



RUTA GASTRONÓMICA LA CULTURA DEL VINO Y EL ACUARIO DEL MUNDO

BAJA CALIFORNIA Y BAJA CALIFORNIA SUR



BAJA CALIFORNIA Y BAJA CALIFORNIA SUR
LOS FOGONES ENTRE VIÑAS Y AROMAS DEL MAR

RECURSOS DE LA RUTA

SIMBOLOGÍA



PLATILLOS



BEBIDAS



MATERIA PRIMA



PRODUCTOS



RESTAURANTES



CHEFS



TALLERES Y CRIADEROS



EMPRESAS RELACIONADAS



HISTORIAS Y LEYENDAS



HOTELES



UTENSILIOS



ATRACTIVOS TURÍSTICOS



CERTIFICACIONES DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN (D.O.)



TIENDAS Y MERCADOS



FERIAS Y EXPOSICIONES



BAJA CALIFORNIA Y BAJA CALIFORNIA SUR

LOS FOGONES ENTRE VIÑAS Y AROMAS DEL MAR

BIENVENIDOS A BAJA CALIFORNIA

LOS FOGONES ENTRE VIÑAS Y AROMAS DEL MAR

Situación geográfica: Se localiza en el extremo noroeste de México.

Extensión: 71 mil 576 km²

Clima: Máxima 41° C - mínima 12° C.

Población: 3 millones 155 mil 70 habitantes.

La Ruta Gastronómica recorre los municipios de Tijuana, Tecate, Valle de Guadalupe, Ensenada y Playas de Rosarito.

Cuando hablamos del mar nos podemos transportar a una infinidad de lugares, pero hay uno en el norte de México que nos lleva más allá del imponente y profundo océano, se llama Baja California. Enclavado entre dos litorales mágicos, el Océano Pacífico y el Mar de Cortés, alberga un acuario natural único en el mundo creado sólo para ti, donde habita un centenar de especies marítimas singulares e indescriptibles, asombrosas, bellas y sorprendentes, que te invitan a abandonar la tierra para adentrarte en un mundo de profundidades.

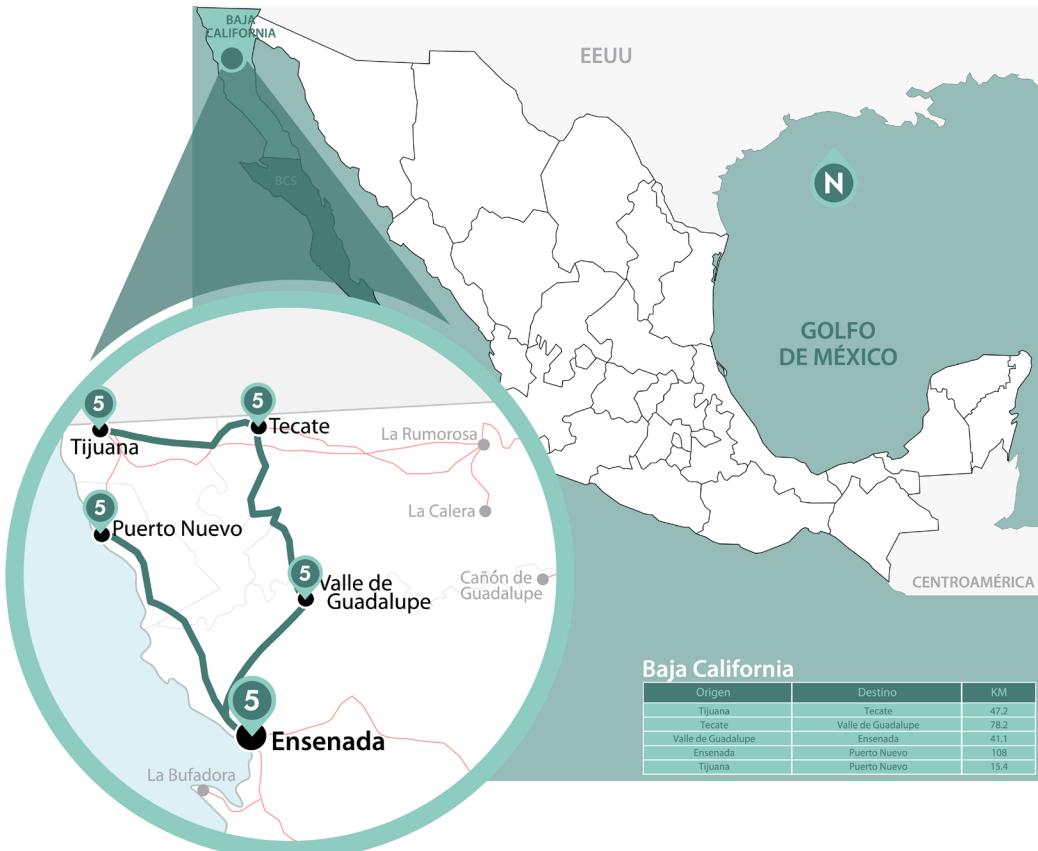
Siéntete libre en una isla misteriosa a la que arriban aventureros buscando abrir sus sentidos y degustar, oler y tocar toda la gama de productos que ofrece esta tierra, empezando por la levadura hecha cerve-

za en Tijuana y Tecate, para después hallar un paisaje fascinante donde los campos se visten de morado, púrpura y verde para hacer de los viñedos un mundo de sabores y experiencias aromáticas inolvidables, capaces de combinarse con los frutos que nos otorga el majestuoso mar. Así, entre atunes, mejillones, ostiones, langostas y misteriosas plantas espinadas que agrandan y sorprenden, descubrirás los secretos culinarios de Baja California. Tu visita a esta tierra fronteriza será una aventura única e inolvidable.



VIÑEDO LA CETTO

MAPA



ACTIVIDADES Y SITIOS DE INTERÉS

ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS

Tijuana

1. Cervecería Tijuana
2. Culinary Art School

Tecate

1. Rancho Los Chabacanos
2. Rancho La Puerta
3. Cervecería Tecate

Valle de Guadalupe

1. Viñedo L.A. Cetto
2. Viña de Liceaga
3. Santo Tomás
4. Adobe Guadalupe
5. Barón Balché
6. Monte Xanic

Ensenada

1. Cava de Marcelo Ramonetti Ojos Negros, Ensenada
2. Maricultura del Norte
3. Comercializadora El Sargazo
4. Mercado Negro
5. Cantina Hussongs

ATRACTIVOS TURÍSTICOS

Tijuana

1. Centro Cultural Tijuana
2. Casino Hipódromo Caliente
3. Museo de las Californianas
4. Av. Revolución

Ensenada

1. La Bufadora
2. Museo Histórico de Ensenada

Valle de Guadalupe

1. Museo Comunitario Russo del Valle de Guadalupe

RECURSOS TURÍSTICOS

LUGARES A VISITAR

- Avenida Revolución.....Av. Revolución,Tijuana
- Centro Cultural Tijuana.....Paseo de los Héroes núm. 9350, Zona Urbana Río,
Tijuana, Baja California, (664) 687 9600
- Casino Hipódromo Caliente.....Blvd. Agua Caliente núm. 12027, Col. Hipódromo
Tijuana, Baja California, CP 22420
- Zona arqueológica El Vallecito.....6 Km. al oeste del poblado de La Rumorosa.
Horario: Miércoles a domingos de 8:00 a 17:00 h
- La Rumorosa.....Carretera
- La Bufadora.....29 km al sur de Ensenada, en Punta Banda, Baja California

MUSEOS

- Museo de las Californias.....Paseo de los Héroes núm. 9350,
Zona Urbana Río Tijuana, Tijuana, Baja California, CP 22010, (664) 687 9652 / 687 9641
- Museo Histórico Regional de Ensenada.....Gastélum s/n, Zona Centro, Ensenada,
Baja California, CP 22760, (646) 757 744
- Museo Comunitario Ruso del Valle de GuadalupePrincipal núm. 276, Valle de Guadalupe,
Ensenada, Baja California, CP 22750, (646) 155 20 30

ALGUNAS FIESTAS TÍPICAS

- Carnaval de Ensenada.....Febrero, Ensenada
- Festival del Camarón.....1 al 6 de noviembre, San Felipe, Ensenada
- Expo Cerveza Artesanal.....5 de noviembre, Zona Río, Tijuana, Baja California
- Culinary Fest.....A principios de octubre, sin fecha fija, Ensenada
- Expo Gourmet.....13 de noviembre, Tijuana
- Fiestas de la Vendimia.....1 al 7 de agosto, Valle de Guadalupe
- Festival de la Langosta.....14 de octubre, Puerto Nuevo, Rosarito

RECURSOS GASTRONÓMICOS

LANGOSTA ROJA

Especie nativa de las costas de Baja California y hoy en día cuenta con una certificación. Es tradicional comerla en el estado, y su preparación más famosa es la langosta con frijoles de Puerto Nuevo, aunque también se prepara asada y en ensalada entre otras formas.

