dolce Vita:** En el consumo de un plato fuerte por persona, en comida o cena, recibirá un digestivo cortesía de la casa (Brandy, Amaretto, Sambuca, Limoncello, Oporto, Xtabentún). Limitado a uno por persona. No aplica en menú ejecutivo o en menú nocturno. Vigencia: 20 de julio de 2023.
- **La Habichuela:** 10% de descuento, todos los días, en comida o cena. Vigencia: 20 de julio de 2023.

PLAYA DEL CARMEN

- **Amate 38:** 10% de descuento, de lunes a sábado (de 17:00 a 22:30 horas), en alimentos y bebidas. Vigencia: 30 de marzo de 2023.
- **La Cueva del Chango:** 10% de descuento, de lunes a sábado (de 17:00 a 22:30 horas), en alimentos y bebidas. Vigencia: 30 de marzo de 2023.

SAN LUIS POTOSÍ

SAN LUIS POTOSÍ

- **El México de Frida:** 10% de descuento, todos los días, en alimentos. Vigencia: 20 de julio de 2023.

TABASCO

VILLAHERMOSA

- **El Teapaneco:** 10% de descuento, lunes,

miércoles y viernes, en comida. Vigencia: 20 de julio de 2023.

- **La Cevichería Tabasco:** 10% de descuento, solo martes, en comida o cena. Vigencia: 20 de julio de 2023.

TLAXCALA

TLAXCALA

- **Leña y Olivo:** 20% de descuento, de lunes a viernes, en consumo total de comida y cena, además de una botella de vino mexicano. Vigencia: 20 de julio de 2023.

VERACRUZ

VERACRUZ

- **Fussion:** 15% de descuento, solo lunes, en comida o cena. Vigencia: 20 de julio de 2023.

XALAPA

- **Asado & Tinto:** 10% de descuento, solo lunes, en comida. Vigencia: 20 de julio de 2023.

YUCATÁN

MÉRIDA

- **Catrín:** 10% de descuento, todos los días, en cualquier horario. Vigencia: 20 de julio de 2023.
- **K'U'UK:** 15% de descuento, solo lunes, en comida o cena. Vigencia: 20 de julio de 2023.
- **Manjar Blanco:** 15% de descuento, solo lunes, en comida o cena. Vigencia: 20 de julio de 2023.

ZACATECAS

ZACATECAS

- **Las Costillas de Sancho:** 10% de descuento, todos los días, en comida. Vigencia: 20 de julio de 2023.
- **Menta & Rosmarino:** 10% de descuento, todos los días, solo en alimentos no facturados. Vigencia: 20 de julio de 2023.



AGUASCALIENTES

La Feria Nacional de San Marcos (abril-mayo) y el Festival de las Calaveras (octubre-noviembre) resultan buena ocasión para planear una escapada a este emblemático estado que forma parte del antiguo Camino de la Plata, declarado Patrimonio de la Humanidad.

AGUASCALIENTES

AGUASCALIENTES

HOTELES

CASA LEGADO

Tranquilo resort boutique con 12 acogedoras villas. Para quienes buscan desconectarse y descansar en plan romántico o con amigos (solo adultos). Imperdible su spa.

El Cono 100 B. Villa Jesús Terán (Calvillito). Tel: 449 238 4115. <http://casalegadosparesort.com.mx>

FIESTA AMERICANA AGUASCALIENTES

Cercano a la plaza de toros y al recinto ferial. Cuidado y limpio, ofrece confortable hospedaje para viajeros de trabajo o familias. Alberca al aire libre, gimnasio. Buen costo-beneficio.

Calle Los Laureles S/N. Las Flores. Tel: 449 910 0500.

www.fiestamericana.com

HOTEL MARRIOTT AGUASCALIENTES

Cómodo y funcional, con fácil acceso a las zonas de interés de la capital; ideal para viajes de placer, negocios o celebrar eventos. Alberca exterior; gimnasio 24 horas.

Bulevar Zacatecas Norte S/N. Trojes de Alonso. Tel: 449 139 4060.

www.marriott.com

QUINTA REAL AGUASCALIENTES

Emblemático de la ciudad, muy cerca del barrio de San Marcos. De tranquilo ambiente y refinado estilo colonial. Alternativa para estancias en pareja o con la familia.

Av. Aguascalientes Sur 601. Jardines de la Asunción. Tel: 449 978 5818/5616.

www.caminoreal.com

LOS MUST SEE

La Estación, La Salud, El Encino y San Marcos (barrios típicos de la capital) y sus spots más emblemáticos: Basílica de la Asunción, Iglesia de San Diego y de Nuestra Señora del Rosario; Palacio de Gobierno, Jardín San Marcos, Plaza de Toros, Museos de Aguascalientes, José Guadalupe Posada y Nacional de la Muerte (único en su estilo). Poblados mineros de Real de Asientos y Tepezalá; San José de Gracia (Pueblo Mágico). Hacienda de Letras y Casa Vitivinícola Leal (recorridos por viñedos, catas, degustaciones). Circuitos eco-turísticos Boca de Túnel, El Sabinal, Sierra de Laurel.

QUÉ PROBAR

Chile Aguascalientes, lomo de la abuela, condoches (pan de maíz), *ladrillos* (polvorón hojaldrado).

QUÉ COMPRAR

Bordados, talabartería, herrería, marquetería, mayólica; Calvillo, considerado Patrimonio Histórico, es famoso por los deshilados y dulces de guayaba.



RESTAURANTES**ANJELIQUE**

Agradable y familiar terraza-jardín (muy cotizada para eventos) que sirve cocina internacional. Mi recomendación: tacos de chicharrón, ensalada Aguascalientes, filete de pescado Bósforo y bife de chorizo. Frontera 144. El Campestre.

Tel: 449 914 8155.

AUGUSTO'S

Un clásico local de cocina italiana, donde lo sobresaliente son sus pastas y pizzas a la leña con buen costo-beneficio. Ideal para comer o cenar en plan casual familiar. Bulevar Manuel J. Clouthier 160. Lomas del Campestre I. **Tel: 449 914 9599.**

CASA DEL FUEGO

Desenfadado y simpático spot especializado en originales pizzas artesanales. No se pierda la de manzana caramelizada; las papas rústicas con camote frito, el portobello relleno y las hamburguesas.

San Julián 902. Los Bosques.

Tel: 449 361 2208.

EL ALMACÉN DEL BIFE

Steak house argentino, muy bien puesto, sobresaliente por sus cortes de carne calidad Angus y especialidades italianas. Carta de vinos a la altura. Opción en plan casual de negocios o familiar.

Bulevar Luis Donaldo Colosio 600. Villas de San Nicolás. **Tel: 449 962 6022/23.**

GARUFA

Tradicional restaurante argentino, consolidado desde hace años en la capital hidrocálida por la calidad de sus carnes (lomo, vacío y entraña de lo mejor). Recomendables también sus empanadas y pizzas.

Av. Aguascalientes Norte 408. Bosques del Prado Norte. **Tel: 449 914 9147.**

LA BELLA VITA

Sitio fresco y cómodo, con nueva ubicación, en manos de su chef-propietario Simone Bigazzi quien prepara al momento buenos platillos italianos-mediterráneos con ingredientes de calidad. Muy rica la pizza alla pescatora. Bulevar a Zacatecas 845. Plaza comercial Punto 45. **Tel: 449 367 5252.**

LAS COSTILLAS DE SANCHO*

Asadero mexicano de mucha tradición en la ciudad, cuya fama se debe a las costillas de cerdo cocinadas a las brasas y bañadas en diez distintas salsas artesanales. Sucursal en Villasunción.

Av. Aguascalientes 402. Bosques del Prado Norte. **Tel: 449 912 9212.**

LOS ARCOS

De los consentidos entre los hidrocálidos por la calidad de sus pescados y mariscos con sazón sinaloense. Entre los favoritos del menú: taco gobernador, camarones a la diablo y pescado zarandeado.

Av. Independencia 1703. Trojes de Kristal. **Tel: 449 200 2099/912 2999.**

MESSICANA

Instalado dentro de antigua casona con ecléctica ambientación; de los lugares más concurridos en Aguascalientes por su original propuesta de fusión mexicana e italiana. Buenos desayunos y bufet dominical. Interesantes opciones en vinos. Av. Francisco I Madero 513. Centro.

Tel: 449 331 9787.

MEZQUITE

Cocina mexicana de autor y creativa mixología en agradable espacio ubicado en las ruinas de los baños termales de Ojocaliente. De lo nuevo en el menú para probar: rabo de toro y birria tatemada.

AGUASCALIENTES

Av. Tecnológico 102. Ojocaliente.
Tel: 449 895 2310.

OSTERIA ITALIANA

Pequeño y sencillo, a unos cuantos metros del Templo de San Marcos; lo mejor son sus pizzas y pastas de casera sazón a precios accesibles. Sucursales en Colosio y Plaza Dos Lagos.
Alfonso Esparza Oteo 103. Barrio de San Marcos. **Tel: 449 916 6135.**

XOCONOSTLE

Seria propuesta culinaria de los jóvenes chefs Miguel Ángel Carballeda y Carlos Aranda, quienes interpretan tradicionales platillos mexicanos con acento moderno e ingredientes de temporada. Recomendable el menú degustación con maridaje.
Lic. Miguel de la Madrid 147. Lomas del Campestre II. **Tel: 449 688 2850.**

** Restaurante con promoción Banorte.*



BAJA CALIFORNIA

De los destinos imperdibles para el turismo étnico, cultural y de aventura, tanto por sus increíbles paisajes como por su cocina de acento gourmet con conciencia sustentable, arraigada tradición vitivinícola y vanguardistas propuestas artísticas.



BAJA CALIFORNIA

ENSENADA HOTELES

HOTEL CORAL & MARINA

Aunque ya los años se le notan, es cómoda opción frente al mar con todo lo necesario para vacaciones en familia o viajes de trabajo. Spa.

Km 103 Carretera Tijuana-Ensenada N° 3421. Zona Playitas. Tel: 646 175 0000.

www.hotelcoral.com

PUNTA MORRO

Pequeño y confortable hotel a pocos minutos del centro. Todas sus habitaciones tienen vista al mar. Ideal para quienes buscan descanso y tranquilidad. Servicios spa; buen restaurante.

Km 106 Carretera Tijuana-Ensenada. Zona Playitas. Tel: 646 178 3507.

www.hotelpuntamorro.com

TORRE LUCERNA

Bien ubicado, moderno y funcional. Las habitaciones y *lofts* con vista al mar son las mejores. Alberca, jacuzzi, gimnasio. Alternativa para viajes de placer, negocios o celebrar eventos.

Carretera Tijuana-Ensenada Km 108.5. Zona Playitas. Tel: 646 222 2400.

<https://hoteleslucerna.com>



LOS MUST SEE

Ruta del vino (obligado el recorrido por los Valles de Guadalupe, Tanamá y Calafia; El Porvenir y San Antonio de las Minas). Museos del Valle de Guadalupe e Histórico Regional, Centro Cultural Riviera (Ensenada). Museo de las Californias (Tijuana). Vallecitos (vestigios rupestres, entre Mexicali y Tecate). Cervecería Cuauhtémoc-Moctezuma, monte sagrado Cuchumá, Museo Comunitario y centros artesanales de comunidades *kumiai* (Tecate). San Miguel, Punta San José, Sierra Juárez, Laguna Salada, La Bufadora, La Rumorosa, Cañón de Guadalupe (ecoturismo, deportes náuticos y extremos).

QUÉ PROBAR

Langosta estilo Puerto Nuevo, tacos de pescado, chorizo de abulón.

QUÉ COMPRAR

Cestería, piel, cerámica, textiles, joyería, madera. Productos orgánicos (vinos, miel, aceite de oliva, aceitunas, quesos, mermeladas, conservas, pan).

PARA AGENDAR

Fiesta de la vendimia (agosto, más de 15 días de catas, concursos, conciertos, alta gastronomía, cenas maridaje). Avistamiento de tiburón blanco (Isla Guadalupe, agosto-noviembre) y ballena gris (Ensenada, invierno-primavera).

RESTAURANTES**BARRA AZUL**

Sitio sencillo, popular por su sabrosa y fresca cocina del mar con buen costo-beneficio. Imperdibles sus ceviches, mariscos de concha y pesca del día. Calle Once N° 1090. Centro.

Tel: 646 178 4846.

BOULES

Cocina bajacaliforniana con toques mediterráneos y buena selección de vinos en rústica terraza-jardín sumamente casual. De lo mejor sus *risottos* y platillos del mar. Moctezuma 623. Centro.

Tel: 646 175 8769.

LA CEVICHERÍA OYSTER BAR

Concurrido y de lo más *cool*, ofrece cocina del mar de pesca sustentable. Sobresalientes sus ceviches y tacos de pulpo, y la sangría.

Alvarado 143. Centro. **Tel: 646 188 9293/947 9039.**

LA COCEDORA DE LANGOSTA

Sencillo spot cuyo platillo insignia es la langosta fresca preparada de varias maneras. Muy recomendables los tacos de langosta estilo Rosarito, ceviches y aguachiles. La Marina. Centro. **Tel: 646 178 3742.**

LA CONCHERÍA

Gran variedad de mariscos de concha con calidad y frescura sorprendentes. Imperdibles: aguachile de camarón con leche de coco, mejillones al vino blanco y arroz cremoso con mariscos. Buenas cervezas artesanales para acompañar. Miramar 637-9. Centro.

Tel: 646 978 4000.

LA GUERRERENSE

De vista obligada. Icónica carreta en el centro de la ciudad (operada por la misma familia desde hace más de seis décadas),

famosa por sus tostadas de mariscos. Calle Primera esquina Alvarado. Centro.

MADRE

Creativa cocina mexicana actual, con frescos insumos regionales de temporada, en manos de los chefs Miguel Bahena y Carolina Verdugo. Recomendable brunch sábados y domingos.

Calle 8 N° 444. Zona Centro.

Tel: 646 977 5608.

MANZANILLA

Serio feudo de los chefs Benito Molina y Solange Muris, donde la calidad y frescura de la materia prima local sustentable son la insignia de su propuesta culinaria.

Bulevar Teniente Azueta 139. Recinto Portuario. **Tel: 646 175 7073.**

MARISCOS EL GORDITO

Carreta de frescos mariscos en plena calle y en la que le recomiendo probar los cocteles de almejas y las tostadas de ceviche.

Av. Ryerson 44. Centro.

Tel: 646 151 8523.

MUELLE 3

Ubicado sobre el malecón, sirve pescados y mariscos, muy frescos, preparados con buena sazón. Recomendables sus ceviches y mejillones, también su coctel *marisqueite*.

Paseo del Náutico. Centro.

Tel: 646 174 0318.

OPHELIA

Original mixología y moderna cocina mediterránea-oriental en ambiente *cool* de adulto contemporáneo. Los platillos preparados con atún son por mucho lo mejor del menú.

Carretera Tijuana-Ensenada Km 103. El Sauzal. **Tel: 646 175 8365.**

BAJA CALIFORNIA

RAW OYSTER BAR

Los ostiones, en cualquier presentación, sobresalen en este simpático y bohemio spot que también ofrece buenos desayunos. Pregunte por las sugerencias diarias. Carretera Tijuana-Ensenada Km 108 (Quintas Papagayo). Zona Playitas. **Tel: 646 174 7979.**

SABINA

Cocina mexicana del mar con el sello de doña Sabina Bandera (La Guerrerense). De sus platillos estrella: pozole de mariscos, tostada de paté de pescado con callo y de erizo con almeja. Av. López Mateos 917, locales 8, 9 y 10. Zona Centro. **Tel: 646 174 0006.**

SANO'S STEAK HOUSE

Agradable lugar al estilo de una antigua casona. Téngalo en mente si busca cortes de carne, buen vino y tranquilo ambiente familiar y de negocios. Carretera Tijuana-Ensenada Km 108.5. Zona Playitas. **Tel: 646 174 4061/5145.**

MEXICALI

HOTELES

ARAIZA

Bien ubicado, funcional, cómodo; ideal para viajes de trabajo o familiares. Gimnasio, alberca, cancha de tenis. Buen bufet (desayunos y parrilladas). Bulevar Benito Juárez 2220. Jardines del Valle. Tel: 686 564 1100.

www.araizahoteles.com

LUCERNA

Tranquilo, moderno y confortable; opción para estancias prolongadas por trabajo o placer. Servicio de *concierge*, alberca, gimnasio, centro de negocios. Bulevar Benito Juárez 2151. Insurgentes Este. Tel: 686 564 7000.

www.hoteleslucerna.com

RESTAURANTES

BIANCO STORICO

Espacio gastronómico de auténtica cocina italiana-napolitana en manos del chef Eduardo Santacruz. Imperdibles la pizza *montanara* o la de trufa con nuez, y el helado de pistache. Sobresaliente panadería artesanal. Av. Francisco Madero 665. Primera Sección. **Tel: 686 591 0877.**

BODEGA 8

Cocina de Baja California y variada coctelería en amigable ambiente. Amplio menú donde sobresalen los tacos bodega, el tuétano y el pulpo zarandeado. Calzada Manuel Gómez Morín 901 (Plaza Gran Vía). Rivera. **Tel: 686 514 3445.**

CABANNA

Limpia, familiar y relajada marisquería con el sello de grupo Los Arcos. Recomendables los tacos, tostadas, aguachiles y pizzas. Buena coctelería. Calzada Cety's 1950 (Plaza Gran Vía). Rivera. **Tel: 686 905 0203/0318.**





LA CORRIENTE CEVICHERÍA NAIS

Buena combinación de relajado ambiente, fresca cocina del mar, precios razonables y amable servicio. De sus platillos estrella: tostada de *red snapper* y tacos árabes de camarón.

Bulevar Benito Juárez 1298. Jardines del Valle. **Tel: 685 514 0300.**

LOS ARCOS

Pescados y mariscos con calidad y sazón sinaloense que no defraudan. Ideal en plan casual de negocios, familias o amigos. Precios justos; servicio conocedor.

Av. Calafia 454. Centro Cívico.

Tel: 686 556 0903.

MOCHOMOS

Moderno asador mexicano, popular por sus cortes de carne sonorense, mariscos y pescados elaborados con recetas originales. Ideal familias, amigos y gente de negocios.

Manuel Gómez Morín 799 (Plaza Lienzo). Rivera. **Tel: 686 564 5066.**

PALOMINOS

Los cortes de carne calidad exportación y cocinados al carbón de leña de mezquite son lo sobresaliente de esta cadena sonorense con casi cincuenta años de experiencia.

Av. Reforma 129. Nueva.

Tel: 686 554 4646.

UMAI

Cocina asiática de fusión contemporánea, cuyo menú ofrece gran variedad de platillos. Sobresaliente su ramen; los rollos de sushi también valen la pena. Buena coctelería.

Calzada Justo Sierra 1700. Los Pinos.

Tel: 686 251 3673.

TECATE HOTELES

RANCHO LA PUERTA

Un destino en sí mismo, rodeado de naturaleza; enfocado al descanso y bienestar. Variadas actividades.

Instalaciones de primera: completo spa;

BAJA CALIFORNIA

gimnasio, granja orgánica, centro culinario. Carretera Tecate-Tijuana Km 136. 5. Tel: 665 654 9155. www.rancholapuerta.com

TIJUANA HOTELES

HOTEL LUCERNA

Cómodo, limpio y céntrico; opción para viajes en familia o de trabajo. *Business center*, alberca, gimnasio. Buen bufet de desayuno. Paseo de los Héroes 10902. Zona Río. Tel: 664 633 3900. <https://hoteleslucerna.com>



K TOWER BY LUCERNA

Contemporáneo y sofisticado hotel boutique exclusivo para adultos. Distintas alternativas de hospedaje con desayuno incluido. Gimnasio, alberca, lounge bar, barra de sushi. Paseo de los Héroes 10902. Zona Río. Tel: 664 633 7500. www.ktowerhotel.com

MARRIOTT TIJUANA

Aunque algunas habitaciones ya resienten los años, es alternativa cómoda, limpia, funcional y céntrica tanto para viajes de trabajo como de placer.

Bulevar Agua Caliente 11553. Aviación. Tel: 664 622 6600. www.marriott.com

QUARTZ HOTEL

Moderno y muy bien ubicado dentro de un complejo comercial y médico, cerca de la línea fronteriza. Completo spa, gimnasio, alberca. Paseo del Centenario 9580. Zona Río. Tel: 664 862 8200. www.quartzhotel.mx

RESTAURANTES CACCIO

Cocina italiana-napolitana en bonito lugar con agradable terraza. Lo mejor: las pizzas al horno de leña, pastas y el pollo orgánico. Brunch de martes a domingo. Gobernador Lugo 2531. Plaza San Miguel. Tel: 664 208 5353.

CAESAR'S

Operado por el exitoso Grupo Plascencia, emblemático feudo de cocina internacional donde nació la ensalada César, misma que continúan preparando con la receta original a la vista del comensal. Av. Revolución 1079. Centro. Tel: 664 685 1927.

CASA PLASENCIA

Cocina mexicana-mediterránea con el sello de calidad de la familia Plascencia. Un clásico en su estilo donde la paella, la cazuela de lengua y el chamorro son imperdibles. Carlos Rovirosa 250. Aviación. Tel: 664 686 3604.

CASA TIJUANA PROJECT

Sabrosa y creativa cocina mexicana actual en manos del chef Juan Cabrera. De sus platillos memorables: huaraches de *pork belly*, barbacoa, New York ahumado. Desayunos diariamente. Av. de las Ferias 11949. Lomas Hipódromo. Tel: 664 765 8258.

EL MAZATEÑO

Aunque de lo más sencilla, esta marisquería es famosa por sus cócteles y tacos (en especial los de camarón enchilado y pulpo *crunchy*). Precios justos. Calzada Tecnológico 473. Tomás Aquino.
Tel: 664 607 1377.

ERIZO BAJA

Cocina del mar con producto local de temporada y la firma del chef Javier Plascencia, en ambiente sumamente relajado. Buenísima la *tostada del jefe*, también los ostiones y ceviches. Av. Sonora 3808-2. Chapultepec.
Tel: 664 686 2895.

GEORGINA*

Refinada propuesta de la chef Adria Marina, quien integra acentos de la cocina moderna y clásica europea. El lugar, chic y agradable, es ideal desde el desayuno hasta la cena. Antonio Caso 2020. Zona Río.
Tel: 664 684 8156.

KOOL

Moderna cocina mexicana, creativa y bien lograda, acompañada de excelente

coctelería y una muy interesante carta de vinos. Pregunte por el menú degustación con maridaje.

Miguel Alemán Valdés 2612. América.
Tel: 664 686 3361.

LA JUSTINA

Spot con muy buena vibra, ambiente y coctelería, con una creativa cocina mexicana actual basada en producto de la región. Recomendables sus pizzas y tostadas. Av. Revolución 930. Centro.
Tel: 664 638 4936.

LA QUERENCIA BAJAMED

Austero feudo donde mandan las creaciones del talentoso chef Miguel Ángel Guerrero. Sus tacos de pato, el borrego y los platillos al grill ya son clásicos. Av. Escuadrón 201 N° 3110. Aviación.
Tel: 664 972 9935.

LORENZA

Encabezado por el exitoso grupo restaurantero Los Arcos, su especialidad la cocina mexicana (desde carnes hasta pescados y mariscos). Recomiendo: aguachile de la tía, sashimi de lobina, queso



BAJA CALIFORNIA

con chicharrón y, como corte, la cabrería. Bulevar Agua Caliente 10387. Plaza Paseo Chapultepec. Nidhart.
Tel: 664 974 9698.

MARENCA

Familiar y casual sitio de cocina internacional y mexicana, popular sobre todo para desayunar. No se pierda los chilaquiles con lengua o cecina. Paseo de los Héroes 70. Zona Río.
Tel: 664 634 6419.

MISIÓN 19

Impecable feudo de cocina bajacaliforniana-mediterránea con los más sobresalientes productos de la región. Gran cava. El menú degustación del chef un *must*. Misión San Javier 10643 (VIA Corporativo). Zona Río.
Tel: 664 634 2493.

ORIGEN ARGENTINO

Empanadas, pizzas, pastas, cortes Premium y pescados son parte del menú de esta contemporánea parrilla gaucha, ubicada en el corazón de la zona gastronómica de Tijuana. Escuadrón 201 N° 3151. Aviación.
Tel: 664 622 9730.

ORYX RESTAURANTE

Relajado spot del chef Ruffo Ibarra quien sigue sumando aciertos con su propuesta de fusión *CaliBaja*. Memorables el *mac & cheese*, los nachos de pato y el taco negro. Bulevar Agua Caliente 10750, interior 84. Caleta. **Tel: 664 686 2807.**

SAKETORI-YA

Simpático pub japonés con barra de sushi cuyos platillos se preparan con ingredientes de primera calidad. El ramen

es de lo mejor. Av. Tapachula 7. Chapultepec Este.
Tel: 664 881 0100.

TRAS HORIZONTE

De lo más *cool* y alternativo, abierto solo de jueves a domingo, concurrido sobre todo por sus originales tacos y creativos cocteles. Brunch dominical. Río Colorado 9680. Marrón.
Tel: 664 622 5062.

VERDE Y CREMA

Cocina bajacaliforniana con el toque creativo de Jair Téllez. Buenísimos los tacos coreanos y el *grilled cheese* sándwich de birria. Selectas opciones en vinos naturales, mezcales y cervezas artesanales. Av. Revolución 1010-A. Zona Centro.
Tel: 664 207 2072.

VILLA MARINA

Restaurante familiar, tranquilo y amplio, que sirve buena cocina del mar con gran variedad de platillos. De lo recomendable: ceviches, aguachiles,



pulpo y langosta estilo Puerto Nuevo. Paseo de los Héroes 4449. Zona Río.
Tel: 664 973 6868.

VILLA SAVERIOS

Ambientado al estilo de una villa toscana y en manos del exitoso Grupo Plascencia, ofrece cocina bajacaliforniana con influencia mediterránea que no defrauda. Vinos a la altura. Escuadrón 201 N° 3151. Aviación.
Tel: 664 686 6442.

VALLE DE GUADALUPE

HOTELES

AGUA DE VID

Campirano resort boutique, rústico-bohemio, ideal para parejas o adultos jóvenes que buscan descanso. Spa, restaurante y *rooftop lounge*. Parcela 69 Ejido El Porvenir. Valle de Guadalupe. Tel: 646 977 7517/342 3364.
www.aguadevid.com.mx

BRUMA

Todo un concepto de lujo relajado en armonía con el entorno: vinícola, desarrollo residencial, restaurante y *bed & breakfast* (8 suites). Carretera Tecate-Ensenada Km 74. Valle de Guadalupe. Tel: 646 116 8031.
www.bruma.mx

EL CIELO

Complejo de lujo con vinícola y romántico hotel boutique rodeado de increíble naturaleza en pleno Valle de Guadalupe. Alberca. Buena cocina. Carretera Guadalupe-El Tigre Km 7.5. El Porvenir. Tel: 800 087 2929. **https://elcielovalledeguadalupe.com**

ENCUENTRO GUADALUPE

De los desarrollos *eco-friendly* pioneros en el valle. 20 *lofts* y 5 suites de sobrio

minimalismo (no menores de 13 años). Vinícola y restaurante.

Carretera Tecate-Ensenada Km 75. Valle de Guadalupe. Tel: 646 155 2775.
https://encuentrocollection.com

LA VILLA DEL VALLE

Tranquila casona campestre con seis habitaciones individualmente decoradas (solo adultos). Personalizada atención de sus propietarios. Alberca, yoga, servicios spa. Buenos desayunos. Rancho San Marcos Toros Pintos S/N, Km 88.3. Francisco Zarco. Tel: 646 156 8007. **https://contryretreat.lavilladelvalle.com**

RESTAURANTES

ANIMALÓN

Campirano *setting* a la sombra de un árbol centenario, con una propuesta culinaria de temporada (a la carta o menú degustación) del chef Javier Plascencia. Carretera Tecate-Ensenada Km 83. Francisco Zarco. **Tel: 646 688 1973.**

ARTIO

Asador campestre de Monte Xanic, ubicado a orillas de un lago. La cocina está en manos del chef Víctor –Vicko- Morales y se basa en producto local de temporada. Francisco Zarco S/N. Valle de Guadalupe.
Tel: 646 116 8028.

BAJA OMAKASE

Barra de sushi con materia prima local, sustentable y de temporada, encabezada por el chef japonés Toshiaki Tsutada. El lugar se ubica dentro del Rancho El Mogor de Drew Deckman. Carretera Ensenada-Tecate Km 85.5. San Antonio de las Minas.
Tel: 646 210 8635.



BRUMA WINE GARDEN

Téngalo en mente para almorzar o comer en relajado ambiente al aire libre con mesas comunales de picnic; detrás de ello los jóvenes chefs David Castro y Maribel Aldaco. Las pizzas buenísimas. Carretera Ensenada-Tecate Km 73.5. Valle de Guadalupe. **Tel: 646 245 5063.**

CANTERA COCINA DEL VALLE

Cocina *bajamed* con toques orientales y franceses dentro del resort Maglén. De lo mejor el pulpo, el *pork belly* y el borrego. Buenos desayunos y panadería casera. Carretera Ensenada-Tecate Km 90.8. Las Lomas. San Antonio de las Minas. **Tel: 646 977 7293.**

CONCHAS DE PIEDRA

Colaboración de Deckman's y vinícola Casa de Piedra, donde los mariscos de concha (de temporada, locales y sustentables) y los vinos espumosos Espuma de Piedra son protagonistas. Carretera Ensenada-Tecate Km 93.5. San

Antonio de las Minas.

Tel: 646 162 8306.

DECKMAN'S

Eco-friendly y campirano. Un clásico del valle, que Drew Deckman ha consolidado como referente de cocina honesta y seria basada en insumos locales, sustentables y de temporada.

Carretera Ensenada-Tecate Km 85.5. San Antonio de las Minas.

Tel: 646 188 3960.

ENVERO EN EL VALLE

Dentro de vinícola Las Nubes. Cocina mexicana campestre elaborada con productos de la región. Imperdible la tarta de fruta de temporada, jocoque, miel y almendras caramelizadas.

Callejón Emiliano Zapata. Ejido El Porvenir. **Tel: 646 103 653.**

FAUNA

Agradable spot a cargo de David Castro Hussong y Maribel Aldaco, dentro

del hotel Bruma. Su cocina mexicana moderna (experimental como ellos le llaman) se basa en materia prima del día. Carretera Ensenada-Tecate Km 73.5. Valle de Guadalupe. **Tel: 646 103 6403.**

FINCA ALTOZANO

Una década cumple este rústico y agradable asador campestre del chef Javier Plascencia, cuya cocina se enfoca al uso de ingredientes locales. Carretera Tecate-Ensenada Km 83. Francisco Zarco. **Tel: 646 156 8045.**

LA COCINA DE DOÑA ESTHELA

Popular y concurrido comedero, sumamente sencillo, muy recomendable para desayunar o almorzar. De lo mejor: birria y borrego tatemado (servidos con tortillas hechas a mano). Rancho San Marcos. El Porvenir. San Marcos. **Tel: 646 156 8453.**

LA ESPERANZA BAJAMED

Cocina elaborada al momento con materia prima local y la firma de Miguel Ángel Guerrero. Muy buenos los sopes, ostiones y tacos; también el cordero, lechón o pescado del día. Carretera Ensenada-Tecate Km 73.5. Valle de Guadalupe. **Tel: 646 143 0999.**

LA JUSTINA VALLE

Ambientado spot (hermano menor de La Justina Tijuana) de buena cocina bajacaliforniana, original coctelería y selectos vinos. Riquísimos la hamburguesa, la pizza y el tuétano. Rancho Mil Amores. Carretera Federal México 3 Km 86. El Porvenir. **Tel: 663 198 3926.**

LAJA

Dos décadas dicen mucho de este clásico de Jair Téllez, un icono de la cocina

del valle. El menú (de 4 u 8 tiempos) cambia frecuentemente de acuerdo a la temporada. Destacada carta de vinos. Carretera Tecate-Ensenada Km 83. Francisco Zarco. **Tel: 646 978 6323.**

LUNARIO

Creativa cocina mexicana, en manos de la joven chef Sheyla Alvarado, bajo un formato de menú degustación (con opción vegetariana también) acompañado de una buena selección de vinos. Vinícola Lomita. Camino vecinal parcela 71, fraccionamiento 3, lote 13. San Marcos. **Tel: 646 156 8469.**

MALVA

Entre los favoritos de la zona, agradable y romántico, donde el chef Roberto Alcocer sirve una cocina de su autoría, fresca y de temporada, acompañada de muy buenos vinos. Carretera Ensenada-Tecate Km 96. San Antonio de las Minas. **Tel: 646 155 3085.**

TROIKA

En Villa del Valle; *food truck* de amigable y relajado ambiente. De su sencillo menú sobresalen los ostiones, el *pork belly* y el pato. Rancho San Marcos Toros Pintos S/N, Km 88.3. Francisco Zarco. **Tel: 646 246 4123.**

VILLA TORÉL

Comedor campestre en las Bodegas de Santo Tomás. Cocina del chef Alfredo Villanueva con productos 100% locales y buenos vinos para maridar. Muy recomendables: el arroz meloso y el pato. Carretera Federal 3 Ensenada-Tecate Km 94. San Antonio de las Minas. **Tel: 646 267 6688.**

*** Restaurante con promoción Banorte.**



Caviar Chef-Grade

Granja Sustentable certificada por la ONU (CITES)

100% Genética rusa (Caviar Oscietra Ruso y Caviar Siberiano)

Máximo Premio a la Calidad 3 Estrellas de Oro por el reconocido ITQI (Bélgica)

Mundialmente en mas de 500+ hoteles, cruceros y restaurantes, varios estrellas Michelin
ESTADOS UNIDOS – RUSIA – JAPON – FRANCIA – SINGAPUR – AUSTRALIA – BRASIL -MEXICO
WALL STREET JOURNAL como uno de los mejores 50 Productos a regalar en Navidad 2018

ENTREGAS 2-3 días CDMX y CANCUN, 2-5 días resto del país

www.polancocaviar.com

www.Finetasteclub.com.mx

@caviarpolancomexico 

INFORMACIÓN Y PEDIDOS

55 43 77 5610

admin@FineTasteClub.com

CAVIAR, TRADICIÓN Y DISTINCIÓN

Caviar Polanco es ejemplo mundial de acuicultura sustentable certificada por la ONU, comprometidos en el cultivo y reproducción de esturiones de alta calidad (Oscietra, Siberiano y Sterlet 100% genética rusa).

Nuestros caviar, grado chef, son exportados a los mercados más exigentes de Rusia, Francia, Japón, Estados Unidos, Hong Kong, Australia, China y otros 30 países incluyendo varios restaurantes Michelin y son preferidos por celebridades y reconocidos chefs.

En México Caviar Polanco a través de su oficina comercial, Fine Taste Club México, tenemos la misión de reintroducir el caviar de la más alta calidad a precios accesibles, para los amantes de la alta gastronomía que quieran volver a disfrutar de esta icónica delicadeza o aquellos que deseen probarlo por primera vez...nunca es tarde!



GUÍA RÁPIDA – CÓMO DISFRUTARLO

MANTENERLO FRIO – Poner el caviar en el refrigerador entre 0° C y 6° C. NO CONGELAR.

CONSUMO PREFERENTE- Las latas de caviar deben de utilizarse dentro de los siguientes 4 meses de ser empacadas, para asegurar que mantenga sus cualidades de frescura, sabor, color, consistencia y aroma (ver fecha de consumo preferente en contraetiquetas).

UNA VEZ ABIERTO- Asegurarse sea consumido en los siguientes 5 días con el almacenaje adecuado (ver arriba).

A DISFRUTAR!- La manera tradicional es colocar la lata abierta de caviar sobre una base de hielo escarchado y acompañarlo de blinis y crema francesa. También dará un toque de sabor y distinción a ceviches, sushis, sashimis, carpaccios, bocadillos, canapés, huevos, pastas o directamente de la cuchara (de preferencia utilizar cucharas de concha nacar/madre perla, hueso, cristal o cerámica) y por supuesto seleccionar su maridaje favorito como vodka, vino blanco, champagne o con Mezcal bien frío!, se sorprenderá!.

SEA CREATIVO- El caviar se puede disfrutar de muchas maneras! Visite [@caviarpolancomexico](#)



BAJA CALIFORNIA SUR

Mundialmente célebre por sus sitios para pesca, surf y buceo, Baja California Sur también destaca por el peculiar estilo de sus principales *hot spots*: relajado y tranquilo en La Paz; *bohemian cool* en Loreto y Todos Santos; chic, vibrante y *upscale* en Los Cabos.



LA PAZ HOTELES BAJA CLUB

De Grupo Habita. Moderno hotel boutique, con 32 habitaciones, en histórica casona. Alberca, spa, agradable *rooftop* con excelentes vistas. Buena gastronomía de inspiración mediterránea.

Paseo Álvaro Obregón 265. Centro. Tel: 612 122 5176. <https://bajaclubhotel.com>

CASA AL MAR

Pequeño hotel boutique de estilo familiar, bien ubicado en pleno malecón. Cuenta con 8 sencillas y acogedoras habitaciones. Alberca. Buenos desayunos.

Paseo Álvaro Obregón 220. Centro. Tel: 612 128 7767. <http://casaalmar.mx>

HYATT PLACE LA PAZ

Cómoda, limpia y funcional opción para viajes en familia o de negocios. Desayuno bufet; bonita alberca con vista al mar.

Carretera a Pichilingue Km 7.5. Lomas de Palmira. Tel: 612 123 1234. www.hyatt.com

RESTAURANTES ANZUELO

De lo más casual, en la marina.

Especializado en sencilla cocina del mar (lo mejor sus tostadas y mariscos de concha). Desayunos.

General Manuel Marqués de León 2415. El Manglito. Tel: 612 125 2532.

AZUL MARINO

Cocina internacional con énfasis en frutos del mar en familiar y tranquilo sitio con bonitas vistas. Recomendando: carpaccio de callo, ceviche de camarón al verde y pesca del día. Carretera a Pichilingue Km 7.5, local 41. (Puerta Cortés). Lomas de Palmira.

Tel: 612 106 7009.

LOS MUST SEE

Malecón, Museo Regional de Antropología e Historia (La Paz). Centro histórico, Misión y museo Jesuita (Loreto). Misión de San Francisco Javier, Santa Rosalía, Mulegé (asentamientos coloniales). *Art walk*, Misión de San José del Cabo, El Arco (Los Cabos). Parque Marino Nacional Bahía de Loreto, Bahía de Cabo San Lucas, Parque Marino Cabo Pulmo, Reserva de la Biósfera El Vizcaíno (ecoturismo, deportes acuáticos y extremos); Sierra de San Francisco (vestigios rupestres).

QUÉ PROBAR

Machaca de carne; almejas tatemadas, filete imperial de camarón, callo garra de león; conservas de dátil, papaya e higo, licor de Damiana, quesos frescos.

QUÉ COMPRAR

Talabartería (Miraflores, comunidad en la sierra es especialmente famosa); cestería de fibra de palma y torote; joyería y objetos decorativos con conchas.

PARA AGENDAR

Avistamiento de ballenas (enero-marzo). *Cabo Music Fest* (marzo). Torneo *Bisbee's black & blue* (octubre). Festival Internacional de Cine Los Cabos (noviembre).





DULCE ROMERO

Muy cerca del malecón y especialmente concurrido por sus ricos desayunos con ingredientes orgánicos de la región. Buenísima su panadería artesanal. Ignacio Allende 167. Centro.
Tel: 612 185 2095.

EL TORO GÜERO

Los cocteles, ceviches y el pulpo a las brasas son las recomendaciones a tener en mente en esta austera y popular marisquería en una palapa con música en vivo. Buen costo-beneficio. Mariano Abasolo S/N. Pueblo Nuevo.
Tel: 612 122 7892.

HAMBRUSIA

Amigable spot de creativa cocina de fusión mexicana-asiática. De los platillos que valen la pena: flautas de ceviche,

albóndigas coreanas y tacos de birria. Paseo Álvaro Obregón S/N, entre 5 de Mayo y Constitución. Centro.
Tel: 612 202 4853/183 1707.

HANA

Simpático, cómodo y limpio sitio que ofrece rico y fresco sushi de calidad; le recomiendo sentarse en la barra. Nicolás Bravo 190, entre Revolución y Madero, Centro.
Tel: 612 232 8122.

LA TABERNA ESPAÑOLA

Cocina española tradicional, bien elaborada y de sazón casera. Las tapas muy buenas; también las croquetas, la fideuá y la paella. Carretera a Pichilingue Km 7.5, local 44. (Puerta Cortés). Lomas de Palmira.
Tel: 612 124 4360.



LAS TRES VÍRGENES *

Cocina bajacaliforniana enfocada a pescados, mariscos y carnes preparados a la leña de mezquite por su chef-propietario Jesús Chávez, en acogedor lugar con bonito jardín. Buenos vinos. Servicio esmerado.

Francisco I. Madero 1130. Centro.

Tel: 612 123 2226.

MARINERA

Las tostadas gourmet son la especialidad de esta relajada marisquería, donde también le recomiendo los ostiones y el taco costra.

José María Morelos y Pavón, entre Revolución y Madero. Centro. **Tel: 612**

125 8097.

MARISCOS EL TIGRE

Carreta de mariscos que ofrece una barra fría de mariscos sumamente frescos, preparados al momento. Muy buenos sus ostiones, las almejas y el callo.

Francisco Javier Mina 1229. Guerrero.

Tel: 612 238 0017.

MC FISHER

Aunque austera y sencilla, marisquería sumamente popular por sus tacos estilo Baja. Recomendables también los camarones asados a los tres quesos y el burrito gobernador.

José María Morelos y Pavón 965. El

Esterito. **Tel: 612 122 4140.**

NEMI

Propositiva cocina mexicana contemporánea, con ingredientes locales de temporada, en manos del chef Alejandro Villagómez y Alejandra Villanueva. La carta cambia constantemente. Buena coctelería.

Francisco I. Madero 565. El Esterito.

Tel: 612 159 5502.



NIM

Contemporáneo y acogedor espacio de Cristina Kiewek, chef-propietaria, quien consiente a sus comensales con su original propuesta de cocina internacional. Reserve mesa en el patio. Revolución de 1910 N° 1110. Centro.
Tel: 612 122 0908.

OLIVA AL MARE

Dentro del hotel Posada de Las Flores; refinado, con vista al mar. Excelente opción de comida italiana con vino a precio justo. Su totoa y pasta de la nonna valen la pena. Álvaro Obregón 440. El Esterito.
Tel: 612 688 5599.

ORIGEN

Original cocina, basada en frescos productos de la región, a cargo de Héctor Palacios. Buena mixología. Recomiendo: ostiones frescos, tostada de almeja loreтана y tacos de pulpo tejuino. Agustín Arriola 25 B. Centro.
Tel: 612 219 7354.

PACIANA

Tranquilo lugar de cocina italiana tradicional. Le sugiero el provolone frito, la pasta Alfredo o los raviolos de queso. Las pizzas también recomendables. Francisco I. Madero 625. Centro.
Tel: 612 124 5291.

SORSTIS

Propuesta de cocina mediterránea-italiana en bonita casona con agradable patio exterior (música de jazz por las noches de jueves a sábado). Buenas pizzas al horno. Surtida carta de vinos. Revolución 385. Centro.
Tel: 612 128 8985.