ABULÓN

Baja California es el productor de abulón de mayor calidad en el mundo y cuenta con grandes cultivos de este molusco. En el estado es tradicional comerlo y se prepara en ceviche, rasurado, en filete, en escabeche, en ensalada, en cocteles y en chorizo de abulón entre otros.

ATÚN

México es uno de los principales productores de atún en el mundo, y en Baja California se encuentra el mayor numero de corrales de engorda del país. Es así, que hoy en día, este pescado juega un importante papel dentro de la cocina contemporánea bajacaliforniana en toda una diversidad de platillos preparados con atún fresco.

PLATILLOS Y BEBIDAS TÍPICAS

ENSALADA CÉSAR

Este platillo de fama internacional fue creado en 1924 por el chef César Cardini en la ciudad de Tijuana. Cuenta la historia que un día llegaron a cenar muy tarde algunas estrellas de Hollywood y se les explicó que ya estaba cerrada la cocina, pero ellos pidieron que les prepararan una simple ensalada; y es así, que con los pocos ingredientes que tenía en ese momento, el chef Cardini preparó ante la vista de los comensales esta ensalada de su inspiración: primero restregó con un diente de ajo una ensaladera de madera y echó hojas de lechuga romana, luego agregó sal, queso parmesano rallado, pimienta negra molida, mostaza en grano, un huevo hervido durante un minuto, crotones de pan blanco dorados con un poco de ajo, aceite de oliva extra virgen, jugo de limón y un chorrito de salsa Worcestershire; por último espolvoreó la ensalada con más queso parmesano y la sirvió para que tomaran los trozos de lechuga con la mano, de una manera muy informal.



FRUTOS DEL MAR

RECURSOS GASTRONÓMICOS

LANGOSTA CON FRÍJOLES

Este platillo se popularizó en la década de 1950 cuando las mujeres de los pescadores de Medio Camino, hoy Puerto Nuevo, empezaron a ofrecer a los turistas que visitaban la zona, la comida más común entre ellos: langosta roja frita acompañada con frijoles, arroz, salsa y tortillas de harina. Hoy en día este es el platillo más famoso y solicitado en el puerto.

PESCADO AL DISCO

Es pescado untado con ajo y sal que se fríe en abundante aceite hasta que está dorado. El nombre y la particularidad de este platillo es que se prepara en un utensilio tradicional de la cocina norteña llamado disco. Es una rueda de metal grueso con una leve depresión donde se fríen y preparan diferentes alimentos.

TACOS DE PESCADO

Se elaboran con cazón marinado y rebosado con harina y huevo; una vez frito se come en tacos de tortilla de maíz con salsa, mayonesa y limón.

CLAMATO

Se dice que fue en el bar El Acueducto en Mexicali donde se inventó esta bebida hoy mundialmente famosa. Está hecha con jugo de jitomate, jugo de almejas y especias; suele agregarse jugo de limón, sal y salsa inglesa y, a veces, cerveza o tequila.

COCTEL MARGARITA

Este es el coctel más representativo y mundialmente famoso de México; fue creado en Ensenada en la década de 1940 por el señor David "Deny" Negrete Covarrubias, a quien un día una amiga suya, la señora Margarita Orozco, le pidió que le preparara una bebida con sal. Deny tomó un shaker, exprimió jugo de limón, agregó tequila blanco y Cointreau, lo agitó con hielo y lo sirvió en una copa champañera escarchada con sal.

VINO

En las últimas décadas Baja California se ha convertido en el principal productor de vinos en México con reconocimiento internacional por su calidad. En los valles de Guadalupe, Calafia, Santo Tomás, San Vicente y San Antonio de la Minas se producen uvas como Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Chardonnay, Sauvignon Blanc y Moscatel entre otras, con las cuales las principales casas productoras Santo Tomás, L. A. Cetto, Monte Xanic y Casa Pedro Domecq entre ellas elaboran vinos blancos, rosados, tintos, espumosos y generosos.



LANGOSTA CON FRIJOLES © CPTM 7 Foto: Ricardo Espinosa - reo

OFERTA DE SERVICIOS

HOTELES PREMIUM EN TIJUANA



Grand Hotel Tijuana

Bvd. Agua Caliente núm. 4500,
Col. Aviación,
Tijuana, Baja California. CP 22420
📞 (664) 681 7000
www.grandhoteltj.com

Marriott

Boulevard Agua Caliente núm. 11553,
Tijuana, Baja California. CP 22420
📞 (664) 622 6600
www.marriott.com/hotels/travel/tijmc-tijuana-marriott-hotel

Camino Real

Paseo de los Héroes núm. 10305,
Zona Río, Tijuana, Baja California. CP 22320
📞 (664) 633 4000
www.caminoreal.com/tijuana

Palacio Azteca

Bvd. Cuauhtémoc Sur núm. 213,
Col. Dávila,
Tijuana, Baja California. CP 22400
📞 (664) 681 8100
www.hotelpalacioazteca.com

Lucerna Tijuana

Paseo de los Héroes núm.10902,
Zona Río, Tijuana, Baja California.
CP 22320
📞 (664) 633 3900
www.hoteleslucerna.com/plaza/tijuana



HOTELES FAMILIARES EN TIJUANA

Pueblo Amigo

Vía Oriente núm.9211
Zona Río, Tijuana, Baja California. CP 22010
📞 (664) 624 2700
www.hotelpuebloamigo.com

Hacienda del Río

Bvd. Rodolfo Sánchez Taboada núm.10606,
Zona Río, Tijuana, Baja California. CP 22320
📞 (664) 684 8644
www.bajainn.com
hhr@bajainn.com

La Mesa Inn

Bvd. Díaz Ordaz esq. Gardenias núm.50,
Fraccionamiento Del Prado
Tijuana, Baja California. CP 22440
📞 (664) 681 6522
www.bajainn.com
hlm@bajainn.com

RESTAURANTES PREMIUM EN TIJUANA



Villa Saverios

Blvd. Sánchez Taboada
esq. Escuadrón 201 núm. 3151,
Zona Río, Tijuana. CP 22320
📞 (664) 686 6442 y 43
www.villasaverios.com
reservas@villasaverios.com

La Querencia

Av. Escuadrón 201 núm. 3110,
entre Blvd. Sánchez Taboada y Blvd. Salinas,
Col. Aviación, Tijuana. CP 22001
📞 (664) 972 9935 / (664) 972 9940
www.laquerenciatj.com
info@laquerenciatj.com

Misión 19

Misión de San Javier núm. 10643,
Zona Urbana Río, Tijuana. CP 22010
📞 (66) 4634 2493
reservas@mision19.com

Casa Plasencia

Carlos Rovirosa núm. 250,
Fraccionamiento Aviación,
Tijuana. CP 22140
📞 (66) 4686 3604 / (664) 681 8496
www.casaplasencia.net

RESTAURANTES FAMILIARES EN TIJUANA



El Taller

Av. Río Yaqui núm. 2969-B,
Blvd. Agua Caliente, Tijuana.
📞 (664) 686 33 83
eltallerbajamed.com

La Diferencia

Blvd. Sánchez Taboada núm. 10521,
Zona Río, Tijuana.
📞 (664) 634 33 46
📞 (664) 634 70 78.
www.ladiferencia.com.mx

Cien Años

José Ma. Velasco núm. 2578,
Zona Río, Tijuana. CP 22010
📞 (664) 634 3039
www.cien.info

Erizo

Av. Sonora núm. 3808,
en la Recta Chapultepec, Tijuana.
📞 (664) 686 2895

Caesar's

Av. Revolución núm. 8190, entre 4ta. y 5ta.,
Zona Centro, Tijuana. CP 22000
📞 (664) 685 1927
www.caesarstijuana.com

OFERTA DE SERVICIOS



HOTELES PREMIUM Y FAMILIARES EN TECATE

Estancia Inn

Bvd. Benito Juárez núm.1450,
Col. El Encanto Sur,Tecate,
Baja California. CP 21440
(665) 521 3066 al 69
estanciainn.com.mx

Hacienda Sta. Verónica

Bvd. Agua Caliente núm. 4558,
Nivel C-2, local 3 y 4. Torre Agua Caliente,
Col. Aviación, Tijuana, Baja California. CP 22420
(665) 681 7428 / 681 7429
www.ranchosantaveronica.com

Rancho Los Chabacanos

Km. 118 de la Carretera Mexicali-Tecate,
Tecate, Baja California.
(665) 655 1624
www.rancholoschabacanos.com
rancho_loschabacanos@hotmail.com



RESTAURANTES PREMIUM Y FAMILIARES EN TECATE

Asao

Calle Río Yaqui núm.798,
Col. Esteban Cantú, Tecate.
(665) 654 4777
www.santuariodiegueno.com
info@rumbos.com.mx

La Cabaña del Abuelo

Km. 75.1 de la Carretera Libre Mexicali-Tecate, La Rumorosa.
(686) 575 0152
www.lacabanadelabuelorestaurant.com
contacto@lacabanadelabuelorestaurant.com

El Mezquite

Bvd. Benito Juárez núm.1450,
Col.El Encanto Sur,Tecate,Baja California. CP 21440
(665) 521 3066 al 69
estanciainn.com.mx



HOTELES PREMIUM Y FAMILIARES EN VALLE DE GUADALUPE

Hacienda Guadalupe

Km. 81.5 de la Carretera Tecate-Ensenada,
Valle de Guadalupe, Ensenada,
Baja California. CP 22750
(646) 155 2859
www.haciendagualupehotel.com
info@haciendagualupehotel.com

Villa del Valle

Rancho San Marcos Toros Pintos s/n,
 Ejido Francisco Zarco,
 Valle de Guadalupe, Ensenada,
 Baja California. CP 22750
 ☎ (646) 156 8007
www.lavilladelvalle.com
info@lavilladelvalle.com

Adobe Guadalupe

Parcela A-1 s/n,
 Col. Rusa de Guadalupe,
 Valle de Guadalupe, Ensenada, Baja
 California. CP 22750
 ☎ (646) 155 2094 / (646) 155 2527
www.adobeguadalupe.com
Info@adobeguadalupe.com

**RESTAURANTES PREMIUM Y FAMILIARES
EN VALLE DE GUADALUPE****Corazón de Tierra**

Rancho San Marcos Toros Pintos s/n,
 Ejido Francisco Zarco,
 Valle de Guadalupe. CP 22750
 ☎ (646) 156 8030
www.corazondetierra.com
info@lavilladelvalle.com

Laja

Km. 83 de la Carretera Ensenada-Tecate,
 Valle de Guadalupe.
www.lajamexico.com

Restaurante Hacienda Guadalupe

Km. 81.5 de la Carretera Tecate-Ensenada,
 Valle de Guadalupe. CP 22750
 ☎ (646) 155 2860
www.haciendaguadalupehotel.com
info@haciendaguadalupehotel.com

**HOTELES PREMIUM EN ENSENADA****Coral y Marina**

Km. 103 de la Carretera Tijuana-Ensenada
 núm. 3421, Zona Playitas,
 Ensenada, Baja California. CP 22860
 ☎ (646) 175 0000
www.hotelcoral.com

Punta Morro

Km. 106 de la Carretera Tijuana-Ensenada,
 Zona Playitas,
 Ensenada, Baja California. CP 22860
 ☎ (646) 178 35 07
www.hotelpuntamorro.com

OFERTA DE SERVICIOS

Estero Beach

Playas del Estero s/n,
Ex Ejido Chapultepec,
Ensenada, Baja California.
📞 (646) 176 6225 / (646) 176 6230
www.hotelesterobeach.com
Info@hotelesterobeach.com



HOTELES FAMILIARES EN ENSENADA

Hotel Cortez

Av. López Mateos núm.1089, Zona Centro,
Ensenada, Baja California. CP 22800
📞 (646) 178 2307
www.bajainn.com
hcz@bajainn.com

Baja Seasons Beach Resort

Km. 72.5 de la Carretera Escénica Tijuana-
Ensenada, La Salina,
Ensenada, Baja California.
📞 (646) 155 4015 al 17
www.baja-seasons.com

San Nicolás

Calle Primera y Guadalupe núm. 1530,
Ensenada, Baja California. CP 22800
📞 (646) 176 1901
www.sannicolashotel.com

Posada El Rey Sol

Av. Blancarte núm.130,
Ensenada, Baja California. CP 22800
📞 (646) 178 1601
www.ensenadaexperience.com/posada-el-rey-sol-hotel.php



RESTAURANTES PREMIUM EN ENSENADA

Gazuza

Km. 104 de la Carretera Escénica Tijuana-
Ensenada núm. 5826,
Ensenada. CP 22760
📞 (646) 174 7335
www.gazuza.com.mx
restaurant@gazuza.com.mx

Belio

Km. 104 de la Carretera Tijuana-Ensenada,
El Sauzal, Ensenada. CP 22760
📞 (646) 175 8810
www.beliorestaurant.com



RESTAURANTES FAMILIARES EN ENSENADA

Mahi Mahi

Paseo Hidalgo núm.33,
Zona Centro, Ensenada.
📞 (646) 178 3494

Old Mission Brewery

Calle Castillo núm. 645 entre Sexta y Séptima, Zona Centro, Ensenada. CP 22800

📞 (646) 178 3084

www.oldmissionbrewery.com

Info@oldmissionbrewery.com

Carreta La Guerrerense

Calle Primera y Alvarado en la esquina del Palacio de los Perfumes, Zona Centro, Ensenada.

📞 (646) 174 2114

Capule

Km. 103 de la Carretera Tijuana-Ensenada, El Sauzal, Ensenada.

📞 (646) 204 4757

HOTELES PREMIUM EN ROSARITO**Rosarito Beach Hotel**

Boulevard Benito Juárez núm. 31, Rosarito, Baja California.