TATANKA*

De lo más relajado y casual. Frescos y creativos platillos basados en producto local de calidad y la cocina norteña. Recomendables: almeja con trufa, taco llanero con tuétano y taco de langosta. Buenos *drinks*. Revolución S/N entre Bravo y Ocampo. Centro. **Tel: 612 122 1999.**

LORETO HOTELES LA MISIÓN

Frente al malecón, de estilo colonial contemporáneo. Tranquilas y cómodas habitaciones (las que tienen vista al mar las mejores). Alberca, spa. Ideal familias, parejas. Rosendo Robles S/N. Centro. Tel: 613 134 0350. **www.lamisionloreto.com**

LORETO BAY GOLF RESORT & SPA

En una ubicación privilegiada. Aunque los años ya se le notan, es opción para vacaciones familiares o entre amigos. Spa, gimnasio, golf, tenis.

Paseo Misión de Loreto S/N. Nopoló.
Tel: 613 133 0010.
www.loretobayresort.com

VILLA DEL PALMAR

Frente al mar. Completo resort de atmósfera familiar con opción all inclusive. Variada oferta gastronómica. Cinco albercas, spa, gimnasio. *Pet friendly*. Carretera Transpeninsular Km 84. Ensenada Blanca. Tel: 613 134 1010.
www.villadelpalmarloreto.com

RESTAURANTES BUENA VIDA

Frescos mariscos de sabrosa sazón en sencillo spot playero. Imperdibles: aguachiles, tacos de pulpo y almejas

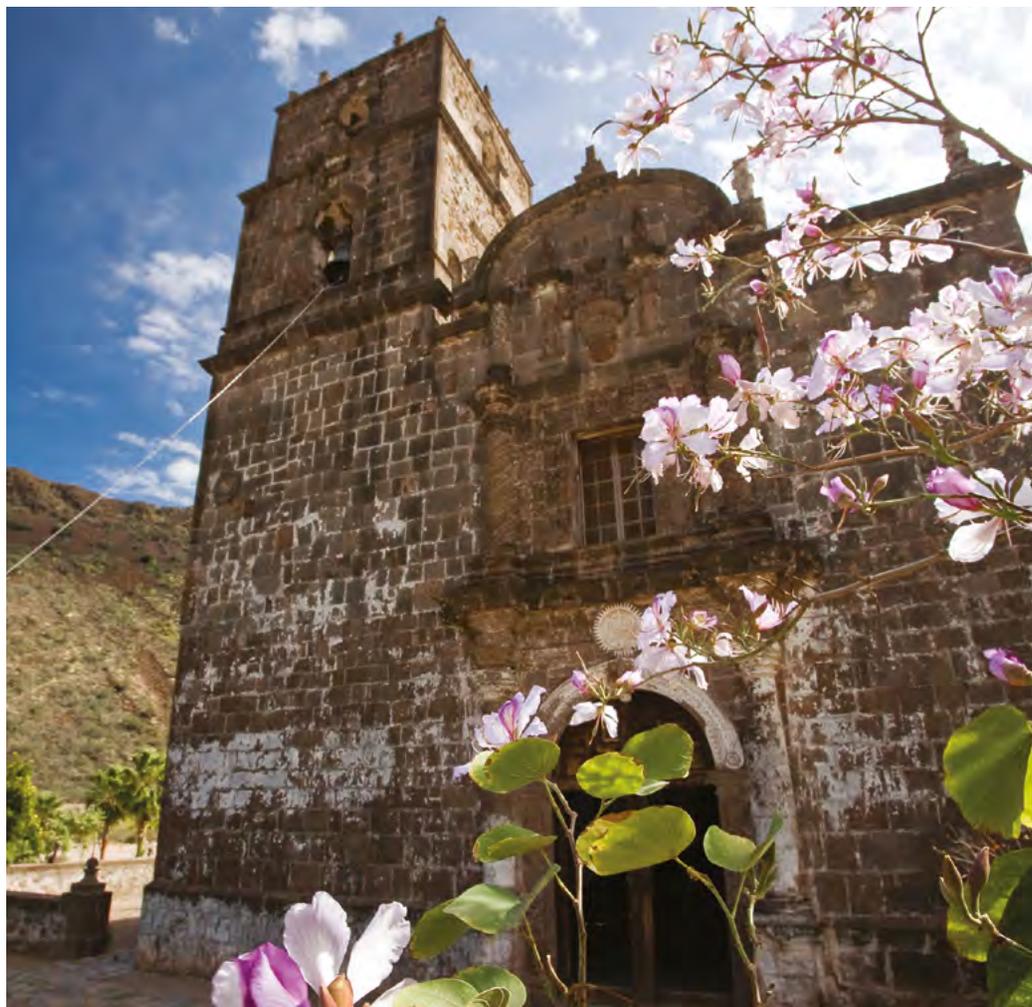
(frescas o preparadas con queso y chipotle). Amigable y eficiente servicio. Jorge Luis Borges y Francisco I. Madero. Centro. **Tel: 613 113 3361.**

LA PICAZÓN

Aunque alejado de Loreto, vale la pena el recorrido hasta este lugar a orilla del mar y donde las margaritas, los “tacones” de mariscos y las almejas frescas son de lo mejor. Davis Norte 27. El Jaral.
Tel: 613 111 8782.

MI LORETO

Tradicional y sabrosa comida mexicana en agradable fonda familiar. Ideal para almorzar o comer. Muy ricos los chiles rellenos de mariscos y el mole con tortillas hechas a



BAJA CALIFORNIA SUR

mano. Andador Salvatierra 50. Centro.
Tel: 624 151 5894.

MITA GOURMET*

En la plaza principal de Loreto, agradable lugar con mesas al aire libre que ofrece gran variedad de platillos internacionales. Abierto desde el desayuno hasta la cena. Calle Davis 13. Centro. **Tel: 613 135 2025.**

ORLANDO'S

Limpio y colorido comedero, concurrido sobre todo para desayunar o almorzar. Su especialidad es la cocina mexicana de rica sazón con buen costo-beneficio. Madero esquina Benito Juárez. Centro.
Tel: 613 135 1655.

LOS CABOS HOTELES

CHILENO BAY RESORT

Lujoso, sofisticado y contemporáneo resort *family friendly* en una de las playas más bonitas de Cabo. Gran spa. Buena gastronomía. Carretera Transpeninsular San José-San Lucas Km 15. Playa Chileno Bay. Cabo San Lucas. Tel: 624 104 9600. **https://aubergeresorts.com/chilenobay**

ESPERANZA AN AUBERGE RESORT

Sinónimo de clase, refinamiento, instalaciones de primera (aclamado spa, playa privada) y servicio altamente personalizado. Ideal en plan romántico. Carretera Transpeninsular Km 7, Manzana 10. Punta Ballena. Cabo San Lucas. Tel: 624 145 6400. **https://aubergeresorts.com/esperanza/**

GRAND VELAS LOS CABOS

Lujoso resort *all inclusive*, con todo lo necesario para disfrutar unas vacaciones en familia. Buena oferta culinaria. Recomendable spa.

Carretera Transpeninsular Km 17.3. Cabo San Lucas. Tel: 624 104 9800. **https://loscabos.grandvelas.com.mx/**

LAS VENTANAS AL PARAÍSO

25 años dicen mucho de este clásico refugio de lujo, relajación y bienestar con sobresalientes estándares de servicio. Gran spa. Ideal familias, parejas. Carretera Transpeninsular Km 19.5. Cabo Real. San José del Cabo. Tel: 624 144 2800. **www.rosewoodhotels.com**

MONTAGE

Moderno resort, *family & pet friendly*, a orilla del mar con lujosas opciones de hospedaje (habitaciones, suites o residencias privadas). Spa. Buena cocina. Carretera Transpeninsular Km 12.5. Twin Dolphin. Cabo San Lucas. Tel: 624 163 2000. **www.montagehotels.com**

NOBU

Resort frente a la playa de fino minimalismo *zen oriented*. Espaciosas habitaciones de lujo. Completo spa, gimnasio. Selecta oferta culinaria. Polígono 1, Fracción D. Los Cangrejos, Fraccionamiento Diamante. Cabo San Lucas. Tel: 624 689 0160. **https://loscabos.nobuhotels.com/**

ONE & ONLY PALMILLA

Gran opción para familias o parejas con distintas alternativas de lujoso hospedaje. Excelente playa para nadar, spa y campo de golf. *Pet friendly*. Carretera Transpeninsular Km 7.5. San José del Cabo. Tel: 624 146 7000. **www.oneandonlyresorts.com**

VICEROY LOS CABOS

Contemporáneo, cómodo y fresco resort frente al mar, cerca del centro de San José. Spa. Agradable restaurante



mediterráneo al aire libre.
Paseo Malecón San José lote 8. Zona hotelera.
San José del Cabo. Tel: 624 104 9999.
www.viceroyhotelsandresorts.com

WALDORF ASTORIA PEDREGAL

En el entorno ideal para parejas en plan romántico y *honeymooners*. Residencias y habitaciones de lujo con alberca privada. Spa. Buena gastronomía.
Camino del Mar I. Cabo San Lucas. Tel: 624 163 4300. www.waldorfastorialoscabospedregal.com

ZADÚN A RITZ CARLTON RESERVE

Contemporáneo y sofisticado refugio entre dunas y el mar. Preciosas habitaciones (las villas de lo mejor). Spa, buena cocina.
Bulevar Mar de Cortés. Puerto Los Cabos.

San José del Cabo. Tel: 624 172 9000.
www.ritzcarlton.com

RESTAURANTES

ACRE

Bonito y relajado lugar, a cinco kilómetros del centro de San José, de creativa y buena cocina contemporánea con frescos productos orgánicos locales de temporada. Rincón de las Ánimas. Camino Real S/N. Ánimas Bajas. San José del Cabo.
Tel: 624 688 6535.

ALCARAVEA

Agradable spot de cocina italiana-mediterránea, con calidad y sazón constantes, en manos de su chef-propietario Enrique Díaz. De lo mejor: pan de ajo; pasta Alfredo o al vodka; pesca del día. Ignacio Zaragoza S/N. Centro. Cabo San Lucas. **Tel: 624 129 8333.**

BAJA CALIFORNIA SUR

BAR ESQUINA

Cocina mediterránea-mexicana en ambiente muy *cool*. Ideal para desayunar, tomar un snack con cerveza a mediodía o cenar. Buenas pizzas a la leña. Música en vivo diariamente.

Av. El Pescador S/N (Hotel Bahía). El Médano. Cabo San Lucas.

Tel: 624 143 1890.

CARBÓN CABRÓN

Propuesta del chef Poncho Cadena basada en el producto local cocinado al grill con leña de mezquite. El lugar es rústico y relajado con mesas comunales.

Carretera Transpeninsular Km 24.5. Cerro Colorado. Cabo San Lucas.

Tel: 624 688 6781.

COMAL

Moderna y creativa cocina con toque latinoamericano a cargo del chef Yvan Mucharraz, en casual sitio con mesas al aire libre. Ideal para cenar al atardecer. Carretera Transpeninsular San José-San Lucas Km 15 (Chileno Bay Resort). Cabo San Lucas. **Tel: 624 104 9600.**

EDITH'S

Clásico de Cabo. Favorito de turistas extranjeros tanto por su colorida

ambientación como por su comida mexicana tradicional, carnes, mariscos y pescados al grill. Caro para algunos.

Camino a Playa El Médano S/N. Cabo San Lucas. **Tel: 624 143 0801.**

EL FARALLÓN

Carnes, pescados y mariscos, frescos y de calidad, preparados al grill dentro del Waldorf Astoria; téngalo en mente para cena romántica al atardecer.

Camino del Mar I. Cabo San Lucas.

Tel: 624 163 4300.

FLORA FARMS

Campirano lugar con granja orgánica, bar y restaurante de enfoque *comfort food*. Un *must* su margarita de la casa y pizzas a la leña. Brunch dominical. Música en vivo.

Carretera Transpeninsular Km 30. Las Ánimas Bajas. San José del Cabo.

Tel: 624 142 1000.

HACIENDA COCINA Y CANTINA

Ubicado frente a la playa, con bonitas vistas. Su carta ofrece platillos tradicionales de cocina mexicana preparados con frescos productos del mar.

Paseo de la Marina 4732. El Médano. Cabo San Lucas. **Tel: 624 163 3144.**



INVITA BISTRO

Para muchos amigos de la **Comunidad MB**, tanto en comida como en servicio, este es de los mejores lugares italianos en Cabo. Atinada selección de vinos. Hidalgo S/N, local 3. Centro. Cabo San Lucas. **Tel: 624 143 1386.**

LA DOLCE

Comida italiana de acento casero (sus pizzas y pastas bastante buenas) con equilibrado costo-beneficio en tranquilo ambiente familiar. Ideal para comer o cenar. Hidalgo esquina Zapata S/N. Centro. Cabo San Lucas. **Tel: 624 143 4122.** Hidalgo y Zaragoza. Plaza Jardín Mijares. San José del Cabo. **Tel: 624 142 6621.**

LA LUPITA TACO & MEZCAL

Originales tacos gourmet y mezcales artesanales en simpático lugar con música en vivo. Recomendando: taco de pato con mole, de pipián y de barbacoa borracha. Sucursal en Cabo San Lucas. Morelos S/N. Centro. San José del Cabo. **Tel: 624 688 3926.**

LA REVOLUCIÓN COMEDOR DE BAJA CALIFORNIA

Moderna cocina mexicana, enfocada al producto local orgánico sustentable, con el sello del chef Benito Molina. Excelente mixología. Recomendables: tiradito, ceviche, tacos de lechón. Álvaro Obregón 1732. Centro. San José del Cabo. **Tel: 624 688 6915.**

LAS MARISCADAS*

Sencilla y rústica palapa, famosa por servir frescos pescados y mariscos a precios razonables. Muy buenos sus ceviches, el pulpo y la langosta. Calle Cabo San Lucas S/N, entre Lázaro Cárdenas y 5 de Mayo. Centro. Cabo San Lucas. **Tel: 624 105 1563.**

LUMBRE

De casual y relajada atmósfera con cocina abierta. Creativa propuesta gastronómica donde los protagonistas son los ingredientes frescos de la región preparados a las brasas. José María Morelos 162. Centro. San José del Cabo. **Tel: 624 247 3303.**

MANTA

Cocina de la autoría del talentoso Enrique Olvera, basada en productos del mar, locales y sustentables. Pregunte por el comedor privado. Selecta cava. Un *must* para cenar al atardecer. Carretera Transpeninsular Km 5 (The Cape). Misiones del Cabo. Cabo San Lucas. **Tel: 624 163 0000.**

MEZCAL

Cocina tradicional mexicana con un toque moderno, original, fresco y creativo en manos del chef Odín Rocha. Su menú degustación vale toda la pena. Carretera Transpeninsular Km 12.5 (Montage). Cabo San Lucas. **Tel: 624 163 2000.**

PANAZIA

Original propuesta de fusión mexicana-asiática del chef Paul Zamudio en sencillo spot de ambiente *cool* (ahora también en San José). De lo mejor: pad thai de pollo, nigiri de foie gras y tostada Doctor Z. Paseo de La Gaviota S/N. El Medano Ejidal. Cabo San Lucas. **Tel: 624 688 2302.**

PÍCARO

Bonito *setting* en Rancho San Lucas que ofrece una orgánica y rústica propuesta culinaria de inspiración mexicana-mediterránea. Los platillos son elaborados con frescos productos de la región por el creativo chef Christian Ricci. Carretera a Todos Santos Km 120. Cabo San Lucas. **Tel: 624 689 0050.**

BAJA CALIFORNIA SUR

SALVATORE G'S

Dirigido por sus propietarios, la familia Galluzzo, sirve tradicional y sabrosa comida italiana a precios accesibles. De sus platillos estrella: mejillones, lasaña y ossobuco. Emiliano Zapata S/N, entre Guerrero e Hidalgo (Siesta Suites). Cabo San Lucas. **Tel: 624 105 1044.**

TAMARINDOS

Agradable y campirano restaurante de comida mexicana cuyos ingredientes provienen de productores locales y de su propia granja. Pregunte por sus clases de cocina. Ánimas Bajas S/N. Ánimas Bajas. San José del Cabo. **Tel: 624 105 6031.**

THE FISH SUSHI

Sencilla barra de sushi donde mandan la calidad y frescura de su materia prima. Recomendables también el ramen, las gyozas y el sashimi. Sábado cerrado. Hidalgo y 5 de Mayo. Centro. Cabo San Lucas. **Tel: 624 143 4636.**

TODOS SANTOS HOTELES

GUAYCURA BOUTIQUE HOTEL

Pequeño y acogedor, en histórico edificio del siglo XIX. 14 confortables habitaciones estilo colonial mexicano. Alberca, club de playa, spa. *Pet friendly*. Legaspi esquina Topete. Centro. Tel: 612 175 0800. **www.guaycura.com**

HOTEL PARADERO

De estilo minimalista con conciencia sustentable, rodeado de naturaleza. 35 suites en sintonía con el entorno. Excelente gastronomía. Spa, alberca, jardín botánico. Carretera La Mesa Km 59.3 Todos Santos-Cabo San Lucas. El Pescadero. Tel: 612 229 1764. **www.paraderohotels.com**

HOTEL SAN CRISTÓBAL

Chic, bohemio y *pet friendly*, a pie de playa virgen; ideal para unos días de relax. 32 habitaciones y suites con vistas al océano o la montaña. Carretera Federal 19 Km 54.8. Playa Punta Lobos. Tel: 612 175 1530. **https://sancristobalbaja.com**

VILLA SANTA CRUZ

Estilo hacienda, frente al mar. Ideal para viajes en familia con distintas opciones de hospedaje (*glampings, bungalows, suites y habitaciones*). Buena cocina. Camino a Las Playitas. La Pastora. Tel: 612 143 9230. **https://villasantacruz baja.com**

RESTAURANTES

BARRACUDA CANTINA

Restaurante-bar playero sumamente rústico, al que se entra por la playa de Cerritos. Recomendables sus burritos y tacos de pescado o de camarón. Buena coctelería. Av. Cerritos. Playa Cerritos. **Tel: 612 157 5354.**

BENNO

Propuesta de cocina mexicana-mediterránea, basada sobre todo en productos locales, dentro del Hotel San Cristóbal. Sugiero: ceviche, pollo en mole verde y, de postre, churros. Carretera Federal 19 Km 54.8. Playa Punta Lobos. **Tel: 612 175 1530.**

HIERBABUENA

Espacio al aire libre enfocado a comida contemporánea con productos de su cosecha y según la estación. Muy ricas sus pizzas, el pollo orgánico y las ensaladas. Parcela 76 Las Maravillas. El Pescadero. **Tel: 612 149 2568.**

JAZAMANGO

Campirano spot del chef Javier Plascencia



y donde se explaya con su cocina bajacaliforniana basada en producto de la región. Panadería artesanal diariamente. Un *must* la barbacoa dominical. Calle Naranjos S/N. Las Huertas. **Tel: 612 688 1501.**

MARISCOS EL COMPA CHAVA

Los ceviches y tacos de camarones, así como el aguachile de callo de hacha, son de lo sobresaliente en esta sencilla e informal palapa. Calle del Huerto S/N. Lomas de Chapultepec.

NOAH

Sitio de cocina japonesa que sirve rico sushi (con producto de buena calidad) en una agradable terraza con vista al mar. Cuauhtémoc 12. Centro. **Tel: 612 348 5888/232 6074.**

OYSTERA

Casual oyster bar con el sello del chef sonorenses Poncho Cadena y donde el

producto local (proveniente sobre todo de Punta Lobos) es sumamente fresco. Benito Juárez, entre Zaragoza y Santos Degollado. Centro. **Tel: 612 228 0621.**

THE GREEN ROOM

Casual y relajado, en la playa de Villa Santa Cruz. Moderna cocina mexicana en la que destacan las entradas, tostadas y tacos de pescados y mariscos. Camino a Las Playitas. La Pastora. **Tel: 612 217 0031.**

TRE GALLINE

Cocina italiana auténtica de casera sazón en bohemio ambiente. De lo mejor el carpaccio, las pizzas y pastas hechas a mano. Precios justos. Centenario 33. Centro. **Tel: 612 145 0300.**

** Restaurante con promoción Banorte.*



CAMPECHE

Puerta de entrada a la Península de Yucatán, el estado de Campeche reúne vestigios mayas, asentamientos coloniales, haciendas con mucha historia, tradiciones y costumbres ancestrales, así como una de las pocas ciudades amuralladas de América, declarada Patrimonio de la Humanidad.

CAMPECHE HOTELES

CASA DON GUSTAVO

Antigua casona convertida en confortable y cálido hotel boutique de 10 exclusivas suites (desayuno incluido). Pequeña alberca. Calle 59 N° 4. Centro Histórico. Tel: 981 816 8090. www.casadongustavo.com

HACIENDA PUERTA CAMPECHE

Romántico y tranquilo hotel boutique de lujo en restaurado conjunto de históricas casas coloniales. Pequeño spa. Alberca. Calle 59 N° 71. Centro Histórico. Tel: 981 816 7508. <https://the-luxury-collection.marriott.com>

HACIENDA UAYAMÓN

Preciosa hacienda del siglo XVIII rodeada de naturaleza, ideal para unos días de descanso. Alberca, spa de inspiración maya. Km 20 Carretera Uayamón-China-Edzná. Uayamón, Campeche. Tel: 981 813 0530. <https://the-luxury-collection.marriott.com>



LOS MUST SEE

San Francisco de Campeche (Centro Histórico, Baluartes de San Carlos y de la Soledad, ex Templo de San José; Casas del Teniente del Rey). Edzná, Hormiguero, Hochob, Dzibilnocac, Santa Rosa Xtampak, Calakmul (zonas arqueológicas). Palizada (Pueblo Mágico). San Lorenzo, Mar Azul, Sabancuy (para amantes del sol y la playa). Reserva de la Biósfera Los Petenes, Ría Celestún, El Remate, Xpicob, Chenkán (ecoturismo, pesca, buceo).

QUÉ PROBAR

Camarones campechanos, panuchos, pámpano en escabeche, pan de cazón, chile *x'catic*, *pibipollo*, agua de chaya, *sik* de venado.

QUÉ COMPRAR

Alfarería de Tepakán; cestería y sombreros de palma de *piji* (famosos los de Becal, San Nicolás y Tankuché); hamacas, textiles bordados y de telar de cintura de Dzilbaché.

PARA AGENDAR

Carnaval (febrero-marzo). Fiestas de San Francisco (octubre). *Hanal Pixán* (celebración de muertos octubre-noviembre).



CAMPECHE

RESTAURANTES **ADUANA VASCONCELOS**

Cocina mexicana y regional de rica sazón en el centro de la ciudad. Mi recomendación: el queso relleno, el Poc Chuc y los camarones empanizados.

Calle 59 N° 1. Centro Histórico.

Tel: 981 818 9519.

LA MARÍA COCINA PENINSULAR

Sencillo lugar que rescata tradicionales recetas regionales con un bien logrado toque moderno. De sus platillos sobresalientes: pulpo María, tacos de camarón al pastor o de Jamaica.

Calle 8 N° 173. Centro.

Tel: 981 816 3618.

LA PALAPA DEL TÍO FITO

Clásico de la capital campechana, frente al mar, especializado en pescados y mariscos.

De lo mejores sus cocteles, manos de

cangrejo y chile x'catic relleno de cazón. Precios accesibles.

Av. Resurgimiento S/N. Lazareto.

Tel: 981 816 5918.

LA PIGUA

Famoso por la calidad y frescura de sus pescados y mariscos con tradicional sazón campechana. De sus platillos clásicos: pan de cazón, pulpo Sir Francis y manos de cangrejo.

Malecón Miguel Alemán 179 A. Centro Histórico. **Tel: 981 811 3365.**

MARGANZO

Cocina típica regional y del mar. Buena opción para desayunar. Imperdibles: empanada de chaya y queso bola, sopa de lima, cochinita y papadzules. Muy ricas las aguas de fruta.

Calle 8 N° 267. Centro Histórico.

Tel: 981 811 3898.



CHIAPAS

Sinónimo de tradiciones y culturas vivas, Chiapas figura entre los destinos obligados para los amantes de la historia, los vestigios arqueológicos y las experiencias de aventura en contacto con la naturaleza.



PALENQUE HOTELES PIEDRA DE AGUA

Sencillo hotel boutique *family & pet friendly* rodeado de exuberante naturaleza. Ideal para descansar. Alberca, servicios spa. Carretera Palenque-Ruinas Km 2.5. Tel: 916 345 0842.

www.palenquepedradeagua.com

QUINTA CHANABNAL

De ambientación maya en plena selva. 8 espaciosas suites, cómodas y bien equipadas. Alberca, temazcal, spa. Cálido y eficiente servicio. Ideal parejas. Carretera Palenque-Ruinas Km 2.2. Tel: 916 345 5320. www.quintachanabnal.com

RESTAURANTES BAJLUM

Merece la pena probar esta original propuesta gastronómica con raíces prehispánicas, donde el venado, guajolote o puerco de monte son de sus platillos estrella. Carretera Palenque-Ruinas Km 2.8.

Tel: 916 107 8518.

MAYA CAÑADA

Sencillo lugar de atmósfera familiar que sirve antojitos, típica comida chiapaneca y especialidades internacionales. Desayunos diariamente. Música en vivo.

1ª Av. Norte Poniente 10. La Cañada.

Tel: 916 345 0216.

LOS MUST SEE

San Cristóbal de las Casas (Catedral, ex Convento de Santo Domingo de Guzmán, Museo de los Altos de Chiapas; Iglesia y ex Convento de la Merced; Casa de Las Sirenas; San Juan Chamula y Zinacantán). Palenque -*Patrimonio de la Humanidad*-, Yaxchilán, Bonampak, Toniná (zonas arqueológicas). Cañón del Sumidero, Haciendas de Cintalapa, Ruta Volcán Tacaná, Lagunas de Montebello; Reserva de la Biósfera Montes Azules, Laguna de Catazajá; cascadas del Chiflón, Agua Azul, Misol Há (ecoturismo). Ruta del Café, en el Soconusco (recorrido y alojamiento en fincas Hamburgo, Argovia, San Francisco).

QUÉ PROBAR

Tamales (chipilín, bola, cambray, *picte*); asado colete, sopa de pan; tascalate y pozol (bebidas a base de maíz y cacao).

QUÉ COMPRAR

Alfarería (en Amatenango del Valle, pequeño poblado tzeltal); lapidaria (Palenque); textiles mayas y joyería en ámbar (tianguis de Santo Domingo y mercado José Castillo Tielemans, en San Cristóbal).

PARA AGENDAR

Los Parachicos (festividad *Patrimonio Inmaterial de la Humanidad*, enero, Chiapa de Corzo). Sima de las Cotorras (Ocozacoautla, febrero-octubre).

MONTE VERDE TRATTORIA PIZZERÍA

Pizzas al horno de leña y pastas artesanales en rústico e informal spot rodeado de naturaleza. Música en vivo. Precios razonables. Carretera Palenque-Ruinas Km 1.5.
Tel: 916 345 5259.

SAN CRISTÓBAL DE LAS CASAS HOTELES

CASA LUM

Fino hotel boutique sustentable en casona del siglo XIX. 8 bonitas habitaciones con estilo propio. Ricos desayunos. Cálido servicio. Real de Guadalupe 30. Centro. Tel: 967 631 3359. <https://casalum.com/>

HOTEL B'Ō

Hotel boutique de lujo contemporáneo con cuidados detalles de arte local. Ideal en plan romántico, familiar o entre amigos. Buena cocina. Spa holístico. Av. 5 de Mayo N° 38. Barrio de Mexicanos. Tel: 967 678 1516.
www.hotelbo.mx

RESTAURANTES CLAUDIA SÁNTIZ

Espacio gastronómico de la chef tzotzil Claudia Ruiz Sántiz, quien presenta platillos de su autoría y de la tradicional cocina chiapaneca utilizando productos regionales de temporada. Diego de Mazariegos 97. Barrio de la Merced. **Tel: 967 138 5897.**

COCOLICHE

Muy popular por su bohemio y ecléctico ambiente (música en vivo), sencilla pero buena cocina contemporánea y precios razonables. Recomendables los sándwiches de pan árabe. Cristóbal Colón 3. Centro.
Tel: 967 631 4621.

EL SECRETO *

Agradable y tranquilo, en el hotel Casa del Alma. Sirve cocina moderna mexicana bien hecha y presentada (imperdibles los tacos de pato). Buenos desayunos. Av. 16 de Septiembre N° 24. Centro.
Tel: 967 674 7784.





LUM *

Dentro del Hotel B'ío. Un sitio *cool* de cocina mexicana contemporánea cuyos platillos se preparan al momento con producto de temporada. Originales cocteles. Ideal también para desayunar. Av. 5 de Mayo N° 38. Barrio de Mexicanos. **Tel: 967 678 1515/16.**

MESA MADRE

Cocina del mar de la chef española Sara López, quien utiliza productos provenientes de las comunidades de la costa chiapaneca. Aunque el menú cambia según la disponibilidad, recomiendo las pinzas de jaiba en salsa de ajo tatemado y la cucaracha del mar al ajillo. Niños Héroes 8. Centro. **Tel: 967 102 0150.**

SATORI PIZZERÍA

Sabrosas pizzas a la leña estilo napolitano en simpático e informal patio. Recomiendo la de flor de calabaza o la margarita; como postre la panacota.

Real de Guadalupe 117. Barrio de Guadalupe. **Tel: 967 168 9888.**

TARUMBA

Spot gastronómico encabezado por el chef chiapaneco Jorge Gordillo, en el hotel Sombra del Agua. Su propuesta es una cocina de inspiración local, con toque contemporáneo, enfocada al producto. Calle 1° de Marzo N° 15. Centro. **Tel: 967 674 9090.**

TIERRA Y CIELO *

Quince años cumple esta honesta y fina propuesta gastronómica chiapaneca en manos de los chefs Marta Zepeda y Kiev Rueda. Pregunte por el menú degustación y sus opciones de maridaje. Av. Benito Juárez 1. Centro. **Tel: 967 678 0354.**

TRATTORIA CATANZARO

Negocio de operación familiar que ofrece fresca y casera cocina italiana preparada al momento. Recomendables:

raviolis de espinacas, lasaña, pizzas y panacota como postre.

María Adelina Flores 16. Centro.

Tel: 967 122 2161.

XUT *

Creativa y moderna cocina con tendencia *slow food* y elaborada al momento por el chef Marco Vinicio Ramos. El lugar muy simpático y acogedor, abre de viernes a miércoles. Buenísimos los tacos de barbacoa. Brunch dominical.

Dr. José Felipe Flores 17-A. Centro.

Tel: 967 161 1211.

*** Restaurante con promoción Banorte.**

TUXTLA GUTIÉRREZ

HOTELES

FIESTA INN TUXTLA

FASHION MALL

Moderno y céntrico, con excelente costo-beneficio. Limpias habitaciones con camas muy cómodas. Alberca, gimnasio, variado desayuno bufet.

Bulevar González Blanco esquina Carretera Panamericana. El Retiro. Tel: 961 617 8050. **www.fiestainn.com**

MARRIOTT TUXTLA GUTIÉRREZ

Muy bien ubicado, pero algunas áreas y equipamiento necesitan remodelación.

Alberca, spa, gimnasio, centro de negocios.

Bulevar Belisario Domínguez 1195. Santa Elena. Tel: 961 617 7777.

www.marriott.com

RESTAURANTES

ASADOR CASTELLANO

Más de 20 años sirviendo cocina española tradicional y especialidades internacionales. Su cochinillo y cordero lechal son famosos. Caro para algunos. Buena cava.

Bulevar Belisario Domínguez 2320. Las Granjas. **Tel: 961 602 9000.**

COSTA BRAVA

Consentido de locales por su sabrosa y fresca cocina del mar a precios justos.

Recomendables: aguachile verde, gringa de atún y pulpo a las brasas.

17 Norte y 4ª Oriente. Paraíso Fovisste.

Tel: 961 291 4847.

LAS PICHANCHAS

Tradicional y folclórico sitio (concurrido por mucho turista) de comida típica chiapaneca con música de marimba y espectáculo regional todas las noches.

Av. Central Oriente 837. Centro.

Tel: 961 174 9485.

OTILIA

Tranquilo y agradable lugar de cocina mexicana moderna con toque mediterráneo. El tuétano, el pulpo y los postres muy recomendables. Cierra los lunes.

1ª Norte esquina 15 Poniente.

Moctezuma. **Tel: 961 121 4198.**





CHIHUAHUA

Desde impresionantes escenarios naturales hasta etnias que mantienen vivas costumbres y tradiciones, el estado más grande del país es ideal para aficionados al turismo cultural y de aventura.



BARRANCAS DEL COBRE HOTELES

HOTEL MIRADOR

Sobresale por su inmejorable ubicación con espectaculares vistas a las barrancas; las habitaciones muy básicas y la cocina simplemente cumple.

Km 622 Barrancas del Cobre Estación Posada. Tel: 635 578 3020.

www.hotelmirador.mx

POSADA DEL COBRE

Pequeño, limpio y sencillo hotel con buen costo-beneficio (muy rico el desayuno incluido). Pregunte por el servicio de tours. Av. Gran Visión 644. Centro. Creel. Tel: 635 456 0941.

www.hotelposadadelcobre.com

THE LODGE AT CREEL

Rústico y acogedor, al estilo de una cabaña de montaña. Pequeño spa; sauna y gimnasio. *Pet friendly*. Famosas sus pizzas a la leña.

Av. López Mateos 61. Centro. Creel. Tel: 635 456 0071. <https://thelodgeatcreel.com>

LOS MUST SEE

Chihuahua (Catedral, Museos de Arte Sacro y Contemporáneo; Casa de Villa -Museo de la Revolución-; Quinta Gameros, ex residencia de Venustiano Carranza y cuartel de las fuerzas villistas). Paquimé (Patrimonio de la Humanidad, en Casas Grandes a media hora de Valle de las Ollas, otro importante asentamiento prehispánico). Grutas Nombre de Dios, Parque Cumbres de Majalca, Presa Chihuahua, El Murciélago (rapel, senderismo, pesca y cacería); Río Urique (rafting nivel IV). Barrancas del Cobre (imperdible tomar El Chepe para conocer sitios como Cuauhtémoc -comunidad menonita-, Creel -puerta de entrada a la cultura *rarámuri*-, cascada de Basaseachi, Divisadero, Cerocahui -misiones jesuitas- o Batopilas -antiguo centro minero-).

QUÉ PROBAR

Cortes de carne, quesos menonitas, caldo de oso (pescado y chile colorado), gorditas de cuajada, sotol; *tesgüino* (tipo cerveza de maíz de las etnias indígenas serranas).

QUÉ COMPRAR

Artesanía en barro y adobe; textiles, cerámica y cestería.

PARA AGENDAR

Semana Santa (experiencia única de sincretismo religioso y cultural; San Ignacio de Arareko, en Creel, y Norogachi, en Guachochi, son de los más importantes centros ceremoniales).



CHIHUAHUA

HOTELES

CENTRAL HOTEL BOUTIQUE

Bonita casona del siglo XIX, a escasos metros de la catedral, remozada con muy buen gusto. 11 cómodas habitaciones. Servicios spa. Recomendable restaurante. Guadalupe Victoria 202. Zona Centro. Tel: 614 415 6466. <https://centralhb.com>

COURTYARD BY MARRIOTT CHIHUAHUA

En la zona de Distrito I, moderno y funcional con buen costo-beneficio. Ideal para viajes de negocios o placer. Alberca al aire libre. Gimnasio. Vía Lombardía 5702, Plaza Citadela D.I. Saucito. Tel: 614 311 0200. www.marriott.com

RESTAURANTES

COMECAMILA

Sitio de lo más casual y relajado, dentro de Paseo Central, que sirve moderna cocina internacional. Mi recomendación: los rollos de cangrejo, los paninis y las ensaladas. Periférico de la Juventud 5915 NI. Haciendas del Valle. **Tel: 614 430 3067.**

DOS AGUAS

Cantina tradicional mexicana bien decorada con acentos contemporáneos. Recomiendo: queso fundido con chorizo, tacos de rib eye y fideos secos con chile. Vía Lombardía 5700-8. Distrito I. El Saucito. **Tel: 614 425 6060.**

EL GALLITO MAÑANERO

Buena opción para un sabroso desayuno o almuerzo mexicano con sazón casera. Imperdibles el café con buñuelos, los chilaquiles y los huevos rancheros o con machaca. Av. Cuauhtémoc 3009. Zona Centro. **Tel: 614 411 0613.**

EL POETA

En Central Hotel Boutique. Fina cocina regional de temporada enfocada al producto local en tranquila y casual atmósfera con bonito patio. Buenos desayunos.

Guadalupe Victoria 202. Zona Centro.

Tel: 614 415 6466.

LA CALESA

Gran clásico de la capital; famoso por la calidad de sus cortes de carne. Pregunte por las especialidades y sugerencias de temporada. Buena cava y coctelería.

Vía Lombardía 3000. Torre Prisma piso I. Plaza Citadela. Distrito I.

Tel: 614 443 0438/213 4354.

LA CASONA

Cocina mexicana e internacional en histórico edificio estilo francés del siglo XIX. Notable selección de vinos. Ideal para ocasiones especiales o comidas de negocios. También sirve desayunos.

Melchor Ocampo 430. Centro.

Tel: 614 410 0063.

LA COCINERÍA

Relajado bistró urbano donde el chef Óscar Cortázar presenta una seria cocina de autor y en la que el producto de temporada es protagonista. Acertada carta de vinos y destilados.

Vía Lombardía 5901, interior 104. Distrito I. **Tel: 614 430 3105.**

MERCADO REFORMA

Cocina mexicana contemporánea; una buena opción tanto para desayuno o brunch como para comer o cenar.

Recomiendo: esquites, tacos de tuétano, barbacoa y cortes de carne.

Periférico de la Juventud 5700. Distrito I.

Tel: 614 425 5864.

MOCHOMOS

Moderno asador mexicano cuya insignia son los cortes de carne, aunque también maneja muy buena calidad en pescados y mariscos. Un *must* los camarones en salsa secreta de la casa.

Vía Lombardía 3001. Plaza DI. Distrito I.

Tel: 614 425 5276.



CIUDAD DE MÉXICO

Metrópolis histórica, diversa, fascinante, dinámica y cosmopolita -aunque no exenta de contrastes-, la capital mexicana es de los principales destinos de negocios y placer, con opciones para todo presupuesto y gusto para explorar su extensa oferta de ocio, *shopping*, gastronomía, arte y cultura.



HOTELES

CARLOTA

Contemporáneo hotel con aires retro a unos pasos de Reforma. 36 habitaciones y suites (algunas con terraza). Alberca, buen restaurante.

Río Amazonas 73. Cuauhtémoc.

Tel: 55 5511 6300. [https://](https://hotelcarlota.mx)

hotelcarlota.mx

CÍRCULO MEXICANO

Del exitoso Grupo Habita, en antigua casa del fotógrafo Manuel Álvarez Bravo. 25 habitaciones de limpio estilo minimalista (algunas con terraza o balcón). *Roof top* (alberca, bar, restaurante) con vista al templo mayor.

República de Guatemala 20.

Centro Histórico.

Tel: 55 9689 0543.

www.circulomexicano.com



LOS MUST SEE

Centro Histórico, *Patrimonio de la Humanidad* (Zócalo, Templo Mayor, Catedral Metropolitana, Palacio Nacional, Bellas Artes, Museos Franz Mayer, de la Tolerancia, Arte Popular, de la Estampa; Edificio de Correos). Castillo de Chapultepec, Museos Nacional de Antropología e Historia, de Arte Moderno, Tamayo (Reforma). Acuario Inbursa, Museo Soumaya (Polanco). Casa-Estudio de Luis Barragán (Tacubaya). Basílica de Guadalupe (La Villa). Coyoacán (centro del barrio, Museos Casa del Indio Fernández, Casa Azul de Frida Kahlo y Anahuacalli de Diego Rivera). Xochimilco (paseos en trajineras; Museo Dolores Olmedo, imperdible su altar en época de muertos). Tlalpan (Capilla de las Capuchinas de Luis Barragán, Estadio Azteca, Bosque de Tlalpan). Roma y Condesa (bohémias colonias de antaño con un creciente y concurrido corredor gastronómico).

QUÉ PROBAR

Desde lo más representativo de la cocina mexicana tradicional hasta las más innovadoras propuestas culinarias del mundo.

QUÉ COMPRAR

Arte y antigüedades en San Ángel (bazar sabatino Plaza San Jacinto); moda y joyería de vanguardia internacional (Masaryk, Antara, Santa Fe *place to be* de *fashionistas*).

PARA AGENDAR

Carreras de caballos (Hipódromo de las Américas, mediados de enero a mediados de diciembre). Zona MACO (la feria de arte contemporáneo más importante de Latinoamérica, febrero). Feria Internacional del Libro Palacio de Minería (febrero-marzo). Feria del Mole San Pedro Atocpan (Milpa Alta, octubre). Gran Premio Fórmula 1 (Autódromo Hermanos Rodríguez, finales octubre).



DOWNTOWN

Antiguo e histórico palacio colonial transformado en hotel boutique de diseño contemporáneo. Alberca, jacuzzi y terraza con vista a la ciudad.

Isabel La Católica 30. Centro Histórico.
Tel: 55 5130 6830.

www.downtownmexico.com

FOUR SEASONS HOTEL

Todo un clásico de la capital, al estilo de una elegante hacienda antigua. Excelente bar (Fifty Mills). Alberca, spa, buena gastronomía.

Paseo de la Reforma 500. Juárez. Tel: 55 5230 1818. www.fourseasons.com

JW MARRIOTT HOTEL MEXICO CITY

Dos convenientes ubicaciones con funcionales y cómodas instalaciones de lujo contemporáneo, ideal para viajes de negocios o placer. Buena oferta culinaria. Gimnasio, alberca, spa (Santa Fe). Andrés Bello 29. Polanco. Tel: 55 5999 0000. Av. Santa Fe 160. Santa Fe. Tel: 55 5292 7272. www.marriott.com

LA VALISE

Sofisticado hotel boutique, solo para adultos, en casona de principios del siglo XX. Tres suites exclusivas (todas con terrazas y *amenities* de lujo). Cálido servicio personalizado.

Tonalá 53. Roma Norte. Tel: 55 5965 2585. www.lavalisecdmx.com

LAS ALCOBAS

A escasos metros de la ambientada zona de Polanquito. Moderno y refinado hotel boutique de 35 habitaciones y suites. Spa. Ideal parejas.

Masaryk 390. Polanco Chapultepec. Tel: 55 3300 3900. www.lasalcobas.com

LIVE AQUA URBAN RESORT MEXICO CITY

Moderno, confortable y sofisticado resort urbano en una de las áreas más exclusivas de la ciudad. Atención personalizada, recomendable spa.

Paseo de los Tamarindos 98. Bosques de Las Lomas. Tel: 55 9177 8400. www.liveaqua.com

OCTAVIA CASA

Encantador refugio tipo *bed & breakfast* con espacios y 7 habitaciones de limpio diseño contemporáneo. No tiene restaurante, pero diariamente sirve desayunos y por las noches una buena selección de vinos naturales.

Av. Amatlán 126. Condesa. Tel: 55 5416 6350/55 1857 5573. <https://octaviacasa.mx>

ST. REGIS MEXICO CITY

Impecable, lujoso y con clase. Servicio de primera e instalaciones que satisfacen expectativas de viajeros conocedores. Buena gastronomía. Gran spa.

Paseo de la Reforma 439. Cuauhtémoc. Tel: 55 5228 1818. www.marriott.com

THE ALEST HOTEL

Pequeño y lujoso hotel boutique estilo europeo –recién inaugurado–, con 19 habitaciones bien equipadas y decoradas. Su restaurante 45 está a cargo del chef

Fernando Martínez Zavala. Eugenio Sue 45. Polanco. Tel: 55 9027 7343. <https://thealest.com>

THE WESTIN SANTA FE

Funcional y moderna alternativa para viajes de negocios, convenciones o eventos sociales. Exclusivas y cómodas camas de firma propia. Gimnasio, spa. Javier Barros Sierra 540. Lomas de Santa Fe. Tel: 55 5089 8000. www.marriott.com

THE WILD OSCAR

Concepto enfocado a ofrecer estadias en íntimas residencias de lujo, con un tranquilo ambiente para trabajar. 28 habitaciones (algunas son departamentos). Bonita terraza, gimnasio y buen servicio de conserjería las 24 horas. Lamartine 516. Polanco. Tel: 55 6844 0300. www.thewildoscar.mx

RESTAURANTES

AL ANDALUS TORRE ALEPH

Espacio cómodo, puesto de primer mundo, de genuina cocina árabe a cargo del gran chef Mohamed Mazeh. Pida al centro para compartir. Impresionante y surtida cava. Tienda gourmet. Ideal también para desayunar. Insurgentes Sur 2475. Piso I. Barrio de Loreto. **Tel: 55 9180 7725.**

AZUL HISTÓRICO

Excelente cocina tradicional mexicana traída a la modernidad en manos del top chef Ricardo Muñoz Zurita. Costo-beneficio de primera. Desayunos muy recomendables. Tenga en mente sus feudos hermanos Azul Condesa y Azul y Oro Polanco. Isabel La Católica 30. Centro. **Tel: 5510 1316/5521 3295.**

COSTA GUADIANA

En Paseo Arcos Bosques. Cocina mexicana moderna de la chef Mónica Beteta en un feudo con clase, cuya terraza es muy concurrida por el joven adulto gourmet. Vino importado a buen precio. Paseo de los Tamarindos 90. Bosques de las Lomas. **Tel: 55 9135 0045/47.**

GALEA

Fresco spot con terraza; encabezado por el joven chef Rafael Zaga, quien presenta una atinada propuesta italiana con influencia mediterránea e ingredientes mexicanos orgánicos. Buena coctelería y selección de vinos. Sinaloa 67. Roma Norte. **Tel: 55 2897 2279.**

HAVRE 77

Del creador de Maximo (Eduardo García), agradable lugar tipo *bistro* europeo cuya cocina francesa está a cargo del chef Gerardo Ramos. Aunque el menú cambie, la hamburguesa es de mis platillos favoritos. Havre 77. Juárez. **Tel: 55 5208 1070.**

HUGO WINE BAR

Pequeño, fresco, simpático y muy concurrido sitio que sirve rica comida de inspiración contemporánea, con una escogida carta de buenos vinos naturales. Imperdible su milanesa de cerdo. Av. Veracruz 38. Roma Norte. **Tel: 55 2234 3462.**

HUNAN

Sin duda, la mejor comida china de esta ciudad. Feudo amplio, cómodo, con doble altura, vegetación interior y fina terraza. Vinos de altura a buen precio. Servicio profesional. Sucursales en San Ángel y Artz. Paseo de la Reforma 2210. Lomas Virreyes. **Tel: 55 5596 0123/5011.**

LOREA

Lugar muy bien decorado con sencillez, que ofrece una seria propuesta de *fine dining* con platillos de la inspiración del chef Oswaldo Oliva. Un *must* su menú degustación con maridaje. Reserve con anticipación. Sinaloa 141. Roma Norte. **Tel: 55 9130 7786.**

LORETTA CHIC BISTROT

Fresca cocina mediterránea elaborada con materia prima de calidad, mucha personalidad y sazón, en pequeño, simpático y agradable spot del chef Abel Hernández. Muy buena selección de vinos por copeo para maridar. Av. Revolución 1426. Guadalupe Inn. **Tel: 55 5550 1692.**

MAREA RESTAURANTE DE MAR

Cocina del mar (de pesca sustentable) y mexicana de maíz de la chef Lula Martín del Campo, en alternativo y moderno espacio diseñado por Alberto Kalach. Vinos a precios justos; buena coctelería. Tampico 37. Roma Norte. **Tel: 55 3419 9078/2234 3387.**

MAXIMO

Para la **Comunidad MB** el número 1 de esta ciudad. Lugar fresco y con buena vibra donde Eduardo García demuestra sazón y pasión en cada una de sus creaciones. Pregunte por los especiales del día. Álvaro Obregón 65 bis. Roma Norte. **Tel: 55 5264 4291.**

MERKAVÁ

Cool, pequeño y simpático sitio de Daniel Ovadía, quien honra sus raíces judías con una cocina del medio oriente muy bien preparada. Pida al centro para compartir. Originales opciones en vinos. Ámsterdam 53. Condesa. **Tel: 55 5086 8065.**



CIUDAD DE MÉXICO

MI COMPA CHAVA

Campechana y guapachosa marisquería de Salvador Orozco, un *hot spot* para comer mariscos estilo Sinaloa con twist oriental. Imperdible su torre de mariscos (*la señora Torres*) bañada con una sabrosa salsa. Zacatecas 172. Roma Norte. **Tel: 55 7838 5054.**

MOJAMA OYSTER BAR

Cómodo, espacioso, con amigable terraza en la Torre Aleph. Rica cocina mediterránea con frutos del mar y carnes. Increíbles la presentación del *raw bar* (excelentes mariscos de concha) y la calidad de sus pescados. Av. Insurgentes Sur 2475. Barrio de Loreto. **Tel: 55 8913 8038.**

NICOS

Gran clásico para desayunar o comer seria comida tradicional mexicana ejecutada con honestidad y sazón. Siempre atendido por sus propietarios María Elena Lugo Zermeño y Gerardo Vázquez Lugo, madre e hijo. Excelente coctelería y cava.

Av. Cuitláhuac 3102. Clavería. Azcapotzalco. **Tel: 55 5396 7090.**

NIICH

Espacio de fina sencillez (su terraza un *must*) que alberga una novedosa y sorprendente propuesta de cocina moderna oaxaqueña del chef Saúl Carranza. Buenos vinos por copeo a precio razonable. Brunch domingos. Chicontepec 57. Hipódromo Condesa. **Tel: 55 5160 8955.**

QUINTONIL

En el top 5 de la **Comunidad MB**. Emblema del talento de Jorge Vallejo quien ofrece platillos de su inspiración basados en ingredientes mexicanos con sabores originales y potentes. Selecta cava. Un *must* el menú degustación con maridaje. Newton 55. Polanco. **Tel: 55 5280 2680/1660/0254.**

ROKAI

Muy buena opción para degustar cocina japonesa con insumos de gran calidad



(su terraza bastante *cool*). Recomiendo ponerse en las manos del chef. Ideal parejas, amigos. Sucursal en Santa Fe. Río Ebro 87. Cuauhtémoc.

Tel: 55 7826 1112/7159 5808.

ROMINA

Sitio íntimo y sencillo del chef Mario Magaña, quien sirve las mejores pastas frescas de la ciudad, así como otras especialidades y excelentes vinos italianos a precios que se agradecen. Homero 716. Polanco.

Tel: 55 4432 4432.

SAN ÁNGEL INN

Gran clásico de sabrosa comida mexicana y ambiente *high class*, dentro de una preciosa hacienda (su patio, un *must* para tomar la copa o comer ahí mismo). Ideal también para desayunar.

Diego Rivera 50. San Ángel.

Tel: 55 5616 1402/2222.

SONIA

Acogedor y pequeño spot de sencilla, pero bien elaborada, cocina contemporánea-internacional con rica sazón casera. Muy buenos postres. Desayunos viernes, sábado y domingo. Oxford 23. Juárez. **Tel: 55 5941 4956.**

SUD 777

Fine dining de cocina mexicana contemporánea del audaz y alternativo chef Edgar Núñez, en cómodo lugar con ambientado lounge. Su menú degustación y especialidades de temporada un *must*. En el top 5 de la **Comunidad MB**.

Bulevar de la Luz 777. Jardines del Pedregal. **Tel: 55 5568 4777.**

SYLVESTRE ASADOR MEXICANO

Moderno espacio con clase, cómodo y cálido, ideal para disfrutar sus generosos

cortes de carne, ricas especialidades y botanas mexicanas. Buen costo-beneficio en vinos y cocteles. Sucursales en Santa Fe, Artz y Paseo Interlomas.

Anatole France 74. Polanco.

Tel: 55 5281 2147/1964.

WABI SUSHI

Restaurante japonés con auténtico sabor casero y apreciable calidad de sus insumos. Muy sabrosos los arroces, bateras y rollos. Terraza e interior, con toque alternativo, sumamente agradables.

Orizaba 76. Roma. **Tel: 55 5941 4815.**

ZERU

De los favoritos del adulto contemporáneo gourmet tanto por la deliciosa comida española-vasca en manos del chef Israel Aretxiga y su buena cava, como por el servicio, la ambientación y comodidad del lugar. Vale la pena.

Monte Everest 635. Lomas de Chapultepec. **Tel: 55 1857 6565.**





Festival del Ostión

La Paz, Baja California Sur

México ocupa el cuarto lugar en la producción de moluscos bivalvos en América Latina, por detrás de Perú, Chile y Brasil. El ostión del Pacífico (*Crassostrea gigas*) es uno de los moluscos que aporta para que México entre en la lista. La acuicultura de esta especie se realiza casi exclusivamente en las costas de Baja California y Baja California Sur.

La conformación particular de la península de Baja California establece condiciones específicas, ofrece por un lado ambientes dulceacuícolas y, por otro, ambientes marinos. Lo anterior representa un alto grado de interés para el sector productivo y un reto para la formación de recursos humanos en el área de acuicultura.





El consumo de ostión en México va en aumento

En el 2021, Baja California Sur se posicionó en el primer lugar en la producción de ostión del Pacífico (*Crassostrea gigas*) en todo México y lo estamos celebrando.

Estero de San Buto, Baja California Sur, México



ESTADO DE MÉXICO

Además de sus emergentes propuestas gastronómicas, de su naturaleza y artesanía, este estado resguarda sitios que son referentes de su importante herencia cultural: Teotihuacán, *Patrimonio de la Humanidad*; el Templo y ex Convento de San Agustín en Acolman, y el Museo Nacional del Virreinato, de las mejores pinacotecas en su tipo dentro del ex Convento de San Francisco Javier en Tepetzotlán.



MALINALCO**HOTELES****CASA ALAMILLO**

Hotel boutique de 4 espaciosas y cómodas habitaciones rodeadas de jardines. Bonita vista. Alberca, biblioteca. Rica gastronomía. Ideal para el descanso.

Calle Tlamantlan 15. Barrio de San Juan. Tel: 722 335 8081. www.casaalamillo.com

CASA LIMÓN

Cálido, rústico y sencillo *bed & breakfast* solo para adultos. 12 habitaciones (las mejores con terraza). Cuidados jardines. Pequeña alberca.

Río Lerma 103. Barrio de Santa María. Tel: 714 147 0256. www.casalimon.com

CASA PIXAN

Tranquilo, confortable y pequeño hotel con causa social, enfocado a la relajación y el descanso. 7 habitaciones decoradas individualmente (desayuno incluido).

Alberca, servicio de masajes. La Cruz 18. Barrio de Santa María. Tel: 714 147 0572. www.casapixan.com

MALIKUALLI

Sorprendente complejo ecoturístico rodeado de naturaleza. Habitaciones tipo *glamping*, todas bien equipadas (algunas con jacuzzi, terraza, área de asador y fogata; servicio de mayordomo). Variadas actividades de aventura durante el día.

Prolongación Pirul S/N. Barrio de San Juan. Tel: 722 689 9728/149 1623. www.malikualli.com

RESTAURANTES**CASA COLIBRÍ**

Variada comida mexicana tradicional de moderna sazón en pintoresco lugar con agradable terraza. De jueves a domingo sirven desayunos. Pida la tlayuda olmeca.

LOS MUST SEE

Malinalco (zona arqueológica Cerro de los Ídolos, ex Convento de la Transfiguración, Iglesia del Divino Salvador, Museo Universitario Dr. Luis Mario Schneider). Toluca (ex Convento del Carmen, portales, Catedral, Jardín Botánico Cosmovitral, Centro Cultural Mexiquense, Zoológico de Zacango). Valle de Bravo (lago y cascada Velo de Novia; Plaza principal, mercado, Iglesia de Santa María, tianguis dominical, comunidad mazahua San Gabriel Ixtla). Santuarios de la Mariposa Monarca (El Capulín, Piedra Herrada, La Mesa). Ixtapan de la Sal (manantiales termales). La Marquesa, Parque Nacional Nevado de Toluca (deportes de aventura, ecoturismo).

QUÉ PROBAR

Chorizo verde, barbacoa, cerdo con verdolagas, conejo adobado, truchas, tlacoyos, quesadillas, pambazos, pan de pulque.

QUÉ COMPRAR

Árboles de la vida (típicos de Metepec); tapetes de Temoaya (no deje de visitar el Centro Ceremonial Otomí); platería, talabartería y marroquinería.

PARA AGENDAR

Equinoccio de Primavera (Calixtlahuaca, Teotenango y Teotihuacán 21 de marzo). Feria Internacional del Caballo (marzo-abril, Texcoco). Festival de las Almas (octubre-noviembre Valle de Bravo). Pastorelas (diciembre, Tepotzotlán).



Plaza Principal 106 esquina Vicente Guerrero. Barrio de Santa Mónica.
Tel: 712 157 1689.

LA CASA DE VALENTINA *

Bohemio y *cool*, con bonito patio interior. Ofrece cocina contemporánea de influencia mediterránea-italiana. Música en vivo. Buen café, panadería y postres. Hidalgo 213. Barrio de Santa María.
Tel: 554 075 5459.

LOS PLACERES*

Rústico, bohemio y amigable, de mucha tradición en el pueblo. Cocina mexicana preparada al momento con ingredientes locales. Precios justos. Jardín Principal S/N. Centro.
Tel: 714 147 0855.

MARUKA *

Simpático spot *pet friendly*, con buena vibra y agradables terrazas, de comida

mexicana y contemporánea. Abre de viernes a lunes. Desayunos sábados y domingos.

Emilio Carranza 106. Centro. **Tel: 714 147 0023.**

TRATTORIA PACHARÁN

Austero y acogedor, de cocina italiana. Sobresalen sus pastas y pizzas a la leña. También tienen un local de hamburguesas. Abierto de viernes a lunes. Av. Hidalgo esquina Av. Morelos. Barrio de Santa María. **Tel: 714 147 2253.**

*** Restaurante con promoción Banorte.**

TOLUCA

HOTELES

COURTYARD BY MARRIOTT TOLLOCAN

Hotel confortable, moderno y limpio con todos los servicios necesarios para quienes viajan por trabajo. Gimnasio.

Paseo Tollocan 834. Santa Ana Tlapaltitlán. Tel: 722 279 9911.
www.marriott.com

CROWNE PLAZA TOLUCA LANCASTER

Céntrica y funcional alternativa tanto para viajes de trabajo como de placer. Limpias habitaciones con camas muy cómodas. Gimnasio.
Paseo Tollocan Oriente 750 esquina Av. Tecnológico. Madero. Tel: 722 275 4475.
www.ihg.com

RESTAURANTES AMARANTA

Espacio gastronómico del chef Pablo Salas donde enaltece a la cocina tradicional mexiquense con un toque moderno. Pregunte por su menú degustación. Buenos desayunos.
Francisco Murguía 402. Universidad.
Tel: 722 280 8265.

APAPACHO

Acogedor spot del chef David Montoya, quien se encarga de elaborar sabrosos platillos tradicionales mexicanos. Su especialidad son los moles y la lengua encacahuatada.
Josefa Ortiz de Domínguez 202. Barrio de Santa Clara. **Tel: 722 214 2651.**

CAFÉ LUSSO

Bonito y tranquilo. Muy concurrido tanto para desayunar (deliciosos sus huevos benedictinos y bolillos con nata), como para comer o tomar café con rica repostería. Sucursal en Metepec.
Av. 1° de Mayo N° 614. San Sebastián.
Tel: 722 167 2819.

CENIZO

Propuesta de cocina mexicana del chef Christian Muñoz y en la que el ingrediente de la región, fresco y de temporada, es el

protagonista. Buen costo-beneficio.
Puerto de Palos 101. Ciprés.
Tel: 722 490 5281.

CULICHIOSO

Restaurante familiar de buena cocina tradicional sinaloense preparada con recetas de antaño y casera sazón. Ricos desayunos y almuerzos (imperdibles los huevos culichiosos). Sucursal en Tlalnepantla.
Paseo Tollocan 110. Madero. Metepec.
Tel: 722 271 2766.

HACIENDA LOS OLIVOS

Creativa cocina mexicana contemporánea del chef Vicente Olivos en ambiente familiar de clásica hacienda. Pregunte por su menú degustación. Ideal también para desayunar. Lunes cerrado.
Vialidad Metepec-Zacango 900. La Magdalena Ocotitlán. **Tel: 722 208 6259.**

HUAUZONTLE

Proyecto gastronómico liderado por Pablo Salas, ahora enfocado a la cocina mexicana casual en un ambiente desenfadado. Recomiendo: dobladitas de plátano rellenas de frijol; tuétanos asados; lengua a la veracruzana; chicharrón de *pork belly*.
Leona Vicario 332. Coaxustenco. Metepec. **Tel: 722 938 7287.**

MOCHOMOS

Lugar de primera donde el ambiente, la comida y el servicio son una garantía. No deje de probar los camarones en salsa de la casa y el mostachón como postre. Calidad que justifica los precios.
Miguel Hidalgo 682. Residencial de La Providencia. Metepec. **Tel: 722 688 8811.**

MORADORES*

Antigua casona rescatada del olvido y transformada en un espacio abierto al arte, la creatividad y la gastronomía. Ideal

ESTADO DE MÉXICO

para desayunar o comer (imperdible su hamburguesa). Lunes cerrado. Av. Independencia 811. Barrio de Santa Clara. **Tel: 729 156 6450.**

NORTE SUR

Clásicos platillos mexicanos traídos a la modernidad en cómodo lugar de ambiente familiar y casual. Original coctelería. Desayunos diariamente. Pregunte por sus festivales gastronómicos. Ignacio Comonfort 302. Santa Ana Tlapaltitlán. **Tel: 722 199 4424.**

PIZZERÍA NOLITA *

Concurrido, pequeño y simpático spot que ofrece una sabrosa variedad de pizzas artesanales estilo napolitano. Buenas también sus pastas y ensaladas. Recomendable reservar. General José Vicente Villada 19. Santiaguito. Metepec. **Tel: 722 232 6745.**

SONORA PRIME

Perteneciente a moderna cadena de asadores mexicanos cuyo crecimiento se debe a su buen ambiente, variedad en cortes de carne y tragos dobles. Caro para muchos. Av. Leona Vicario 1000. La Purísima. **Tel: 722 212 6463.**

*** Restaurante con promoción Banorte.**

VALLE DE BRAVO HOTELES

CASA CHICHIPICAS

Enfocado a la relajación y el descanso, cómodo y pequeño hotel boutique con 10 habitaciones. Alberca. Servicio de masajes. Buen restaurante. Privada Agua Fría. Centro. Tel: 726 262 6885. <https://casachichipicas.com>

CINCO RODAVENTO

Cercano al lago. Minimalista hotel

boutique de 28 habitaciones. Recomendable restaurante. Alberca. Ambientado *roofbar*. *Dog friendly*. No menores de 13 años. 5 de Mayo N°111. Santa María Ahuacatlán. Tel: 726 688 5076. www.cincorodavento.com

HOTEL AVÁNDARO

Family & pet friendly, un clásico de Valle rodeado de naturaleza. Alberca, completo spa; campo de golf y canchas de tenis. Vega del Río S/N. Avándaro. Tel: 726 266 0370. www.hotelavandaro.com.mx

HOTEL RODAVENTO

Familiar y tranquilo, en pleno bosque y con lago propio. 36 habitaciones (la mayoría tipo *loft*). Spa, variedad de actividades al aire libre. Carretera Valle de Bravo-Los Saucos Km 3.5. Tel: 726 251 4182. www.hotelrodavento.com

LA CASA RODAVENTO

Ideal para escapada romántica (no niños) en atmósfera de lujo contemporáneo. Solo 7 suites, todas diferentes. Pequeña alberca. Increíble *rooftop* con jacuzzi. Buena gastronomía. Callejón de Las Ratitas 18. Centro. Valle de Bravo. Tel: 726 688 5546. www.lacasarodavento.com

RESTAURANTES CASA AVÁNDARO

Téngalo en mente para comer o cenar en tranquilo ambiente. Variada cocina internacional del chef José Luis Torres con platillos bien presentados y de buena sazón. Rosales lote 13. Avándaro. **Tel: 726 688 2150.**

DA' CIRO

De acogedora y tranquila atmósfera; un clásico de auténtica comida italiana ahora



ubicado en Avándaro. Recomendado: pizzas, risotto con alcachofa y raviolos al limón. Abierto de jueves a lunes. Av. Del Carmen 10. Avándaro. **Tel: 722 467 8477.**

DIPAO

Tradicional feudo de Valle, famoso por su cocina italiana artesanal (de lo mejor sus pizzas y alcachofa al horno). Buenos vinos. Ideal en plan familiar. Joaquín Arcadio Pagaza 100. Centro. **Tel: 726 262 2965.** Vega del Campo 22. Avándaro. **Tel: 726 266 1233.**

LIBRE

Contemporáneo y relajado; su cocina se enfoca en la calidad de los ingredientes cocinados en hornos de leña y carbón. Sobresaliente su hamburguesa. Brunch fines de semana. Av. del Carmen 4 (Plaza Andaro). Avándaro. **Tel: 55 3492 3463.**

LOS VELEROS

Toda una institución, fundada hace más de 45 años, de cocina internacional con influencia española. Ideal para cenar al atardecer con vista al lago. Fray Gregorio Jiménez de la Cuenca 194. Centro. **Tel: 726 262 6785.**

SAN SIMÓN

Campirano y rústico spot, muy bien puesto, con panadería, pizzería y tienda de productos locales. Ideal para desayunar (su *toast* de aguacate muy bueno) o comer. San Simón El Alto. Valle de Bravo. **Tel: 722 395 9983.**

SOUL

Sitio pequeño, muy *cool* e informal, concurrido por sus hamburguesas al carbón y costillitas BBQ. Recomendables también sus desayunos estilo americano. Del Carmen 2. Avándaro. **Tel: 726 266 2828.**

TANI OMAKASE

Seria barra de cocina japonesa elaborada con materia prima de calidad y donde hay que ponerse en manos del chef. Reservaciones solo por WhatsApp. Plaza Andaro. Av. Del Carmen 4. Avándaro. **Tel: 726 126 3124.**

VE COCINA ESPAÑOLA

Sencillo lugar de buena y tradicional comida española, donde sobresalen su variedad de tapas, rica paella y surtido de embutidos ibéricos. Av. Rosales esq. Vega del Llano. Avándaro. **Tel: 726 266 1273.**



CANIRAC

CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS

Forma parte de la red nacional de la industria restaurantera, de **más de 15,000** empresarios restauranteros.

Al afiliarte, seremos interlocutores de tu voz ante las autoridades, te acompañaremos en todos los procesos inherentes al funcionamiento de tu establecimiento y te ofreceremos un portafolio de beneficios hecho a tu medida.

Contamos con presencia en los **32 estados de la República**, así que siempre tendremos una delegación cerca de ti.

¡Afíliate!



UNIDOS SERVIMOS A MEXICO



@caniracnacional



@canirac



www.canirac.org.mx

GUANAJUATO

En los últimos años el estado de Guanajuato ha despegado entre los destinos más importantes del país, conjugando al mismo tiempo festivales de fama mundial, dos ciudades *Patrimonio de la Humanidad* y seis Pueblos Mágicos con una emergente ruta del vino y una oferta culinaria de lo más diversa que sigue creciendo.



GUANAJUATO

HOTELES

CASA DEL RECTOR

Hotel boutique, tranquilo e íntimo (interesante colección de arte mexicano) con 13 habitaciones de estilo propio. Recomendable cafetería-panadería. Cálido y atento servicio.
Pósitos 33. Centro Histórico. Tel: 473 732 9200. www.casadelrector.com

EDELMIRA

Bonito hotel *pet friendly* en céntrica casona del siglo XIX. 27 cómodas habitaciones. Alberca, jacuzzi, spa. Amable y eficiente servicio.
Allende 7. Centro Histórico. Tel: 473 732 3743. www.edelmirahotel.com

HOTEL 1850

Histórico inmueble que ofrece confortable hospedaje en 20 suites y habitaciones. Lounge bar, biblioteca, spa, gimnasio. Ideal parejas. Profesional y cálido servicio.
Jardín de la Unión 7. Centro Histórico. Tel: 473 732 2992. www.hotel1850.com



LOS MUST SEE

Guanajuato, *Patrimonio de la Humanidad* (Callejón del beso, Alhóndiga de Granaditas, Universidad de Guanajuato, Casa del Conde Rul, Casa Museo Diego Rivera, Mina La Valenciana, Teatros Juárez y Cervantes; Museo Iconográfico del Quijote, ex Hacienda San Gabriel Barrera, Mercado Hidalgo, Museo de las Momias). San Miguel de Allende, *Patrimonio de la Humanidad* (Parroquia de San Miguel, Museo Casa Allende y del Juguete Popular Mexicano; Los Lavaderos, Barrio del Chorro, Casa de los Condes, Templo de la Concepción, Santuario de Atotonilco, circuito del vino). León (Teatro Doblado, Casa de las Monas y de María Grever; Catedral, Museo de Arte Sacro, Templo Expiatorio).

QUÉ PROBAR

Enchiladas mineras, *pacholas*, guacamayas (tortas de chicharrón con salsa o guacamole); *cebadina* (bebida refrescante, típica de León); dulces de leche, tumbagones.

QUÉ COMPRAR

Talavera, mayólica, vidrio soplado, joyería en plata, hierro forjado, cantera y madera tallada; marroquinería, cestería, textiles.

PARA AGENDAR

Festival Internacional Cervantino (Guanajuato, octubre). Festival Internacional del Globo (León, noviembre). *Sanmiguelada* y La Calaca Festival (septiembre y Día de Muertos, San Miguel de Allende).

GUANAJUATO

VILLA MARÍA CRISTINA

Mansión de estilo francés transformada en fino y elegante hotel boutique, ideal para familias. Alberca, solárium, *gym*, spa, sala de cine. Buena gastronomía.

Paseo Presa de la Olla 76. Centro. Tel: 473 731 2182. <https://vmchotel.com>

RESTAURANTES

AMATXI *

Buena cocina de acento vasco a cargo de su chef-propietario Domingo Martínez en atmósfera amigable y tranquila.

Recomendables la paella, el chuletón y el pulpo.

Paseo de la Presa 109, planta alta. Barrio de la Presa. **Tel: 473 731 0692.**

CASA MERCEDES *

Romántico y tranquilo, con bonitas vistas.

Honesta y tradicional comida mexicana basada en insumos nacionales y locales de calidad. Sobresalientes sus menús de temporada. Un *must*.

Calle de Arriba 6. San Javier.

Tel: 473 732 7375/733 9059.

CASA VALADEZ *

Gran clásico con inmejorable ubicación, amplia variedad de platillos internacionales y rica panadería casera, con el sello de la chef Karen Valadez. Ideal desde el desayuno hasta la cena.

Jardín Unión N° 3. Centro Histórico.

Tel: 473 732 0311.

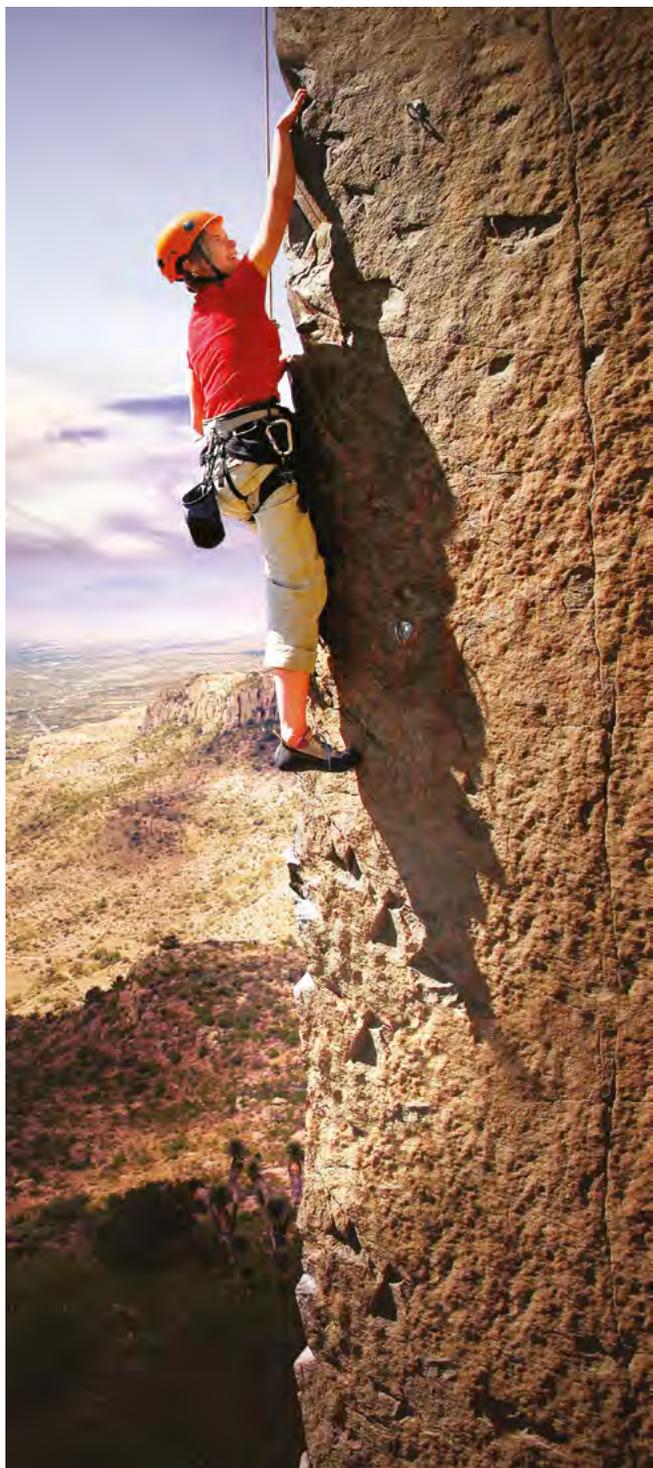
COSTAL CULTURA

Cocina mexicana de moderno acento y original mixología en ambiente relajado y agradable. Mi sugerencia: tacos de pulpo, short rib al grill y atún en axiote.

San José 4. Centro. **Tel: 473 163 4001.**

EL JARDÍN DE LOS MILAGROS

Después de meses escabrosos, Bricio





Domínguez retoma esta propuesta gastronómica mexicana de temporada ahora en una nueva ubicación. Sus sopecitos con escamoles, siguen siendo de los imperdibles del menú.

Callejón de Platería 7. San Luisito.

Tel: 473 102 8723.

LA TABLE DE ANDRÉE

En manos de su chef-propietario Thierry Ambrosini, quien sirve buena y tradicional cocina francesa en un sitio sencillo.

Memorables sus pastas, su pato y boeuf bourguignon. Buen costo-beneficio.

Pósitos 66. Centro. **Tel: 473 109 2708.**

LA VIE EN ROSE

Bonita cafetería-pastelería que sirve casera cocina francesa y deliciosos postres. Su omelette de queso de cabra para desayunar es riquísimo.

Cantarranas 18. Centro.

Tel: 473 120 5793.

LA VIRGEN DE LA CUEVA *

Tradicionales especialidades regionales y mexicanas reinterpretadas con modernidad por la chef Karen Valadez. Interesante selección de vinos; ricos postres. Ideal familias, parejas.

Ex Hacienda de San Antonio 37. Noria Alta. **Tel: 473 116 6797.**

MESTIZO

Cocina mexicana de calidad, hecha al

momento, de Javier Hernández Vallejo, chef-propietario, en pintoresco y agradable sitio. Muy buenos sus moles.

Desayunos viernes a domingos.

Pósitos 69. Centro. **Tel: 473 732 0612.**

PUSCUA *

Manejado por los mismos propietarios de Casa Mercedes, dentro del Museo Gene Byron. Ideal para desayunar o almorzar.

Imperdibles los chilaquiles y el sándwich de tocino. Camino Real de Marfil. Ex Hacienda de Santa Ana.

Tel: 473 733 5018.

LEÓN HOTELES

ELENA DE COBRE

Refinado hotel boutique de diseño, puesto con buen gusto, dentro de inmueble del siglo XIX. 21 habitaciones. Muy agradable su terraza.

Emiliano Zapata 313. Centro. Tel: 477 331

3460/324 2092. <http://elenadecobre.com>

HS HOTSSON

Cumplidora alternativa tanto para estancias de fin de semana como de trabajo. Salón de eventos, gimnasio, spa, alberca, cancha de tenis.

Bulevar Adolfo López Mateos 1102. Los Gavilanes. Tel: 477 719 8000.

www.hotsson.com

GUANAJUATO

HYATT CENTRIC CAMPESTRE LEÓN

Moderno, funcional y limpio, ubicado al norte de la ciudad. Ideal para viajes de negocio o placer. Alberca, gimnasio, salón de eventos. Paseo de los Insurgentes 3360. San José de las Piletas. Tel: 477 637 1234.

www.hyatt.com

RESTAURANTES ARGENTILIA

Serio feudo en Casa de Piedra especializado en cortes de carne a la parrilla de leña. Acertada carta de vinos. Ideal familias, comidas casuales de negocios, amigos.

Av. Cerro Gordo 270. Valle del Campestre. **Tel: 477 718 3394.**

CASA COSTA

Seria gastronomía contemporánea italiana con una buena carta de vinos.

Recomiendo: aguachile negro de almeja y tuétano; mejillones; pasta cacio e pepe al tartufo; cochinillo asado.

Poetas 503. Panorama. **Tel: 477 287 2764.**

D' JORDIS

Tranquilo y familiar, con terraza; ofrece cocina española tradicional y donde las gambas al ajillo, la paella y la fabada son de lo mejor. Esmerado servicio.

Av. Paseo del Moral 1115, local 13.

Privada del Moral. **Tel: 477 717 4673.**

DU BLÈ BISTRO

Cocina contemporánea francesa, honesta y de calidad, de la chef Fernanda Olavarrieta. Un sitio de refinada ambientación, ideal para una ocasión romántica o celebración especial.

Bulevar Campestre 2414. Bosques del Refugio. **Tel: 477 779 4914.**



EIKI

Tradicional cocina japonesa de buena calidad (sobresalientes su ramen y los rollos). Para muchos, el mejor en su estilo. Sucursales en el centro y Lomas de San Isidro. Bulevar Campestre 1122. Valle del Campestre. **Tel: 477 718 7065/7616.**

EL GAUCHO TRADICIONAL

Gran clásico donde mandan los cortes de carne y los platillos ítalo-argentinos. Comida y vinos con costo-beneficio que se agradece. Sucursales en Paseo del Juncal y Bulevar Aeropuerto. Calzada de los Héroes 103. La Martinica. **Tel: 477 763 0666.**

FRASCATI RISTORANTE

Pastas artesanales y pizzas al horno de leña (recomendables también sus risottos) en ambiente casual de familias y amigos. Sucursal en Bulevar Aeropuerto. Av. Cerro Gordo 201 A (Plaza Mayor). Lomas del Campestre. **Tel: 477 773 7154.**

L'OSTERIA DE IL DUOMO

Cómodo y bien puesto sitio de gastronomía típica italiana. Ricas pizzas y pastas. Buena carta de vinos. Recomiendo: sopa de tomate; pasta trufada; cachete de res. Bulevar Juan Alonso de Torres 2002. Local ZM 2600. Valle del Campestre. **Tel: 477 102 7425.**

LA COCINOTECA

Creativa cocina de la inspiración del talentoso chef leonés Juan Emilio Villaseñor, en agradable y cómodo sitio tipo bistró dentro de Casa de Piedra. Av. Cerro Gordo 270. Valle del Campestre. **Tel: 477 274 8137.**

ORANGERIE

Cocina mexicana e internacional con variedad de platillos en casual, cómodo y

contemporáneo espacio (agradable terraza, buena música). Recomendables desayunos. Bulevar Campestre 2728. Cañada del Refugio. **Tel: 477 198 0296.**

PANCHO'S SEAFOOD

Concurrida marisquería, popular por la calidad y frescura de sus productos (no congelados). Sus ceviches, aguachiles, tostadas y cocteles se llevan las palmas. Sucursal en Los Paraísos. Bulevar La Luz 1801. Killian.

PIZZERÍA GIULIETTA

Sencillo y concurrido spot especializado en preparar pizzas a la leña. Mis favoritas: la margarita, la tirolese y la de cuatro quesos. Bulevar San Pedro 311. San Isidro. **Tel: 477 711 7906.**

SATO

Cocina japonesa de fusión con gran variedad de platillos y buen teppanyaki. Favorito de los leoneses en su estilo y muy concurrido; ubicado en Casa de Piedra. Av. Cerro Gordo 270. Valle del Campestre. **Tel: 477 718 0203.**

TAQUERÍA CRISPÍN

Modesto comedero que, en opinión de los locales, prepara los mejores tacos y tortas de carnitas de la ciudad. Bulevar de la Luz 3823. El Porvenir. **Tel: 477 586 9260.**

VICENTE ASADOR

Exitosa y profesional cadena restaurantera de Guadalajara, especializada en platillos preparados al grill. De lo sobresaliente del menú: tacos de cabeza; chicharrón de pulpo; mollejas y cortes en general. Ricos postres. Buena coctelería. Av. Cerro Gordo 240. Punta Campestre. **Tel: 477 571 8890.**

GUANAJUATO

SAN MIGUEL DE ALLENDE HOTELES APAPACHO

Céntrico hotel boutique de solo 6 acogedoras habitaciones, amplias, bien decoradas y equipadas (todas cuentan con patio o terraza). *Rooftop* con alberca, bar y restaurante.

Bajada del Chorro 11. Centro. Tel: 415 688 3898. www.apapachohotel.mx

CASA BLANCA 7

En casona colonial y con detalles de inspiración marroquí, cómodo, pequeño y lujoso hotel de 10 amplias suites. Servicios spa; muy ricos desayunos.

Juárez 7. Centro. Tel: 415 688 1438.
<https://casablanca7.com>

CASA DELPHINE

Ubicado a pocos minutos del centro histórico, encantador hotel boutique de lujo relajado. 5 espaciosas suites, todas con balcón y chimenea. Excelentes desayunos. Calzada de la Presa 69ª. Centro. Tel: 415 152 2461. www.casadelphine.com

CASA NO NAME

Histórica casona colonial de sobria y elegante ambientación con 6 habitaciones de estilo propio, ideal para parejas. Muy buenos desayunos. *Sky bar*.

Dr. Hernández Macías 52. Centro. Tel: 415 152 1768. www.casanoname.com.mx

EL GOLPE DE VISTA

Exclusivo hotel boutique, recientemente remodelado, en pleno centro de la ciudad. 8 habitaciones decoradas y equipadas con buen gusto. Pequeño spa. Bonita terraza. Prolongación de Aldama 1. Centro. Tel: 415 688 1444. <https://elgolpedevista.com>

HOTEL ILO ROJO

Ubicado a la entrada de San

Miguel. Hotel boutique de diseño contemporáneo y ambiente tranquilo e íntimo con bonitas vistas. Pequeña alberca, restaurante con mirador. Salida Real a Querétaro 136-A. Zona centro. Tel: 415 154 9888.

www.ilorojohotel.com

HOTEL MATILDA

Hotel boutique que combina arte y sofisticado diseño contemporáneo. 32 cómodas habitaciones (desayuno incluido). Spa, alberca, buena gastronomía en su restaurante Moxi.

Aldama 53. Centro. Tel: 415 152 1015.
<https://hotelmatalda.com>

L'ÔTEL CHIQUITOS

Exclusivo para adultos. Pequeño y romántico hotel de lujo de 4 habitaciones. Muy buenos desayunos. Servicios spa. Chiquitos 1A. Centro. Tel: 415 109 0403.

<https://l-otelgroup.com/chiquitos>

LIVE AQUA

De estilo contemporáneo, cómodo y con excelentes instalaciones para quienes viajan en familia. Spa, gimnasio, variada oferta culinaria. Cálido y eficiente servicio. *Dog friendly*. Calzada de la Presa 85. Centro. Tel: 415 150 2300. www.liveaqua.com

ROSEWOOD SAN MIGUEL DE ALLENDE

Clásico de fino estilo colonial y bonitos jardines, con distintas alternativas de hospedaje aptas para estancias en familia. Spa, alberca. Su terraza un *must*. Nemesio Diez 11. Centro. Tel: 415 152 9700. www.rosewoodhotels.com

RESTAURANTES ANTONIA BISTRO

Ambientada terraza con excelentes vistas y buena coctelería, donde el



chef Alejandro Cuatepotzo presenta su moderna propuesta mexicana-mediterránea basada en el producto local. San Francisco 57. Centro. **Tel: 415 152 7295.**

ÁPERI

Casual *fine dining* en un espacio íntimo dentro del hotel Dos Casas. Cocina de temporada, basada en productos regionales, en manos del chef Omar Henríquez. Reserve. Quebrada 10. Centro. **Tel: 415 152 0941.**

BOVINE

Refinada *brasserie* del chef australiano Paul Bentley. Propuesta de cocina sencilla con varios platillos a las brasas, donde sobresalen los ostiones y el pollo al horno de leña. Vino a precio alto. Canal 16. Centro. **Tel: 415 121 6787.**

CIEN FUEGOS *

A las afueras de San Miguel, campirano y familiar spot de *comfort food* italo-

argentina. De lo mejor del menú: pizzas, pastas y trucha al grill. Carretera San Miguel de Allende-Dolores Hidalgo Km 7.5. **Tel: 415 114 7275.**

CUMPAÑO

Concurrido a todas horas, desde el desayuno hasta la cena, sirve fresca cocina contemporánea con acento europeo. Excelente panadería y repostería artesanal. Correo 29. Centro. **Tel: 415 152 2327.**

FÁTIMA 7

En el *rooftop* de Casa Blanca 7. Pequeña carta con platillos de influencias árabes, mediterráneas y mexicanas. Ideal para una tarde de *drinks* pidiendo al centro para compartir. Juárez 7. Centro. **Tel: 415 688 1438.**

HACMANS

Nueva propuesta gastronómica asesorada por Drew Deckman. Su fuerte son los platillos preparados a la leña. Recomendando: ostiones; tiradito de lubina; pollo orgánico;

GUANAJUATO

rib eye. Bonitas vistas.
Salida Real a Querétaro 168. Zona centro.
Tel: 415 114 0829.

LA PARADA

De los favoritos de SMA. Relajado spot de cocina peruana auténtica con fresco producto. Mi recomendación: ceviches, tiraditos, arroz afrodisíaco y pisco sour. Martes cerrado.
Recreo 94. Centro. **Tel: 415 152 0473.**

MARSALA

Tranquilo y bonito lugar de la chef Marcela Bolaño, quien elabora con toda honestidad una generosa cocina de fusión mexicana, asiática y mediterránea. Brunch dominical.
Dr. Hernández Macías 48. Centro.
Tel: 415 152 0080.

SPICE MARKET

Original coctelería y un menú de fusión del sureste asiático dentro del Live Aqua. Tanto el área de comedor como la terraza son muy agradables. Uno de mis consentidos de SMA.
Calzada de la Presa 85. Centro.
Tel: 415 150 2300.