📞 (661) 612 1111 / (661) 612 1125

www.rosaritobeachhotel.com

The Grand Baja Resort

Km. 44.5 de la Carretera libre Tijuana-Ensenada, Puerto Nuevo, Rosarito, Baja California. CP 22712

📞 (661) 614 1488 / (661) 614 1493

www.grandbaja.com

Las Rocas Hotel & Spa

Carretera libre Tijuana-Ensenada núm. 3850, Rosarito, Baja California. CP 22710

📞 (661) 1614 9850

www.lasrocas.com

HOTELES FAMILIARES EN ROSARITO**Festival Plaza**

Blvd. Benito Juárez núm. 1207-1, Zona Centro, Rosarito, Baja California. CP 22710

📞 (661) 612 2950

www.hotelfestivalplaza.com.mx

Brisas del Mar

Blvd. Benito Juárez núm. 22, Zona Centro, Rosarito, Baja California. CP 22710

📞 (661) 612 2547

www.brisashotel.net

Los Pelícanos

Cedros núm. 115, Zona Centro, Rosarito, Baja California. CP 22710

📞 (661) 612 0445 / (661) 612 1754

www.lospelicanosrosarito.net

lospelicanoshotel@gmail.com

OFERTA DE SERVICIOS



RESTAURANTES PREMIUM EN ROSARITO / PUERTO NUEVO

El Nido

Bvd. Benito Juárez núm. 67,
Zona Centro, Rosarito. CP 22710
📞 (661) 612 1430 / (661) 612 1431
www.elnidorosarito.net

Villa Ortegas

Barracuda núm. 77, Puerto Nuevo.
📞 (661) 1614 0706



RESTAURANTES FAMILIARES EN ROSARITO / PUERTO NUEVO

Puerto Nuevo I

Km. 44 de la Carretera libre a Ensenada,
Puerto Nuevo.
📞 (661) 614 1411

Puerto Nuevo II

Av. Rentería,
Puerto Nuevo, Puerto Nuevo.
📞 (661) 614 1454

Susanna's

Bvd. Benito Juárez núm. 4356,
Zona Centro, Rosarito.
CP 22710
📞 (661) 1613 1187
www.susannasinrosarito.com



ROSARITO BEACH HOTEL



CULINARY ART SCHOOL

ACTIVIDADES DE LA RUTA

Baja California es descubrimiento, es curiosidad sobre un estado fascinante, mezcla de culturas, inmensidad y riqueza en productos que sólo aquí se dan. Para conocer más de la magia de la Baja, visitaremos la Culinary Art School, donde increíbles cocineros nos enseñarán a realizar algunos de los platillos típicos de la región como la ensalada César. Vale la pena combinar la experiencia gastronómica con algunas visitas a la ciudad especialmente a la turística Avenida Revolución, al Centro Cultural Tijuana y al Hipódromo Caliente, entre otros puntos de interés.

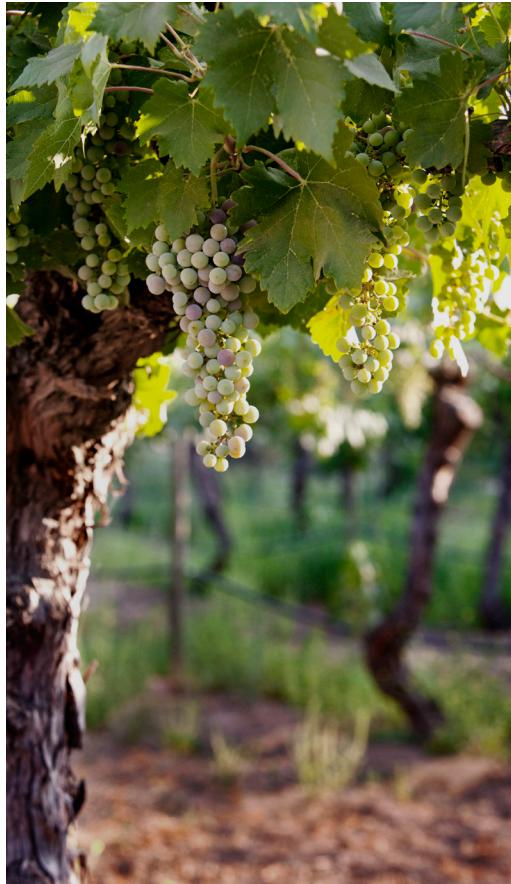
En las Cervecerías Tijuana y Tecate conoceremos la elaboración de cerveza y probaremos, de manos de lo más famosos chefs del país, platillos de autor elaborados con productos regionales pero con el toque mexicano que cada uno otorga a su manera. En los ranchos La Puerta y Los Chabacanos, disfrutaremos de experiencias culinarias únicas, desde la recolección de frutos y hortalizas hasta su preparación para ser degustados.

En la zona del Valle visitaremos las casas vinícolas más importantes del estado, para disfrutar de los viñedos, las comidas maridaje, y si somos amantes del vino, de catas. Baja es productora de increíbles quesos, es por eso que conoceremos la Cava de Marcelo Ramonetti, para observar la ordeña y preparación del queso; finalmente Baja California es un estado rico en frutos

del mar, por lo que visitaremos empresas dedicadas al procesamiento, captura y comercialización de la variedad de pescados y mariscos que son utilizados en la región.

En Ensenada hay tres íconos municipales que no podemos perdernos: la Cantina Hussongs, fundada por dos de los primeros pobladores de la ciudad y que aún después de tantos años sigue funcionando a la perfección; el Mercado de Mariscos de Ensenada, también conocido como Mercado Negro, principal proveedor para residentes y turistas y, finalmente, si quieras probar la mejores tostadas con los mejores ingredientes locales, tienes que ir a La Guerrerense. Despues de tan ricos manjares vale la pena caminar un poco y conocer el Museo Histórico Regional de Ensenada o el Museo Comunitario Ruso, sito en Valle de Guadalupe.

La vivencia gastronómica en Baja California se disfruta aún mejor con las celebraciones que van desde el Carnaval de Ensenada en febrero hasta festivales en alusión a la gastronomía, como el de la Langosta en octubre, el del Camarón, la Expo Cerveza artesanal, la Expo Gourmet en noviembre y las Fiestas de la Vendimia en agosto.



VIÑEDO © CPTM 7 Foto: Ricardo Espinosa - reo



BODEGA DE VINOS © CPTM 7 Foto: Ricardo Espinosa - reo

ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS



CULINARY ART SCHOOL

Escuela Superior de Arte Culinario y Hospitalidad única en su tipo en la ciudad de Tijuana y en toda Baja California. Se basa en un sistema modular de inmersión especializada que favorece el desarrollo de habilidades y destrezas, la formación de hábitos y organización de los educandos a través de un proceso pedagógico de alto rendimiento y proyectado en un modelo de enseñanza "aprender haciendo", mediante talleres con elevado contenido práctico.
Paseo del Río núm.7126 III etapa,
Zona Río, Tijuana, Baja California. CP 22224
(664) 622 9034
www.culinaryartschool.com.mx
Contacto: Algira Garzón
agcpracticas@gmail.com



CERVECERÍA TIJUANA

Planta que elabora cerveza pura con los más estrictos principios basados en la norma internacional de pureza. Entre sus marcas se encuentran las de barril Bufadora, Brava, Bronca Güera, Bronca Morena y las embotelladas, empacadas en distintas presentaciones: Tijuana Light, Rosarito Beach, Tijuana Morena, Tijuana Güera, Tijuana Bufadora. Mediante cita previa podrás visitar la planta y ver el proceso de producción de cerveza con la más alta calidad y tecnología.



Bvd. Fundadores núm.2951, Col. Juárez,
Tijuana, Baja California. CP 22040

(664) 4638 8662 y 63
www.tjbeer.com
Contacto: Angélica
angelicab@tjbeer.com

TREN A TECATE

Tren turístico cuyo objetivo es dar a conocer las riquezas del estado de Baja California y de Tecate en específico. El recorrido incluye los servicios de un guía historiador que hace una breve reseña, una parada en el mirador de la presa Abelardo L. Rodríguez, degustación de vinos y quesos de la región, juegos, recorrido por la Cervecería Tecate con visita al Jardín Cerveza y música en vivo para bailar, tiempo libre para comer y pasear por la ciudad. De regreso, mariachi a bordo y degustación de tequila, rifas, concursos y premios de sus patrocinadores. La actividad, que sólo se realiza por temporada, requiere reservación previa.
Av. Miguel Alemán núm.3042,
(atrás del ex Toreo de Tijuana),
Col. Gabilondo, Tijuana, Baja California.
(664) 622 9771
www.trenatecate.com
info@trenatecate.com
Contacto: Nadia Piñera
trenatecate@hotmail.com



CULINARY ART SCHOOL

ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS



CERVECERÍA TECATE

Planta de la Cervecería Cuauhtémoc Moctezuma que cuenta con un espacio llamado Jardín Cerveza donde puedes obtener una bebida para degustación. Aquí se elaboran siete marcas: Tecate, Tecate Light, Sol, XX Lager, XX Ámbar, Carta Blanca e Indio. La planta Tecate es una de las más avanzadas del grupo de bebidas líder en América Latina; al visitarla con cita previa podremos ver el proceso de producción de cerveza con la más alta calidad y tecnología.

Dr. Arturo Guerra núm. 70, Zona Centro, Tecate, Baja California. CP 21400

📞 (665) 654 9300

www.cerveceriatecate.com.mx

www.ccm.com.mx

visitas.tecate@ccm.com.mx

Contacto: Juan Ramón Vera Martínez

juan.vera@cuamoc.com

RANCHO LOS CHABACANOS

Este rancho ofrece un lugar tranquilo en contacto con la naturaleza sin las distracciones, ruidos ni presiones, de las grandes ciudades. Sus jardines con centenarios encinos y árboles frutales son aptos para el descanso o para realizar actividades físicas en equipo. Fabrican varios productos como galletas de chabacano y coco, pastel de chabacano, salsas de chabacanos al chipotle o con chile negro, y frutos en conserva.



Aquí podrás ver su preparación, probarlos y adquirirlos. En temporada se puede establecer una cita para acudir a la pizca de chabacanos.

Km. 118 de la Carretera Libre Mexicali-Tecate, Tecate, Baja California.

📞 (665) 655 1624

www.rancholoschabacanos.com

Contacto: Inés Gallardo, insegallardo@gmail.com



RANCHO LA PUERTA

La Escuela de cocina Rancho La Puerta imparte clases que aprovechan la magia que se produce cuando los buenos cocineros utilizan productos de temporada recién recolectados. Los colores, aromas y sabores de los productos cultivados con técnicas ecológicas son poco menos que increíbles. Esta experiencia sensorial, junto con la oportunidad de cocinar junto a grandes chefs que comparten su saber y luego comer los manjares que ayudaste a preparar, constituyen una memorable visita culinaria. Se requiere cita y la preparación de los pláticos variará según la cosecha, que naturalmente varía según la temporada del año.

Domicilio Privado (oficinas en EUA), Tecate, Baja California.

📞 (665) 654 9173 / (665) 654 9155

www.rancholapuerta.com

reservations@rancholapuerta.com

Contacto: Martín Cortizo Rodríguez

mcortizo@rancholapuerta.com



RANCHO LOS CHABACANOS



RANCHO LA PUERTA



CERVECERÍA TECATE



CERVECERÍA TECATE

ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS



VIÑEDO BARÓN BALCHÉ

La bodega de Barón Balché tuvo su primer año de vinificación en 2001 con una producción de 2500 cajas. Con las instalaciones y la infraestructura actual se produce y controla la calidad de 120 mil botellas al año, en una amplia gama Rincón del Barón, Barón Balché y la línea Top Premium que entra al mercado mexicano. El recorrido para conocer el proceso del vino pasa por los viñedos y las instalaciones vinícolas de loseta de adobe con su cava subterránea, e incluye una degustación de vinos.

Horario: Lunes a viernes de 8:00 a 16:00 h y sábados y domingos de 10:00 a 17:00 h.

Ejido El Porvenir,
Valle de Guadalupe, Ensenada,
Baja California.

📞 (646) 155 2141
www.baronbalche.com

Contacto: Mario Rodríguez
mario.rodriguez@baronbalche.com



VIÑEDO L.A. CETTO

Empresa productora de vinos de mesa, aceituna y aceite de oliva; produce cuatro excelentes líneas de vino: Clásica, Reservas Privadas, Don Luis Selección Reservada y Reserva Platino. La vinícola cuenta con facilidades turísticas, recorrido de las instalaciones, boutique de vinos, degustación, plaza de toros y áreas para conciertos, bodas y eventos privados.



Km. 73.5 de la Carretera Número 3 Tecate-Ensenada, Valle de Guadalupe, Ensenada, Baja California.

📞 (646) 155 2179 / (646) 155 22 64
www.cettowines.com, www.lacetto.mx
Contacto: Óscar S. Acevedo
oacevedo@gpocetto.com
valle@gpocetto.com

VIÑA DE LICEAGA

Viñedo familiar cuya producción actual es de entre 4000 y 4500 cajas anuales, de las que mil son de vino blanco y las restantes de tinto.

Su línea se compone de siete etiquetas y dos destilados. Viña de Liceaga es una empresa líder en México en cuanto a la producción de Aqua de Vid (orujo de uva moscatel o uva roja, con el que han ganado muchos premios). Pueden recorrerse los viñedos y la planta vinícola, hacer compras, degustar y departir en la terraza.

Horario: Lunes a domingo de 11:00 a 17:00 h
Km. 93 de la Carretera Tecate-Ensenada, San Antonio de las Minas, Valle de Guadalupe, Ensenada, Baja California. CP 22766

📞 (646) 178 2922/ (646) 156 5313
📞 (646) 155 3281
www.vinosliceaga.com
Contacto: Alejandro Galindo
info@vinosliceaga.com



VIÑA LICEAGA



VIÑA LICEAGA



CAVA DE MARCELO RAMONETTI

ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS



MARICULTURA DEL NORTE

Empresa dedicada a la captura, engorda y comercialización de atunes aleta azul y aleta amarilla. Es la primera acuícola exitosa en el cultivo de atún en la Bahía de Todos Santos, para lo cual tiene ancladas en el fondo del mar trece jaulas de alimentación y tres de captura. En esta actividad podremos observar los criaderos de atún y mejillón. La visita requiere cita previa y se autoriza sólo en ciertas temporadas.

Av. Emiliano Zapata s/n, Manzana I-15
Lote 151 E/V, Guerrero y Carretera Tecate-Ensenada, El Sauzal de Rodríguez,
Ensenada, Baja California. CP 22760

📞 (646) 174 6300
Contacto: Jerónimo Ramos Sáenz Pardo
jramos@marnor.com



MERCADO NEGRO

Principal centro proveedor de mariscos a visitantes y a la población local, donde se consigue la mejor materia prima del mar. Popularmente conocido como el Mercado Negro, el Mercado de Mariscos de Ensenada es uno de los más limpios y mejor surtidos del país; fue abierto en 1958.

Por el Blvd. Costero dar vuelta a mano derecha en la primera calle, Miramar, Puerto de Ensenada.



CAVA DE MARCELO RAMONETTI

En este rancho te mostrarán la magia del queso artesanal: conocerás cómo crían, ordeñan y alimentan a las vacas para procesar su leche, después presenciarás la fabricación misma del queso; el recorrido concluye en una cueva subterránea donde se guardan los quesos para el proceso final de fermentación. Allí mismo se te ofrecerá una degustación de seis variedades de queso con un vino especial. También cuenta con restaurante de comida regional.

Parcela 20 Z1 P1, Ejido Real del Castillo,
Ensenada, Baja California. CP 22770

📞 (646) 173 4579
www.lacavademarcelo.com.mx
Contacto: Marcelo Elías Castro Chacón
marcelocastro4q@hotmail.com



CANTINA HUSSONGS

Fue inaugurada el 14 de junio de 1892 por dos de los primeros pobladores de la ciudad: Johan y Luisa Hussong. Ocupa uno de los edificios más antiguos de Ensenada que después de tantos años sigue funcionando perfectamente; atrae a pobladores y turistas que gustan de la cerveza de la casa.

Av. Ruiz núm. 113, Zona Centro, Ensenada, Baja California.