THE RESTAURANT

Clásico de San Miguel en casona colonial con bonito patio. Cocina de la autoría del chef

Donnie Masterton, con acento mexicano y producto local. Muy buena selección de vinos. Diez de Sollano y Dávalos 16. Centro.
Tel: 415 154 7862/77.

THE ROOFTOP AT SELINA

Del talentoso chef-empresario Abel Hernández, propuesta moderna de gastro-bar con cocina mexicana y muy buena coctelería en relajado lugar con bonita vista. Su hamburguesa es un *must*. Cuna de Allende 11. Centro.
Tel: 415 137 7256.

TRAZO 1810

En el *rooftop* de Casa 1810. Cocina contemporánea de temporada con fuerte acento mediterráneo. Variada carta de vinos, cocteles y destilados. También sirve desayunos y brunch dominical.
Hidalgo 8. Centro. **Tel: 415 121 3506.**

ZIBU

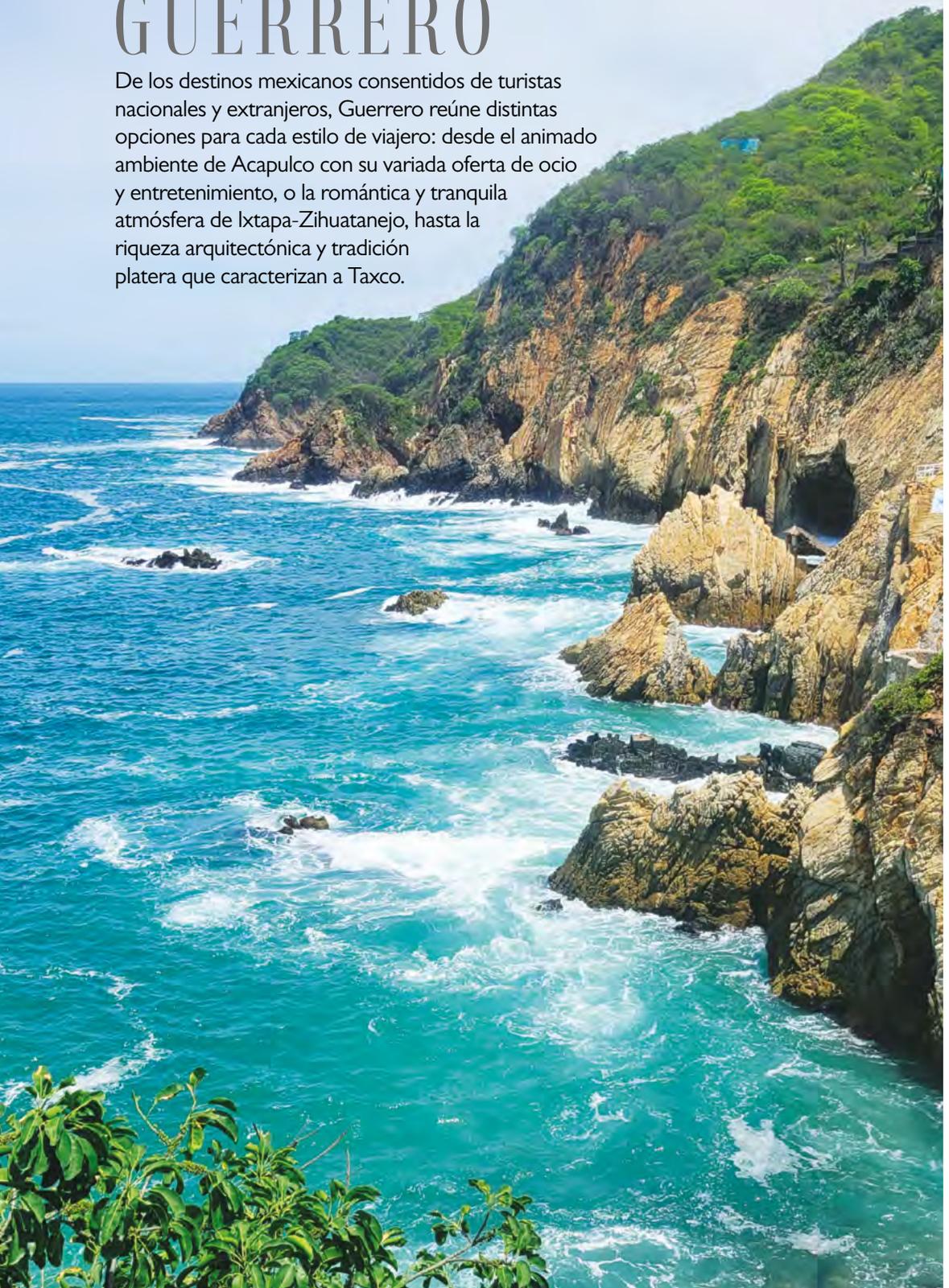
Dentro del Live Aqua, lugar agradable y casual donde el chef Eduardo Palazuelos trae a SMA su cocina de fusión mexicana-tailandesa. Imperdibles sus tacos de short rib o langosta.
Calzada de la Presa 85. Centro.
Tel: 415 150 2300.

*** Restaurante con promoción Banorte.**



GUERRERO

De los destinos mexicanos consentidos de turistas nacionales y extranjeros, Guerrero reúne distintas opciones para cada estilo de viajero: desde el animado ambiente de Acapulco con su variada oferta de ocio y entretenimiento, o la romántica y tranquila atmósfera de Ixtapa-Zihuatanejo, hasta la riqueza arquitectónica y tradición platera que caracterizan a Taxco.



GUERRERO

ACAPULCO HOTELES

BANYAN TREE CABO MARQUÉS

Romántico y lujoso resort estilo asiático contemporáneo en privilegiada ubicación. Excelente spa y gastronomía que no defrauda. Servicio personalizado. Bulevar Cabo Marqués. Punta Diamante. Tel: 744 434 0100. www.banyantree.com

ENCANTO

Sofisticado, de moderno diseño minimalista y vista a la bahía. Suites y villas con terrazas privadas. Spa, gimnasio. Recomendable restaurante; agradable bar. Jacques Cousteau 51. Brisas Marqués. Tel: 744 446 7101. www.encantoacapulco.mx

LAS BRISAS ACAPULCO

Clásico de Acapulco, familiar, pero al mismo tiempo romántico. Hospedaje en casitas con alberca. Club de playa privado, spa, gimnasio. Carretera Escénica 5255. Las Brisas. Tel: 744 469 6900. www.lasbrisashotels.com.mx

QUINTA REAL

De ambiente familiar, ubicado sobre un acantilado y con bonita playa. Amplias y limpias habitaciones con vista al mar. Cumplidora cocina. Paseo La Quinta 6. Real Diamante. Tel: 744 469 1500. www.caminoreal.com

RESTAURANTES

BETO GODOY

Famosa, familiar e informal palapa playera donde lo sobresaliente es el caldo de camarón, los sopes y el pescado a la talla. Carretera Acapulco-Pinotepa Km 32. Playa Barra Vieja. Tel: 744 444 6101.

CARMENÈRE

Cocina internacional de calidad y buena

LOS MUST SEE

Acapulco (La Quebrada, Fuerte de San Diego; Puerto Marqués, Laguna Coyuca, Río Papagayos, Isla Roqueta). Palma Sola e Ixcateopan (sitios arqueológicos). Taxco (Parroquia de Santa Prisca y San Sebastián, Iglesia de la Santísima Trinidad, Templo de la Santa Cruz, Plaza Borda, Casa Humboldt, Casa Juan Ruiz de Alarcón, Museo Spratling, Grutas de Cacahuamilpa). Ixtapa-Zihuatanejo (recorridos en yate desde Marina Ixtapa; Playa Manzanillo y Morros de Potosí, imperdibles para bucear).

QUÉ PROBAR

Pozole blanco o verde; tacos de jumiles; *nacatamal* (carne de cerdo adobada en hoja de plátano), pescado a la talla, vuelve a la vida, chilate (refrescante bebida con arroz y cacao).

QUÉ COMPRAR

Máscaras, papel amate, vidrio soplado, cestería, orfebrería en plata, madera laqueada de Olinalá.

PARA AGENDAR

Abierto Mexicano de Tenis (febrero, Acapulco). Semana Santa, marzo-abril; Jornadas Alarconianas, mayo; Feria Nacional de la Plata, noviembre (Taxco).





sazón en cómodo, tranquilo y pequeño espacio. Correcta carta de vinos. Amable y eficiente servicio. Precios justos. Costera Miguel Alemán 3007, local 2. Costa Azul. **Tel: 744 484 2561.**

LA TRAINERA *

Casuales marisquerías que ofrecen variedad, calidad y frescura en sus productos a precios razonables. Ideal para comer ahí o llevar a casa.

Plaza La Joya. Copacabana.

Tel: 744 466 3868.

La Isla Shopping Village. Playa Diamante.

Tel: 744 462 2077.

MARIO CANARIO *

Colorido y simpático spot de cocina mexicana del mar en manos de Susana y Eduardo Palazuelos. Imperdibles su taco de

tuétano con pulpo y sus jueves pozoleros. Bulevar de las Naciones 16. La Poza.

Tel: 744 436 1252.

ORIGEN

Cocina contemporánea con acento latino y buenos vinos dentro del hotel Encanto. El lugar muy agradable, con bonita vista, es ideal para cenar al atardecer.

Jacques Cousteau 51. Brisas Marqués.

Tel: 744 446 7101.

PAITITI DEL MAR RESTAURANTE & RELAX

Informal, familiar y relajado sitio, ideal para almorzar o comer pescados, mariscos y platillos mexicanos con sazón casera (buenísimas sus salsas y el pulpo).

Ignacio Zaragoza 6. La Poza.

Tel: 744 480 0031.

SAN SEBAS

Spot de cocina mediterránea en selvático entorno dentro de Jardín Secreto Centro Holístico. Lo sobresaliente son sus paellas y la fideuá. Acertadas opciones en vinos. Niños Héroe S/N. Alfredo V Bonfil.

Tel: 744 379 8136.

SHU

Cocina japonesa de fusión en moderno y ambientado lugar tipo lounge, muy solicitado por el adulto joven para una noche de *drinks* y buen sushi. Mi platillo favorito: *hifukidori* de robalo.

La Isla Shopping Village. Playa Diamante.

Tel: 744 462 2001/03.

ZIBU

Original cocina de fusión mex-thai del chef Eduardo Palazuelos; un *must* para cenar al atardecer (reserve en la terraza). Muy buena carta de vinos, cocteles y destilados. Av. Escénica S/N. Glomar.

Tel: 744 449 6202.

GUERRERO IXTAPA-ZIHUATANEJO HOTELES

CALA DE MAR

Resort boutique de ambiente romántico sobre un acantilado. Todas sus habitaciones con alberca privada, terraza y vista al mar. Spa, gimnasio. Paseo Punta Ixtapa. Zona Hotelera II. Ixtapa. Tel: 755 555 1100.
www.calademar.com



LA CASA QUE CANTA

Un clásico. Refinado hotel boutique en paradisíaco entorno, perfecto para descansar (solo mayores de 16 años). Buena cocina. Exclusivo spa *Clarins*. Camino Escénico a Playa La Ropa S/N. Zihuatanejo. Tel: 755 555 7030.
www.lacasaquecanta.com

MAREA BEACHFRONT VILLAS

Excelente opción para familias, frente a la playa. Villas de 1 a 3 recámaras, todas con alberca privada, cocina y sala de estar. Club de playa con restaurante, alberca. Carretera a Playa Blanca lote 28. Playa Blanca. Zihuatanejo. Tel: 755 557 0634.
https://mareabeachfrontvillas.com

THOMPSON ZIHUATANEJO

Contemporáneo resort de playa rodeado de vegetación. 56 habitaciones amplias y bien equipadas. Buena oferta culinaria. Spa. Canchas de tenis. *Pet friendly*. Carretera Escénica S/N. Playa La Ropa, Zihuatanejo. Tel: 755 555 5500.
www.thompsonhotels.com

RESTAURANTES ANGUSTINA MEZCAL & COCINA *

Cocina de sabrosa sazón guerrerense, variedad de mezcales y cocteles originales en relajado ambiente familiar. Mi recomendación: guacamole, barbacoa, pesca del día y chamorro. Paseo del Pescador 70. Centro. Zihuatanejo. **Tel: 755 544 8566.**

BECCOFINO

Clásico de la zona, de comida italiana y ambiente romántico, con agradable terraza frente a la marina. Buena carta de vinos. Veleros 6, locales 7 y 8. Plaza Marina Ixtapa. **Tel: 755 553 1770.**



GUERRERO

BISTRO DEL MAR *

Cocina internacional, con el sello de Grupo Estoril, en casual y agradable spot en la playa. Ideal desde el desayuno hasta la cena. Pregunte por las sugerencias diarias. Playa La Madera S/N. Zihuatanejo.

Tel: 755 554 8333.

CARMELITAS CAFÉ

Toda una institución local, donde mandan sus sabrosos desayunos y almuerzos mexicanos de casera sazón con buen costo-beneficio. Muy buenos los chilaquiles y el aporreadillo.

Av. Heroico Colegio Militar S/N. Centro. Zihuatanejo. **Tel: 755 120 1453.**

KAU KAN

Con espectacular vista al mar, ideal para una cena romántica al atardecer. Cocina de autor de su chef-propietario Ricardo Rodríguez. Clásica del menú la papa rellena con langosta.

Paseo de Contramar lote 6 (desarrollo Ámbar). Ixtapa. **Tel: 755 554 8446.**

TAXCO

HOTELES

DE CANTERA Y PLATA

Exclusivo para adultos. Hotel boutique de 9 suites bien equipadas y todas diferentes entre sí. Pequeño spa, alberca, restaurante.

Camino a la Posada 39. Lomas de Taxco. Tel: 762 622 8682. **www.**

hotelboutiquedecanterayplata.com

HOTEL MONTETAXCO

Icono de Taxco, de ambiente familiar y con las mejores vistas de la ciudad. Básicas, cómodas y limpias habitaciones. Teleférico, alberca, spa.

Calle Alfredo Checa Curi S/N. Lomas de Taxco. Tel: 762 622 1300.

www.montetaxco.mx

RESTAURANTES

CASA SPRATLING

Pequeño lugar de comida casera italiana-mexicana (sus lasañas son famosas).

Desayunos, pan artesanal diariamente, buen café.

Delicias 23. Centro. **Tel: 762 627 6177.**

DEL ÁNGEL INN

Agradable terraza con vista a la ciudad, de cocina regional, mexicana e internacional con gran variedad de platillos. Esmerado servicio, a veces lento.

Celso Muñoz 4. Centro.

Tel: 762 622 5525.

LA HACIENDA

Tranquilo y cómodo lugar en el hotel Agua Escondida. Excelente opción para desayunar y comer cocina mexicana de sabrosa sazón casera. Muy buenos sus moles.

Guillermo Spratling 4. Centro.

Tel: 762 622 1166.

ROSA AMARANTO *

Buena cocina mexicana tradicional en una terraza sumamente agradable y con bonitas vistas, dentro del hotel Pueblo Lindo. Recomendables desayunos. Pida las enchiladas en mole rosa.

Hidalgo 30. Centro. **Tel: 762 622 3481.**

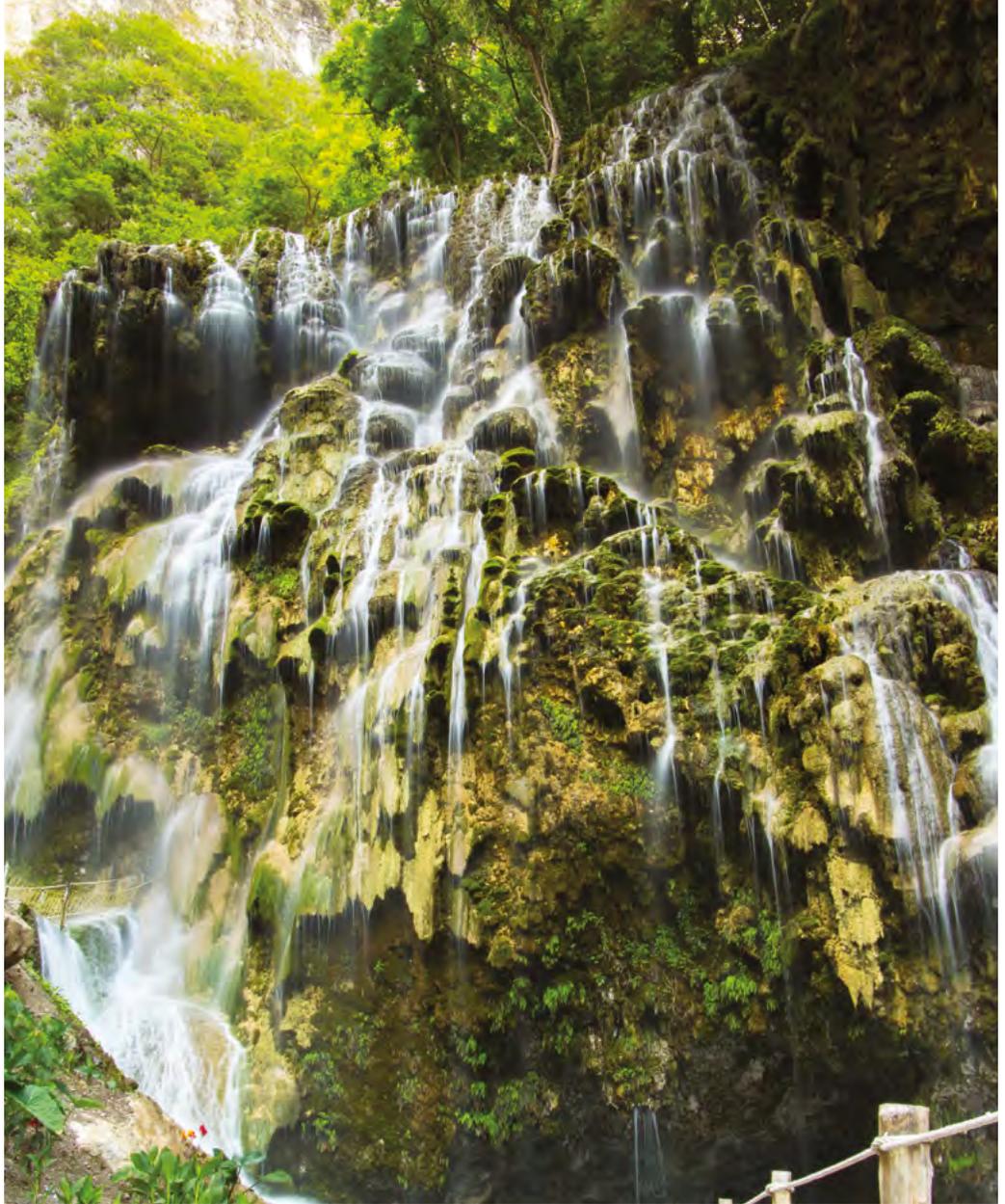
SOTAVENTO

Cumplidora cocina mexicana e internacional en atmósfera colonial, a un costado del hotel Los Arcos. Precios razonables. Ideal desde el desayuno hasta la cena.

Juan Ruiz de Alarcón 4. Centro.

Tel: 762 627 1217.

*** Restaurante con promoción Banorte.**



HIDALGO

Singulares escenarios naturales, vestigios arqueológicos, antiguos pueblos mineros, ex haciendas pulqueras y una tradición culinaria y artesanal de fuertes raíces prehispánicas son parte de las experiencias por descubrir en el estado de Hidalgo.



PACHUCA

HOTELES

FIESTA INN GRAN PATIO

A 10 minutos del centro. Cómodas, modernas y funcionales instalaciones enfocadas al viajero de negocios. Gimnasio, alberca. Cálida atención. Buen costo-beneficio.
Bulevar Luis Donaldo Colosio 2009. Ex hacienda de Coscotitlán. Tel: 771 717 8540.
www.fiestainn.com

HOLIDAY INN EXPRESS PACHUCA

Sencilla y cómoda alternativa para viajes de placer o trabajo (básico desayuno incluido). Tarifas muy accesibles. Gimnasio, pequeña alberca cubierta.
Bulevar Luis Donaldo Colosio 220.
Arboledas de San Javier. Tel: 771 273 0900.
www.ihg.com

RESTAURANTES ALIMENTARI

Tranquilo y familiar lugar en manos de la chef Paola Arriaga, quien refleja su cariño por la cocina con sus especialidades italianas e internacionales.
Bulevar Valle de San Javier 500. Valle de San Javier. **Tel: 771 718 2700.**

LOS MUST SEE

Pachuca (ex Convento de San Francisco –actual Fototeca Nacional, el acervo fotográfico más importante del país-; Casa Rule; Plaza Principal y su reloj, réplica del *Big Ben*; Archivo Histórico, Museo de Minería). Tula (asentamiento teotihuacano, célebre por sus imponentes Atlantes). Huapalcalco (en Tulancingo, pinturas rupestres que datan de 9,000 años a.C.). Huichapan, Mineral del Chico, Real del Monte (ex haciendas, minas antiguas y excelentes escenarios para practicar deportes extremos). Huasca de Ocampo (célebre por albergar los impresionantes Prismas Basálticos). Apan (famoso por sus haciendas pulqueras, como la de Chimalpa).

QUÉ PROBAR

Gusanos de maguey, escamoles, *chinicuiles*, barbacoa, mixiotes, *zacahuiles* (tamales), pastes, pulque (solo o curado).

QUÉ COMPRAR

Textiles de telar de cintura; alfarería, cestería, piezas talladas en madera y obsidiana; tapetes de ixtle; joyería en plata.

PARA AGENDAR

Feria Gastronómica Otomí (Santiago de Anaya, sábado previo a Semana Santa). Feria de la Barbacoa (Actopan, julio, aproveche para conocer el ex Convento de San Nicolás Tolentino). *Xantolo* (celebración del Día de Muertos en Huejutla, vale la pena).

ASADOS DON ABEL

Sencillo y rústico comedero cuya especialidad es el costillar de jabalí acompañado con salsa molcajeteadada y tortillas hechas a mano. Ideal para desayunar o almorzar. Varias sucursales. Bulevar Luis Donald Colosio lote 5. El Palmar II. **Tel: 771 202 1974.**

EL CANÍBAL

Informal spot especializado en servir sabrosas hamburguesas, costillitas BBQ y alitas de pollo. Imperdibles sus papas gajo con tocino. General Felipe Ángeles 604. Periodistas. **Tel: 771 153 0308.**

ERIZO

Relajado e informal sitio donde el chef Valerio Ávila prepara ricos y frescos platillos del mar. Para muchos de lo mejor en su estilo en la ciudad. Jaime Nunó 206. Revolución. **Tel: 771 434 8211.**

LA GUSGUERÍA DEL BARRIO *

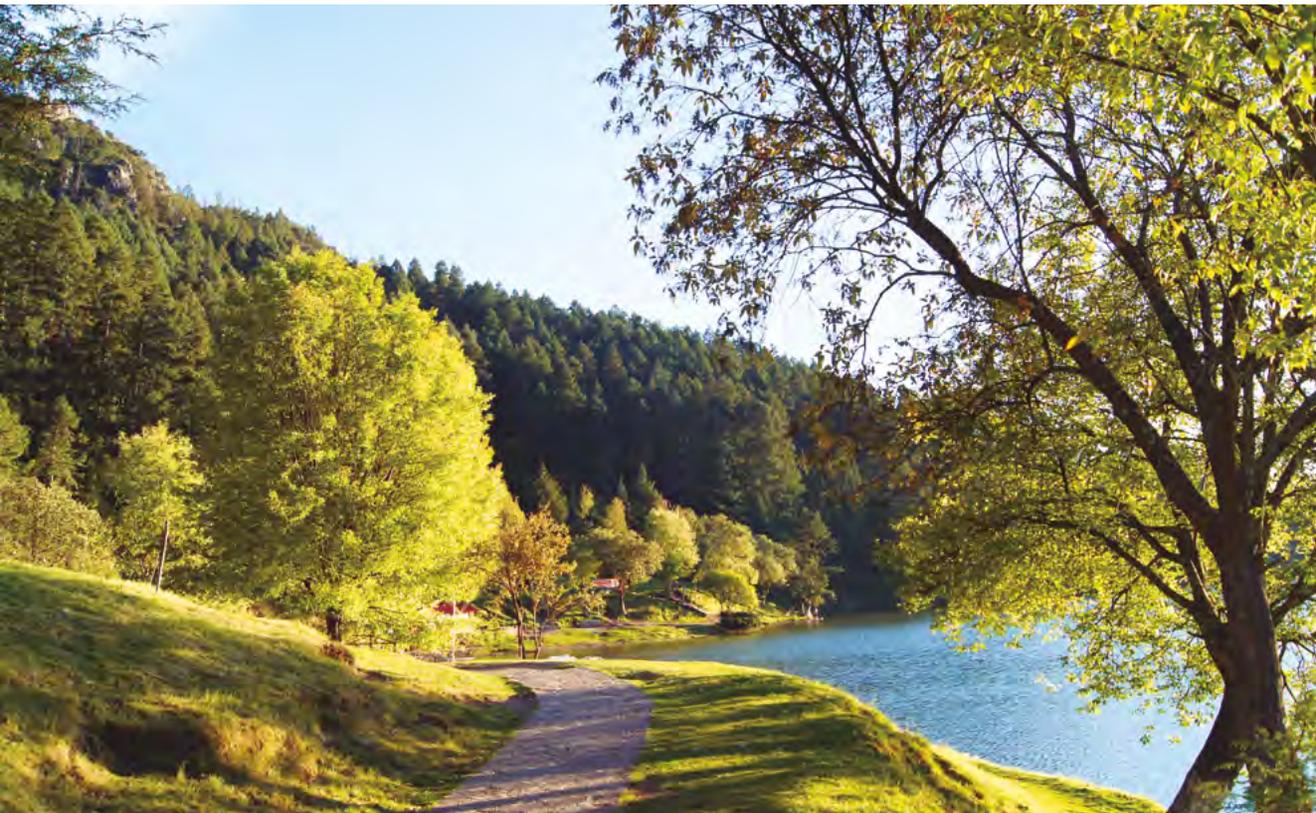
Propuesta de creativa cocina mexicana actual, ejecutada con suma honestidad por el chef Luis Escamilla. El menú cambia frecuentemente pero siempre encontrará algo que le sorprenderá. Rafael Vega Sánchez I 10. Periodistas. **Tel: 771 281 7476.**

MAHIS

Pequeño spot del joven y prometedor chef Erick Gutiérrez, quien presenta una cocina mexicana contemporánea donde el producto local de temporada es protagonista. Muy recomendables el chiltamal de arrachera y el cheesecake de elote. Av. 5 de Mayo 104. Santa Julia. **Tel: 771 172 0934.**

PUERTO DEL BIFE

Amplio y cómodo espacio de cocina argentina enfocada a frutos del mar y cortes de carne de calidad. Buenas opciones en vinos, destilados y coctelería.





Eficiente servicio. Música en vivo los viernes. Camino Real de la Plata 15. Zona Plateada. **Tel: 771 139 3006.**

SOTERO

Espacio gastronómico del talentoso y carismático chef Aquiles Chávez en donde los productos sustentables, locales y nacionales, son la base de una consolidada cocina mexicana e hidalguense. Dr. Manuel del Corral 101. Real de Minas. **Tel: 771 719 4770.**

SUKOI

Cocina asiática-japonesa, con insumos de buena calidad, en un moderno y bien puesto lugar. Le sugiero los camarones roca, las tostadas de atún, los tacos de rib eye y el rollo de aguachile. Bulevar Valle de San Javier 202. Plaza Plathea. Valle de San Javier. **Tel: 771 473 6230.**

*** Restaurante con promoción Banorte.**



JALISCO

Destino imperdible en cualquier itinerario por México, Jalisco combina pintorescos pueblos, románticas playas y una vanguardista capital con algunos de los iconos más representativos de nuestra identidad: la charrería (deporte nacional por excelencia); el mariachi (*Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*) y el inigualable tequila.

JALISCO

COSTALEGRE

HOTELES

COSTA CAREYES

Exclusivo, privado, con lujosas alternativas de hospedaje (villas, casitas, *bungalows*). Club de playa. Ideal para descansar en un entorno privilegiado.

Carretera Melaque-Puerto Vallarta Km 53.5. Careyes. Tel: 315 351 0322.

<https://es.careyes.com>

CUIXMALA

En reserva natural frente al mar. Lujoso resort *eco friendly* con distintas opciones de cómodo alojamiento (casa principal, villas, casitas).

Carretera Melaque-Puerto Vallarta Km 46. Careyes. Tel: 315 351 6050.

<https://cuixmala.com>

LAS ALAMANDAS

Resort boutique de lujo relajado, romántico y con conciencia sustentable. Suites con bonitas vistas. Servicios spa, buena cocina.

Carretera Federal 200 Km 82. Costalegre. Tel: 322 205 8054.

<https://alamandas.com>

GUADALAJARA

HOTELES

CASA HABITA

Hotel boutique de diseño contemporáneo en inmejorable ubicación (en la bonita colonia Lafayette). Pequeño spa, terraza, alberca. Ideal parejas.

Lerdo de Tejada 2308. Lafayette.

Tel: 33 3679 2000. www.casahabita.com

DEMETRIA

Chic y ecléctico, de estilo urbano en icónica zona de la capital. Alberca, *sky bar* y terraza con buen ambiente. Ideal parejas, amigos.

Av. de La Paz 2219. Lafayette. Tel: 33 3818 0060. www.hoteldemetria.com

LOS MUST SEE

Guadalajara (Fuente de Minerva, Catedral, Teatro Degollado, Instituto Cultural Cabañas, *Patrimonio de la Humanidad*; Museos Arqueológico, Regional, de la Ciudad y de Arte Huichol; Casa Museo José Clemente Orozco). Ruta del Tequila (gran opción es tomar el tren en la capital). Lagos de Moreno, Mazamitla, San Sebastián del Oeste, Tapalpa, Talpa de Allende, Mascota (Pueblos Mágicos). Puerto Vallarta (Malecón, Plaza Principal, Anfiteatro Los Arcos, Isla Río Cuale). Parque Nacional Marino Los Arcos, Valle de Atemajác, Chapala, Sayula (ecoturismo, deportes acuáticos y de aventura).

QUÉ PROBAR

Birria, pozole rojo, tortas ahogadas, lengua en pipián, frijoles charros, dulce de arrayán, *jericalla*, *tejuino* (bebida con masa fermentada y nieve de limón).

QUÉ COMPRAR

Textiles de lana o bordados, vidrio soplado, herrería, orfebrería, alfarería, joyería en plata.

PARA AGENDAR

Downtown Art Walk, noviembre-mayo, Festival Internacional Gourmet, noviembre (Puerto Vallarta). Encuentro Internacional del Mariachi y Charrería, agosto; Expo Ganadera, octubre; Feria Internacional del Libro, noviembre; Fiesta de la Virgen de Zapopan, diciembre (Guadalajara).



JALISCO

HILTON MIDTOWN

Moderno e impecable, con acceso directo al complejo Midtown. Gran servicio. Muy buen costo-beneficio. Ideal para viajes de placer o trabajo.

Av. Adolfo López Mateos 2405. Italia Providencia. Tel: 33 4160 0160.

www.hilton.com

HYATT REGENCY ANDARES

Cómodo, moderno y funcional; en el centro comercial Andares. Ideal en plan familiar o de negocios.

Bulevar Puerta de Hierro 4965. Zapopan.

Tel: 33 3883 1234. www.hyatt.com

JW MARRIOTT GUADALAJARA

De lujoso estilo moderno, con la garantía de la cadena hotelera que lo respalda.

Excelente gastronomía (Zibu); gimnasio, centro de negocios.

Mar Báltico 2242. Country Club.

Tel: 33 1598 7100. www.marriott.com

RESTAURANTES

ALCALDE

Cómodo y agradable espacio de creativa cocina mexicana, sencilla, honesta y enfocada al producto de temporada, en manos del chef Francisco Ruano. Pregunte por el menú degustación.

Av. México 2903. Vallarta Norte.

Tel: 33 3615 7400.

ALLIUM *

Fresca propuesta de cocina contemporánea donde la mayoría de la materia prima proviene de productores artesanales mexicanos y de cultivo propio. Buenas opciones en vinos.

López Cotilla 1752. Lafayette.

Tel: 33 3615 6401.

ANITA LI

Cocina de fusión mexicana-asiática,

coctelería original y vino mexicano con buen costo-beneficio en concurrido lugar, simpático y cool. Tenga en mente las sugerencias del día.

Av. Inglaterra 3100. Vallarta Poniente.

Tel: 33 3647 4757.

BRUNA

Sitio sumamente agradable donde el chef Óscar Garza consiente a sus comensales con su moderna propuesta de cocina mexicana.

Un *must* las especialidades a la parrilla.

Gerardo de Tejada 2418. Lafayette.

Tel: 33 2003 0904.

EL ITALIANO

Un clásico de la capital; favorito de familias por su tranquilo ambiente y tradicional comida italiana. Buenas opciones en vinos.

Tienda gourmet.

Diagonal Golfo de Cortés 4134. Monraz.

Tel: 33 3813 1765.



CON BANORTE, TU AHORRO SE FORTALECE.

Elige la opción que mejor se adapte a tus objetivos de ahorro.

Fondos de Inversión Banorte.

Contrata en minutos desde **Banorte Móvil** en la sección "Inversiones".

Invierte desde **\$100** pesos.

Tu dinero disponible **diariamente.**



Contrátalos ahora desde **Banorte Móvil.**
Banorte está donde tú lo necesitas.

#TuBancoTuTiempo

Aplican restricciones. Los Fondos de Inversión son administrados por Operadora de Fondos Banorte, S.A. de C.V., Sociedad Operadora de Fondos de Inversión, Grupo Financiero Banorte. Productos operados por Banco Mercantil del Norte, S.A., Institución de Banca Múltiple, Grupo Financiero Banorte. Términos, condiciones, comisiones, requisitos de contratación y prospectos de información en banorte.com

JALISCO

HUESO *

Espacio gastronómico del chef Poncho Cadena, cuya original ambientación, creativa cocina y amigable servicio lo consolidan entre los consentidos de muchos amigos de la **Comunidad MB**. Solo cenas de martes a sábado. Efraín González Luna 2061. Lafayette. **Tel: 33 3615 3591/7915.**

I LATINA

Ecléctico y consolidado lugar que sirve cocina de fusión asiática-mediterránea-mexicana. De los favoritos entre los tapatíos para cenar con buenos cocteles y buen ambiente. Av. Inglaterra 3128. Vallarta Poniente. **Tel: 33 3647 7774.**

JUNIKO

Pequeña barra japonesa sobresaliente por sus tradicionales nigiris y sushis preparados con materia prima de calidad. Selecta carta de sakes. Precios justificados. Bulevar Puerta de Hierro 4965. Zapopan. **Tel: 33 3611 4445.**

LA CHATA

Familiar y concurrido desde el desayuno hasta la cena; muy popular por sus tradicionales antojitos y especialidades mexicanas de casera sazón. Sucursal en colonia Providencia. Av. Corona 126. Centro. **Tel: 33 3613 1315/0588.**

LA DOCENA OYSTER BAR & GRILL

Ambientado y casual spot cuyo éxito radica en la calidad y frescura de sus insumos. Recomendables: mariscos de concha, pulpo a las brasas, hamburguesa y lonche. Sucursal en Andares. Av. Américas 1491 y Sao Paulo. Providencia. **Tel: 33 3817 2798.**

LA MATERA

Clásico restaurante argentino, de los favoritos en su estilo en Guadalajara tanto por la calidad de sus cortes de carne, como por su profesional servicio y acertada carta de vinos. Av. México 2895. Vallarta Norte. **Tel: 33 3616 1626.**

LA TEQUILA

Pintoresco lugar que ofrece variedad de tradicionales platillos mexicanos con toque contemporáneo. Mi recomendación: molotes de plátano y mole de pepita verde. Sucursal en The Landmark. Av. México 2830. Ladrón de Guevara. **Tel: 33 3640 3110.**

MEXÍA

En The Landmark. Sería propuesta de cocina mexicana contemporánea con el sello del chef Nico Mejía. Recomendables sus ceviches, la tostada de pozole y la torta ahogada dulce. Paseo de los Virreyes 45. Puerta de Hierro, Zapopan. **Tel: 33 1787 2549.**

NEGRONI

Ubicado dentro de Midtown, ofrece gastronomía rústica italiana en un espacio contemporáneo y acogedor, con buen ambiente y servicio. Ideal entre amigos para la sobremesa. Av. Adolfo López Mateos 2405. Italia Providencia. **Tel: 33 3155 7291.**

OSTERIA IO

Las pizzas artesanales al horno de leña son la especialidad de esta cálida y clásica trattoria italiana de tranquilo y familiar ambiente. Precios razonables. Manuel López Cotilla 1498-A. Americana. **Tel: 33 3616 5358.**



PA'L REAL

Simpático y bohemio spot, ideal para desayunar o almorzar (imperdible el lonche de pancita). Panadería casera; buen café. Pregunte por las sugerencias diarias. Lope de Vega 113. Arcos Vallarta.

Tel: 33 1983 7254.

PIERROT

Seria gastronomía tradicional francesa con más de 40 años de experiencia. Imperdibles sus escargots, el filete en salsa de 3 pimientas y, como postre, el crême brûlée. Justo Sierra 2355. Ladrón de Guevara.

Tel: 33 3630 2087.

PIG'S PEARLS

Para muchos, aquí se preparan las mejores hamburguesas a la leña de la ciudad. La de maple, cordero o portobello entre las favoritas. Buenos *drinks*.

General Coronado 79. Americana.

Tel: 33 3825 5933.

PONTE TRUCHA NEGRO

Marisquería popular cuyos platillos se elaboran con productos de calidad y sabrosa sazón. Ricos sus camarones zarandeados, la torta ahogada de pulpo y el taco presidente. Precios razonables.

Eficiente servicio.

Ignacio Ramírez 646. Santa Teresita.

Tel: 33 3826 0316.

TETÉ COCINA DE BARRIO

Proyecto gastronómico de los hermanos Karla y Mario Papa, enfocado a ofrecer a un limitado número de comensales un menú degustación mexicano contemporáneo que cambia con frecuencia. Indispensable reservar.

Argentina 322. Americana.

Tel: 33 2240 0259.

TIKUUN COMEDOR LOCAL

Novedosa y creativa propuesta de cocina mexicana moderna (el menú cambia por temporada) a cargo del chef Carlos Espinosa, dentro de una bonita casona de época.

Emeterio Robles Gil 50. Americana.

Tel: 33 3825 0117.

XOCOL

Pequeño spot de los jóvenes chefs Óscar Segundo y Xrysw Ruelas, donde el maíz criollo es protagonista de su concepto culinario. De sus creaciones estrella: el taco ceremonial mazahua.

Ignacio Herrera y Cairo 1392. Santa Teresita. **Tel: 33 1229 9085.**

*** Restaurante con promoción Banorte.**

JALISCO

PUERTO VALLARTA

HOTELES

CASA VELAS

Fino *all inclusive* de lujo y romántica atmósfera, exclusivo para adultos. Spa, gym, playa privada. Profesional servicio personalizado. Sobresaliente gastronomía. Pelícanos 311. Marina Vallarta. Tel: 322 226 8670. www.hotelcasavelas.com.mx

HILTON VALLARTA RIVIERA

Moderno y cómodo resort todo incluido, apto para viajes en familia. Bonitas suites con vista al mar. Spa, gimnasio, cumplidora oferta culinaria.

Carretera costera a Barra de Navidad Km 4.5. Zona Hotelera Sur. Tel: 322 176 1300. www.hilton.com

HOTELITO MÍO

Resort boutique, romántico y *eco friendly*, en idílico emplazamiento. Exclusivo para adultos que buscan descansar y desconectarse de todo. Servicios spa. Playa Caballo, Cabo Corrientes. Tel: 33 2183 8803. <https://hotelitomio.com>

VELAS VALLARTA

Lujoso todo incluido con impecables instalaciones y variadas actividades, ideal para familias. Recomendable spa y destacada oferta culinaria. Cálido servicio. Paseo de la Marina Norte 585. Marina Vallarta. Tel: 322 226 8673.

www.velasvallarta.com.mx

RESTAURANTES

ARCHIE'S WOK

Operando desde hace más de 30 años, sirve rica cocina asiática de fusión con porciones perfectas para compartir. Imperdible su curry rojo. Ideal familias, amigos.

Francisco Rodríguez 130. Zona Romántica. **Tel: 322 222 0411.**



BRAVOS

Cocina internacional de toque contemporáneo con variedad de platillos en casual sitio, consentido de adultos para ir a cenar. Buenas sus sopas y el short rib. Lunes cerrado.

Francisco I. Madero 263. Emiliano Zapata. **Tel: 322 222 0339.**

CAFÉ DES ARTISTES

Serio y fino feudo de cocina francesa con acentos mexicanos y el sello de su chef Thierry Blouet. Ideal para una cena romántica u ocasión especial.

Guadalupe Sánchez 740. Centro. **Tel: 322 226 7200.**

CHA COCINA LIBRE

De los mejores spots en Vallarta para desayuno y brunch en un agradable patio. Imperdibles: pancakes de tres leches, huevos benedictinos y carnitas de cerdo. Hamburgo 148 A. Versalles.

Tel: 322 115 6647.

D' CORTÉS

Cocina de vanguardia en manos de su chef-propietario Leopoldo Cortés, en un ambiente acogedor y relajado. Recomendando: costilla de res braseada y tuétanos a la moda.

Vía Láctea 222. El Caloso.

Tel: 322 244 1144.

KAISER MAXIMILIAN

Cálido bistró con terraza banquetera, famoso por sus desayunos estilo europeo, buen café, sándwiches gourmet y rica repostería casera.

Olas Altas 380-B. Centro Sur.

Tel: 322 223 0760.

LA FINA COCINA DE BARRIO

Simpático spot de creativa cocina mexicana actual con sazón de barrio. Memorables las flautas de pato y enmoladas de short rib. Solo cenas de martes a sábado.

Atmósfera 151. El Caloso.

Tel: 322 136 7662.

LA LECHE

Consentido del adulto contemporáneo por su singular decoración, divertido ambiente tipo antro, buenos *drinks* y creativa cocina enfocada al producto de temporada.

Av. Francisco Medina Ascencio Km 2.5.

Zona Hotelera Norte. **Tel: 322 293 0901.**

LA TIENDA GRANDE

Cocina mexicana moderna con el sello del joven chef Salvador Carrillo en relajado y

cómodo lugar. Buena y original mixología. Ricos desayunos sábados y domingos. Hidalgo 172 A esquina Juárez. Ixtapa Centro. **Tel: 322 291 7717.**

MAKAL

Un sitio *cool* donde el chef Israel Plascencia interpreta platillos de la cocina tradicional mexicana con un toque contemporáneo. Le sugiero el menú de 7 tiempos y como postre los churros.

Lázaro Cárdenas 311. Emiliano Zapata.

Tel: 322 354 9878.

RIVER CAFE

Cocina mexicana e internacional, con gran variedad de platillos, en tranquilo lugar a orilla del río y rodeado de naturaleza.

Abierto desde el desayuno hasta la cena.

Isla Río Cuale 4. Centro.

Tel: 322 223 0788.

SENDO

Cómodo y acogedor espacio de auténtica gastronomía japonesa, que ofrece una variada y fresca selección de sashimis, sushi y nigiris.

Morelos 601. Centro.

Tel: 322 286 7569.

TINTOQUE

Refinado espacio gastronómico donde el chef Joel Ornelas presenta su cocina mexicana contemporánea, minuciosamente elaborada con frescos productos de la región. Pregunte por los especiales de temporada.