📞 (646) 178 3210
www.cantinahussongs.com
info@cantinahussongs.com



VINICOLA VENA CAVA

Esta pequeña y familiar vinícola se encuentra en el corazón del Valle de Guadalupe, tiene un diseño sustentable muy original, con techos en forma de barco, entre otras cosas. Con poco más de cuatro años en la vinificación han presentado su producción de Vena Cava 2007 ofreciendo vinos del Nuevo Mundo como su Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Cabernet Sauvignon con Grenache y su Reserva, una mezcla de Cabernet Sauvignon con Syrah, producidos con uvas orgánicas de las viñas que rodean la casa y hotel La Villa del Valle. Rancho San Marcos Toros Pintos s/n, Ejido Francisco Zarco, Valle de Guadalupe, Ensenada, Baja California. CP 22750
☎ (646) 156 8030
www.venacavawine.com
info@venacavawine.com
Contacto: Phil Gregory



COMERCIALIZADORA EL SARGAZO

Empresa que cría, comercializa y enlata pescados y mariscos como abulón, almeja chocolate, almeja manila, callo de almeja, camarón, erizo morado, atún aleta azul, dorado, lobina y sardina, entre otros. Empaquetá por pieza, por kilo, por docena, con piel o sin piel, al vacío, en latas, en cajas de madera y en charolas de plástico. En esta visita podrás observar los criaderos de atún, aunque se requiere realizar cita y solamente reciben en ciertas temporadas.

Calle Aztlan núm. 170, El Sauzal de Rodríguez, Ensenada, Baja California. CP 22760

☎ (646) 175 8504

www.sargazo.com

Contacto: Pablo Ferrer o Blanca Zamora

pablo@sargazo.com

blanca@sargazo.com

BIENVENIDOS A BAJA CALIFORNIA SUR

LOS FOGONES ENTRE VIÑAS Y AROMAS DEL MAR

Situación geográfica: Se localiza al noroeste de México.

Extensión: 72 mil 465 km²

Clima: Máxima 35° C - mínima 9° C.

Población: 637 mil 026 habitantes.

La Ruta Gastronómica recorre los municipios de La Paz, Ciudad Constitución (Comondú), Loreto, Mulegé, Santa Rosalía, San Ignacio y Guerrero Negro. Rincón mágico enclavado en la península más grande de México, donde el mar y el desierto se funden para hacer reflejo con el cielo azul y albergar a un sinnúmero de especies marítimas que casi se forman para ser degustadas en un paisaje memorable.

El fogón del que se desprende la almeja tatemada te transporta a la esencia de nuestros antepasados, manifiesta en las cuevas de arte rupestre, y en el olor de un mar inmenso, habitación del marlín, abulón y ostión que conforman la exquisita cocina peninsular.

Con estilo propio, los sudabajcalifornianos, te invitan a probar y aprobar sus especialidades como la machaca de mariscos, su exquisito piloncillo, los tamales fajados, los calamares, las conservas, y los

delicados frutos que nos brindan las datileras, acompañados por una bebida ancestral que invoca los sentidos y provoca placeres: el licor de damiana.

Vivir Baja California Sur no solamente es un deleite visual sino también sensorial, gustoso y sabroso; su gastronomía te envolverá en la riqueza de nuestros mares y en el calor de la cocina mexicana que este estado ofrece al mundo entero.



ATRACTIVOS TURÍSTICOS © CPTM 7 Foto: Ricardo Espinosa - reo

LOS FOGONES ENTRE VIÑAS Y AROMAS DEL MAR / RUTAS GASTRONÓMICAS



ACTIVIDADES Y SITIOS DE INTERÉS

ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS

Guerrero negro

1. Exportadora de sal (guerrero negro)

La paz

1. Las perlas del mar de cortes
2. Productora y comercializadora de licor de damiana
3. Observación de peces comestibles
4. Visita a los criaderos de camarón y jurel
5. Recorrido científico sobre acuacultura
6. Clases de comida típica
7. Cata de vinos regionales
8. Recorridos cooperativas de langosta y abulón
9. Preparación artesanal de redes de pescadores

Loreto:

1. Almeja tatemada
2. Pesca deportiva y preparación de la pesca del día
3. Maridaje de almeja chocolata
4. Captura de almeja chocolata y preparación de platillos típicos

San Ignacio:

1. Recorridos en plantas ostoneras

Santa Rosalía:

2. Recorridos en cooperativas para la pesca de calamar

ATRACTIVOS TURÍSTICOS

La paz:

1. Marina la paz
2. Marina pichilingue
3. Museo regional de antropología e historia
4. Museo de historia natural
5. Museo regional de telecomunicaciones
6. Museo de la ballena

San Ignacio:

1. Ecoturismo kuyima
2. Pinturas rupestres de la sierra de san francisco

Guerrero negro:

1. Ecotours malarrimo

Cd. constitución:

1. Invernadero comondú

Sta. Rosalía:

1. Marina Sta. Rosalía
2. Misión de Sta. Rosalía
3. Ex fabrica "El Boleo"

Loreto:

1. Museo de las misiones jesuitas (Loreto)
2. Misión de nuestra señora de Loreto (Loreto)

RECURSOS TURÍSTICOS

LUGARES A VISITAR

- Pinturas rupestres de la Sierra de San Francisco.....Carretera número 1 (transpeninsular)
- Catedral de Nuestra Señora de La Paz.....En la intersección de las calles Revolución de 1910
y 5 de Mayo, frente al Jardín Velasco, La Paz
- Palacio Municipal de La Paz.....Carabineros esq. Bellavista, La Paz, Baja California Sur
- Monumento del Trópico de Cáncer.....Centro de La Paz
- Biblioteca de Las Californias.....Av. Madero esq. 5 de Mayo, Centro, La Paz
- Misión de Nuestra Señora de Loreto.....Loreto
- Misión de Santa Rosalía de Mulegé,Mulegé
- Ex fábrica El Boleo.....Santa Rosalía

MUSEOS

- Museo Regional de Antropología e Historia.....Ignacio M. Altamirano
esq. 5 de Mayo s/n, Centro, La Paz. (612) 122 0162
- Museo de Historia Natural.....Universidad Autónoma de Baja California Sur,
Km. 5.5 de la Carretera al Sur, El Mezquítito, La Paz., (612) 128 0440
- Museo Regional de Telecomunicaciones.....Guillermo Prieto núm. 220, Centro, La Paz, Baja California Sur.
(612) 125 6409. Horario: de lunes a viernes de las 9:00 a las 14:00 h

- Museo de las Misiones Jesuitas.....Cruce de Salvatierra y calle 16, zona Centro, (613) 135 0441
Horario: martes a domingos de 9:00 a 13:00 h y de 14:00 a 18:00
- Museo de la Ballena.....Antonio Navarro entre Ignacio Altamirano y Héroes de la Independencia,
Centro, La paz, Baja California Sur, CP 23000, (612) 122 7954

ALGUNAS FIESTAS TÍPICAS

- Feria de la Naranja.....21 de marzo, Ciudad Constitución, Comondú.
- Fundación de Ciudad Constitución.....5 de febrero, Ciudad Constitución, Comondú.
- Fundación de Santa Rosalía.....Julio, Santa Rosalía.
- Fundación de Loreto.....25 de octubre, Loreto .
- Festival de la Ballena Gris.....Enero, Ensenada.
- Carnaval del Puerto de San Carlos.....Febrero, San Carlos.
- Expo Comondú.....Noviembre, sin fecha fija, Comondú.

RECURSOS GASTRONÓMICOS

DAMIANA

Es un pequeño arbusto nativo de las tierras semiáridas de las Californias, cuyas aromáticas hojas se usan desde la época prehispánica como medicina y para elaborar aguas frescas, infusiones y licores.

SAL DE MAR

Guerrero Negro es el principal productor de sal de mar en el mundo; existen tanto salinas naturales, en la laguna Ojo de Liebre, como salinas por evaporación solar de agua de mar, las cuales son explotadas y buena parte de su producción se destina al consumo.

MACHACA

Es carne salada y secada al sol, la cual se machaca con una piedra de ahí su nombre y se desmenuza. En Baja California Sur, la machaca se elabora con mantarraya, langosta o camarón, que se guisan con jitomate, cebolla y chile verde. Los machacados se comen en tacos de tortilla de harina.

PLATILLOS Y BEBIDAS TÍPICAS

ALMEJA TATEMADA

Se trata de una técnica de cocción tradicional y muy antigua, en la cual, sobre una alfombra de pequeñas piedras de playa, se van acomodando almejas choclatas una junta a la otra, con la abertura hacia abajo, hasta que se llene la "alfombra"; después se ponen ramas sobre las almejas y se les prende fuego para que se cocinen. Una vez listas se comen con salsa y limón.

ESCABECHE DE MARISCOS

Esta preparación se hace con mariscos, pescado o almeja catarina, los cuales se cuecen en aceite con zanahoria, ajos, chícharos, especias, jugo de limón y chiles verdes; se envasan y así se conserven por un tiempo.

TACOS DE MARISCOS

Se elaboran con pescado, camarón u ostión; se rebozan con harina y huevo, se fríen y se comen en tacos de tortilla de maíz con salsa, mayonesa y limón.



EMPAÑADA DE FRIJOL



DÁTILES



INDUSTRIA SALINERA

RECURSOS GASTRONÓMICOS

TAMALES FAJADOS

Están hechos de masa de maíz y envueltos en hojas de totomoxtle (maíz seco). Se llenan con carne de puerco guisada en salsa de chile ancho, zanahoria, papas, chícharos, aceitunas, pasitas y rajas de chile verde. Su nombre fajados se debe a que los amarran con un pedazo de la hoja de totomoxtle para que no se abran al cocerlos.

EMPAÑADAS DE FRIJOL DULCE

Este es un platillo típico de Baja California Sur hecho con una pasta de frijoles refritos con piloncillo, clavo y canela, con la que se llenan empanadas de harina de trigo, las cuales se fríen en aceite y se comen como postre.

LICOR DE DAMIANA

Es una bebida alcohólica dulce y de color amarillo que se elabora con las hojas aromáticas de la damiana. Se toma solo como digestivo y se dice que tiene propiedades afrodisíacas.



DAMIANA



LICOR DE DAMIANA

OFERTA DE SERVICIOS

HOTELES PREMIUM EN LA PAZ



Marina

Km. 2.5 de la Carretera a Pichilingue,
Col. Lomas de Palmira,
La Paz, Baja California Sur. CP 23010

📞 (612) 121 6254

www.hotelmarina.com.mx
info@hotelmarina.com.mx

Costa Baja Resort & Spa

Km. 7.5 de la Carretera a Pichilingue,
Marina Costa Baja, La Paz, Baja
California Sur. CP 23010

📞 (612) 123 6000

www.costabajaresort.com

Posada las Flores

Álvaro Obregón núm. 440,
La Paz, Baja California Sur.

📞 (612) 1255 871

www.posadadelasflores.com
lapaz@posadadelasflores.com

California

Juárez s/n, entre Morelos y Márquez
de León, Centro, La Paz,
Baja California Sur. CP 23300

📞 (612) 145 0525

www.hotelcaliforniabaja.com

Grand Plaza

Lote "A" Marina Norte, Col. Fidepaz,
La Paz, Baja California Sur. CP 23090
📞 (612) 124 0830
www.grandplazalapaz.com

HOTELES FAMILIARES EN LA PAZ



Araiza Palmira

Km. 2.5 de la Carretera a Pichilingue,
Col. Lomas de Palmira, La Paz,
Baja California Sur. CP 23010
📞 (612) 121 6200
www.araizahoteles.com

Seven Crown

Revolución núm. 547 entre Hidalgo
y Morelos, Centro, La Paz,
Baja California Sur. CP 23000
📞 (612) 129 4562
www.sevencrown.com



RESTAURANTES PREMIUM EN LA PAZ

Restaurante Azul Marino

Km. 7.5 de la Carretera a Pichilingue,
Marina Costa Baja, local 41-42,
La Paz, CP 23010
📞 (612) 106 7009
www.azulmarinorestaurante.com
contacto@azulmarinorestaurante.com

**Palermo's**

Av. Paseo Álvaro Obregón s/n, entre Hidalgo y Morelos, Centro, La Paz. CP 23000
☎ (612) 123 1222
www.palermoslapaz.com

El Patrón

Márquez de León núm. 2415,
locales 5 y 6, Col. El Manglito,
La Paz. CP 23060
☎ (612) 125 9977 / (612) 125 9477
www.elpatron.com.mx

El Zarape

México núm. 3450 entre Oaxaca y Nayarit,
La Paz. CP 23070
☎ (612) 122 2520
www.elzarapelapaz.com

Los Magueyes

Calle Allende núm. 512
entre Guillermo Prieto y Ramírez,
Centro, La Paz. CP 23000
☎ (612) 128 7846
www.losmagueyeslapaz.com

Trocadero

Morelos núm. 965 entre
Revolución y Madero,
Zona gastronómica, La Paz.
☎ (612) 141 9003
www.trocadero.com.mx
info@trocadero.com.mx

Las Tres Vírgenes

Madero núm. 1130 esq. Constitución,
Centro, La Paz. CP 23000
☎ (612) 123 2226

La Barcaccia

Km. 7.5 de la Carretera a Pichilingue,
Col. del Sol,
Marina Costa Baja, La Paz. CP 23010
☎ (612) 106 7179

Milano

Esquerro núm. 15,
Centro, La Paz.
☎ (612) 125 9981
www.caffemilano.com.mx
milano@caffemilano.com.mx

Buffalo

Francisco I. Madero núm. 1240 entre
5 de Mayo y Constitución, La Paz.
☎ (612) 122 7277
www.buffalolapaz.com

Steinbeck's at Costa Baja

Km. 7.5 de la Carretera Pichilingue,
Marina Costa Baja, La Paz.
☎ (612) 123 6000
www.costabajaresort.com

OFERTA DE SERVICIOS



Sitges Tapas & Wine

5 de Mayo núm. 12 casi esq. con Malecón,
La Paz, CP 23000
(612) 129 3333

La Panga

Km. 2.5 de la Carretera a Pichilingue,
Int. Marina Palmira,
La Paz, CP 23000
(612) 121 6136
lapanga@prodigy.net.mx

Gula

Km. 7.5 de la Carretera a
Pichilingue s/n, Loc. 43,
Pueblo Marinero de la Marina Costa Baja,
La Paz, CP 23010
(612) 106 7001
jconstant@prodigy.net.mx

La Mar y Peña

16 de Septiembre núm. 1365 entre
Isabel la Católica y Melitón Albáñez,
Col. Vicente Guerrero,
La Paz, CP 23020
(612) 125 1750 / (612) 122 9949
restlimp@yahoo.com.mx

Estancia Uruguaya

Calle Revolución núm. 784,
Col. Esterito,
La Paz.
(612) 122 5412



HOTELES PREMIUM Y FAMILIARES EN CIUDAD CONSTITUCIÓN (COMONDÚ)

Conquistador

Nicolás Bravo núm. 161 entre
Blvd. Olachea y Juárez,
Centro, Ciudad Constitución, Comondú,
Baja California Sur. CP 23600
(613) 132 1555

Oasis

Vicente Guerrero núm. 284
entre Guillermo Prieto y Gómez Farías,
Centro, Ciudad Constitución,
Comondú, Baja California Sur.
(613) 132 4458
hoasis01@prodigy.net.mx

Posadas del Real

Guadalupe Victoria entre Blvd. Agustín
Olachea y Lerdo de Tejada,
Centro, Ciudad Constitución,
Comondú, Baja California Sur.
(613) 132 4800
posadas_delreal@hotmail.com



RESTAURANTES PREMIUM Y FAMILIARES EN CIUDAD CONSTITUCIÓN

El Tribi

Bvd. Olachea y Zapata,
Ciudad Constitución, Comondú.
📞 (613) 132 7353

El Taste

Domicilio conocido,
Ciudad Constitución, Comondú.
📞 (613) 132 6771

Coffee Star

Agustín Olachea Avilés s/n, Centro,
Ciudad Constitución, Comondú.
📞 (613) 132 4006



HOTELES PREMIUM EN LORETO



Inn at Loreto Bay

Paseo de la Misión s/n,
Fraccionamiento Nopoló, Loreto, Baja
California Sur. CP 23880
📞 (613) 133 0010
www.innloretobay.com

Posada de las Flores

Francisco I. Madero núm. 78
esq. Salvatierra, Loreto,
Baja California Sur. CP 23880
📞 (613) 135 1162
www.posadadelasflores.com