Aquiles Serdán 445. Zona Romántica, Emiliano Zapata. **Tel: 322 221 1460.**

TRE PIATTI

Pastas hechas en casa, especialidades italianas y ricos postres en pequeño y concurrido lugar personalmente atendido por Chanan Kanem, chef-propietario, y

JALISCO

Natalie su esposa.
Lázaro Cárdenas 292. Zona Romántica.
Tel: 322 222 2773.

TRIO

Clásico y serio feudo de cocina mediterránea en manos de sus chefs-propietarios Bernhard Güth y Ulf Henriksson. Ideal en plan romántico. Pregunte por el menú del chef. Guerrero 264. Centro.
Tel: 322 222 2196.

TEQUILA HOTELES

CASA SALLES

Hotel boutique a un costado de una destilería. 25 cómodas habitaciones, amplias y modernas. Alberca, spa. Buena gastronomía. Calle La Villa 3. La Villa. Tel: 374 688 0388.
<https://es.casasalles.com>

HOTEL SOLAR DE LAS ÁNIMAS

De estilo colonial, fino *Relais & Chateaux* con 93 amplias y elegantes habitaciones. Servicios spa, sauna, alberca, *sky bar*. Buena cocina. Ramón Corona 86. Centro. Tel: 374 742 6700. **www.hotelsolardelasanimas.com**

MATICES HOTEL DE BARRICAS

Único en su estilo, instalado en una destilería. Rústicas, básicas y limpias habitaciones (algunas, tipo barrica). Desayuno y tour guiado incluido. La Cofradía 1297. La Cofradía.

Tel: 374 742 6800.
<http://maticeshotelbarricas.com.mx>

RESTAURANTES

LA ANTIGUA CASONA

Casona colonial con bonito patio que sirve variados platillos regionales, mexicano e internacionales. Ideal desde el desayuno hasta la cena en plan familiar. Amigable servicio. Albino Rojas 14. Centro.
Tel: 374 742 0700.

LA CUEVA DE DON CENOBIO

Dentro de Casa Sauza, agradable sitio de cocina mexicana regional de tendencia actual en manos de la experimentada chef Karla Castro. Luis Navarro 70. Centro.
Tel: 374 688 0101.

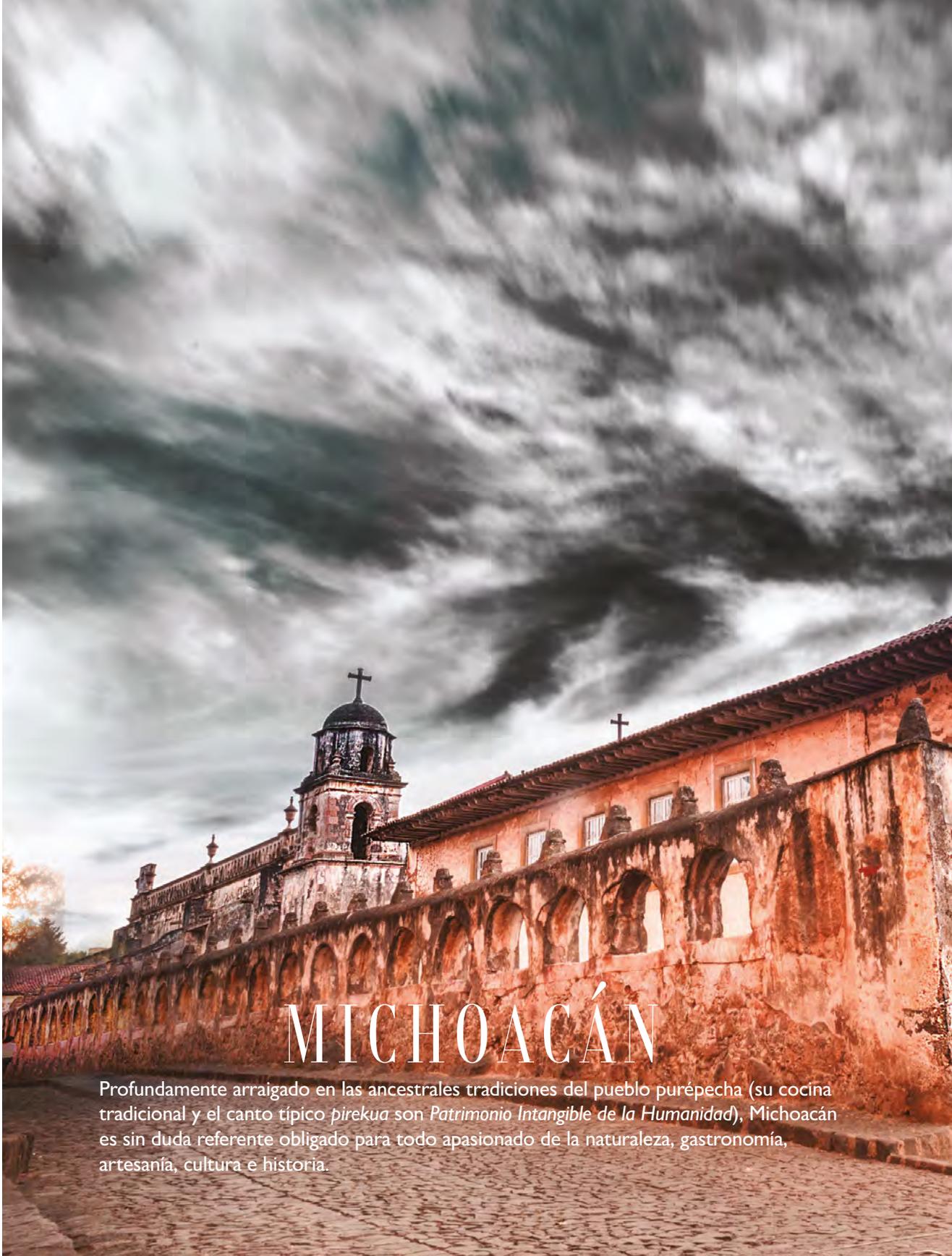
LA TABERNA DEL COFRADE

Cumplidora propuesta de cocina mexicana inspirada en el agave y el tequila, en un restaurante subterráneo dentro de la destilería La Cofradía. La Cofradía 1297. La Cofradía.
Tel: 374 742 6800.

PATIO MAYAHUA

Simpática fonda que es quizá la mejor opción en Tequila para desayunar o almorzar sabrosos antojitos y tomar buen café. México 21. Centro. **Tel: 374 101 4703.**





MICHOACÁN

Profundamente arraigado en las ancestrales tradiciones del pueblo purépecha (su cocina tradicional y el canto típico *pirekua* son *Patrimonio Intangible de la Humanidad*), Michoacán es sin duda referente obligado para todo apasionado de la naturaleza, gastronomía, artesanía, cultura e historia.

MICHUACÁN

MORELIA

HOTELES

CANTERA DIEZ HOTEL BOUTIQUE

Refinado, dentro de histórico inmueble colonial. 15 cómodas y elegantes suites ideales para descansar. Cálido servicio. Buena cocina. Spa, gimnasio.

Benito Juárez 63. Centro Histórico. Tel: 443 312 5419.

www.canteradiezhotel.com

CASA GRANDE

Con excelente ubicación, bonita casona del siglo XVIII de 12 amplias y lujosas suites. Restaurante-terracea con vista a la Catedral.

Portal Matamoros 98. Centro Histórico. Tel: 443 313 2000.

www.casagrandemorelia.com.mx

GRAND MARÍA

Acogedor hotel boutique de estilo colonial, bien decorado y con bonitas vistas a la ciudad. Buena gastronomía. Servicio por mejorar.

Pablo Casals 70. La Loma.

Tel: 443 520 5525/26.

www.grandmaria.com.mx

HOTEL DE LA SOLEDAD

Romántico, acogedor, en precioso y señorial edificio colonial. 40 habitaciones y suites puestas a detalle. Buena cocina regional.

Ignacio Zaragoza 90. Centro Histórico. Tel: 443 312 1888.

www.hoteldelasoledad.com

LOS MUST SEE

Morelia (Centro Histórico, *Patrimonio Cultural de la Humanidad*; Museos de Arte Colonial, de la Máscara y el Dulce). Cuitzeo (ex Convento de María Magdalena, Tres Cerritos, ruinas prehispánicas). Pátzcuaro (Basílica de Nuestra Señora de la Salud, Casa de los Once Patios, mercado de artesanías, portales). Tzintzuntzan (interesante zona arqueológica, antigua capital del imperio purépecha; ex convento franciscano). Uruapan (Catedral, La *Huatápera*, hospital-albergue para indígenas hoy Museo de los Cuatro Pueblos Indios). Tingambato (sitio arqueológico previo al periodo de apogeo tarasco). Paracho (famoso por la fabricación de guitarras). Reserva de la Biósfera Mariposa Monarca (El Rosario y Sierra Chincua los mejores puntos de observación). Los Azufres, Valle de Oztumatlán, Cerro del Tzirate, El Oasis, Agua Verde, Volcán Parícutín, Parque Nacional Barranca del Cupatitzio (actividades al aire libre).

QUÉ PROBAR

Corundas, uchepos (tamales); sopa tarasca, *atápakua* (guiso con carne, masa y chiles); *churipo* (caldo con chile rojo, carne de res y verduras); charanda (aguardiente de caña).

QUÉ COMPRAR

Bordados, mantelería y ropa de cama fina hecha en telar de cintura; alfarería de barro bruñido y vidriado; madera tallada y laqueada; cobre martillado (tradicción prehispánica preservada en Santa Clara del Cobre).

PARA AGENDAR

Festival Cultural Mariposa Monarca (febrero-marzo, sedes itinerantes). Festivales Internacionales de Cine y Música (octubre-noviembre, Morelia). Día de Muertos (1 y 2 de noviembre, Isla de Janitzio).



MAJA

Pequeño hotel boutique, ubicado en la cima de una colina, con 7 acogedoras habitaciones ideales para descansar. Alberca. Recomendable restaurante. Manuel Carpio 21. Vista Bella. Tel: 443 324 2525. www.majahotel.com

VILLA MONTAÑA HOTEL & SPA

Un clásico, con excelentes vistas de la capital. 36 habitaciones y suites decoradas individualmente, rodeadas de patios y jardines. Alberca, gimnasio. Ideal familias. Patzimba 201. Vista Bella. Tel: 443 314 0018. <https://villamontana.com.mx>

RESTAURANTES CHANGO

Moderna propuesta culinaria de la autoría del chef Daniel Aguilar, quien siempre sorprende con nuevos platillos.

Ambientada terraza-bar; buena coctelería. Eficiente servicio. Precios razonables. Sor Juana Inés de la Cruz 129. Centro.
Tel: 443 312 6213.

CIELO

Sencilla cocina de fusión cuyo menú cambia por temporadas. El sitio es sumamente casual, ideal para ir entre amigos. Variedad de cocteles y cervezas artesanales. Bulevar García de León 700. Nueva Chapultepec. **Tel: 443 427 0323.**

CUISH COCINA BOUTIQUE *

Agradable lugar de cocina tradicional oaxaqueña y michoacana con platillos de rica sazón preparados al momento (imperdibles sus moles y tamales de chocolate). Los domingos sirven desayunos. Santiago Tapia 60. Centro Histórico.
Tel: 443 312 1480.

MICHOACÁN

EMILIANO'S

Clásico restaurante local, de ambiente familiar, que ofrece cocina internacional y donde lo sobresaliente del menú son sus pastas, cortes de carne y ensaladas. Artilleros de 1847 N° 1643. Chapultepec Oriente. **Tel: 443 315 1035.**

HICKORY

Pequeño y simpático lugar, sobresaliente por sus platillos preparados a la leña y en horno de barro. Muy buenas sus pizzas, entrepanes y empanadas. General Mariano Arista 555. Chapultepec Oriente. **Tel: 443 147 0652.**

JOSAFAT ZALAPA

Contemporánea propuesta culinaria, cuyo joven chef sorprende con sus originales creaciones. El menú cambia semanalmente. Solo cenas de lunes a sábado. José Juan Tablada 660. Lomas de Santa María. **Tel: 443 691 4862.**

LA ALDABA

Variada cocina internacional dentro del hotel boutique Casa Grande. Ideal para desayunar, comer o cenar. Recomendando: sopa de cebolla gratinada, tacos de lechón y filete envuelto en hoja santa. Portal Matamoros 98. Centro Histórico. **Tel: 443 313 2000.**

LA CONSPIRACIÓN DE 1809

Ubicado en histórico local, ofrece tradicional cocina mexicana y regional con toque cantinero. De lo mejor: esquites callejeros, tostada de pata y crema de ajo. Amable servicio. Allende 209. Centro Histórico. **Tel: 443 158 0443.**

LAS TROJES

Agradable, tranquilo y familiar establecimiento, de mucha tradición en la ciudad. Su especialidad es la cocina mexicana e internacional. Recomendables:





queso fundido, cecina y filete al mezcal.
 Juan Sebastián Bach 51. La Loma.
Tel: 443 314 7344.

LOS MIRASOLES

Típica cocina michoacana con el toque actual de la chef Rubí Silva dentro de agradable casona colonial. Muy buenas las enchiladas placeras y los chiles capones.
 Av. Madero Poniente 549. Centro Histórico. **Tel: 443 317 5775.**

LU

Fina propuesta de alta cocina michoacana, enfocada al producto local de temporada, en manos de la chef Lucero Soto. El sitio muy agradable, en los portales del Hotel Casino. Portal Hidalgo 229. Centro Histórico. **Tel: 443 313 1328.**

SAN MIGUELITO

Un clásico de Morelia, de original y ecléctica ambientación, especializado en

cocina tradicional mexicana. Pida al centro para compartir la botana San Miguelito o el plato mezcalero.
 Av. Camelinas S/N, contra esquina Centro de Convenciones. La Loma.
Tel: 443 324 2300.

SANTOMATE OSTERIA

Moderna cocina internacional en relajado y muy original spot. Buena opción para botanas y *drinks* entre amigos, o comer o cenar en familia o con la pareja.
 Patzimba 156. Vista Bella.
Tel: 443 298 7583.

TATA MEZCALERÍA

Concurrido y ambientado lugar, donde el chef Fermín Ambás sirve ricos platillos de su inspiración con una muy buena variedad de mezcales y cocteles. Excelente costo-beneficio.
 Bartolomé de las Casas 511. Centro.
Tel: 443 312 9514.

MICHOACÁN

PÁTZCUARO

HOTELES

CASA COLORADA

Tranquilo y cálido hotel boutique, al estilo de una villa colonial, con todas las comodidades necesarias para descansar. Spa, salón de juegos, terraza y jardín.

Buena gastronomía.

Calle México 54. Fraccionamiento Los Nogales. Tel: 434 596 8329/8587.

<https://hotelcasacolorada.mx>

CASA LEAL

Hotel boutique estilo neoclásico frente a la plaza principal. 11 amplias y acogedoras habitaciones. Cálido servicio personalizado. Bonita terraza con agradable vista. Buen restaurante.

Portugal I. Centro. Tel: 434 342 1106.

www.hotelcasaleal.com

HACIENDA UCAZANAZTACUA

Tranquilo y romántico, con insuperable ubicación a orilla del Lago de Pátzcuaro. 11 suites amplias. Alberca *infinity*, servicios spa, cocina regional.

Domicilio conocido S/N, frente a Isla La Pacanda. Tel: 443 204 1457.

www.haciendaucazanaztacua.com

HOTEL CASA DEL NARANJO

De tipo colonial, cómodo y céntrico. 9 habitaciones (las mejores son las suites).

Ideal para quienes viajan en plan familiar. Portal de Vasco de Quiroga 29. Centro. Tel: 434 342 0885.

www.hotelcasadelnaranjo.com

RESTAURANTES

EL NARANJO

En el Hotel Casa del Naranja, agradable lugar de cocina internacional, mexicana y regional. Buenos desayunos. No se pierda el pan de elote.

Portal de Vasco de Quiroga 29. Centro.

Tel: 434 342 5906.

LA SURTIDORA

De mucha tradición en Pátzcuaro, concurrido para desayunar (imperdibles sus chilaquiles) o simplemente tomar café.

Venta de productos artesanales.

Portal Hidalgo 71. Centro.

Tel: 434 342 2835.

SANTO HUACAL *

Simpático lugar donde su chef-propietaria, Samantha López, sirve ricos platillos de su inspiración que cambian semanalmente.

Abierto solo de viernes a domingo (reserve). Pronto cambiará ubicación, esté al pendiente de sus redes sociales.

Lerín 23. Centro. **Tel: 434 117 2447.**

*** Restaurante con promoción Banorte.**





MORELOS

Por su privilegiado clima templado y naturaleza, sin duda Morelos es de los destinos favoritos para escapadas románticas y fines de semana familiares o entre amigos. Además de sus opciones de entretenimiento, resulta obligada la visita a Xochicalco, una de las zonas arqueológicas más importantes del país, catalogada como *Patrimonio Cultural de la Humanidad*.

MORELOS

CUERNAVACA

HOTELES

ANTICAVILLA

Exclusivo para adultos, hotel boutique de romántica atmósfera. 16 lujosas suites —distintas entre sí— algunas con patios o terrazas privadas. Spa, alberca. Recomendable restaurante.

Río Amacuzac 10. Vista Hermosa. Tel: 777 313 3131. <https://anticavilla.com>

LAS CASAS B&B HOTEL

Frente al Palacio de Cortés, pequeño y tranquilo, ideal para adultos jóvenes en pareja o amigos. Spa, alberca, lounge bar. Fray Bartolomé de las Casas 110. Centro. Tel: 777 318 7777. <https://lascasasbb.com>

LAS MAÑANITAS

Emblemático de Cuernavaca con bonitos jardines, favorito de familias y parejas. Alberca, restaurante de cocina mexicana e internacional. Exclusivo spa *Orlane*. Cálida atención.

Ricardo Linares 107. Centro. Tel: 777 362 0000. <https://lasmananitas.com.mx>

LOS MUST SEE

Cuernavaca (ruinas de Teopanzolco, Museo Cuauhnáhuac, dentro del Palacio de Cortés; Catedral, Museo Robert Brady, ecléctica colección de arte prehispánico, colonial y contemporáneo; Jardín y Museo Casa Borda, antigua residencia veraniega de Maximiliano y Carlota). Tepoztlán (pirámide de *Ometochtli-Tepuztécatl*, en la cima del Tepozteco; ex Convento y Templo Domingo de la Natividad; Museo Carlos Pellicer; tianguis artesanal). Tlayacapan (ex Convento de San Juan Bautista, La Cerería). Ríos Amacuzac y Chontalcoatlán, Lagunas de Zempoala, Tequesquitengo, Agua Brava (ecoturismo, deportes de aventura).

QUÉ PROBAR

Tlacoyos, mole *tepozteco*; *itacates* -gorditas de masa de maíz y queso-; cecina de Yecapixtla, nieves de Tepoztlán, *refino* (destilado de agave espadín).

QUÉ COMPRAR

Artesanías de amate o madera de pochote; joyería en plata; cestería, alfarería y textiles.

PARA AGENDAR

Carnaval y Danza de los Chinelos (fin de semana previo al miércoles de ceniza, Tlayacapan y Tepoztlán). Feria de la Flor (principios de primavera, Cuernavaca). Día de Muertos (Ocotepéc).



RESTAURANTES DON ATILIO

Cocina argentina e italiana en agradable y acogedor lugar con bonito jardín. Sobresalientes pastas y cortes de carne. Ideal para comida familiar o cena romántica. Buenos vinos.
Galeana 55. Acapantzingo.
Tel: 777 315 0074.

EL FAISÁN

Sencillo sitio, famoso por sus platillos yucatecos de casera sazón. Imperdible el lechón los fines de semana. Ideal para desayunar o comer en plan familiar.
Av. Emiliano Zapata 1233. Buenavista.
Tel: 777 317 5281.

EL MADRIGAL

Agradable y tranquilo espacio, tipo casona colonial con bonito jardín, de tradicional comida mexicana e internacional. Pregunte por las sugerencias del mes. También sirve desayunos.
Sonora 115. Vista Hermosa.
Tel: 777 100 7700.

LAS MAÑANITAS

Un clásico de cocina mexicana e internacional en fino ambiente colonial con vista a bonitos jardines. Pregunte por los especiales del chef. Experimentado y amable servicio.
Ricardo Linares 107. Centro.
Tel: 777 362 0000.

TAMUZ

Casual y romántico, con terraza y jardín, sirve cocina contemporánea de toque mediterráneo a cargo de su chef Eran Scheflan. Panadería artesanal, buenos desayunos y opciones en vinos.
Av. Reforma 501. Reforma.
Tel: 777 311 2223.



VERDESALVIA

Dentro del hotel Anticavilla se encuentra este restaurante de cocina italiana con toques mediterráneos. Sus desayunos son un *must*; pida los huevos benedictinos con salmón.
Río Amacuzac 10. Vista Hermosa.
Tel: 777 313 3131.

MORELOS

TEPOZTLÁN

HOTELES AMOMOXTLI

Rodeado de naturaleza con increíble vista al Tepozteco, un refugio ideal para descansar y relajarse. Spa, temazcal, yoga; muy bonita alberca. Sobresaliente gastronomía.

Prolongación Matamoros 115. Barrio de Santo Domingo. Tel: 739 395 0012.
<https://amomoxltli.com>

CASA DE AGUA

Hotel boutique de 11 habitaciones en plena naturaleza y con todas las comodidades para descansar. Alberca, servicios spa, temazcal, yoga. Restaurante de cocina mexicana contemporánea. Carretera Tepoztlán-Amatlán de Quetzalcóatl 20. Rinconada del Carmen. Tel: 739 102 2669. **<https://casadeagua.mx>**

CASA FERNANDA

Cómodo, de fina sencillez y romántico hotel boutique con 14 amplias y bien equipadas habitaciones. Alberca, spa. Recomendable restaurante. Ideal parejas. Niño Artillero 20. Barrio de San José. Tel: 739 395 0522. **<https://casafernanda.com>**

LA BUENA VIBRA

Al pie del Tepozteco, exclusivo para adultos que buscan desconectarse y descansar. Spa, temazcal, clases de yoga. Opción también para organizar eventos privados.

San Lorenzo 7. Valle de Atongo. Tel: 739 395 1491. **www.labuenvibraretreatandspa.com**

RESTAURANTES

AXITLA

Buena y sencilla comida mexicana e internacional en agradable terraza al pie del Tepozteco. Ideal para desayunar,

comer o merendar. Imperdibles sus quesadillas y aguas de frutas. Av. del Tepozteco S/N. Barrio de La Santísima. **Tel: 739 395 0519.**

EL CIRUELO

Tradicional y amigable sitio con bonita vista de cocina mexicana contemporánea. Recomendables: chalupas con queso de cabra, enchiladas de pato y chiles rellenos de jaiba.

Zaragoza 17. Barrio de La Santísima. **Tel: 739 395 2559/1203.**

LA VELADORA

Dentro de Casa Fernanda, original y moderna cocina mexicana enfocada al producto local de temporada. Valen la pena su risottos, la barbacoa negra y los chilaquiles de chocolate.

Niño Artillero 20. Barrio de San José. **Tel: 739 395 0522.**

LOS COLORINES

Simpática y concurrida fonda que sirve típicos antojitos y platillos mexicanos caseros a precios razonables. Ideal para desayunar, comer o cenar.

Av. del Tepozteco 13. Barrio de La Santísima. **Tel: 739 395 0198.**

MESA DE ORIGEN *

Creativa propuesta de cocina mexicana que retoma técnicas y raíces culinarias tepoztecas y donde la mayoría de sus insumos provienen de la región. Imperdibles: taco de Jamaica, lengua de res y pozole.

Prolongación Matamoros 115 (Amomoxltli). Barrio de Santo Domingo. **Tel: 739 395 0012.**

*** Restaurante con promoción Banorte.**



NAYARIT

Además de sus playas y del ambiente de la Riviera Nayarit, el estado de Nayarit posee una increíble biodiversidad e historia local que es posible conocer visitando emblemáticos sitios como la Reserva de la Biósfera de las Islas Marietas (imprescindible agendar un tour porque el acceso es limitado) o *Mexcaltitlán*, la legendaria Aztlán de los mexicas.

NAYARIT

NUEVO VALLARTA-RIVIERA NAYARIT HOTELES

GRAND VELAS RIVIERA NAYARIT

Lujoso *all inclusive* cuyas instalaciones y variedad de actividades son ideales para quienes viajan en familia. Excelente spa; buena oferta culinaria.

Av. Cocoteros 98 Sur. Tel: 322 226 8677.

<https://vallarta.grandvelas.com.mx>

RESTAURANTES

EL BARRACUDA

Cercano a la marina, de atmósfera relajada. Muy buenos sus ceviches y molcajetes, la cazuela de pulpo al ajillo y los tacos de camarón al pastor.

Bulevar de Nayarit 708. Nuevo Vallarta.

Tel: 322 222 4034.

EL COLEGUITA

Sencillo y buen spot para comer frescos mariscos, en porciones abundantes, a precios razonables. Recomendando: aguachile de camarón; langostinos; langosta al gratín. Lunes cerrado.

Bulevar Nuevo Vallarta 62. Nuevo Vallarta. **Tel: 322 688 2791.**

LOMA 42 BAHÍA

Moderno y cómodo lugar de cocina mexicana actual, en manos del chef Jesús Vázquez. Buena coctelería. Sobresalientes: camarones cucaracha, tiradito chingón, cortes de carne y pizzas a la leña.

Bulevar Nuevo Vallarta 4, interior 2 (Plaza San Carlos) Nuevo Vallarta. **Tel: 322 293 8888.**

LOS MUST SEE

Jala (pintoresco pueblo famoso por sus curanderos, la Basílica Lateranense y el volcán Cerobuco). Santa María del Oro (lago dentro de cráter volcánico). Riviera Nayarit extraordinarios campos de golf (Nayar, El Tigre, Flamingos, Litibú, Punta Mita Pacífico y Bahía), spots de surf, pesca y buceo (Sayulita, Cruz de Huanacastle, Bahía de Banderas) y lugares aptos para el turismo cultural (San Blas).

QUÉ PROBAR

Pescado zarandeado, ceviche de camarón, chicharrón de pescado, *tlaxtihuille* (caldo espeso de camarón), sopes de ostión.

QUÉ COMPRAR

Arte y artesanías cora y huichol (mundialmente célebres por sus simbolismos relacionados con las creencias religiosas de estas etnias).

PARA AGENDAR

Regata Internacional Bahía de Banderas (marzo). Semana Santa Cora (la más representativa es *La Judea* en las comunidades de Jesús María y Santa Teresa en El Nayar). Torneo Internacional de Pesca Deportiva (junio, San Blas). Festival Internacional Gourmet (octubre-noviembre, Riviera Nayarit).



MAIZUL

Ubicado frente al mar, en la zona de la marina, ofrece variedad de platillos mexicanos e internacionales. Buenos sus ceviches, enchiladas y camarones al coco. Ricos desayunos.

16 de Septiembre N° 42. Nuevo Vallarta.

Tel: 322 688 6553.

PORTO BELLO BISTRO & LOUNGE

Buena cocina italiana-mediterránea en romántico y agradable sitio con vista a la laguna. De lo sobresaliente del menú: tártara de atún, burrata, calamares y ossobuco.

Nuevo Vallarta Plaza Business Center, local 4. Nuevo Vallarta. **Tel: 322 297 6719.**

THE BLUE SHRIMP

Casual y amigable, frente a la laguna, especializado en servir pescados y mariscos frescos. Mi recomendación: tacos estilo Baja, guacamole, sopa de tortilla y pescado zarandeado.

Bulevar Nayarit 208. Nuevo Vallarta.

Tel: 322 222 1059.

TOSCANA MÍA

Las pastas hechas a mano y pizzas artesanales sobresalen en esta concurrida, cálida y sencilla trattoria. Imperdibles la pasta con camarones y gorgonzola y la pizza 4 quesos.

Miguel Hidalgo 25. Bucerías.

Tel: 329 298 1525.

PUNTA DE MITA HOTELES

FOUR SEASONS PUNTA MITA

Lujoso y tranquilo resort, *family & pet friendly*, en entorno privilegiado. Buena gastronomía. Cálido servicio. Spa, gimnasio. Punta de Mita, Bahía de Banderas. Tel: 329 291 6000. **www.fourseasons.com**



NAYARIT

HOTEL BASALTO

Hotel boutique, pequeño y sencillo, con 10 habitaciones frente al mar. Ideal para escapada relax romántica. Buen *rooftop* con alberca. Spa y gimnasio. Rinconada Careyeros 112. Punta Negra. Tel: 329 298 4283.

https://hotelbasalto.com

IMANTA RESORT

Ubicado en una reserva forestal, tranquilo y romántico. Hospedaje en cómodas habitaciones, suites o villas. Playa privada, spa, gimnasio.

Monte Nahuac, lote L. Higuera Blanca. Tel: 329 298 4200. **www.imantaresorts.com**

ONE & ONLY MANDARINA

Al norte de Punta de Mita, lujoso e impecable refugio en plena naturaleza. Servicio de mayordomo. Club de polo, spa, excelente gastronomía. Carretera Federal Libre 200 Tepic-Puerto Vallarta. Compostela El Monteón. Tel: 327 689 0100.

www.oneandonlyresorts.com

THE ST. REGIS PUNTA MITA RESORT

Un clásico, fino, lujoso y tranquilo. Magníficas instalaciones: campo de golf, spa, tenis, club infantil. Buena gastronomía. Personalizada atención. Carretera Federal 200 Km 19.5. Punta de Mita. Tel: 329 291 5800.

www.marriott.com

RESTAURANTES

CASA TERESA TRATTORIA

Familiar y acogedor, de mucha tradición por su cocina italiana y frescas pastas artesanales. Caro para algunos. Clásicas su lasaña y tagliatelle con almejas al vino blanco. Calle Pez Vela 133. Punta de Mita.

Tel: 329 291 6480.

HECTOR'S KITCHEN

Buena opción para cenar en ambiente casual. Creativa y fresca cocina mexicana contemporánea con producto local, a cargo de su chef-propietario Héctor Leyva. Imperdible la pesca del día. Interesantes opciones en vinos. Av. Anclote 202. Punta de Mita. **Tel: 322 888 3388.**

LA PESCADORA

Relajada palapa playera de atmósfera familiar donde lo recomendable son el guacamole, las costillas BBQ, la hamburguesa y los camarones al ajillo. Av. Anclote 10. Punta de Mita. **Tel: 329 291 5212.**

LOBSTER PARADISE

La langosta fresca (servida en distintas maneras) y los cortes de carne sobresalen en esta palapa frente a la playa concurrida sobre todo por familias y amigos en plan casual. Av. Anclote 7. Punta de Mita. **Tel: 329 291 6296/ 688 1555.**

MAKAI

Sencillo spot (al lado de una gasolinera) que vale la pena por sus ricas y creativas preparaciones con pescado y marisco local de temporada. Muy buenos sus aguachiles, hummus y tacos. Carretera a Punta de Mita Km 15. Punta de Mita.

MINA

Sencilla y cumplidora cocina mexicana (lo mejor sus pescados) en simpático lugar a pie de playa. Ideal para cenar al atardecer con música en vivo y buenos cocteles. Av. Anclote 200. **Tel: 329 291 6652.**

MB BY MARCO BETETA

Las mejores
recomendaciones



Entra y descubre nuestra nueva
plataforma digital

www.mbmarcobeteta.com



SUFI

Cocina de fusión mexicana-mediterránea en agradable comedor-terracea con privilegiada vista a la bahía. Ideal para cenar al atardecer. Recomendable la ensalada de langosta.

Desarrollo Porta Fortuna lote G-22.

Tel: 329 298 7317.

TUNA BLANCA

Romántico y refinado, a orilla del mar, de cocina mexicana con acento francés y el sello del chef Thierry Blouet. Buena carta de vinos. Imperdibles: crema de

langostinos y taco de lechón confitado.

Av. Anclote S/N, lote 5.

Tel: 329 291 5414.

TEPIC HOTELES

FIESTA INN TEPIC

A 10 minutos del centro, en Plaza Forum, con todas las comodidades necesarias para quienes viajan por negocios. Buen costo-beneficio.

Bulevar Luis Donaldo Colosio 580. Benito Juárez Oriente. Tel: 311 129 5950.

www.fiestainn.com

HOTEL FRAY JUNÍPERO SERRA

Sencilla, céntrica y limpia opción para viajes de placer o trabajo. Habitaciones muy básicas (buen desayuno incluido). Lerdo de Tejada Poniente 23. Centro. Tel: 311 212 2525. <https://hotelfrayjunipero.com>

**RESTAURANTES
EL FARALLÓN DEL PACÍFICO**

De lo más sencillo pero popular por ofrecer pescados y mariscos a precios razonables. De sus platillos consagrados: pescado zarandeado, aguachile verde y piña cantamar.

Av. Insurgentes Poniente 282. Centro.
Tel: 311 213 1124.

EL MARLÍN DE TEPIC

Un clásico local, de ambiente familiar-casual, que sirve pescados y mariscos de buena sazón preparados al estilo Nayarit. De lo mejor el pulpo o pescado

zarandeado.

Calzada del Panteón 45. Centro.
Tel: 311 213 0253/214 6050.

EMILIANO

A cargo del chef nayarita Marco Valdivia, quien retoma las bases de la tradicional comida mexicana y regional para elaborar innovadores platillos con producto local sustentable. Buena carta de vinos. Ricos desayunos.

Emiliano Zapata Oriente 91. Centro.
Tel: 311 216 2010.

LOMA 42

Los productos regionales y el horno de piedra son la base de esta propuesta gastronómica del chef Jesús Vázquez. Buena mixología. Recomendables: camarones a las brasas, tacos de *pork belly*, aguachile rojo de atún.

Av. Paseo de la Loma 239. Centro.
Tel: 311 133 6026.





NUEVO LEÓN

Sinónimo de progreso, industria, negocios y desarrollo económico, Nuevo León es también referente de arte, cultura, historia, gastronomía y escenarios naturales como las fantásticas formaciones rocosas de las Grutas de García y Bustamante, o el Parque Nacional Cumbres de Monterrey, considerado entre los mejores lugares del mundo para practicar deportes de montaña.

**MONTERREY
HOTELES
HABITA**

Vanguardista y contemporáneo hotel boutique de diseño con 39 habitaciones. Ambientado *sky bar* con alberca y bonitas vistas de la ciudad.

Av. Vasconcelos 150 Oriente. Del Valle. San Pedro Garza García. Tel: 81 8335 5900.

www.hotelhabitamty.com

**JW MARRIOTT
MONTERREY VALLE**

Moderno y cómodo hotel ubicado en el área metropolitana de la ciudad. 250 habitaciones amplias, muy bien equipadas. Recomendable spa y gimnasio; alberca al aire libre. Buena gastronomía.

Av. del Roble 670. Valle del Campestre. San Pedro Garza García. Tel: 81 8850 6700.

www.marriott.com

**LIVE AQUA URBAN
RESORT MONTERREY**

Moderno, lujoso y sofisticado resort de amplias e impecables instalaciones. Habitaciones ambientadas con aromaterapia. Alberca, gimnasio, spa. Ideal para viajes de placer.

LOS MUST SEE

Monterrey (Catedral, Macroplaza, Obispedo, actual Museo de Historia Regional; Basílica de la Purísima Concepción, Museos de Arte Contemporáneo, del Noreste y del Vidrio; Cervecería Cuauhtémoc, Parque Fundidora, Paseo Santa Lucía, agradable zona a lo largo de río artificial; Parque Nacional de Chipinque, Planetario Alfa). Santiago (zona artesanal Los Cavazos; cascada Cola de Caballo, Pozos del Chipitín, Presa La Boca, aptos para el ecoturismo); Boca de Potrerillos (en el municipio de Mina, sitio arqueológico con la mayor colección de petroglifos y arte rupestre del país).

QUÉ PROBAR

Cabrito, machaca, frijoles con veneno, *empalmes* (tipo sincronizada con frijoles, salsa y queso); *glorias* (dulces de leche quemada con nuez, los más famosos son de Linares).

QUÉ COMPRAR

Artículos finos de marquertería, talabartería (sillas de montar) y peletería (sobre todo chamarras y botas).

PARA AGENDAR

Feria de Villaseca (exhibiciones de charrería, carreras de caballos, muestra artesanal y gastronómica, julio-agosto, Linares). Festival Bella Vía (pintura, música, teatro y *performance* en plena calle, octubre, Monterrey).





Av. Lázaro Cárdenas 2424. Residencial San Agustín. San Pedro Garza García. Tel: 81 1646 7000. www.liveaqua.com

NH COLLECTION MONTERREY SAN PEDRO

Funcional y cómoda alternativa para estancias de trabajo o vacaciones, con acceso directo al mall Paseo San Pedro. Gimnasio.

Av. José Vasconcelos 402. Valle de Santa Engracia. San Pedro Garza García. Tel: 81 8173 1800. www.nhcollection.com

RESTAURANTES BARDOT

Refinado bistró, dentro de Parque Arboleda, donde manda la buena y tradicional comida francesa. Imperdibles sus escargots, sopa de cebolla, tártara de res y steak frites.

Av. Roble 660. Valle del Campestre. San Pedro Garza García. **Tel: 81 1366 3875.**

BOTANERO MORITAS

Relajada, casual e histórica cantina con varias sucursales en Monterrey y su área metropolitana. De lo mejor las flautas, los tacos y el cortadillo.

Independencia 143. Centro. San Pedro Garza García. **Tel: 81 8338 8374.**

CARA DE VACA

De mis favoritos en la ciudad por las originales preparaciones al grill de Chuy Villarreal y creativa coctelería. Imperdibles: tacos de pulpo o trompa de res; New York en costra de ajo, y orejas tatemadas como postre.

Río de la Plata 448. Del Valle. San Pedro Garza García. **Tel: 81 2676 9800.**

CHINO LATINO

Cocina de fusión latina-oriental en ambientado lugar dentro de Parque Arboleda. Recomendables el bowl de sushi, las tostadas de atún y el arroz frito. Av. Roble 660. Valle del Campestre. San Pedro Garza García. **Tel: 81 1366 3875.**

COMETA *

De ambiente relajado, con buena vibra, sirve moderna y creativa cocina mexicana a cargo de los hermanos Rivera-Río. El quesito panela con miel y los huaraches de barbacoa un *must*. Libertad 261. Casco Antiguo. San Pedro Garza García. **Tel: 81 2718 0374.**

EL JONUCO *

Propuesta culinaria de Hugo Guajardo quien elabora, con su atinado toque personal, platillos tradicionales neoleoneses basados en ingredientes locales. Su barbacoa de los domingos es imperdible. Mariano Abasolo 102-A. Centro. Apodaca. **Tel: 81 8386 2797.**

GALLO 71

Concurrido y ambientado sitio, favorito de adultos jóvenes, sobresaliente por sus cortes de carne. Muy buenos también los tacos de tuétano o arrachera y el chicharrón de pulpo. Av. José Vasconcelos 71. Del Valle. San Pedro Garza García. **Tel: 81 8335 6200.**

GRAND CRU WINE RESTAURANT

Romántico y cálido lugar, con muy buena cava, donde el chef-sommelier Ludovic Anacleto ofrece una cocina francesa tradicional de acento contemporáneo. Recomendable el menú degustación con maridaje. Av. de la Industria 300. Veredalta. San Pedro Garza García. **Tel: 81 8100 9319.**

HOTARU

Dentro de High Park se encuentra esta contemporánea y ambientada barra de sushi, cuyo fuerte son sus frescos y creativos nigiris. Av. Manuel Gómez Morín 922. San Pedro Garza García. **Tel: 81 2138 8847.**





KADOYA *

Variada y tradicional comida japonesa, bien elaborada con insumos de gran calidad. Para mi gusto, su ramen, sobre todo el *spicy*, es de lo mejor. Reserve lugar en la barra.
Río Colorado 201. Del Valle. San Pedro Garza García. **Tel: 81 8335 2515.**

KOLI *

Para muchos amigos de la **Comunidad MB**, un sitio obligado para degustar la cocina norestense gourmet de los talentosos hermanos Rivera-Río. Solo maneja menú degustación (comida y cena) de martes a sábado, reservación imprescindible.
Eje Exterior 10, Torre Ana Sur. Vía Cordillera. Santa Catarina. **Tel: 81 9688 7333.**

LA CATARINA

Ambientado al estilo de una hacienda, sirve rica y típica cocina mexicana con gran variedad de platillos tradicionales. Profesional y capacitado servicio. Excelente brunch sábados y domingos.
Av. Morones Prieto 2525 Poniente. Loma Larga. Monterrey. **Tel: 81 8478 7161.**

LA COLONIA

Moderno, cómodo y agradable lugar con una propuesta gastronómica de fusión mexicana-española. Sus cortes, el chile relleno de queso menonita y los tacos de *pork belly* y cabrito muy recomendables.
Av. Bosques del Valle 110. Del Valle. San Pedro Garza García. **Tel: 81 1359 4039.**

LA EMBAJADA

Casual, con agradable terraza, ubicado en Plaza Fiesta San Agustín; ideal para botanear o comer tradicionales platillos mexicanos. Muy buenas sus salsas hechas al momento.
Batallón de San Patricio 1000. Residencial San Agustín. San Pedro Garza García. **Tel: 81 1931 8855.**

LA ESCONDIDA

Los cortes de carne, el lechón y los platillos tradicionales mexicanos son la especialidad de este feudo clásico con buena calidad en sus productos y en su servicio.
Río Verde 147. Miravalle. Monterrey. **Tel: 81 8335 5765.**

LA NACIONAL

Contemporánea cantina urbana, famosa por su buen ambiente de adultos, eficiente servicio y comida mexicana de calidad y sazón constantes. Imperdibles sus tacos de rib eye con tuétano.

Av. San Jerónimo 1106. Miravalle. Monterrey. **Tel: 81 8347 9205.**

LA REYNITA

Sirve sabrosos antojitos mexicanos en ambiente informal y relajado. Muy buenos los sopos de tuétano, la machaca de camarón y el chicharrón de rib eye.

Av. Diego Rivera 1000. Residencial San Agustín. San Pedro Garza García. **Tel: 81 8298 4545.**

LIBERTAD

En Parque Arboleda. Cocina mexicana contemporánea y francesa, con insumos de gran calidad y la garantía de Grupo Pangea. Recomendando: burrata con coles de Bruselas, pan tomate con jamón serrano, esquites, arroz con lechón.

Av. Roble 660. Valle del Campestre. San Pedro Garza García. **Tel: 81 1366 3875.**

LOS HIDALGOS

Familiar y casual, especializado en finos cortes de carne y variedad de platillos mexicanos con sazón regional. No se pierda el cabrito en salsa y el pan de elote.

Av. Lázaro Cárdenas 266. **Tel: 81 8363 2610.**

MAR DEL ZUR

Ofrece cocina de fusión mexicana-tailandesa, creada por el talentoso chef Eduardo Palazuelos. Sus platillos estrella: sopa Tom Yam; tamal de atún; tacos de soft shell crab y pescado fusión.

Av. José Vasconcelos 150 PB. Del Valle. San Pedro Garza García. **Tel: 81 2318 0980.**

MATA DE CHILE

Agradable y pequeño lugar donde el chef-parrillero Alberto Villarreal enaltece la cocina norteña. Imperdibles el aguachile de res, las flechas de res y el queso vulcanizado acompañados de sus deliciosas salsas.

Eje Exterior 10. Valle Poniente Cordillera. Santa Catarina. **Tel: 81 1088 6907.**

MILK PIZZERÍA *

Cool y relajado, concurrido por sus ricas pizzas a la leña, delgadas y crujientes. Valen también la pena sus ensaladas, la focaccia con dip y las albóndigas.

Río Orinoco 211. Del Valle. San Pedro Garza García. **Tel: 81 1356 1010.**

PANGEA

Un *must* del gran chef-empresario Guillermo González Beristáin. Referente entre paladares sibaritas por su alta cocina contemporánea, gran cava y servicio profesional. Reserve en la terraza.

Av. Roble 660 (Parque Arboleda). Valle del Campestre. San Pedro Garza García. **Tel: 81 8114 6601.**

RYOSHI

Fina y contemporánea gastronomía japonesa-internacional. Buen ambiente. Mi recomendación: arroz con rib eye; trilogía de atunes y udon negro con wagyu.

Av. Lázaro Cárdenas 2400. Valle Oriente. San Pedro Garza García. **Tel: 81 1916 8146.**

SEÑOR TANAKA

Ambientado spot, concurrido por sus sushis, rollos, platillos japoneses de fusión y originales cocteles. No se pierda el ceviche de totoaba y el sashimi de toro.

Calzada San Pedro Sur 102. Del Valle. San Pedro Garza García. **Tel: 81 8335 2060.**

* **Restaurante con promoción Banorte.**



OAXACA

Tierra del mezcal y los siete moles, de ancestrales culturas e icónicos personales, Oaxaca es color, arte, folclor, gastronomía y naturaleza espectacular. Ejemplo de ello son las cascadas petrificadas de Hierve el Agua, consideradas como sagradas para los zapotecas, así como Huatulco y Puerto Escondido, sus emblemáticos destinos de playa.

HUATULCO

HOTELES

CAMINO REAL ZAASHILA

Cómodo, cumplidor y tranquilo hotel, de mucha tradición en Huatulco; ideal para vacaciones en familia. Bonita alberca y zona de playa.

Bulevar Benito Juárez 5. Bahía de Tangolunda. Tel: 958 583 0300. www.caminoreal.com

QUINTA REAL HUATULCO

Romántico, sobre una colina frente al mar. 28 amplias suites con confortables camas. Alberca; limpia playa. Personalizado servicio. La cocina cumple.

Bulevar Benito Juárez 2. Bahía de Tangolunda. Tel: 958 581 0428. www.caminoreal.com

SECRETS HUATULCO

Resort todo incluido exclusivo para adultos. Todas sus habitaciones con terraza o balcón y vista al mar. Spa. Variedad de actividades. Cumplidora oferta gastronómica.

Bulevar Benito Juárez lote 8. Bahía de Conejos. Tel: 958 583 0500/800 017 3273. www.secretsresorts.com



LOS MUST SEE

Oaxaca, *Patrimonio de la Humanidad* (Catedral, Plaza Constitución, Palacio de Gobierno, Templo y ex Convento de Santo Domingo de Guzmán; Templo San Felipe Neri, Basílica de Nuestra Señora de la Soledad, Museos de Arte Contemporáneo, Rufino Tamayo y Textil). Zonas arqueológicas de Monte Albán (antigua capital zapoteca, *Patrimonio de la Humanidad*), Mitla, Dainzú, Lambityeco, Yagul. Capulálpam de Méndez, místico poblado con raíces zapotecas que preserva la milenaria tradición de la medicina herbolaria.

QUÉ PROBAR

Tlayuda con tasajo; chapulines, moles (negro, rojo, coloradito, amarillo, verde, chichilo, manchamanteles); tamales, mezcal con gusano.

QUÉ COMPRAR

Alebrijes (un *must have*); textiles deshilados, bordados o de telar de cintura (especialmente famosos los de Teotitlán del Valle, aproveche el viaje para conocer el célebre árbol de Santa María del Tule); alfarería (barro negro); cestería.

PARA AGENDAR

Calendas (coloridos desfiles previos a las fiestas patronales de la región de los Valles Centrales). *Guelaguetza* (julio, Oaxaca). Día de Muertos. Noche de Rábanos (23 diciembre, Oaxaca).



RESTAURANTES

AROMA

Cocina contemporánea de fusión con ingredientes locales dentro del hotel Quinta Bella. Recomendables sus tlayudas con tuétano y los tacos de cabeza de res. Bulevar Chahue Sector P. La Cruccecita.
Tel: 958 100 3149.

EL GRILLO MARINERO

Rústica y familiar palapa que sirve sencilla y sabrosa cocina del mar, elaborada con insumos frescos y sazón casera. Pregunte por la pesca del día. Carrizal 908. La Cruccecita.
Tel: 959 587 0783.

EL SABOR DE OAXACA

Concurrido desde el desayuno hasta la merienda por su tradicionales y caseros guisos oaxaqueños. De lo mejor sus tlayudas, moles y chapulines. Av. Guamúchil 206. La Cruccecita.
Tel: 958 587 0060.

MERCADER *

Moderna cocina internacional en simpático y pequeño lugar (reserve se llena rápido). Muy recomendables sus platillos asiáticos como el curry verde o el pad thai. Huatulco Salvaje 308. Santa Cruz Huatulco. **Tel: 958 587 0623.**

ROCOTO

Cocina contemporánea y del mar en pequeño y tranquilo establecimiento, con terraza a la calle. Buenos sus tacos, empanadas y ceviches. Cocotillo 212. La Cruccecita.
Tel: 958 688 1778.

OAXACA HOTELES

CASA ANTONIETA

Acogedor y tranquilo hotel boutique de diseño, con solo 9 habitaciones impecablemente decoradas. Bonito patio central, donde se sirven los desayunos. Miguel Hidalgo 911. Centro. Tel: 951 688 8517. **www.casaantonieta.com**

CASA OAXACA

Bonita casona colonial transformada en íntimo y cálido hotel boutique de 7 cómodas habitaciones. Pequeña alberca, temazcal. Hospitalario servicio. Manuel García Vigil 407. Centro. Tel: 951 514 4173. <https://casaoaxaca.com.mx>

CASA SANTO ORIGEN

A 20 minutos del centro de Oaxaca. Hotel boutique para adultos enfocado a brindar una experiencia de hospedaje íntima, personalizada y reconfortante. Alberca al aire libre. Buena cocina. Calle Huajal 100. San Felipe del Agua. Tel: 951 166 0811. <https://hotelcasasantoorigen.com>

EL CALLEJÓN

Original hotel boutique *eco friendly*, con 12 bonitas habitaciones, donde se reúnen arquitectura contemporánea, artesanía regional, espacios abiertos y vegetación. Callejón Morelos 103. Barrio de Xochimilco. Tel: 951 351 5917. <https://hotelescallejon.com>

ESCONDIDO OAXACA

Céntrico, pequeño, privado y tranquilo hotel de diseño operado por Grupo Habita. 12 habitaciones contemporáneas decoradas con muy buen gusto. José María Morelos 401. Centro. Tel: 951 689 0330. www.escondidooaxaca.com

GRAND FIESTA AMERICANA

Contemporáneo, fino y confortable hotel, apto para familias o viajes de negocios. Cómodas y espaciosas habitaciones. Alberca, gimnasio, spa. Buenos desayunos. José María Pino Suarez 702. Centro. Tel: 951 501 7690. www.grandfiestaamericana.com



HOTEL SIN NOMBRE

A un par de calles del zócalo; refinado hotel boutique (exclusivo para adultos) que combina tradicional arquitectura colonial con un limpio diseño minimalista contemporáneo. 20 de Noviembre 208. Centro. Tel: 951 126 4706. www.hotelsinnombre.com

OAXACA RESTAURANTES

ALFONSINA

Ubicado a pocos minutos del aeropuerto. Rústico *spot foodie* de cocina oaxaqueña de temporada con toque contemporáneo a cargo del talentoso Jorge León y su madre. Reserve antes de ir. García Vigil 183. San Juan Bautista la Raya. **Tel: 55 2659 3941.**

ANCESTRAL COCINA TRADICIONAL

Tradicional cocina oaxaqueña acertadamente traída a la modernidad por el chef Miguel Ángel Mijangos Cruz en campirano y relajado ambiente. Imperdibles: aguachile de tasajo; amarillo de pulpo y ceviche. José López Álvarez 1347. Barrio de Xochimilco. **Tel: 951 688 7072.**

BOULENC

De los sitios concurridos por sus desayunos, buen café y panadería artesanal elaborada diariamente. Recomendables también sus sándwiches, ensaladas y pizzas gourmet. Porfirio Díaz 207. Centro. **Tel: 951 351 3648.**

CASA OAXACA

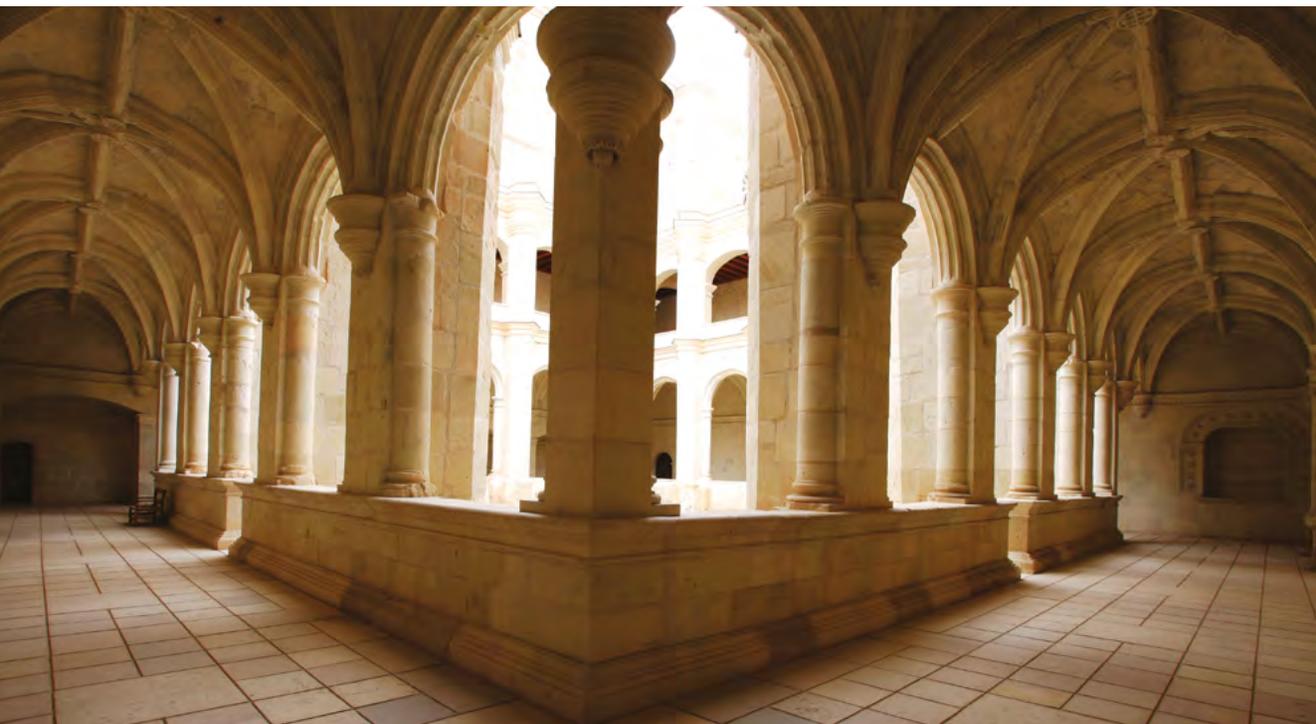
Serio feudo del chef Alejandro Ruiz, consolidado como clásico en la ciudad por su fina cocina oaxaqueña. Un *must* su terraza con vista a Santo Domingo. Selectos vinos y mezcales. Constitución 104-4. Centro. **Tel: 951 516 8531.**

CATEDRAL *

Toda una institución local, popular por su rica, consistente y variada cocina internacional y regional. Ideal tanto para desayunar como para comer o cenar. Bufet dominical con buen costo-beneficio. Manuel García Vigil 105. Centro. **Tel: 951 516 3285/3988.**

CORONITA

Cocina tradicional oaxaqueña elaborada con auténticos productos regionales. De los lugares más emblemáticos para probar el clásico platillo de los 7 moles; recomendable también el caldo coronita. Díaz Ordaz 208. Centro. **Tel: 951 205 8907.**



CRIOLLO

De mis consentidos en Oaxaca. Gran experiencia de cocina oaxaqueña con producto de temporada, de Luis Arellano y Enrique Olvera, en un espacio contemporáneo, *cool* y con clase. Madero 129. Centro. **Tel: 951 351 1908.**

CRUDO

El chef Ricardo Arellano da vida a esta experiencia gastronómica, que consiste en ofrecer un creativo menú *omakase* de cocina japonesa-mexicana. Indispensable reservar, únicamente tiene 5 lugares. Av. Benito Juárez 309. Centro. **Tel: 951 462 2482.**

EXPENDIO TRADICIÓN

Buena cocina istmeña, música en vivo y una gran colección de mezcales y creativos cocteles con este destilado, en un sitio *cool* que vale mucho la pena. Reforma esquina Murguía. Centro. **Tel: 951 501 1460.**

ITANONÍ

Aunque sumamente sencillo, buena opción para desayunar o almorzar ricos típicos antojitos a base de maíz criollo, mismos que preparan sobre un comal de piedra. Belisario Domínguez 513. Reforma. **Tel: 951 513 9223.**

LA TECA

Austero y pequeño lugar, famoso por servir tradicionales platillos istmeños de casera sazón a precios justos. Mi recomendación: mole rojo, molotes y estofado de boda. Violetas 200. Reforma. **Tel: 951 515 0563.**

LAS QUINCE LETRAS

Para muchos amigos de la **Comunidad MB** es obligada la visita a este icónico y sencillo feudo de Celia Florián y cuyos

moles, chiles de agua y tamal de chocolate son imperdibles. Abasolo 300. Centro. **Tel: 951 514 3769.**

LEVADURA DE OLLA

Proyecto de la joven chef Thalia Barrios García quien resalta la cocina ancestral de la sierra sur de Oaxaca. El menú va cambiando, pero su plato de jitomates ya es famoso. Manuel García Vigil 304. Centro. **Tel: 951 269 9608.**

LOS DANZANTES

Cocina clásica oaxaqueña reinterpretada con modernidad, buena sazón y producto local de calidad. Ambientada terraza. Pregunte por el mezcal de la casa. Macedonio Alcalá 403-4. Centro. **Tel: 951 501 1184/87.**

LOS PACOS

De mucha tradición, famoso sobre todo por sus moles (el surtido de 7 moles es la mejor opción para probar todos). Desayunos diariamente. Av. Belisario Domínguez 108. Reforma. **Tel: 951 515 3573.**

OAXACALIFORNIA

El chef Alejandro Ruiz encabeza esta creativa propuesta gastronómica donde combina sabores e ingredientes de Oaxaca y Baja California, acompañados de buenas opciones en mezcales y vinos. Av. Universidad 200 Altos. Ex hacienda Candiani. **Tel: 951 506 1149.**

ORIGEN

Cocina contemporánea oaxaqueña con materia prima local de calidad a cargo del chef Rodolfo Castellanos. Su menú degustación y los platillos con insectos muy recomendables. Av. Hidalgo 820. Centro Histórico. **Tel: 951 501 1764.**



TERRAZA ISTMO *

Ubicado dentro del hotel Casa Abuela María, agradable lugar que sirve tradicionales platillos istmeños, sencillos pero de sabrosa sazón. Imperdibles sus garnachas, molotes y el tamal de mole negro.

Av. Morelos 400. Centro.

Tel: 951 511 9890.

TIERRA DEL SOL

Tradicionales recetas de la cocina mixteca en manos de la talentosa chef Olga Cabrera. El chileajo amarillo, el huachimole y el mole de cadera de sus mejores creaciones.

Reforma 411. Centro. **Tel 951 516 8641.**

ZANDUNGA

Fundado por la cocinera tradicional Aurora Toledo, este sitio es auténtico referente de la gastronomía del Istmo. Mi recomendación: garnachas, cochito horneado y molotes de plátano. Buena selección de mezcales.

Manuel García Vigil 512-E. Centro.

Tel: 951 516 2265.

** Restaurante con promoción Banorte.*

PUERTO ESCONDIDO HOTELES

CASONA SFORZA

Exclusivo resort boutique con 11 habitaciones, diseñado por el arquitecto

Alberto Kalach. Alberca, clases de yoga, masajes holísticos. Muy buena propuesta culinaria. Solo adultos.

La Barra. Santa María Colotepec. Tel: 954 168 5652. **www.casonaforza.com**

HOTEL ESCONDIDO

Rústico hotel boutique de diseño con 16 cabañas en una playa prácticamente virgen, ideal para desconectarse de todo y descansar. Pequeño spa, alberca.

Carretera Salina Cruz-Pinotepa Nacional Km 113. Tel: 954 582 2224.

www.hotelescondido.com

RESTAURANTES ALMORADUZ

Los ingredientes orgánicos locales de temporada son la base de esta propuesta culinaria, fresca y creativa, de la inspiración de los chefs Shalxaly Macías y Quetzalcóatl Zurita.

Bulevar Benito Juárez, locales 11-12.

Rinconada sección B. **Tel: 954 582 3109.**

BAR COBARDE

Barra-palapa donde el chef Ricardo Mata prepara pequeños platillos mediterráneos que cambian constantemente, todos elaborados con ingredientes de la zona, acompañados de una buena mixología con mezcales.

Carretera Federal Salina Cruz-Santiago Pinotepa Nacional Km 113 (Punta Pájaros).

CAYUCO

Cocina de fusión oaxaqueña del chef José Miguel Cruz Arana en relajado sitio a orilla de la playa. Originales cocteles y mezcales artesanales. Ideal para cenar al atardecer. Calle del Morro Palapa 2. Playa Zicatela.
Tel: 954 104 2078.

CHICAMA

Auténtica cocina peruana en divertido y relajado spot dentro del fraccionamiento La Punta. Lo mejor son sus ceviches con leche de tigre y el tiradito tricolor. Av. Alejandro Cárdenas S/N esquina Héroes Oaxaqueños. Brisas de Zicatela.
Tel: 954 141 7428.

EL NENE GRILL

Informal palapa que ofrece platillos preparados a la parrilla. El tasajo y el atún son un *must*. Amplia selección de mezcales. Benito Juárez 9. Rinconada.
Tel: 33 1175 4842.

FILOMENA

Cocina argentina tradicional. Sobresalen sus cortes y empanadas, el sándwich de lomo y, como postre, el helado de dulce de leche.

Benito Juárez 306. Rinconada.
Tel: 954 135 2669.

KAKUREGA OMAKASE

Dentro del Hotel Escondido. Barra de *omakase* donde la calidad de sus insumos y el resultado final de sus platillos están a la altura de muchas de las mejores barras japonesas en la CDMX. Carretera Salina Cruz-Pinotepa Nacional Km 113. **Tel: 954 166 0829.**

METXCALLI

Relajado sitio que ofrece buena cocina mexicana y excelente coctelería. Le sugiero ordenar las tostadas de atún o de pulpo y los tacos de rib eye. Bulevar Benito Juárez S/N. Rinconada.
Tel: 954 167 8676.

PUNTA PÁJAROS

Sencilla y contemporánea cocina mexicana de buena sazón y de la cual recomiendo las almejas y ostiones, tacos de camarón o pulpo, callo margarita preparado y tlayudas de pescado. Carretera Federal Salina Cruz-Santiago Pinotepa Nacional Km 113.
Tel: 55 3722 0188.





PUEBLA

Mundialmente célebre por la riqueza de su patrimonio cultural, artístico y gastronómico, Puebla resguarda también un importante legado prehispánico en sitios como Cantona, urbe fortificada que rivalizó en esplendor con Tenochtitlán y controló la ruta comercial entre el Altiplano y el Golfo de México.



PUEBLA HOTELES

BANYAN TREE PUEBLA

Refinado hotel de estilo colonial con toque contemporáneo y gran calidad en el servicio, las instalaciones y habitaciones. Excelente jardín privado para eventos. Alberca, gimnasio, spa. 10 Norte N° 1402. Barrio del Alto. Tel: 222 122 2300. www.banyantree.com

CARTESIANO

Oasis urbano dedicado al descanso, la relajación y el bienestar integral con enfoque personalizado. 60 habitaciones. Alberca con solárium, gimnasio, spa. 3 Oriente N° 610. Centro. Tel: 222 478 6900. <https://cartesiano360.com>

CASONA DE LOS SAPOS

Acogedor hotel boutique en bonito inmueble del siglo XVII. 16 habitaciones y 3 suites cómodas, bien equipadas. Alberca techada, gimnasio, *roof garden*. Sobresaliente gastronomía. 7 Oriente N° 406 (Plazuela de Los Sapos). Centro Histórico. Tel: 222 290 4757. www.casonadelossapos.com

LOS MUST SEE

Puebla, *Patrimonio de la Humanidad* (Catedral, Biblioteca Palafoxiana, Capilla del Rosario, ex Conventos San Francisco, Santísima Trinidad, de la Merced, Santa Mónica; Museos Amparo y de Arte Virreinal; Casa del Alfeñique, Casa de los Muñecos, pinacoteca universitaria). Cholula la ciudad viva de mayor antigüedad en América (considere al tren turístico como opción para desplazarse). Cuetzalan, reconocido por su producción de café (cerca está Yohualichan, asentamiento totonaco previo a El Tajín). Tlatlauquitepec (ex Convento de Santa María de la Asunción, el más antiguo de Latinoamérica). Zapotitlán de Méndez (Grutas Karmidas, ideal para practicar espeleología).

QUÉ PROBAR

Chiles en nogada, mole, chalupas, *guajolotas*, pipián verde, *huazmole* de caderas y espinazos; dulces virreinales de origen conventual; sidra de manzana (famosa la de Zacatlán, imperdible un paseo al enigmático Valle de las Piedras Encimadas).

QUÉ COMPRAR

Antigüedades, hierro forjado, cerámica de Talavera (Barrio de Los Sapos, El Parián, Puebla); mármol-ónix (Tecalí); papel amate (talleres de San Pablito, Pahuatlan); esferas de vidrio soplado (Chignahuapan).

PARA AGENDAR

Huey Atlixcayotl (festividad en honor a Quetzalcóatl, Semana Santa, Atlixco). Noche de San Juan (celebración que reúne a grupos indígenas, chamanes y brujos de todo México en el centro ceremonial de Xocihipila, en Xicotepec).

PUEBLA

GRAND FIESTA AMERICANA ANGELÓPOLIS

Funcional y cómodo hotel de lujo contemporáneo, con excelente ubicación, ideal para viajes de placer o negocios. Servicio de primera. Buena cocina. Osa Mayor 2507. Angelópolis. Tel: 222 122 1500. www.grandfiestamericana.com

LA PURIFICADORA

En lo que fuera una fábrica del siglo XIX, hotel boutique de fino diseño minimalista mexicano. 26 espaciosas habitaciones. Terraza, spa, alberca. Buena cocina. Callejón de la 10 Norte N° 802. Paseo San Francisco. Barrio del Alto. Tel: 222 309 1920. www.lapurificadora.com

RESTAURANTES AUGURIO *

Ricos platillos poblanos y especialidades de temporada con acento gourmet en manos del chef Ángel Vázquez. Muy buen

costo-beneficio. Recomendables: chalupas; lechón con adobo y chile en nogada. Acertada carta de vinos. Av. Oriente 9 N° 16. Centro Histórico. **Tel: 222 290 2378.**

CASA BARROCA

Hugo Minutti está al frente de este restaurante-galería en bonito inmueble colonial, con una propuesta gastronómica poblana, creativa y refinada, de acento francés. Pregunte por la mesa del chef. Av. 7 Oriente N° 205. Centro Histórico. **Tel: 222 290 4767.**

CASA DE LOS MUÑECOS *

Familiar y agradable feudo dentro del Complejo Cultural Universitario BUAP. Amplio menú con sabrosos platillos poblanos donde destacan la crema de flor de calabaza o de hongos silvestres, el mole colorado, las albóndigas en mole verde. Bulevar Atlixcáyotl 2499. Angelópolis. **Tel: 222 225 0428.**





CASAREYNA

Refinado y tranquilo lugar, consolidado como referente de genuina cocina poblana con calidad y sazón constantes. De lo mejor el mole y el chile en nogada. Precios justos. Amplia carta de vinos. Privada 2 Oriente N° 1007. Centro Histórico. **Tel: 222 232 0032.**

EL DESAFUERO

Serio feudo de tradicional cocina española (para muchos amigos de la **Comunidad MB**, de lo mejor en su estilo). Muy buenos sus arroces, el pescado a la sal y, como postre, el helado de turrón. Calzada Zavaleta 5527. Concepción La Cruz. **Tel: 222 169 5260.**

EL MURAL DE LOS POBLANOS

Clásico y concurrido lugar del centro, con bonito y agradable patio, que sirve tradicional comida poblana con toque casero. Buena variedad de vinos y destilados. Recomendables desayunos. 16 de Septiembre N° 506. Centro Histórico. **Tel: 222 242 0503/6696.**

EL PARRILLAJE

Sustanciosos cortes, variados platillos internacionales contemporáneos, eficiente servicio y ambiente casual-familiar son la constante de este asador gaucho con sucursales en Av. Juárez y Angelópolis. Av. 43 Poniente esquina 5 A Sur. Gabriel Pastor. **Tel: 222 237 8697.**

INTRO *

Fresco y creativo concepto gastronómico de fusión ejecutado con toda honestidad por el talentoso chef Ángel Vázquez. Excelente carta de vinos curada por la sommelier Gina de la Mora (no se pierda sus catas y degustaciones). Recomendables desayunos. Vía Atlixcayotl 3246, local 2. San Martinito. **Tel: 222 296 6001.**

LA NORIA

Una bonita y antigua hacienda alberga a este tradicional restaurante de cocina mexicana e internacional, consistente y de calidad, cuyo menú ofrece gran variedad de platillos. Recomendable reservar. Buenos desayunos. 41 Poniente y 23 Sur. Ex Hacienda La Noria. **Tel: 222 237 7213.**

PUEBLA

LA TEXTILERÍA

Cocina mexicana actual y especialidades poblanas en concurrido lugar estilo retro-industrial con muy buen ambiente. Un *must* el tuétano con escamoles. Amplia carta de destilados y cocteles.

Av. Juárez 2716. La Paz.

Tel: 222 248 0543.

MAIZAL

Los productos locales de temporada protagonizan esta vanguardista y creativa propuesta culinaria del chef Daniel Nates y donde los vinos (a cargo de su hermano Antonio) están en total sintonía con los platillos.

7 Oriente N° 406 (Casona de los Sapos). Centro Histórico. **Tel: 222 290 4757.**

MOYUELO

Cocina contemporánea de la inspiración del chef poblano Fernando Hernández, quien se enfoca al ingrediente de temporada para crear ricos y novedosos platillos. Un sitio muy relajado con original coctelería y buenos vinos.

7 Poniente N° 312. Centro Histórico.

Tel: 222 232 4270.

RESTAURO

Bonito lugar con terraza donde el chef Carlos Allende logra una agradable experiencia de cocina urbana poblana. Sobresalientes sus chalupas, tacos de pato, cecina y flor de calabaza; mole rojo; gorditas de nata. Gran costo-beneficio.

Av. 5 Oriente N° 601. Centro Histórico.

Tel: 222 246 4608.

SALÓN MEZCALLI

Atractivo spot, dentro del hotel Cartesiano, que combina mezcalería y antojitos poblanos preparados por la chef local Liz Galicia. Recomendables: cemita árabe o de chalupa; tacos dorados de fideo; chile poblano.

3 Oriente N° 610. Centro. **Tel: 222 564 8873.**

SEGUNDO AIRE

De reciente apertura, ubicado en el hotel La Perla y en manos del exitoso grupo restauranero El Desafuero. Con la garantía que lo respalda, promete posicionarse a la cabeza de la oferta gastronómica en Puebla.

6 Sur N° 507 (Plazuela de los Sapos).

Centro Histórico. **Tel: 222 688 4760.**

** Restaurante con promoción Banorte.*





LA IMAGINACIÓN NO TIENE LÍMITES
Hagamos realidad tus sueños

Una vez que tu evento está en nuestras manos el equipo de diseño tejerá ideas hasta crear la estación de Cravings Gourmet de tus sueños y podrás elegir entre nuestros cravings favoritos con recetas que hemos creado durante los últimos 20 años o podremos idear cravings especiales solo para ti.

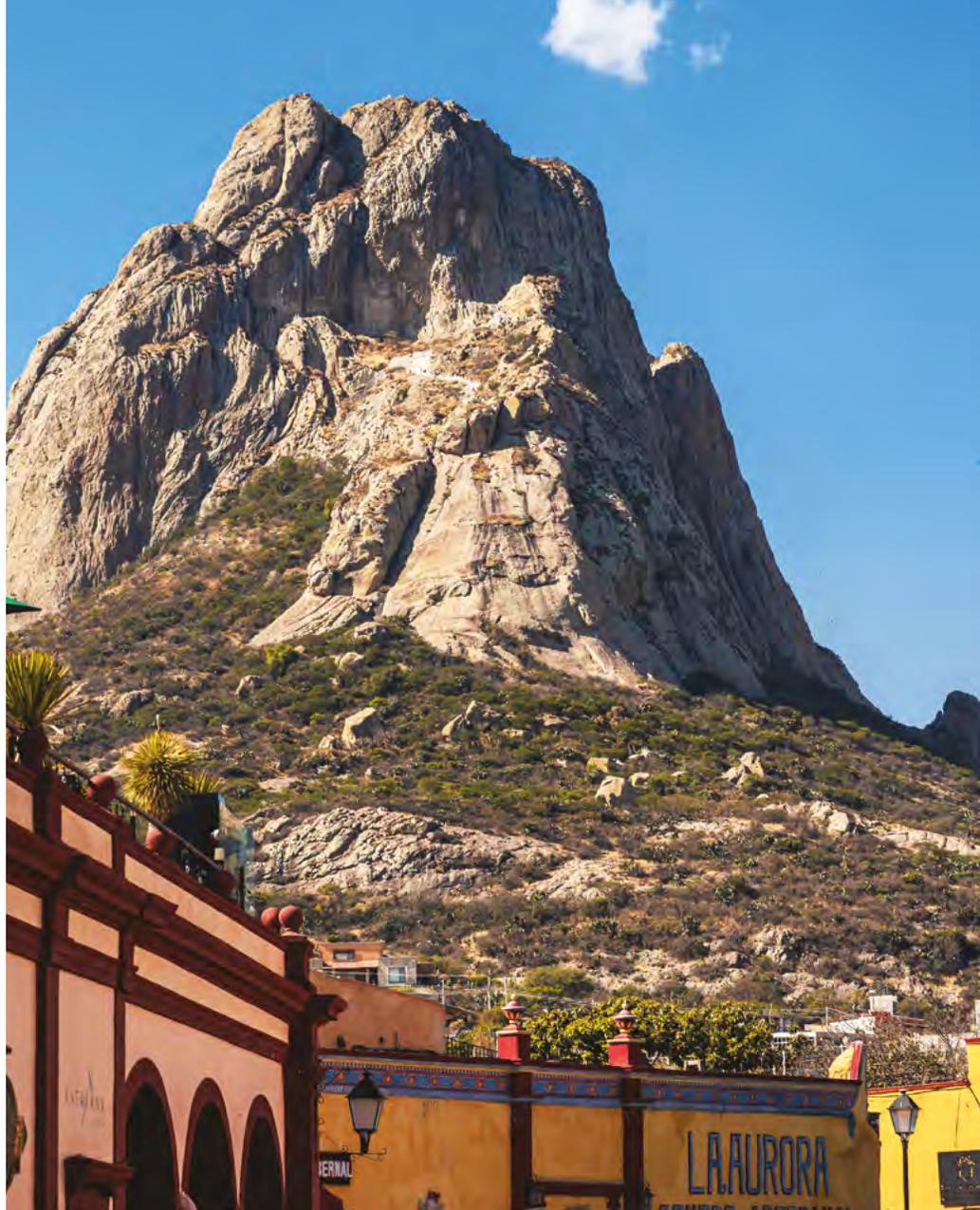
En Tutto Dolce cada evento despierta nuestra creatividad para hacer de tu celebración una parte de nuestro gran sueño: reinventar lo que significa la palabra placer.

TUTTO DOLCE



t. 55 52 51 20 49

@tuttodolcecravings



QUERÉTARO

Célebre por su ruta del queso y el vino, Querétaro resguarda además cuatro sitios *Patrimonio de la Humanidad* que vale toda la pena conocer: la Zona de Monumentos Históricos de Querétaro, las Misiones Franciscanas de la Sierra Gorda, el Camino Real de Tierra Adentro y los Territorios sagrados otomí-chichimecas de Tolimán.

QUERÉTARO

HOTELES

DOÑA URRACA HOTEL & SPA

Inmueble del siglo XVIII transformado en bonito y tranquilo hotel boutique. Eclécticas, amplias y bien equipadas suites. Alberca.

5 de Mayo N° 117. Centro Histórico. Tel: 442 238 5400. www.donaurraca.com

DOS PATIOS

Ubicado en pleno centro histórico, pequeño hotel boutique de diseño colonial-contemporáneo en un edificio del siglo XVIII. Spa, restaurante.

5 de Mayo N° 109. Centro Histórico. Tel: 442 212 2030. www.curamoria.com

GRAND FIESTA AMERICANA QUERÉTARO

Cómodo, tranquilo y bien ubicado hotel de estilo mexicano contemporáneo. Cálido servicio. Cocina que no defrauda. Alberca, gimnasio. Bulevar Bernardo Quintana 4050. Álamos. Tel: 442 192 9999. www.grandfiestamericana.com



LOS MUST SEE

Querétaro (Catedral, Plaza de Armas, Templos de Santa Rosa de Viterbo y de la Cruz; Jardín del Arte, Casona de la Corregidora, actual Palacio de Gobierno; Museos Casa de la Zacatecana, de Arte y de la Restauración; Acueducto, Cerro de las Campanas). Peña de Bernal, Pinal de Amoles, San Juan del Río, Tequisquiapan (para amantes del turismo cultural y de aventura). Ruta del queso y el vino (catas, degustaciones y visitas guiadas por vinícolas y queserías en distintos municipios).

QUÉ PROBAR

Gorditas de migaja, enchiladas queretanas, chivo tapeado, tamales de muerto (con maíz azul o negro y chile ancho); *charape* (bebida con pulque, piloncillo y cacahuates).

QUÉ COMPRAR

Cestería de palma y mimbre, joyería con ópalos, cantera tallada, bordados y textiles finos en telar de cintura (Bernal).

PARA AGENDAR

Festival 100 vinos mexicanos (febrero-marzo Viñedos La Redonda). Concurso Nacional de Huapango (único en su tipo, abril-mayo, San Joaquín). Feria Nacional del Vino y Queso (mayo-junio, Tequisquiapan).

QUERÉTARO



RESTAURANTES 130 GRADOS

Moderno y bien logrado steakhouse, originario de Mérida, dirigido al mercado *high end* y joven adulto contemporáneo. Indiscutible la calidad en el manejo de sus materias primas. Imperdible el risotto de vaca con trufa negra.

Brasil 29. Lomas de Querétaro.

Tel: 442 847 3813.

ARGENTILIA

Familiar sitio, de mucha tradición local, cuyo menú se centra en platillos internacionales y variedad de cortes de carne de calidad. Servicio profesional. Buenos vinos.

Av. Constituyentes Poniente N° 59. Casa Blanca. **Tel: 442 215 1005.**

ASADOR BACANORA

Espacio culinario donde el chef José Manuel Baños elabora novedosos platillos mexicanos contemporáneos. El lugar muy bien puesto, con excelente terraza-bar y mixología. Recomendables: esquites con chicharrón y tacos de lechón.

Av. 5 de Febrero 1716-A. Jurica.

Tel: 442 224 8528.

BÁRBARO, ASADOR DE CAMPO

Amigable spot, a 25 kilómetros de Querétaro, cuya cocina se enfoca al producto sustentable de temporada local y nacional. Producen también vinos naturales (Barrigón). Brunch sábados y domingos. Rancho el Oporto S/N. Calamanda, El Marqués. **Tel: 442 711 3764.**

DI VINO

Tranquilo y agradable, dentro de casona colonial con distintas ambientaciones. Sirve buenos y clásicos platillos mediterráneos-italianos elaborados al momento. Ricas pizzas. Variedad de vinos. Reserve en la terraza. Andador 5 de Mayo N°12. Centro Histórico. **Tel: 442 214 1273.**

FIUME 37

De atmósfera acogedora y romántica, ofrece cocina italiana-mediterránea bien elaborada a precios razonables. De sus platillos sobresalientes: sopa de tomate; raviolos de camarón, lasaña. Variadas opciones en vinos. Av. Universidad 37. Centro. **Tel: 442 212 7059.**

I' L DUOMO RESTAURANTE

Cocina italiana con acento casero y donde lo mejor son sus preparaciones al grill, las pastas artesanales y las especialidades con trufa. Ideal en familia u ocasión romántica. Bulevar Bernardo Quintana 32. Calesa. **Tel: 442 223 6909.**

JOSECHO

Serio feudo, consolidado como un clásico local y favorito de una clientela adulta por su cocina internacional, experimentado servicio y buena cava. Música de piano y violín diariamente. Dalia I esquina Av. Constituyentes. Orquídeas. **Tel: 442 216 0201.**

LA CASA VERDE

Asador mexicano y especialidades internacionales en un lugar muy agradable y relajado, con amplia terraza ideal para buena sobremesa. Tenga en mente las sugerencias del chef. Av. Constituyentes Poniente N° 35. Lomas de Querétaro. **Tel: 442 193 5700.**

LA REPÚBLICA

Cocina mexicana e internacional en fresco y cómodo espacio con jardín y área infantil. Mi recomendación: sopas de chapulín; escamoles, tacos de chicharrón prensado; tapa de rib eye, pulpo a las brasas. Av. Universidad Oriente 353. Las Brujas. **Tel: 422 213 0749.**

LOS LAURELES

Tradicional comida mexicana dentro de la histórica Hacienda de Alvarado. Muy buenas las carnitas. Música de mariachi en vivo. Ideal en plan familiar o con amigos. Carretera México-San Luis Potosí Km 8.5. Jurica. **Tel: 442 218 1084.**

MOCHOMOS

Moderno asador sonoreense donde la calidad de su comida y servicio son garantía. Buenos tragos y mixología. Recomiendo: camarones bañados, aguachile de rib eye, carne a la roca. Bulevar Bernardo Quintana 5260. Colinas del Parque. **Tel: 442 295 0755/245 1863.**

NICOS

Un clásico, en operación desde hace más de 30 años. Excelente opción para desayunar (imperdibles los huevos Azcapotzalco) o comer tradicionales y deliciosos guisos mexicanos de casera sazón. Bulevar Bernardo Quintana 506. Arboledas. **Tel: 442 212 2133.**

TABERNA EL QUILLO

Agradable sitio donde el chef Eduardo Galdeano prepara con toda honestidad y calidad ricos platillos españoles. Vino a precio justo. De lo mejor: huevos rotos, paella, lechón, langostinos, pulpo a la gallega. Paseo de la República 135. Jurica. **Tel: 442 688 1630.**

QUERÉTARO

TIKUA SUR ESTE

Concepto del chef Britto Galán quien reúne platillos artesanales e ingredientes representativos del sureste mexicano en simpático lugar con bonito patio. Recomendando: cochinita pibil, enmoladas y aguas frescas. Desayunos diariamente. Ignacio Allende Sur 13. Centro.
Tel: 442 455 3333.

TEQUISQUIAPAN

HOTELES

HOTEL MATIAN

Muy bien ubicado, limpio y tranquilo hotel boutique de estilo rústico contemporáneo. 14 habitaciones con lo básico para descansar. Alberca y restaurante. Centenario 27. Centro. Tel: 414 688 0416.
www.hotelmatian.com

VILLA ANTIGUA

Ubicado a la salida del pueblo, hotel tipo colonial con 61 habitaciones. Centro de convenciones, gimnasio, alberca. Ideal para celebrar eventos o reuniones. Km 11.5 Carretera San Juan del Río-Tequisquiapan. Tel: 414 273 3322. **https://villa-antigua.com.mx**

RESTAURANTES EL MARAVILLAS

Comida mexicana de toque contemporáneo a cargo del chef Alejandro Martínez, en sencillo y tranquilo sitio con simpática terraza. Recomendando: crema de chicharrón, tostada tatemada y hamburguesa. También sirve desayunos. Morelos Norte 7. Centro.
Tel: 414 273 0208.

EL PORTAL DEL CABRITO

El cabrito estilo norteño, acompañado con tortillas hechas a mano y sabrosas salsas, es el platillo estrella de este modesto y limpio lugar.

Carretera San Juan del Río-Tequisquiapan Km 15. La Ermita. **Tel: 414 273 8137.**

K PUCHINOS *

Familiar y casero lugar que sirve cocina mexicana tradicional, especialmente concurrido por sus sustanciosos y ricos desayunos. No se pierda la pancita, la barbacoa y la concha con nata. Independencia 7. Centro.
Tel: 414 273 2482.

ORIGENS

Cálido sitio de cocina mediterránea donde destacan las pastas y los platillos vegetarianos. Mi recomendación: ravioles al burro, pasta al pesto con camarones y berenjena. Abierto de jueves a domingo. Andador Niños Héroes 30. Centro.
Tel: 414 119 8018.

QUILOMBO

Asador de estilo gaucho, sencillo y familiar, en el que sugiero pedir la sopa de tortilla, las empanadas y los cortes de carne calidad Sterling Silver. Buenos vinos. Morelos Norte 5 (Plaza La Capilla). Centro. **Tel: 414 273 0761.**

RÍO 33 PARRILLA BAR *

Cocina internacional dentro del Hotel Río Tequisquiapan. De lo mejor del menú: filete chemita, chamorro en adobo y tuétano. Extensa y variada carta de vinos con más de 100 etiquetas. Amable y eficiente servicio. Niños Héroes 33. Centro.
Tel: 414 280 2343.

*** Restaurante con promoción Banorte.**



QUINTANA ROO

Mundialmente famoso por sus paradisíacas playas, vestigios mayas, resorts de primera, excepcionales campos de golf y variada oferta gastronómica, Quintana Roo es también uno de los lugares donde, entre mayo y septiembre, es posible vivir la increíble experiencia de nadar con el tiburón ballena- el pez más grande del mundo- en Isla Contoy, Isla Mujeres y Holbox.



BACALAR HOTELES AKALKI

En plena naturaleza, centro holístico de 11 habitaciones con vista a la laguna ideal para descansar y relajarse. Temazcal, masajes, terapias alternativas. Carretera Federal 307 Km 12.5. Xul-Ha. Tel: 983 106 1751. www.akalki.com

HABITAS BACALAR

Oasis eco-holístico, en manos de experimentada cadena hotelera. Habitaciones rodeadas de naturaleza y algunas cabañas al pie de la laguna. Relajante spa con variedad de tratamientos medicinales; clases de yoga. Carretera Federal 307. Xul-Ha. Tel: 983 123 4141. www.ourhabitas.com

MÍA BACALAR

Refugio ecológico en el corazón de la Laguna de Bacalar, ideal para el descanso y la relajación. Sencillas pero cómodas habitaciones. Spa, buena cocina. Carretera Chetumal-Carrillo Puerto Km 42. Tel: 983 689 0005. www.miabacalar.com



LOS MUST SEE

Zonas arqueológicas El Rey, El Meco (Cancún); San Gervasio, Templo del Cedral, Castillo Real, El Caracol, Santa Rita, Ixpal Barco, Xhanan (Cozumel); Cobá, Tulum. Laguna de Bacalar; cenote Yalahau, Reserva de Yum Balam, Cabo Catoche, Aktunchen, en la selva, increíble cueva con estalactitas y estalagmitas, cenotes Dos Ojos y Chinuch (Riviera Maya) aptos para el ecoturismo. Parque Nacional Arrecife de Puerto Morelos; Reserva de la Biósfera Sian Ka'an (Riviera Maya); Parque Nacional Palancar, Parque Natural Chankanaab, Reserva Ecológica Parque Punta Sur (Cozumel); Parque Nacional Arrecifes de Xcalak (Majahual), de los mejores settings para pesca y buceo. *Xoximilco, Xplor, Xcaret, Xel Ha* (Riviera Maya); *Wet&Wild*, Acuario Interactivo (Cancún); *Dolphin Discovery*, El Garrafón (Isla Mujeres); *Discover México* (Cozumel), parques temáticos ideales para ir en familia.

QUÉ PROBAR

Desde tradicionales platillos locales (ceviche de caracol, langosta, empanadas de cazón, pescado *tikinxic*, tamales de chipilín, agua de chaya) hasta sofisticadas propuestas gourmet.

QUÉ COMPRAR

Textiles, artesanías en piedra y madera, cestería, alfarería, máscaras; artículos de lujo a excelentes precios.

PARA AGENDAR

Travesía Sagrada Maya (mayo, Cozumel). Lol Cah (septiembre, Riviera Maya). *Joyà*, espectáculo gastronómico-teatral del *Cirque du Soleil* (Teatro Vidanta, Riviera Maya).

QUINTANA ROO

RESTAURANTES FINISTERRE

Ubicado frente a la laguna, quizá la mejor opción de cocina mediterránea-italiana en la zona. Buenas pastas caseras y pizzas al horno de leña. Recomendables: pulpo, lasaña, risotto con trufa.

Av. 3, entre Calles 24 y 26, lote 16. Centro. **Tel: 984 105 6078.**

LA PLAYITA

Relajado sitio al pie de la laguna que sirve cocina latinoamericana de fusión y donde sobresalen los mariscos (pida el pulpo) y las pizzas. Buena coctelería, música en vivo.

Av. Costera esquina Calle 26. Centro. **Tel: 983 834 3068.**

MACARIO

Fresca y casual propuesta de moderna cocina mexicana, de lo más recomendable en Bacalar. Mi sugerencia: ensalada de kale con cus cus, tostada Macario o de nopales, risotto de langosta.

Av. 3 esquina Calle 0. Magisterial. **Tel: 983 192 8542/105 2359.**

NAO

Cocina japonesa de fusión dentro de una palapa y frente a la laguna. Buena calidad de sus insumos; excelente relación precio-calidad.

Av. Costera esquina Calle 12. Magisterial. **Tel: 983 130 9331.**

NIXTAMAL

Rústico y ambientado spot de novedosa cocina mexicana actual cuyos frescos ingredientes se preparan al carbón o la leña. Recomiendo: aguacate tatemado con quinoa, salmón al chocolate y tiramisú de huitlacoche.

Av. 5 N° 525 esquina Calle 12. Magisterial. **Tel: 983 134 7651.**

CANCÚN HOTELES

ATELIER PLAYA MUJERES

Lujoso resort todo incluido (solo mayores de 16 años), a 40 minutos del aeropuerto de Cancún. Todas sus instalaciones, habitaciones y servicio son de primera. Amplia oferta gastronómica (sobresale el restaurante María Dolores del chef Edgar Núñez). Golf, spa.



Complejo Playa Mujeres. Zona Continental Isla Mujeres. Tel: 998 500 4800. <https://atelierdehoteles.com.mx>

GRAND FIESTA AMERICANA CORAL BEACH CANCÚN

Limpio, cómodo y cuidado resort *all inclusive* con lo necesario para vacaciones en familia. Club infantil; spa, buena cocina. Esmerado y atento servicio. Bulevar Kukulcán Km 9.5. Zona Hotelera. Tel: 998 881 3200.

www.grandfiestamericana.com

HYATT ZIVA

Muy bien ubicado, moderno resort todo incluido *family friendly* con variedad de restaurantes y actividades. Spa, gimnasio; club para niños y adolescentes. Bulevar Kukulcán M51 L7. Punta Cancún. Tel: 998 848 7000.

www.resortshyatt.com

LE BLANC SPA RESORT

Exclusivo y lujoso todo incluido solo para adultos. Servicio personalizado de mayordomo. Spa, gimnasio de vanguardia. Buena gastronomía. Bulevar Kukulcán Km 10. Zona Hotelera. Tel: 800 681 5338.

www.leblancsparesorts.com

NIZUC RESORT & SPA

Fino y sofisticado con impecables instalaciones y servicio. Su spa vale toda la pena. Sobresaliente cocina. Clínicas de tenis. Club infantil.

Bulevar Kukulcán Km 21. Punta Nizuc. Tel: 998 891 5700. www.nizuc.com

SECRETS THE VINE

Todo incluido de contemporáneo estilo, exclusivo para adultos. Amplias y equipadas habitaciones, todas con vista al mar. Variada y cumplidora cocina.

Bulevar Kukulcán Km 14.5, Retorno del Rey. Zona Hotelera. Tel: 998 848 9400. www.secretresorts.com

THE RITZ CARLTON CANCÚN

Refinado y elegante. Todas sus habitaciones tienen terraza o balcón con vista al mar. Cálido y eficiente servicio. Spa, gimnasio, tenis. Ideal familias, parejas. Retorno del Rey 36. Zona Hotelera. Tel: 998 881 0808. www.ritzcarlton.com

RESTAURANTES

BENAZUZA

En The Pyramid at Grand Oasis. Experiencia *fine dining* en manos del chef Ignacio del Río quien presenta un creativo menú contemporáneo con influencia mexicana de 15 platillos.

Bulevar Kukulcán Km 16.5. Zona Hotelera. **Tel: 998 881 7008.**

CENACOLO

Consolidado feudo de genuina cocina italiana de calidad en fino y contemporáneo espacio con agradable terraza. Sobresalientes pizzas y pastas artesanales. Buena carta de vinos. Ubicado también en la Zona Hotelera.

Plaza Marina Town Center. Puerto Cancún. **Tel: 998 802 2109.**

FANTINO

Romántico, casual y refinado lugar del Ritz Carlton que sirve cocina mediterránea de acento contemporáneo con muy buena calidad. Profesional y amable servicio. Sugiero ordene el menú degustación con maridaje.

Retorno del Rey 36. Zona Hotelera. **Tel: 998 881 0808.**

FRED'S

A orilla de la laguna, amigable, fresco y casual espacio operado por Grupo

QUINTANA ROO

Anderson's. Variados platillos del mar donde lo recomendable son sus tostadas, ceviches y barra fría de mariscos. Bulevar Kukulcán Km 14.5. Zona Hotelera. **Tel: 998 840 6466.**

ILIOS

Elegante lugar, bien puesto y con gran ambiente, de cocina griega-mediterránea. De lo mejor los mezes (pequeños aperitivos), la ensalada griega, el pulpo, calamar y pescados a la parrilla. Buena oferta de vinos. Bulevar Kukulcán Km 13.5. Zona Hotelera. **Tel: 998 251 6596.**

KAI

En La Isla, propuesta contemporánea de cocina japonesa donde destaca la calidad y frescura del producto. Buenos sushis y rollos, recomendables también la lobina, langosta amazu y los camarones roca. Bulevar Kukulcán Km 12.5. Zona Hotelera. **Tel: 998 159 7999.**

LA DOLCE VITA *

Acogedor y agradable feudo, muy tradicional de Cancún, famoso por la sazón y calidad de su cocina italiana. Sobresalen sus pastas y pizzas artesanales, así como sus platillos del mar. Amplia carta de vinos. Av. Cobá 87. Centro. **Tel: 998 884 3393.**

LA HABICHUELA *

Emblemático lugar de larga trayectoria y ambientación maya, que mantiene constancia y calidad en su cocina mexicana e internacional. Imperdible su célebre y original *cocobichuela* (langosta y camarón en salsa de curry, servida en un coco). Margaritas 25. Centro. **Tel: 998 884 3158.**

LORENZILLO'S

Familiar y relajado establecimiento, tipo palapa, a orilla de la laguna. Todo un clásico; especialmente famoso por servir, durante todo el año, langosta fresca que cultivan en granja propia. Bulevar Kukulcán Km 10.5. Zona Hotelera. **Tel: 998 883 1254.**

MAR-BELLA

Popular sitio frente al mar, que destaca por la frescura y calidad de sus mariscos y pescados, presentados a la vista del comensal y preparados a su gusto. Carretera Puerto Juárez-Punta Sam Km 2. **Tel: 998 843 0202.**

PETER'S

Pequeño y acogedor lugar donde el chef Peter Houben elabora memorables platillos como la bouillabaise, los raviolos de hongos o el filete de boquinete sobre cama de polenta. La pera pochada como postre es un *must*. Av. Bonampak 71-72. Centro. **Tel: 998 251 9310.**

PUERTO MADERO

Steakhouse argentino de elegante atmósfera, favorito de adultos contemporáneos, sobresaliente por la calidad de sus carnes y pescados, profesional servicio y gran cava. Precios plenamente justificados. Bulevar Kukulcán Km 14.1. Zona Hotelera. **Tel: 998 885 2829/30.**

TORA

Creativa cocina japonesa contemporánea en sofisticado y ambientado lugar (ruidoso para algunos) con cotizada terraza. Original mixología. Imperdibles el arroz con trufa negra y las brochetas robata. Bulevar Kukulcán Km 15. Zona Hotelera. **Tel: 998 313 4128.**

* **Restaurante con promoción Banorte.**



COZUMEL

HOTELES

PRESIDENTE INTERCONTINENTAL RESORT & SPA

Clásico resort familiar con insuperable ubicación frente a una tranquila playa, ideal para relajarse y descansar. Cálido servicio personalizado. Buena cocina.

Carretera a Chankanaab Km 6.5. Zona Hotelera. Tel: 987 872 9500.

<https://presidenteiccozumel.com>

THE EXPLOREAN

Resort boutique todo incluido en selvático entorno, con variadas actividades de aventura. 56 cómodas habitaciones tipo casitas (no TV). Cumplidor spa y gimnasio. Carretera a Chankanaab Km 7.5. Zona Hotelera Sur. Tel: 987 872 9600.

www.explorean.com

THE WESTIN COZUMEL

Cómodo resort con pequeña playa privada, buena opción para viajes en familia. Todas las habitaciones con vista al mar. Gimnasio, spa.

Carretera Costera Norte Km 4.8. Zona Hotelera Norte. Tel: 987 872 9200.

www.marriott.com

RESTAURANTES

AZUL MADERA

Amigable spot de creativa cocina mediterránea con acento mexicano-asiático. Muy recomendables sus arroces, pizzas y especialidades semanales. Buena mixología. Calle 3 Sur N° 125. Centro.

Tel: 987 872 2708.

GUIDO'S

Comida italiana tradicional en romántico y acogedor espacio con bonito patio. Sobresalientes sus pastas y pizzas artesanales y la sangría. Amable servicio. Av. Rafael Melgar 23. Centro.

Tel: 987 872 0946.

IX-KOOL

Agradable lugar de tradicional cocina maya. Recomendables sus tacos de cochinita pibil, panuchos, sopa de lima y, como postre, la crema de coco.

QUINTANA ROO

Av. Rafael Melgar I, local 53 (Royal Village Shopping Center). **Tel: 987 878 1494.**

LA CABAÑA DEL PESCADOR

Rústico y sencillo establecimiento, famoso por su langosta fresca y pesca del día. Como postre no se pierda el pay de limón. Carretera Costera Sur-Norte Km 4.5. Zona Hotelera Norte. **Tel: 987 101 5964.**

HOLBOX HOTELES

ALDEA KUKÁ

Solo para adultos, hotel boutique de lujo relajado con cómodos y rústicos bungalos. Limpia y bonita playa. Pequeño gimnasio y spa. Paseo Kuká 5. Tel: 998 202 1200/144 2856. <https://aldeakuka.mx>

LAS NUBES

Tranquilo y cómodo hotel con conciencia sustentable a orilla del mar. Buena opción para viajes familiares. Spa. Paseo Kuká S/N. Playa Norte. Tel: 55 5350 4557. www.lasnubesdeholbox.com

PUNTA CALIZA

Pequeño hotel de contemporáneo diseño rústico con 12 habitaciones estilo minimalista (desayuno incluido). Buen costo-beneficio. No menores de 12 años. Paseo Kuká S/N esquina Robalo. Tel: 998 316 8140. <https://puntacaliza.com>

SER CASASANDRA

Cálido hotel boutique cuya atmósfera invita al descanso y reconexión espiritual. 17 habitaciones y 1 villa (desayuno americano y clases de yoga incluidas). Centro holístico. Calle Igualdad S/N. Tel: 998 120 7061. www.casasandra.com

RESTAURANTES LOS PELEONES

Pintoresco lugar frente a la plaza principal, concurrido por su divertido ambiente, cocteles de autor y platillos mexicano-italianos donde las pastas son de lo mejor. Tiburón Ballena S/N. **Tel: 984 875 2356.**

PARADOR 33

Dentro del Hotel El Pueblito. Sirve cocina uruguaya-argentina preparada al momento. De lo sobresaliente: bife a la sal, pasta con langosta y pizzas a la leña. Tiburón Ballena S/N. Centro. **Tel: 999 233 3526.**

PIEDRA SANTA

Creativa cocina mexicana actual y muy buena coctelería en un sitio *cool* de selvática ambientación. Mi sugerencia: aguachile de coco, sope de pulpo, risotto de langosta y, de postre, piña asada. Paseo Kuká 27 esquina calle Jurel. **Tel: 984 114 1722.**

ROOTS

Rústico e informal spot, concurrido por sus pizzas al horno de leña (la de langosta es un *must*) y buenos *drinks*. Porfirio Díaz entre Palominos y Carite. **Tel: 984 241 5953.**



SER ESENCIA

Moderna cocina regional con el sello del experimentado chef Roberto Solís, en romántico espacio del hotel Ser Casassandra. Sugiero inclinarse por el menú degustación. Calle Igualdad S/N. **Tel: 998 120 7061.**

**PLAYA DEL CARMEN
HOTELES****PALMAIA THE HOUSE OF AIA**

Tranquilo, aislado y lujoso resort de primer nivel enfocado al bienestar corporal y mental. Spa en la selva; meditaciones guiadas, terapias de sanación, yoga. Buena gastronomía. Paseo Xaman-Ha Lote I Manzana I. Tel: 984 877 3830. <https://thehouseofaia.com>

THOMPSON PLAYA DEL CARMEN

Chic y moderno, exclusivo para adultos, con dos ubicaciones: en plena Quinta Avenida (para estar en el centro de la vida nocturna) y otra frente al mar (de ambiente más tranquilo y romántico). Calle 12, entre 5ª Avenida Norte y Calle 10. Tel: 984 206 4800. www.hyatt.com

RESTAURANTES**AMATE 38 ***

Agradable y fresco lugar de ambiente maya que sirve ricos platillos yucatecos preparados con ingredientes regionales. Muy recomendables sus desayunos. No se pierda los sábados su lechón al horno. Calle 38 Norte, entre 5ª Avenida y la playa. **Tel: 984 231 2982.**

AXIOTE

Fresca y creativa versión de cocina mexicana, enfocada al producto nacional sustentable, en manos del chef Xavier Pérez Stone. Menú del día con excelente costo-beneficio. Recomendable brunch dominical. Calle 34 Norte, entre Avenidas 5ª y 10. **Tel: 984 803 1727.**

LA CUEVA DEL CHANGO *

Rústico y amigable; de comida mexicana con rica sazón, especialmente concurrido para desayunar (también sirve comidas, cenas y platillos veganos). Famosos sus chilaquiles, molletes y pan artesanal. Precios razonables. Calle 38 casi esquina 5ª Avenida. **Tel: 984 147 0271.**

LARA Y LUCA

Cocina europea contemporánea bien elaborada con un toque casero. Los desayunos muy recomendables, en especial los huevos benedictinos. Buena pastelería y panadería. Av. Aviación S/N. Playacar Fase II. **Tel: 984 176 3305.**

LOS AGUACHILES

Sencilla e informal marisquería, popular por sus frescos y sabrosos ceviches, tostadas, tacos y cócteles a precios bastante razonables. Sucursales en Constituyentes y Av. 10. Calle 34 y Calle 25. **Tel: 984 859 1442.**

PRIMO

Relajado y sencillo spot donde Pedro Abascal prepara sencillos y ricos platillos al fuego utilizando productos locales. De lo mejor: coliflor rostizada, ceviche, tuétano y barbacoa. Av. 10 Norte esquina Calle 14. **Tel: 984 873 2571.**

TRATTORIA DEL CENTRO

Tranquilo y amigable sitio de comida italiana donde lo sobresaliente son sus pastas caseras preparadas al momento y las pizzas a la leña. Muy buenos también los mejillones. Calle 26 entre Av. 10 y 5ª Avenida. **Tel: 984 147 2294.**



WINE O' CLOCK

Cocina de corte contemporáneo y una extensa selección de vinos en ambiente íntimo y casual. Desayunos diariamente. Los lunes ofrece menú con maridaje a buen precio.

Av. Constituyentes esquina Calle 90 Norte. **Tel: 984 149 0316.**

** Restaurante con promoción Banorte.*

RIVIERA MAYA HOTELES

BANYAN TREE MAYAKOBA

Calidad y excelencia definen a este romántico y sofisticado resort de estilo asiático. Gran spa; sobresaliente gastronomía.

Carretera Federal Chetumal-Puerto Juárez Km 298. Tel: 984 877 3688.

www.banyantree.com

CHABLÉ MAROMA

Paradisiaco y lujoso resort enfocado al bienestar. Bonitas villas rodeadas de jungla y decoradas artesanalmente (alberca y terraza privadas). Excelente spa.

Camino predio Punta Maroma. Playa Maroma. Tel: 998 387 0044. **https://chablehotels.com**

ESENCIA

Resort boutique aislado, romántico y fino. Todas sus suites con terrazas y vistas a jardines o al mar. Espectacular playa. Spa. Carretera Cancún-Tulum Km 265. Xpu-Ha. Tel: 984 873 4830.

https://hotelesencia.com

GRAND VELAS

Contemporáneo resort *all inclusive* de ambiente familiar. Cuidadas instalaciones; variedad de restaurantes y actividades. Spa. Amable servicio.

Carretera Cancún-Tulum Km 62. Tel: 322 226 8689. **https://rivieramaya.grandvelas.com.mx**

LA CASA DE LA PLAYA

Dentro del complejo Xcaret. Moderno y lujoso hotel boutique para adultos bajo el concepto *all inclusive* (alojamiento, comidas, bebidas, traslados y entradas a parques). Excelente gastronomía en manos de renombrados chefs.

Carretera Chetumal-Puerto Juárez Km 282. **Tel: 800 999 1953.**

www.lacasadelaplaya.com

ROSEWOOD MAYAKOBA

Lujoso, sofisticado con sobresalientes

GOMITAS SALUDABLES SIN AZÚCAR



**REDUCE
TUS TALLAS**



**REFUERZA
TUS DEFENSAS**

CÓMPRALAS EN
AMAZON

@rewellnessmx



REWELLNESS.COM

QUINTANA ROO

estándares de calidad en sus instalaciones y servicios. Alojamiento en suites o villas con terrazas privadas. Recomendable spa. Carretera Federal Cancún-Playa del Carmen Km 298. Tel: 984 875 8000.
www.rosewoodhotels.com

RESTAURANTES CASA AMATE

Acogedor y sofisticado sitio dentro del hotel Andaz. Su gastronomía, de fusión latinoamericana, en manos del chef Miguel Gómez. Imperdibles los esquites con plátanos.
Carretera Cancún-Tulum Km 298.
Tel: 984 149 1234.

COCINA DE AUTOR

Dentro de Grand Velas. Toda una aventura gastronómica diseñada por los talentosos chefs Mikel Alonso y Bruno Oteiza, e interpretada con el toque contemporáneo del chef Nahúm Velasco bajo un menú degustación de 8 a 10 tiempos.
Carretera Cancún-Tulum Km 62.
Tel: 322 226 8689

HA'

Experiencia *fine dining* de cocina mexicana contemporánea en manos del chef Carlos Gaytán, dentro del Hotel Xcaret. Su menú degustación de 7 tiempos en perfecta sintonía con el maridaje de vinos.
Carretera Chetumal-Puerto Juárez Km 282. **Tel: 984 159 1635.**

LA MAREA

Dentro del hotel Viceroy. Propuesta gastronómica de cocina mexicana, con un twist mediterráneo, a cargo del chef Julio Chávez. Mi recomendación: el cordero en salsa de cacahuete o el lechón confitado al pastor.
Playa Xcalacoco Fracción 7.
Tel: 984 877 3000.

LE CHIQUE

En Azul Beach Resort. Serio y vanguardista concepto gourmet mexicano del chef Jonatán Gómez Luna y cuyo menú (basado en ingredientes regionales) cambia cada temporada.
Carretera Cancún-Puerto Morelos Km 27.5. Puerto Morelos.
Tel: 998 872 8450.

PUNTA CORCHO

Simpático spot del chef Daniel Ovadía cuya especialidad son ricos platillos del mar y la tierra cocinados a la leña. Deliciosos sus ceviches, el tuétano, la gordita rellena de pulpo y los tacos de carnitas.
Av. Rafael Melgar 4 (frente al malecón de Puerto Morelos). **Tel: 998 206 9105.**

TULUM HOTELES BARDO

En pleno centro de Tulum. Lujoso hotel minimalista-contemporáneo inspirado en la cultura maya; exclusivo para adultos. Villas entre la jungla, bien equipadas y con alberca propia. Spa, temazcal, yoga.
Río Otate y Río Basca. Tel: 984 807 1433.

BE TULUM

Resort boutique entre la selva y el mar de rústico diseño contemporáneo, solo para adultos. 65 suites y 7 villas bien acondicionadas. Spa holístico.
Carretera Tulum-Boca Paila Km 10.
Tel: 984 980 0677/146 9722.
www.betulum.com

CASA MALCA

Ecléctico resort frente al Caribe con 71 habitaciones y suites que ofrecen agradables vistas al mar o los jardines de la propiedad. Buena cocina. Spa. Carretera Tulum-Boca Paila Km 9.5. Tel: 984 279 8364/980 0679. **www.casamalca.com**



QUINTANA ROO

JASHITA

Fino y tranquilo resort boutique con 30 suites muy bien decoradas. Bonita playa para nadar y esnoquear. Spa, yoga. Buen restaurante.
Bahía Punta Soliman S/N. Tel: 984 179 1659/202 1399. www.jashitahotel.com

LA VALISE

Íntimo, pequeño y tranquilo hotel boutique en idílico entorno, ideal para descansar (no menores de 12 años). 11 habitaciones, privadas y confortables, tipo bungalow.
Carretera Tulum-Boca Paila Km 8.7.
Tel: 305 999 1540. www.lavalise.com

MA'XANAB

Hotel boutique de fino estilo contemporáneo-rústico mexicano. 15 amplias suites muy bien equipadas, todas con bonitas vistas. Recomendable spa y gastronomía de calidad.
Carretera Tulum-Boca Paila Km 6.5. Tel: 984 110 7244. <https://maxanab.com>

MI AMOR

Cálido y romántico hotel boutique solo para adultos. Sus mejores habitaciones son las que tienen vista al mar. Spa. Bar-lounge; buena cocina.
Carretera Tulum-Boca Paila Km 4.1. Tel: 984 188 4273.
<https://tulumhotelmiamor.com>

SANARÁ

Refugio con conciencia sustentable dedicado al bienestar y la sanación. Habitaciones y suites bien equipadas, algunas entre la selva y otras a pie de playa.
Carretera Tulum-Boca Paila Km 8.2. Tel: 310 933 6408. www.sanarahotels.com

THE BEACH

Romántico resort boutique *eco friendly*

exclusivo para adultos. 28 habitaciones, algunas con acceso directo a la playa privada del complejo. Spa, yoga, gimnasio. Carretera Tulum-Boca Paila Km 7. Tel: 984 871 1130/157 9645.
www.thebeach-tulum.com

RESTAURANTES**ANTOJITOS LA CHIAPANECA**

Sencillo y colorido local, especialmente concurrido por sus tacos al pastor a precios muy accesibles. Buenas también sus tortas, panuchos y salbutes.
Calle Acuario Norte 3. Centro.
Tel: 984 112 3249.

ARCA

Para muchos amigos de la **Comunidad MB** un *must*, tanto por su ambiente como por la bien lograda y moderna cocina mexicana de su chef-copropietario José Luis Hinostrroza. Imperdibles: tuétano, lechón y el helado de aguacate y coco.
Carretera Tulum-Boca Paila Km 7.6.
Tel: 984 177 2231.

ATILA

Hermano menor de Arca. Casual *brasserie* yucateca cuyos platillos (a cargo de José Luis Hinostrroza) son elaborados con productos regionales y maridados con vinos naturales. Recomendables: tabla de quesos, camarones rostizados y *flatbread* de hongos y trufa.
Carretera Tulum-Boca Paila Km 7.6.
Tel: 984 199 3115.

BAL NAK

Bonito y tranquilo spot de *mood* selvático que sirve creativa y moderna cocina mexicana, bien elaborada y presentada. Imperdibles: tiradito de pesca del día; pulpo; camarones y *pork belly* confitado.
Carretera Tulum-Boca Paila Km 7.5.
Tel: 984 265 5879.

CETLI

Sencillo y cálido espacio de la chef Claudia Pérez Rivas, quien prepara platillos mexicanos de casera sazón. Pequeño menú en donde lo sobresaliente son los moles. Carretera Tulum-Coba Km 2.5.

Tel: 984 108 0681.

CHAMBAO

Ambientado lugar, con buena música y coctelería, donde mandan los cortes de carne, mariscos y pescados de primera calidad. Sugiero: king crab, cola de langosta, tomahawk y, de postre, pavlova de frutos rojos.

Carretera Tulum-Boca Paila Km 7.

Tel: 998 690 0271.

EL ASADERO

Casual spot, especializado en platillos al carbón. Mi recomendación: los tuétanos, la ensalada de nopales, la hamburguesa y, como corte, el tomahawk. Música en vivo. Av. Satélite Norte, entre Sagitario y Calle 2 Oriente. **Tel: 984 157 8999.**

GITANO

Concurrido por adultos contemporáneos que buscan ambiente *cool*, hip y divertido para tomar la copa en pareja o entre amigos. Su cocina es mexicana contemporánea, cumplidora, ordene al centro para compartir.

Carretera Tulum-Boca Paila Km 7.

www.gitano.com

HARTWOOD

Emblemático de Tulum. Cocina de temporada al horno de leña basada en productos locales y sustentables del mar y la tierra. Buenos los ceviches, el pulpo y la cola de langosta. Indispensable reservar.

Carretera Tulum-Boca Paila Km 7.6.

reservations@hartwoodtulum.com

KOKORO

Ubicado en la azotea del hotel Copal, este cálido spot es de lo más serio en Tulum para comer sushi, elaborado con buen producto y técnicas tradicionales.

Aldea Zamá. Calle Ixchel esquina Av. Juanek.

Tel: 984 804 1205.



QUINTANA ROO

LA CHULA OYSTER BAR

Simpática cabaña de cocina mexicana actual, basada en frescos productos regionales, en manos de la talentosa chef Najla Vargas. Imperdibles: tostada de aguachile negro, ostiones, almejas y tacos de *pork belly*. Av. Coba 22. Centro. **Tel: 984 231 1317.**

LA CORRIENTE CEVICHERÍA NAIS

Relajada y casual marisquería, originaria del Pacífico, donde la resalta la calidad y frescura del producto que maneja. Muy buenos sus ceviches, los tacos de marlín y el pulpo al grill.

Carretera Tulum-Boca Paila Km 8.3.

Tel: 984 269 4430.

NÜ

Bohemio y de relajado ambiente playero, con una novedosa propuesta de cocina mexicana que privilegia el producto orgánico local. Sugiero: chile xcatic relleno, pesca del día, codorniz en mole negro. Carretera Tulum-Boca Paila Km 8.7. Tel: 984 134 3954.

reservations@nutulum.com

PAROLE

Comida italiana, elaborada al momento con ingredientes locales, en selvático entorno con buen ambiente, música de DJ y original mixología. Ideal para ir en grupos grandes de amigos.

Carretera Tulum-Boca Paila Km 6.5.

Tel: 998 690 0263.

SABOR DE MAR

Aunque sencillo, vale la pena por sus frescos mariscos y pescados preparados con sabrosa sazón sinaloense y ricas salsas. Recomendables: ceviches, tacos gobernador de camarón o pulpo, tostada de atún. Precios accesibles.

Júpiter Sur MZ5 L17 local 4. Centro.

Tel: 984 203 5644.





SAN LUIS POTOSÍ

Reconocido como la cuna del rebozo, San Luis Potosí resguarda también algunos de los mejores sitios para los aficionados a los deportes de aventura, entre ellos la Cascada de Tamul, Hoya de la Luz y Sótano del Arroyo (rapel); los ríos Micos y Tampaón (rafting); la Media Luna, Gruta de los Sabinos y las Cuevas de Mantetzulel, el Aguacate y el Salitre (espeleología).

SAN LUIS POTOSÍ

SAN LUIS POTOSÍ

HOTEL

FIESTA AMERICANA

Convenientemente ubicado; una opción cómoda, moderna y funcional para viajes de placer o negocios con buen costo-beneficio. Alberca, gimnasio.

Av. Salvador Nava Martínez 3125. Colinas del Parque. Tel: 444 880 1000.

www.fiestaamericana.com

HILTON SAN LUIS

De estilo colonial con modernas instalaciones y tranquilo ambiente familiar. Alberca al aire libre. Gimnasio. Acepta mascotas.

Av. Real de Lomas 1000. Las Haciendas.

Tel: 444 825 0125. **www.hiltonhotels.com**

HOTEL MUSEO PALACIO DE SAN AGUSTÍN

Precioso inmueble colonial, muy bien conservado, con 18 cómodas suites decoradas individualmente. Cálido servicio personalizado. Spa, biblioteca, capilla. Ideal en plan romántico.

Galeana 240. Centro. Tel: 444 144 1900.

www.palaciodesanagustin.com

RESTAURANTES

BIWA

Ubicado en Tangente 52. Cocina tradicional japonesa con un twist contemporáneo.

No se pierda el sashimi de wagyu. Buena selección de whiskys y sakes.

Andador Plaza Lomas Q. Lomas del Tecnológico. **Tel: 444 668 5515.**

CIELO TINTO

Dentro de antigua casona; tradicional lugar de cocina mexicana e internacional con variedad de platillos. Recomendando: tiradito de res, tuétanos canal, sopa de fideos y tampiqueña Cielo Tinto.

Av. Venustiano Carranza 700. Centro.

Tel: 444 814 0040.

LOS MUST SEE

Centro histórico de San Luis Potosí, *Patrimonio de la Humanidad*, (Catedral, Plaza de Armas, Caja Real, Templo del Carmen, Teatro de la Paz, Iglesia de la Compañía, Capilla de Loreto, Museos Federico Silva, Regional Potosino y Nacional de la Máscara). Real de Catorce (pueblo minero entre montañas, donde se encuentra el *Wirikuta*, monte sagrado para los huicholes y su principal centro ceremonial). Xilitla (en el corazón de la huasteca potosina, sobresaliente por sus arraigadas tradiciones nahuas y *tének*, naturaleza y el mundo surrealista de Edward James). Zonas arqueológicas de *Tamohi* (antigua capital del imperio huasteco), y *Tamtoc* (extenso complejo urbanístico contemporáneo a la cultura olmeca).

QUÉ PROBAR

Enchiladas potosinas o huastecas, *zacahuil*, asado de boda, *cabuches* (flor de cactus); queso de tuna, dulces de chayote y leche de cabra.

QUÉ COMPRAR

Rebozos (los más finos y famosos son de Santa María del Río); máscaras de madera (Tamazunchale); cestería, textiles y bordados huastecos.

PARA AGENDAR

Procesión del Silencio (Semana Santa). Feria Nacional Potosina (agosto). Festival de Música Antigua y Barroca (octubre-noviembre).

DAKIMA SAN

Simple pero sofisticada barra de cocina japonesa izakaya. Su chef, Esteban Darreza, prepara con pasión ricos sashimis, rollos y nigiris con producto de primera. Le sugiero el menú *omakase*. Cordillera Real 210. Lomas 3ª Sección.
Tel: 444 708 3360.

EL MÉXICO DE FRIDA *

Pintoresco, folclórico, de mucha tradición local. Sirve cocina mexicana de sabrosa sazón. Variedad de mezcales y cervezas artesanales. Imperdibles sus escamoles, caldo de espinazo y cecina con enchiladas huastecas. Desayunos dominicales. Valentín Gama 646. Jardín.
TEL: 444 811 4603.

GRAN CENTRAL STEAKHOUSE & SEAFOOD

Cómodo, contemporáneo y agradable feudo, especializado en generosos cortes, productos del mar y variados platillos internacionales de calidad. Amplia carta de vinos con buenas opciones por copeo. Delicioso el tuétano. Sierra Leona 710. Garita de Jalisco.
TEL: 444 813 0302.

LA GRAN VÍA

Por mucho, el sitio más tradicional en San Luis de seria cocina española e internacional. Sobresalientes los callos y el lechón. Buena selección de vinos. Ideal para ocasiones especiales o negocios. Av. Venustiano Carranza 560. Centro.
TEL: 444 812 2899.

LOS TONELES

Familiar, relajado y agradable lugar que ofrece variedad de cortes calidad Angus, pescados, mariscos y especialidades internacionales. Excelente carta de vinos. No se pierda su hamburguesa y los chiles toneles.

Av. Estatuto Jurídico 1040. Burócrata.
Tel: 444 817 9230.

MALO CAFÉ

Novedosa propuesta de *comfort food*, ideal para desayunar o comer, a cargo del experimentado chef Paco Hidalgo. Buena mixología. Mi recomendación: waffle con pollo, french toast y hamburguesa de short rib. Av. Venustiano Carranza 2495. Lomas de San Luis. **Tel: 444 569 2744.**

MARENGO

Moderna cocina internacional en contemporáneo y casual espacio con agradable terraza. Sobresalientes sus platillos a la parrilla, las gorditas de miga y la coliflor frita. Variada carta de vinos. Av. Parque Chapultepec 1020. Colonias del Parque. **TEL: 444 841 7185.**

NAWÁ

El chef Francisco Ibáñez está detrás de este concepto culinario contemporáneo inspirado en la región con producto de temporada. Cuidada selección de vinos. El menú cambia frecuentemente, siempre encontrará algo que le sorprenda. Carretera a Guadalajara 1155. Lomas del Tecnológico. **TEL: 444 835 4992.**

TRASHUMANTE

Opción para comer o cenar variedad de buenos platillos mexicanos contemporáneos en agradable y cómodo lugar con bar y terraza. No se pierda los bocoles de lechón y los sopes con escamoles y tuétano. Av. Venustiano Carranza 2030. Polanco.
TEL: 444 811 6093.

*** Restaurante con promoción Banorte.**



SONORA

Con una privilegiada naturaleza que reúne mar, desierto y montañas, Sonora orgullosamente preserva el valor de etnias vivas como los Seris, Yaquis, Mayos, Pimas, Cucapás, Guarijíos, Kikapús y Pápagos. Un destino que tiene mucho por descubrir combinando gastronomía, cultura e historia con la práctica de deportes náuticos y de aventura.

ÁLAMOS HOTELES

HACIENDA DE LOS SANTOS

Romántico y tranquilo hotel boutique tipo colonial que ofrece cómodo alojamiento en 34 habitaciones, suites y villas. Buen spa y cocina. Personalizada y cálida atención. Molina 8. Centro. Tel: 647 428 0222.

<https://haciendadelossantos.com>

HERMOSILLO HOTELES

FIESTA AMERICANA HERMOSILLO

Convenientemente ubicado, con funcionales instalaciones aptas para quienes viajan por trabajo o en familia. Buen costo-beneficio. Alberca, cancha de tenis, gimnasio. Bulevar Eusebio Kino 369. Lomas de Pitic. Tel: 662 259 6000.

www.fiestamericana.com

LUCERNA HERMOSILLO

Céntrico, limpio y cómodo, cumple con lo necesario para estancias de placer



LOS MUST SEE

Hermosillo (centro histórico, Villa de Seris, Museo de Culturas Populares, Bahía de Kino, La Pintada –pinturas rupestres-). Ruta de las Misiones (Cucurpe, Magdalena de Kino, Ímuris, Tubutama, Átil, Oquitoa, Pitiquito, Caborca). Álamos (cuna de María Félix, destaca su magnífica arquitectura, fusión entre lo español barroco e indígena). Reserva de la Biosfera El Pinacate y Gran Desierto del Altar (*Patrimonio Natural de la Humanidad*, ecoturismo). Puerto Peñasco y Guaymas-San Carlos (de las mejores playas del estado; ecoturismo, deportes acuáticos y de aventura).

QUÉ PROBAR

Carnes asadas con sobaqueras, machaca, tacos de pescado y marisco, coyotas, bacanora (bebida sonorense por excelencia, destilada de agave).

QUÉ COMPRAR

Piezas talladas en madera de mezquite y palo fierro; cestería, textiles, joyería y accesorios con coral, caracoles, conchas y huesos.

PARA AGENDAR

Festival Internacional Alfonso Ortiz Tirado (ópera, música, artes plásticas, visuales y escénicas; Álamos, enero). Año Nuevo Seri (Bahía de Kino, 30 junio-1 julio). Avistamiento de ballenas (Huatabampito, invierno-primavera).

SONORA

o trabajo. Tarifas accesibles. Alberca, gimnasio, centro ejecutivo. Paseo Río Sonora Norte 98. Proyecto Río Sonora. Tel: 662 259 5200.

<https://hoteleslucerna.com>

MARSELLA 45

Ubicado en la zona más exclusiva de Hermosillo, moderno hotel boutique con 20 confortables y amplias suites. Alberca, gimnasio. Muy recomendable su restaurante Quiriego.

Av. Marsella 45. Centenario. Tel: 662 520 0200. **<https://marsella45.mx>**

RESTAURANTES

LA BARCAZA OYSTER BAR

Contemporánea y relajada marisquería de la cual recomiendo sus ostiones, los calamares y el chicharrón de pulpo. Sucursales en el Mercado Hidalgo, Plaza Andenes y en San Carlos.

León Guzmán 18. Constitución.

Tel: 662 301 8310.

LA CURA

El tiradito de atún, la tostada Sanalona y el taco de manta con camarón son de los nuevos platillos a tener en mente de esta clásica y simpática marisquería local. Precios razonables.

Av. Veracruz 77. 5 de Mayo.

Tel: 662 310 7625.

MARISCOS ALFREDITOS

Amigable marisquería (abierta todo el día) de lo más popular por la frescura y rica sazón de sus platillos. Muy buenos sus ceviches, aguachiles y los tacos de costra de pulpo. Guillermo Prieto 22. Constitución.

Tel: 662 210 3514.

MOCHOMOS

Buenos y generosos cortes de carne así como tradicionales especialidades

sonorenses son el sello de este moderno asador. Recomiendo: camarones en salsa de ajo (de mis favoritos), chicharrón de rib eye y rib eye añejo.

Bulevar Morelos 647. Colinas del Bachoco.
Tel: 662 211 2177.

PALOMINOS

Clásica parrilla sonorenses, con casi 50 años de trayectoria, que ofrece un variado menú del cual recomiendo el caldo de queso, el filete Bacanora y sus tradicionales frijoles maneados.

Galeana 72. Villa de Seris.

Tel: 662 212 2700.

SONORA STEAK

De mucha tradición local, donde manda la calidad de sus generosos cortes de carne sonorenses (le sugiero ordene para compartir). De lo mejor su rib eye añejo.

Bulevar Eusebio Kino 914. Pitic.

Tel: 662 210 0313/8830.



CAMBIA TU NÓMINA A BANORTE



Conoce los beneficios

- **Promociones todo el año**, preventas exclusivas, descuentos, bonificaciones y más.
- **Crédito de Nómina** desde tu primer pago de sueldo.*
- Tarjeta de Crédito con **bonificación de primera anualidad**.
- **Sin comisiones** por manejo de cuenta, saldo promedio o membresías.
- Crédito de Auto con **beneficios especiales**.
- Protección con **Seguro Nómina**, asistencia dental y funeraria.
- **Banorte Móvil** para administrar tus cuentas y tarjetas desde donde estés con total seguridad.



Descubre todos los beneficios
y cómo traer tu nómina en
banorte.com/nomina

*Aplica para clientes con buen historial crediticio y en un lapso de 72 hrs. posteriores al primer pago de nómina, clientes sin historial crediticio serán evaluados al tercer mes de pago. Seguro operado por Seguros Banorte, S.A. de C.V., Grupo Financiero Banorte. Asistencias operadas por ANEMEX y comercializadas por Banorte, más información al 55 5241 4286. Créditos sujetos a aprobación. Aplican restricciones. Productos operados por Banco Mercantil del Norte, S.A., Institución de Banca Múltiple, Grupo Financiero Banorte. Consulta términos, condiciones, comisiones y requisitos de contratación en banorte.com



TABASCO

Reconocido por su exuberante naturaleza y por ser cuna del cacao, Tabasco resguarda a algunos de los sitios arqueológicos más importantes del sureste mexicano: La Venta (fundada por los olmecas alrededor del 1200 a.C., considerada la primera ciudad prehispánica planificada); Comalcalco (el mayor asentamiento maya y único en el contexto de esta cultura por el carácter de sus construcciones) y Malpasito (de origen zoque, vínculo entre olmecas y mayas).



VILLAHERMOSA

HOTELES

HYATT REGENCY VILLAHERMOSA

Cómodo, limpio, muy bien ubicado con los servicios necesarios para quienes viajan por trabajo. Alberca. *Business center*. Buen desayuno bufet.

Av. Juárez 106. Lindavista. Tel: 993 310 1234. www.hyatt.com

MARRIOTT VILLAHERMOSA

Cumplidora alternativa para viajes de trabajo o placer con fácil acceso a Galerías Tabasco. Gimnasio. Alberca. Ideal también para celebrar eventos o reuniones.

Paseo Tabasco 1407. Tabasco 2000. Tel: 993 310 0201. www.marriott.com

QUINTA EDÉN

Refinado hotel de estilo neoclásico con amplias y confortables habitaciones (aunque no le caería mal una remodelación). Alberca, gimnasio. Buen bufet dominical.

Paseo Usumacinta 1402. La Choca. Tel: 993 310 1300. <http://hotelquintaeden.com>

LOS MUST SEE

Villahermosa (Palacio de Gobierno, Catedral, Parque-Museo La Venta, Museo Regional de Antropología, Museo de Historia -Casa de los Azulejos-, Zona Luz -calle peatonal con cafés y restaurantes-, Parque Ecológico Yumká). Ruta del cacao, recorrido por plantaciones y haciendas de Comalcalco (Finca Cholula, Haciendas La Luz, Jesús María, La Campesina). Tapijulapa (pequeño pueblo de origen zoque cercano a la Reserva Ecológica Kolem Jaá). Reserva de la Biósfera Pantanos de Centla, Teapa, Cañón del Río Usumacinta, Grutas de Ixtajá, Paraíso (ecoturismo y deportes de aventura).

QUÉ PROBAR

Pejelagarto asado, ostiones al tapesco, *piguas*, carne salada con chaya, tamales de chipilín y de masa colada; pozol (bebida con masa de maíz, agua y cacao molido).

QUÉ COMPRAR

Jícaras labradas, textiles de influencia maya chontal, muebles y cestería de bejuco (típicos de Tapijulapa); sombreros y objetos decorativos de palma.

PARA AGENDAR

Carnaval de Tenosique (enero, la Danza del Pochó, de origen maya, es la más espectacular de esta festividad). Feria Regional de Villahermosa (junio). Festival del chocolate (noviembre, Villahermosa).

TABASCO

RESTAURANTES ASADOR CASTELLANO

Tranquilo lugar de tradicional cocina española (clásicos su cochinitillo, cabrito lechal y paella), de los consentidos para comidas de negocios u ocasiones especiales. Buena cava. Servicio conoedor. Paseo de la Choca 120. Tabasco 2000.
Tel: 993 316 9909.

BASILICO

Acogedor y cómodo sitio con un amplio menú de buenos platillos italianos-mediterráneos y donde destacan sus pastas, el risotto negro, las pizzas a la leña y los cortes. Nueva sucursal en Plaza Ankor. Plaza City Center. Av. Ruiz Cortines-Paseo Usumacinta. Atasta de Serra.
Tel: 993 316 1956.

COCINA CHONTAL

Desde el lugar hasta la comida, toda una experiencia gastronómica de auténtica y tradicional cocina tabasqueña al fogón de leña en manos de Nelly Córdova Morillo. El traslado vale la pena (40-50 minutos desde Villahermosa). Abre de jueves a domingo; reserve. Carretera a Buena Vista. Ejido norte 1ª sección. Comalcalco. **Tel: 933 124 6086.**

EL EDÉN

Típica comida tabasqueña, con opción de bufet o platillos a la carta, en ambiente de hacienda cacaotera; concurrido sobre todo para desayunar o almorzar. Muy bueno su café de olla. Paseo de la Choca 126. Tabasco 2000.
Tel: 993 310 8147.

EL TEAPANECO *

Muy solicitado para desayunar o comer variedad de tradicionales platillos del sureste con sabrosa sazón casera y buen costo-beneficio. Ideal para compartir con

familia o amigos. Sucursal en Plaza Farole. Quintín Arauz 214. Primero de Mayo.
Tel: 993 315 1395.

LA CEVICHERÍA TABASCO *

Un *must*. Simpático y alegre spot de la chef Lupita Vidal, quien prepara ricos platillos del mar con producto sumamente fresco y deliciosas salsas y aderezos. Sucursal en Plaza La Venta. Francisco José Hernández Mandujano 111. Gaviotas Norte.
Tel: 993 195 3199/345 0535.

MAR & CO

Cocina del mar, novedosa y variada, en un lugar muy original con agradable terraza. Buena mixología. Precios justos. Recomiendo: pescado zarandeado, pulpo a las brasas y paella. Paseo Tabasco 1101. Jesús García.
Tel: 993 315 0505.

VUELVE CARMELA

Cálido espacio donde la chef tabasqueña Gabriela Ruiz cautiva al comensal con una cocina gourmet de su inspiración. Pida al centro para compartir: sope de pulpo y chicharrón prensado, queso ahumado de Tenosique y paquetitos de plátano macho. Plaza Ankor. Prolongación 27 de Febrero N° 3303, local PA 01. Tabasco 2000.
Tel: 993 316 3939.

*** Restaurante con promoción Banorte.**



TLAXCALA

Aunque es el estado de menor extensión del país, Tlaxcala tiene mucho que presumir de la importancia de su historia, cultura y gastronomía, así como de increíbles escenarios naturales aptos para el ecoturismo y los deportes de aventura, entre ellos, el Jardín Botánico de Tizatlán, el Parque Nacional La Malinche, la Peña del Rosario, los Llanos de Teopan, Los Laberintos de Tlaxco o el Santuario de las Luciérnagas en Nanacamilpa.



TLAXCALA

APIZACO RESTAURANTES EVOKA

Espacio gastronómico del gran cocinero, chef e investigador Francisco Molina quien ha posicionado a este lugar como auténtico emblema de la cocina tlaxcalteca. Un *must* su menú degustación con maridaje. Excelente costo-beneficio. Calle 2 de Abril 1022. Centro.

Tel: 241 113 1949.

TLAXCALA HOTELES MOLINO DE LOS REYES

A 15 minutos del centro de Tlaxcala. Inmueble del siglo XVIII transformado en pequeño, romántico y bonito hotel rodeado de naturaleza. Buena gastronomía. Sencillo spa, temazcal. Jardín para eventos.

Calle los Molinos S/N. Los Reyes Quiahuixtlán, Totolac. Tel: 246 468 5560.

<https://molinodelosreyes.com>

LOS MUST SEE

Tlaxcala (Plaza de la Constitución, Portales, Palacio de Gobierno, Teatro Xicoténcatl, Parroquia de San José, ex Capilla Real de Indios, Casa de Piedra, ex Convento de Nuestra Señora de la Asunción, actual Museo Regional; Basílica de Nuestra Señora de Ocotlán; Plaza de Toros). Zonas arqueológicas de Cacaxtla-Xochitécatl (de origen olmeca-xicalanca, donde destacan sus pinturas murales) y Tizatlán. Val´Quirico (en terrenos de la Hacienda de Santa Águeda, desarrollo residencial con interesante oferta gastronómica, de hospedaje y entretenimiento). Ruta de las haciendas pulqueras y ganaderas (Tenexac, Soltepec, Santa Bárbara, Xochuca, San Bartolomé del Monte, San Blas Hueyotlipan, La Laguna, Xalostoc, Rancho Seco).

QUÉ PROBAR

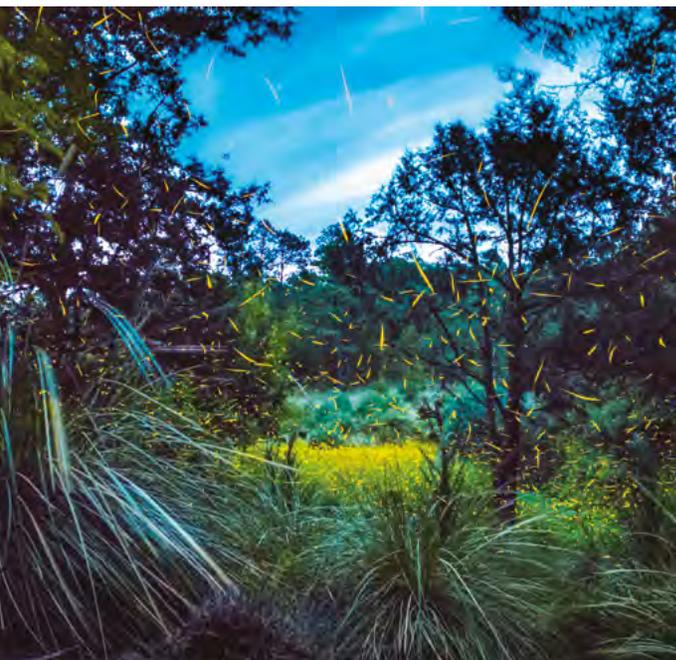
Escamoles, chinicuiles, mixiotes, barbacoa, pipián, mole de guajolote, pulque y aguamiel.

QUÉ COMPRAR

Piezas de barro, ónix y totemoxtle (hojas de maíz); textiles (bordados, sarapes, tapetes).

PARA AGENDAR

Fiestas de la Virgen de la Caridad (famosas por sus procesiones, coloridos tapetes con flores y aserrín y la *Huamantlada*, agosto, Huamantla –aproveche la visita para conocer el Museo del Títere-). Feria de Tlaxcala (octubre-noviembre).



RESTAURANTES**LA CASONA DE DON AGUSTÍN**

Dentro de una antigua casona, en el pueblo mágico de Tlaxco, se encuentra este spot de cocina típica regional de casera sazón. Atendido personalmente por sus dueños.

Plaza Principal 7. Centro.

Tel: 241 107 2118.

LEÑA Y OLIVO *

Acogedor y cómodo lugar, con bonita terraza, cuya creativa cocina contemporánea está en manos del chef Marco Mellado. Buenísimas las salsas preparadas al momento en su mesa. Deje espacio para el postre. Atinada selección de vinos.

Camino Real 35. Santa María Ixtulco.

Tel: 246 466 8192.

VINOS Y PIEDRA

Rústico, muy agradable, sirve buena cocina española-mexicana. Ideal tanto para desayuno, comida y cena como para una tarde de tapas, pinchos y vinos. Precios razonables.

Plaza de la Constitución 19. Centro.

Tel: 246 466 3358.

XOCHUCA

Cocina de leña donde los protagonistas son los cortes de carne. De sus platillos estrella las empanadas y la barbacoa de picaña. El ambiente es sencillo y familiar. Buena coctelería.

Calle de la Rosa Sur N° 2. Industrial. Santa Ana Chiautempan. **Tel: 246 464 4889.**

** Restaurante con promoción Banorte.*





VERACRUZ

Célebre por su folclórica y alegre identidad, el estado de Veracruz es referente entre los aficionados a la naturaleza, los deportes al aire libre y las emociones extremas, con espectaculares escenarios como la Reserva de la Biósfera de Los Tuxtlas, el Cofre de Perote, el Pico de Orizaba, la Costa Esmeralda, Antón Lizardo y los ríos Jalcomulco, Actopan y Filobobos (mundialmente famosos para practicar rafting).



COATEPEC

HOTELES

CASA REAL DEL CAFÉ

Muy céntrico, tipo hotel boutique, cómodo y limpio, con buen costo-beneficio. Reserve habitación con vista al patio (desayuno incluido). Servicios spa y de tours.

Zamora 58. Centro. Tel: 228 816 6317.

<http://casarealdelcafe.com>

POSADA COATEPEC

De lo más tradicional en el pueblo, dentro de bonita casona colonial, ideal para descansar. Pequeña alberca. Buen restaurante (María Enriqueta).

Hidalgo 9. Centro. Tel: 228 816 0544.

<https://posadacoatepec.com.mx>

RESTAURANTES

1420 COCINA

Innovador concepto en la zona de cocina mexicana de temporada. Mi recomendación: taco de pato; tetela en mole amarillo, tártara de res y la codorniz. Lunes cerrado.

Carretera Nueva Xalapa-Coatepec 1144. Arboledas de San Pedro.

Tel: 228 203 4919.

LOS MUST SEE

Xalapa (Parque Juárez, Catedral, Galería Diego Rivera, Parque de Los Tecajetes, Museo de Antropología, ex Hacienda El Lencero –antigua residencia de Antonio López de Santa Anna, en la autopista hacia Veracruz-). Coatepec (meca del café en esta región). Xico (imperdibles sus tradicionales licores verde y morita). Veracruz (Portales, San Juan de Ulúa, Baluarte de Santiago, Museo de Historia Naval, Casa Museo Agustín Lara). Tlacotalpan (*Ciudad Patrimonio de la Humanidad* a orillas del Río Papaloapan). Zonas arqueológicas de El Tajín (*Patrimonio de la Humanidad*), Cuajilote, Tres Zapotes, Cempoala, Quiahuixtlán.

QUÉ PROBAR

Chilpachole, arroz a la tumbada, picadas, gordas infladas, huevos tirados, chiles rellenos, *chileatole*, *xonequi* (sopa espesa de frijol con bolitas de masa); langostinos al acuyo, *toritos* (bebida con alcohol de caña, leche y frutas regionales).

QUÉ COMPRAR

Cestería, muebles de cedro y caoba, textiles bordados a mano, joyería con corales y conchas, artículos de piel y talabartería fina.

PARA AGENDAR

Fiestas de La Candelaria (febrero, Tlacotalpan). Carnaval (marzo-abril, Veracruz). Fiestas de la Magdalena (julio, Xico). Festival San Jerónimo (septiembre, Coatepec). Día de Muertos (Naolinco).



CASA BONILLA

Clásico de Coatepec, abierto todo el año. Famoso por su ambiente y tradicional cocina basada en mariscos. Sobresalientes los tacos de pescado, ostiones en adobo y langostinos. Juárez 20. Centro. **Tel: 228 816 0009/0374.**

FINCA DON MARCO

Familiar sitio frente al parque, muy solicitado para desayunar o tomar buen café. De lo mejor sus enfrioladas, chilaquiles y la cecina. Miguel Lerdo 5. Centro. **Tel: 228 816 4887.**

LA CABAÑA DEL TÍO YEYO

Al lado del río se encuentra este sencillo y campirano spot, donde la especialidad es la trucha preparada de diferentes maneras. Remigio Yarza S/N. **Tel: 228 816 3249.**

COSTA ESMERALDA HOTELES AZÚCAR

Exclusivo para adultos, hotel boutique *eco friendly* frente a la playa, ideal para relajarse y descansar. Alberca, pequeño spa holístico.

Carretera Federal Nautla-Poza Rica Km 83.5. Monte Gordo. Tecolutla. Tel: 232 321 0678. **www.hotelazucar.com**

MAISON COUTURIER

En un exuberante entorno natural, romántico y tranquilo hotel boutique de 18 habitaciones, todas con terraza privada. Dos albercas, restaurante de cocina francesa. Calle Apartado Postal 110. La Jungla. San Rafael. Tel: 232 325 0110/2089. **www.maison-couturier.com**

VERACRUZ HOTELES

AC HOTEL BY MARRIOTT

Moderno, bien ubicado. Reserve habitación con vista al mar. Dos albercas; equipado gimnasio. *Pet friendly*. Ideal para viajes de placer o negocios. Bulevar Adolfo Ruiz Cortines 3422. Playa de Oro. Boca del Río. Tel: 229 271 1200. **www.marriott.com**

GRAND FIESTA AMERICANA VERACRUZ

Resort de ambiente familiar con acceso directo a la playa. Ideal también para viajes de negocios o celebrar eventos



sociales y corporativos.

Prolongación Bulevar Manuel Ávila
Camacho S/N. Costa de Oro. Boca
del Río. Tel: 229 989 8989. [www.
grandfiestamericana.com](http://www.grandfiestamericana.com)

HILTON GARDEN INN BOCA DEL RÍO

Frente a la playa; sencillo, cómodo y
cumplidor, con lo básico para descansar.
Alberca, pequeño gimnasio. Bufet de
desayuno.

Bulevar Manuel Ávila Camacho S/N.
Costa de Oro. Tel: 229 923 0201.
www.hiltonhotels.com

HOTEL EMPORIO VERACRUZ

Toda una institución en el puerto, familiar,
céntrico y cómodo. Gimnasio, tres
albercas, spa. Buenos desayunos.
Paseo del Malecón 244. Centro. Veracruz.
Tel: 229 989 3300.

<https://hotelesemporio.com>

RESTAURANTES

CASA MOLIENDA

Cocina artesanal de la inspiración del
chef Roberto Cabrera en pequeño,
tranquilo y agradable lugar. Muy buenos
sus tacos de jaiba, camarones Molienda, la
hamburguesa y el pastel de plátano.
Av. Cristóbal Colón 262. Reforma.

Tel: 229 161 2232/2390.

CASA NOUVELLE

Conformado por dos espacios contiguos:
Touché (panadería-pastelería fina con
desayunos) y *Bocú* (cocina internacional de
acento francés con selecta cava).
Bulevar Adolfo Ruiz Cortines 3305. Costa
de Oro. Boca del Río.

Tel: 229 112 1912/921 3444.

DOS

Moderna y fina propuesta gastronómica

VERACRUZ

mexicana enfocada a lo mejor del producto veracruzano. El menú cambia frecuentemente, pero el taco de jaiba desnuda es su insignia. Abre de martes a domingo.

Navegantes 96. Virginia. Boca del Río.
Tel: 229 935 4784.

EL CACHARRITO

Clásico asador de estilo gaucho con variedad de cortes, especialidades italo-argentinas, pescados y mariscos. Buenos vinos. Servicio que a veces flaquea. Privada Ávila Camacho 71. Costa Verde. Boca del Río. **Tel: 229 935 7288.**

EL LLAGAR

De lo mejor en su tipo en el puerto, de cocina española tradicional constante en su sazón y calidad (imperdibles sus arroces y la costilla de res horneada). Buenos vinos. Sucursal en Costa de Oro. Bulevar Manuel Ávila Camacho S/N. Zaragoza. Veracruz. **Tel: 229 935 9142.**

FUSSION *

Cómodo y tranquilo lugar, con una seria propuesta de cocina tradicional veracruzana de acento contemporáneo. Mi recomendación: huatape de camarón, pulpo con risotto de huitlacoche y filete de res con chocolate y mole de Xico. Muy buen servicio.

1° de Mayo N° 632. Flores Magón. Veracruz. **Tel: 229 932 6164.**

GRAN CAFÉ DE LA PARROQUIA

Más de dos siglos dicen todo de este gran clásico jarocho, siempre concurrido para desayunar, tomar café o merendar antojitos típicos. Sucursal en Boca del Río. Paseo del Malecón esquina Valentín Gómez Farías. Centro. Veracruz.

Tel: 229 932 2584.

HIGUERA BLANCA

Variación de platillos a base de frescos pescados y mariscos en familiar y sencillo lugar. Sobresalientes: acamayás, salpicón de jaiba, pámpano a la sal.

Reyes Católicos 65. Las Américas. Boca del Río. **Tel: 229 927 3129/476 4100.**

IL VENEZIANO

Favorito de locales, de familiar y tranquilo ambiente, ofrece un amplio menú con especialidades italianas-mediterráneas, pastas artesanales, pizzas al horno de leña. Bulevar Manuel Ávila Camacho 1015. Costa de Oro. Boca del Río.

Tel: 229 213 9052.

MARDEL

Cocina internacional con especialidades veracruzanas en amplio lugar con vista al mar (su terraza muy agradable por las noches). Diariamente sirve buenos y típicos desayunos jarochos.

Bulevar Ávila Camacho 2632. Villa del Mar. Veracruz. **Tel: 229 937 5963.**

NAMIK

Vanguardista cocina veracruzana de autor, preparada con ingredientes regionales por un talentoso equipo de chefs. Muy recomendables su aguacate relleno de mariscos, el ceviche barrancas, el taco de *pork belly* y el lechón encacahuatado. Buen menú degustación.

Av. 1° de Mayo N° 1675. Flores Magón. **Tel: 229 552 2248.**

VILLA RICA

Famosa, concurrida y folclórica palapa de cocina veracruzana del mar con sabrosa sazón. Música en vivo diariamente. De los platillos que no fallan: chilpachole, minilla y filete de pescado relleno de mariscos.

Calzada Mocambo 527. Boca del Río. **Tel: 229 922 3743/5587.**

XALAPA HOTELES

GAMMA XALAPA

Aunque alejado del centro, ofrece cómodo y limpio hospedaje. Cumplidora cocina. Alberca, gimnasio, centro de negocios. Buen costo-beneficio. Av. Ruiz Cortines 912. Unidad del Bosque. Tel: 228 368 5000.

www.gammahoteles.com

HOLIDAY INN EXPRESS XALAPA

De lo más céntrico, ideal para viajes de trabajo o familiares. Habitaciones básicas, limpias y confortables (desayuno bufet incluido). Gimnasio. Buen costo-beneficio. Ignacio Zaragoza 8. Centro. Tel: 228 141 1690. www.ihg.com

RESTAURANTES

AMEYALI

Un lugar muy agradable, rodeado de jardines, de cocina de fusión francesa-mexicana. Buena opción para desayunar

(también ofrece comida y cena). Deliciosos sus huevos benedictinos o los mestizos, así como sus waffles.

Artículo 27 N° 103. Agrícola Ánimas.

Tel: 228 230 0687.

ASADERO CIEN

Tradicional parrilla mexicana en operación desde hace 25 años y con varias sucursales en la ciudad. Recomendables sus gorditas, el queso asado y los tacos de arrachera. Precios razonables.

Benito Quijano 9 (El Tejar). Álvaro Obregón. **Tel: 228 841 0125.**

ASADO & TINTO *

Cocina al fuego de leña en un sitio casual, rústico y familiar que se presta a disfrutar de generosos cortes (el corazón de filete de lo mejor), ricas pizzas artesanales y buen vino. Av. Araucarias 339. Indeco Ánimas.

Tel: 228 813 7714.





EL BROU

Aunque algo escondido, este acogedor spot vale mucho la pena por su honesta cocina mediterránea con cariño muy buen costo-beneficio. Muy recomendables también sus desayunos.

Juan Soto 13. Centro.

Tel: 228 165 4994.

EL LLAGAR

Sobrio local donde mandan la cocina tradicional española, los buenos vinos y el servicio profesional. De mis platillos favoritos: el rabo de toro y la tarta de Santiago.

Av. Araucarias 56 (Plaza del Sol). Sipeh Ánimas. **Tel: 228 812 9395.**

VADIRO'S

Pastas y cortes al grill son lo destacado de este tranquilo y clásico feudo xalapeño ubicado frente al Parque de los Berros.

Selecta carta de vinos con buenas opciones por copeo.

Hidalgo 94. Centro. **Tel: 228 812 2976.**

VICKY'S SEA FOOD

De mis consentidos en Xalapa para comer frescos pescados y mariscos, atendido por su propietaria, la querida Vicky. Imperdibles: estrujadas de camarón, langostinos enchipotados, pescado en salsa molcajetada, plátanos con crema y flan casero.

Prolongación Veracruz 54. Sebastián Lerdo de Tejada. **Tel: 228 815 1037.**

VINISSIMO

Romántico y refinado spot que reúne restaurante-enoteca. Buena y creativa cocina contemporánea de acento gourmet enfocada sobre todo al producto de temporada.

Av. Araucarias 501 (Plaza Araucarias). Indeco Ánimas. **Tel: 228 812 9113.**

*** Restaurante con promoción Banorte.**

YUCATÁN

Historia, tradición, cultura, gastronomía, calidez son palabras que definen parte de la identidad de Yucatán. Gran opción para adentrarse en ello son sus Pueblos Mágicos: Izamal, la Ciudad de las Tres Culturas, antiguo centro ceremonial maya sobre cuyos vestigios se edificó el Convento de San Antonio de Padua; y Valladolid, de las primeras ciudades coloniales de la entidad, donde vale la pena conocer la Iglesia de San Gervasio y el convento fortificado de San Bernardino.



YUCATÁN

IZAMAL RESTAURANTES KINICH

Tanto en ambientación como en comida, este lugar refleja con mucho acierto toda la magia alrededor de la auténtica cocina yucateca tradicional. Imperdibles sus empanadas de chaya y el venado almendrado.

Calle 27 N°299, entre 28 y 30. Centro.
Tel: 988 954 0489.

ZAMNA

Familiar sitio de comida yucateca, dentro de casona colonial con jardín y palapa. Recomendables: sopa de lima, plátón Zamna (para compartir) y, como postre, dulce de papaya con queso bola.

Calle 31 N° 336, entre 38 y 40. Centro.
Tel: 988 954 0204.



LOS MUST SEE

Mérida (Centro Histórico, Paseo de Montejo, Teatro José Peón Contreras; Teatro Mérida -importante foro cultural estilo art déco-; Palacio Cantón -Museo Regional de Antropología de Yucatán-, Museo Nacional de Arte Popular). Ruta de los conventos (Acanceh, Tecoh, Mayapán, Tekit, Mama, Teabo, Chumayel, Maní, Oxcutzcab, Ticul, Muna, Umán). Zonas arqueológicas de Chichén Itzá, Uxmal (ambas *Patrimonio de la Humanidad*), Labná, Ek Balám, Oxkintok, Kabah, Sayil, Dzibilchaltún. Cenotes de Xlacah, San Ignacio, Kankirixche, Cuzamá; Xcanché, Loltún (fantásticas grutas con petroglifos y estalactitas). Reserva de la Biósfera de Celestún (observación de flamencos rosas, espectáculo único).

QUÉ PROBAR

Cochinita pibil, sopa de lima, huevos motuleños, *poc-chuc*, *papadzules*, frijol con puerco, *salbutes*, faisán, venado o jabalí en achiote, *xtabentún* (típico licor de anís y miel de abeja).

QUÉ COMPRAR

Textiles finos bordados a mano, guayaberas de lino, joyería de filigrana en oro y plata, accesorios y objetos decorativos de henequén.

PARA AGENDAR

Mérida Fest (enero). La Candelaria (febrero, Valladolid). Fiesta patronal de Izamal (noviembre-diciembre, ideal para ver las tradicionales vaquerías).

MÉRIDA HOTELES CASA AZUL

Histórica y encantadora casona del siglo XIX que ofrece acogedor hospedaje en 8 refinadas suites distintas entre sí. Pequeña alberca.

Calle 60 N°343, entre 35 y 37. Centro. Tel: 999 925 5016. www.casaazulhotel.com

CASA LECANDA

Señorial mansión del siglo XIX transformada en cálido y pequeño hotel boutique, solo para adultos. 7 habitaciones (todas con vistas a jardines y patios).

Servicios spa. Alberca.
Calle 47 N°471, entre 54 y 56. Centro.
Tel: 999 928 011. www.casalecanda.com

CASA PUUC

Bed & breakfast boutique al estilo de las mansiones de la zona. Ideal para familias, parejas o en grupo ocupando las 5 habitaciones. Muy recomendable el desayuno incluido.

Calle 22 N°199 B. García Ginerés. Tel: 55 9195 5646. <https://casapuuc.com>

CHABLÉ RESORT AND SPA

Rodeado de selva (a media hora de Mérida) lujoso oasis, romántico y exclusivo, con 38 casitas y 2 villas. Cenote propio; gran spa. Buena gastronomía.

Tablaje 642. San Antonio Chablé, Chocholá. Tel: 55 4161 4262.

www.chableresort.com

HACIENDA TEMOZÓN

Bonita e histórica hacienda con 28 habitaciones de lujo relajado. Alberca, spa de inspiración maya. Ideal para desconectarse en contacto con la naturaleza.

Carretera Mérida-Uxmal Km 182. Temozón Sur. Tel: 999 923 8089.

www.marriott.com

HOTEL DIEZ DIEZ

Estiloso, moderno y céntrico hotel boutique, con solo 8 habitaciones, dentro de una casona. La terraza con vista a la ciudad, un *must* para ir a tomar la copa. Su restaurante, Fronto, a cargo del chef Roberto Solís.

Calle 37 N°487, entre 54 y 56. Centro.
Tel: 999 666 0395.

www.diezdiezcollection.com





ROSAS & XOCOLATE

Dos antiguas casonas albergan a este contemporáneo hotel boutique. 17 habitaciones con jacuzzi privado al aire libre. Alberca, gimnasio. Sobresaliente restaurante. Paseo de Montejo 480 y Calle 41. Centro. Tel: 999 924 2992. <https://rosasandxocolate.com>

YA' AX

En pleno centro histórico. Moderno e íntimo hotel boutique con 11 bonitas y bien equipadas habitaciones. Pequeña alberca y suite spa. Muy buenos desayunos. Calle 57 N°461, entre 52 y 54. Parque de la Mejorada, Centro. Tel: 999 923 0265. www.yaaxmerida.com

RESTAURANTES **130 GRADOS STEAKHOUSE**

Gran selección de cortes de carne de

primera calidad, además de pescados y mariscos en atmósfera íntima y casual. Buenos vinos y mixología. De los mejores en su estilo en Mérida. Calle 47 N°465 A, entre 52 y 54. Centro. **Tel: 999 429 5398.**

APOALA

Propuesta gastronómica de fusión oaxaqueña-yucateca de la chef Sara María Arnaud. Imperdibles: memelitas de lechón, tempura de flores de calabaza en mole amarillo y chilaquiles de guajillo con atún y hoja santa. Calle 60 N°471 y Calle 55. Portales de Santa Lucía, Centro. **Tel: 999 923 1979.**

CATRÍN *

Divertida y ambientada cantina, cuya creativa cocina mexicana está en manos del chef Adrián Marcos. Deliciosos su

guacamole con chapulines, los esquites con tuétano y los tacos de lechón o camarón. Muy buenos *drinks*.
Calle 47 N°463 B, entre 54 y 52. Centro.
Tel. 999 518 1725.

CUNA

A cargo del chef venezolano Maycoll Calderón (Huset CDMX), cuya propuesta es una cocina honesta basada en el producto fresco de la zona. Bonita y moderna decoración. Muy buena opción para desayunar.
Av. Colón 508. García Ginerés.
Tel: 999 689 2280.

HUNIIK

Experiencia *fine dining*, en un espacio exclusivo para 16 comensales, a cargo del vanguardista chef Roberto Solís quien crea contemporáneos platillos yucatecos de su inspiración. Imprescindible reservar.
Calle 60 N°415B, entre 45 y 47. Centro.
Tel: 999 912 6244.

K'U'UK *

Un *must*, donde el chef-investigador Pedro Evia presenta una cocina mexicana de vanguardia, enfocada al producto local, reflejada en memorables platillos de impecable presentación. Excelente cava. Imperdible el menú degustación con maridaje.
Av. Rómulo Rozo 488, entre 27 y 27A. Itzimná. **Tel: 999 944 3377.**

LA CHAYA MAYA

Dentro de antigua casona, sirve tradicional cocina yucateca a precios razonables. Ideal para desayunar, comer o cenar. Recomiendo: huevos motuleños, mucbil pollo, cochinita pibil, agua de chaya.
Calle 62 N° 481, esquina 57. Centro.
Tel: 999 928 4780.

LA FIGUA

Frescos pescados y mariscos, preparados con sabrosa sazón campechana, en familiar y sencillo sitio. De lo más sobresaliente las



piguas, las manos de cangrejo y el pulpo.
Av. Cupules y Calle 62. Alcalá Martín.
Tel: 999 920 3605/1126.

LA RECOVA SANTA LUCÍA

Clásica parrilla argentina con variedad de cortes y platillos para todo gusto (sugiero inclinarse por las empanadas y la picaña). Su terraza, en los portales de Santa Lucía, muy agradable.
Calle 60 N° 471, entre 53 y 55. Centro.
Tel: 999 688 7804.

LA TERRAZA AMARILLA

Mejor conocido como “San Fernando”, ideal para desayunar tortas de lechón, cochinita pibil y tacos de longaniza de Valladolid con huevo. Frescas aguas de frutas y horchata.
Av. Cupules 503 C. Alcalá Martín.
Tel: 999 200 5904.

MANJAR BLANCO

Amigable comedero, solicitado por sus típicos desayunos y almuerzos en manos de la cocinera tradicional Miriam Peraza. Para muchos, su cochinita pibil y los salbutes son de lo mejor en Mérida.
Calle 47 N°496, entre 58 y 60. Centro.
Tel: 999 547 6237.

MERCI PASEO 60

Cómodo y agradable lugar de la chef Regina Escalante, quien elabora ricos platillos de fusión mexicana-francesa-yucateca. Buenísimos y muy concurridos sus desayunos-almuerzos (reserve). Deliciosa panadería y repostería.
Calle 60 N°346, entre 33 y 35. Paseo 60. Centro. **Tel: 999 948 8251.**

MICAELA MAR & LEÑA

Casual y de lo más *cool*, de creativa y honesta comida contemporánea mexicana, con casera sazón, cocinada a la leña. Recomendando: uchepos de camarón,

cazuela de mariscos y pulpo.
Calle 47 N°458. Centro.
Tel: 999 518 1702.

MIYABI EL ÁRBOL

Tradicional cocina japonesa, en original sitio de relajado *mood*. Sobresalen sus creativos sushis preparados con producto de mucha calidad; sugiero reserve en la barra.
Prolongación Paseo Montejo 80. Plaza El Árbol. **Tel: 999 285 3869.**

MUELLE 8

Desde 1985 toda una tradición local por su fresca cocina del mar y donde uno de sus protagonistas es el boquinete (en carpaccio o filete). Recomendable también la lonja de huachinango al limón.
Calle 21 N°142, entre 30 y 32. Buenavista.
Tel: 999 944 5343.

MUSEO DE LA GASTRONOMÍA YUCATECA

Un lugar que recrea la atmósfera típica de las haciendas yucatecas, enfocado a difundir la riqueza cultural y gastronómica de la región. Sobresalen los platillos al pib (cocinados en horno de tierra)
Calle 62 N°466, entre 55 y 57. Centro.
Tel: 999 518 1645.

OLIVA ENOTECA

Romántico y tranquilo lugar de cocina italiana-mediterránea basada en muy buena materia prima. Cualquiera de sus pastas artesanales, preparadas al momento, vale la pena. Selecta carta de vinos. Domingos cerrado.
Calle 47 S/N esquina con 54. Centro.
Tel: 999 923 3081.

PUEBLO PIBIL

A 30 minutos de Mérida, comida yucateca respetuosa de las técnicas de la cocina

ancestral maya. De los pocos lugares donde ahí mismo se entierra, cocina y sirve la cochinita pibil (uno de tantos platillos que me harán regresar). Todo es artesanal, incluso la cerveza personalizada que marida excelente. Imperdible y único su cheese cake de pepita.

Calle 21 N° 180, entre 26 y 28. Centro. Tixkokob. **Tel: 991 611 0805.**

TE EXTRAÑO, EXTRAÑO

Cocina contemporánea de la inspiración de Joaquín Cardoso y Sofía Cortina en simpático y bonito spot. Excelente opción para desayuno o brunch. Mi recomendación: french toast, torta de castacán y tacos de barbacoa.

Calle 56 N° 426 esquina con 47 (Lagalá). Centro. **Tel: 999 921 1304.**

TEYA VIVA

Cocina tradicional yucateca en manos de una conocedora familia que, a lo largo de generaciones, se ha dedicado a interpretar platillos emblemáticos de la

zona. De lo destacado: panuchos, queso relleno y poc chuc.

Calle 60 N°346, entre 33 y 35. Paseo 60. Centro. **Tel: 999 948 8242.**

TROTTER'S

Moderna cocina mexicana-internacional en ambientado lugar dentro de casona colonial, ideal para ir entre amigos. De sus platillos que no fallan: dip de chaya y espinacas, ostiones Rockefeller y hamburguesa Bryans.

Calle 31 N°134, entre 34 y 36. Buenavista. **Tel: 999 927 2320.**

WAYAN'E

Local sencillo e informal, pero muy concurrido para desayunar o almorzar típicos antojitos, tacos y tortas (imperdibles las de castacán con queso o de huevo con chaya). Buen costo-beneficio.

Calle 15, entre 18-A y 20. Itzimná. **Tel: 999 927 4160.**

*** Restaurante con promoción Banorte.**



ZACATECAS

La capital zacatecana, reconocida como *Patrimonio de la Humanidad*, y su área conurbada son sede de más de 40 espacios museísticos dedicados a preservar el acervo arquitectónico, cultural e histórico de toda la entidad. Vale mucho la pena planear un itinerario que incluya, entre otros, a los museos de Rafael y Pedro Coronel, el Manuel Felguérez, de la Toma de Zacatecas y el de Guadalupe.



ZACATECAS

HOTELES

QUINTA REAL ZACATECAS

Clásico de Zacatecas, construido dentro de una antigua plaza de toros. Cómodas y espaciosas suites. Cumplidora cocina. Ideal en plan romántico o para celebrar eventos sociales.

Av. Ignacio Rayón 434. Centro. Tel: 492 922 9104. www.caminoreal.com

SANTA RITA

Cómodo y limpio hotel boutique a unos pasos de la catedral. Pequeño gimnasio; servicios spa. Amable servicio. Cumplidora cocina.

Av. Hidalgo 507. Centro. Tel: 492 146 4509/800 560 8155.

<http://hotelsantarita.com>

RESTAURANTES

COSECHA, TALLER DE COCINA

Fresca y moderna cocina contemporánea de producto, cuyo menú cambia con frecuencia, en manos de un entusiasta equipo de jóvenes. El lugar cómodo, casual y sumamente agradable, con muy buenas opciones de vino mexicano.

Calle Lajas 12. Cañada de la Bufa. Guadalupe. **Tel: 492 145 1816.**

FINCA SERRANO

Tradicionales guisos mexicanos de sabrosa sazón casera en bonito y cálido espacio. Gran costo-beneficio. Muy recomendables sus desayunos (imperdibles los chilaquiles, el pan dulce y café de olla). Resalta la amabilidad del servicio.

Av. Torreón 519, altos. Centro.

Tel: 492 688 1508.

GARUFA

Perteneciente a consolidada cadena de restaurantes argentinos con presencia en el Bajío y norte del país. De lo mejor sus

LOS MUST SEE

Zacatecas (Catedral, Iglesia de Guadalupe, ex Templo de San Agustín, Templo de Santo Domingo, Palacios de Gobierno y Justicia, Teatro de Calderón; Mina El Edén, Teleférico, Cerro de la Bufa). La Quemada y Altavista (vestigios prehispánicos y de la cultura chalchihuite, de las zonas arqueológicas más relevantes en esta región del país). Jerez, Nochistlán, Pinos, Sombrerete, Teúl (pintorescos poblados con artesanía y gastronomía típica). Ruta taurina (recorridos por las principales ganaderías en Villanueva, Sain Alto, Villa de Cos y Cuauhtémoc, imperdible para quienes gustan de la fiesta brava). Cañón de Juchipila, Sierra de Órganos, Sierra de Cardos, Presa El Chique, Vetagrande, Saucedá de la Borda, Tlacoaleche (ecoturismo y deportes de aventura).

QUÉ PROBAR

Asado de boda, enchiladas zacatecanas, pozole rojo, birria, tacos envenenados.

QUÉ COMPRAR

Joyería y objetos decorativos de plata, talabartería fina, piezas de cantera labrada.

PARA AGENDAR

Morismas de Bracho (finales de agosto, festividad en honor a San Juan Bautista que escenifica la guerra entre moros y cristianos). Feria Nacional de Zacatecas (septiembre, expo ganadera, charrería, espectáculos musicales).

ZACATECAS

empanadas, cualquiera de sus cortes y el alfajor, como postre.

Bulevar López Portillo 226. Zona conurbada Zacatecas-Guadalupe.

Tel: 492 921 0638.

LA TRAVIATA

Familiar y acogedor spot de cocina italiana sin pretensiones. Vaya a la segura con sus pizzas y pastas. Sucursal en Guadalupe.

Callejón de Cuevas 109. Centro.

Tel: 492 924 2030.

LAS COSTILLAS DE SANCHO *

Concepto originario de Aguascalientes, cuyo platillo estrella son las costillas de cerdo marinadas en diferentes salsas y cocinadas a la parrilla (también encontrará otras alternativas en el variado menú).

Bulevar López Portillo 216. Tres Cruces.

Tel: 492 899 1144.

MENTA & ROSMARINO *

Pequeño y acogedor lugar donde Aldo Ruiz, chef-propietario, atiende personalmente a sus comensales y elabora al momento ricos platillos italianos con toques mexicanos. Pruebe la pizza Fiesole, los raviolos con huitlacoche y, de postre, los cannolis. Precios justos.

Bulevar López Portillo 220 interior 7. Tres Cruces. **Tel: 492 922 0938.**

MYKONOS

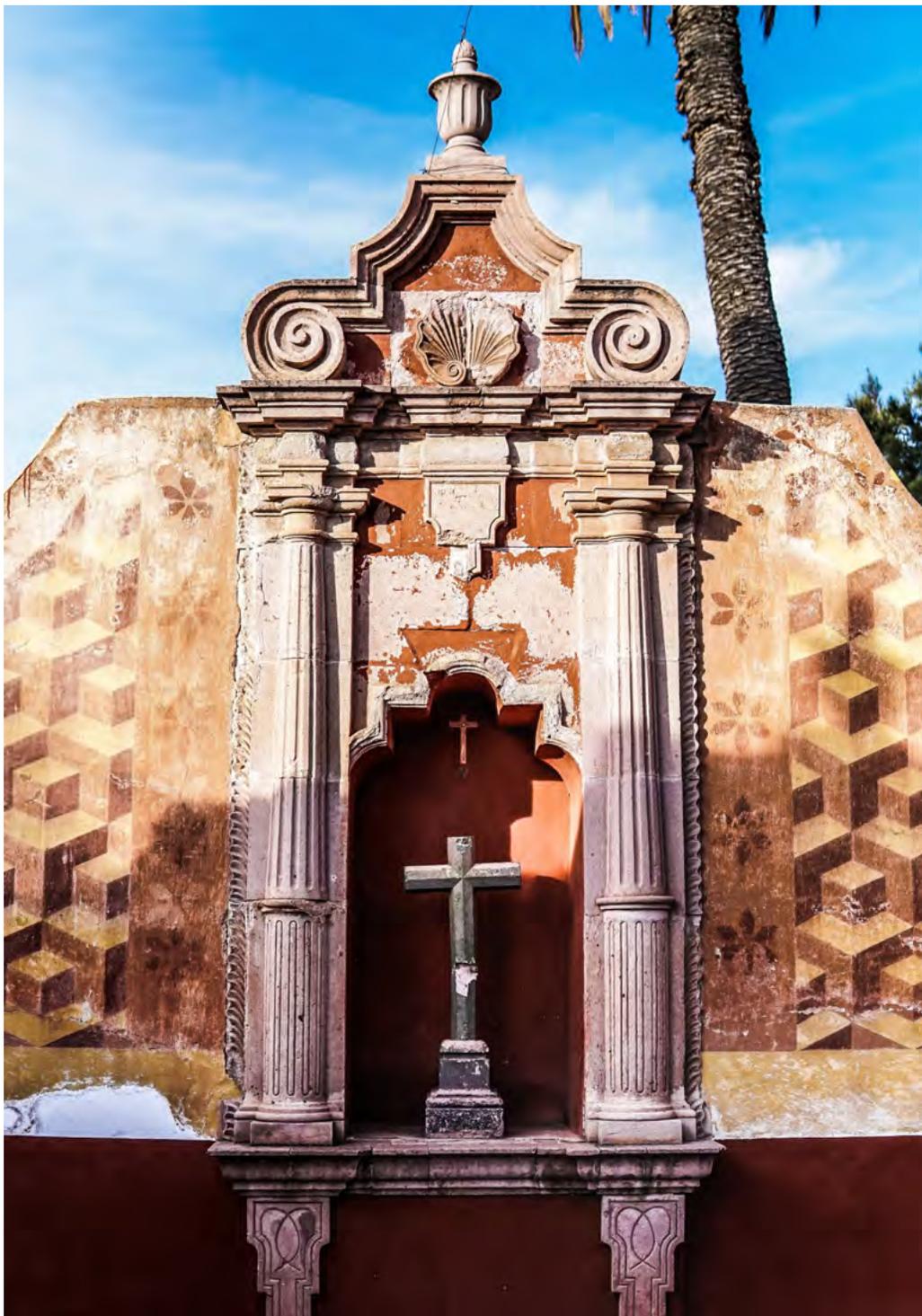
Sencillo pero cómodo y acogedor spot, frente a la Fuente de los Conquistadores, que sirve casera y buena cocina mediterránea a precios accesibles. Muy buenas sus entradas árabes y pastas.

Juan de Tolosa 104. Centro.

Tel: 492 922 6746.

** Restaurante con promoción Banorte.*





**“ES MÁS PLACENTERO
VIAJAR CON VENTAJAS.”**

 **BANORTE**



UNITED MileagePlus[®]



Disfruta beneficios como:

- Maleta sin costo adicional.
- Acceso a Salones VIP Grand Lounge en la Terminal 1 del AICM.
- Prioridad al abordar.
- Millas que nunca vencen con tus compras.
- Bono de bienvenida de hasta 35 mil millas.

Con tu Tarjeta de Crédito United,
tus decisiones tienen más beneficios.

Solicita tu Tarjeta de Crédito en
**Banorte Móvil, banorte.com y
en nuestras sucursales.**

VISA

Aplican restricciones. Sujeto a aprobación de crédito. Las millas, premios y beneficios están sujetos a las reglas del programa MileagePlus[®] de United[®]. Para más información, vea www.united.com Productos emitidos y operados por Banco Mercantil del Norte, S.A., Institución de Banca Múltiple, Grupo Financiero Banorte. Términos, condiciones, comisiones, requisitos de contratación y beneficios de cada tarjeta en Banorte.com

MB BY [®]
MARCO
BETETA

 **BANORTE**