Villa del Palmar

Km. 84 de la Carretera Transpeninsular,
Ensenada Blanca,
Loreto, Baja California Sur. CP 23880
📞 (613) 134 1000
www.villadelpalmarloreto.com

La Misión Loreto

Av. López Mateos núm. 1 esq.
Rosendo Robles,Centro, Loreto,
Baja California Sur. CP 23880
📞 (613) 134 0350
www.lamisionloreto.com
info@lamisionloreto.com

Hacienda Suites Loreto

Salvatierra núm. 152, Centro, Loreto,
Baja California Sur. CP 23880
📞 (613) 135 1693
www.haciendasuites.com



HOTELES FAMILIARES EN LORETO



Oasis

Bvd. Costero, A. López Mateos,
Centro, Loreto, Baja California Sur.
CP 23880
📞 (613) 135 0211 / (613) 135 0112
www.hoteloasis.com

OFERTA DE SERVICIOS

Santa Fe Loreto

Av. Salvatierra s/n esq. con Ebanista,
Col. Obrera, Loreto,
Baja California Sur. CP 23880
(613) 134 0400
www.hotelsantafeloreto.com

Desert Inn Loreto

Prol. Francisco I. Madero esq. calle Davis,
Loreto, Baja California Sur. CP 23880
(613) 135 0025
www.desertinns.com

Posada del Cortés

Bvd. López Mateos entre
Miguel Hidalgo y Jordán,
Loreto, Baja California Sur. CP 23880
(613) 135 0258
www.posadadelcortes.com



RESTAURANTES PREMIUM EN LORETO

Mediterráneo

Bvd. López Mateos entre
Salvatierra e Hidalgo, Loreto.
(613) 135 2777
www.mediterraneo-loreto.com

Tío Lupe

Paseo Miguel Hidalgo s/n,
Loreto. CP 23880
(613) 135 1882



Domingo's Place Steak House

Salvatierra núm.154, Loreto. CP 23880
(613) 135 2445
www.loretorestaurents.com

RESTAURANTES FAMILIARES EN LORETO

México lindo y ¡Qué Rico!

Av. Miguel Hidalgo s/n, entre
Colegio e Independencia,
Centro, Loreto. CP 23880
(613) 135 1175

La Cascada

Salvatierra esq. Zapata,
Loreto. CP 23880
(613) 135 0125

Mita's Gourmet

Calle Davis núm. 12,
Centro Histórico, Loreto. CP 23880
(613) 135 2025
www.mitagourmet.com



HOTELES PREMIUM Y FAMILIARES EN MULEGÉ

Serenidad

Barrio El Cacheno
frente a la Playa Equipalito,
Mulegé, Baja California Sur.
(615) 153 0530
www.hotelserenidad.com

Hotel Hacienda Punta Chivato

Punta Chivato, Lote 5, manzana 1,
Mulegé, Baja California Sur. CP 23910
 ☎ (615) 155 7029
www.hotelhaciendapuntachivato.com

**RESTAURANTES PREMIUM Y
FAMILIARES EN MULEGÉ****Los Equipales**

Moctezuma núm. 50, Centro, Mulegé.
 ☎ (615) 153 0330
carmen_equipales@hotmail.com

El Candil

Zaragoza núm. 8, Mulegé.

**HOTELES PREMIUM Y FAMILIARES
EN SANTA ROSALÍA****Las Casitas**

Domicilio conocido, Carretera
Transpeninsular, Santa Rosalía,
Mulegé, Baja California Sur.
 ☎ (615) 152 3023
www.santarosaliacasitas.com

El Morro

Km. 1.5 de la Carretera al sur, Santa Rosalía,
Mulegé, Baja California Sur. CP 23900
 ☎ (615) 152 0414
www.santarosaliaelmorro.com

**Francés**

Av. Jean Michael Costeau núm. 15,
Col. Mesa Francia Santa. Rosalía,
Mulegé, Baja California Sur.
 ☎ (615) 152 2052
irmacamacho@hotmail.com

**RESTAURANTES PREMIUM Y
FAMILIARES EN SANTA ROSALÍA****La Huasteca**

Calle Playa Local núm.7,
Santa Rosalía, Mulegé. CP 23920
 ☎ (615) 152 3438

El Muelle

Av. Constitución y Calle Plaza s/n,
Centro, Lote 1, manzana 4,
Santa Rosalía, Mulegé. CP 23920
 ☎ (615) 152 2600
mrodriguezosuna@hotmail.com

Playas Negras

Km. 1 de la Carretera al sur,
Santa Rosalía, Mulegé. CP 23920
 ☎ (615) 103 9448
rest.playasnegras@hotmail.com



OFERTA DE SERVICIOS

Tercos Pollito

Av. Álvaro Obregón y calle Playa s/n,
Centro, Santa Rosalía, Mulegé. CP 23920
📞 (615) 152 0075
tercospollito@hotmail.com



HOTELES PREMIUM Y FAMILIARES EN SAN IGNACIO

Ecoturismo Kuyima

Morelos núm. 23 esq. Miguel Hidalgo,
Zona Centro, Laguna San Ignacio,
San Ignacio, Mulegé, Baja California Sur.
CP 23930
📞 (615) 154 0070
www.kuyima.com

Hotel Desert Inn

Camino a acceso a San Ignacio,
Manzana 35 Lote1, San Ignacio,
Mulegé, Baja California Sur. CP 23930
📞 (615) 154 0300

Hotel Nano Fong

Entrada al pueblo, frente al esqueleto de ballena, Barrio San Ignacio,
San Ignacio, Mulegé,
Baja California Sur. CP 23930
📞 (615) 155 9256



RESTAURANTES FAMILIARES EN SAN IGNACIO

Nano Fong

Entrada al pueblo, frente al esqueleto de ballena, Barrio San Ignacio,
San Ignacio, Mulegé. CP 23930
📞 (615) 155 9256

Rice & Beans

Domicilio conocido,
San Ignacio, Mulegé. CP 23930
📞 (615) 154 0283
ricardoriceandbeans@hotmail.com
riceandbeans@prodigy.net



HOTELES PREMIUM Y FAMILIARES EN GUERRERO NEGRO

Desert Inn

Paralelo 28, Guerrero Negro, Mulegé,
Baja California Sur. CP 23940
📞 (615) 157 1305

Malarrimo

Bvd. Emiliano Zapata s/n, Manzana 7,
Col. Fundo Legal, Guerrero Negro,
Mulegé, Baja California Sur. CP 23940
📞 (615) 157 0250
www.malarrimo.com

Los Caracoles

Calzada de la República s/n,
Col. Estado 30, Guerrero Negro,
Mulegé, Baja California Sur.
📞 (615) 157 1088 / (615) 157 1022

**RESTAURANTES PREMIUM Y
FAMILIARES EN GUERRERO NEGRO****Malarrimo**

Bvd. Emiliano Zapata,
Guerrero Negro, Mulegé.
📞 (615) 157 0250
malarrimo@prodigy.net.mx

Mario's

Km. 217.3 de la Carretera Transpeninsular,
Guerrero Negro, Mulegé.
📞 (615) 157 1940
www.mariostours.com
mariostours@hotmail.com

Las Cazuelas

Bvd. Emiliano Zapata,
Guerrero Negro, Mulegé.
📞 (615) 157 1213
eric_restauranlascazuelas@hotmail.com



RESTAURANTE AZUL MARINO

ACTIVIDADES DE LA RUTA

En Baja California Sur podremos admirar un sinfín de bondades naturales, culturales y gastronómicas únicas en su tipo, tal es el caso de una maravilla al aire libre, la Exportadora de Sal, principal productora del mundo, al igual que las palmeras datileras de la región desértica y la singular gastronomía basada en pescados y mariscos; que junto con las bellezas turísticas que van desde las pinturas rupestres de la Sierra de San Francisco, la iglesia construida por Gustave Eiffel en Santa Rosalía, el corredor misional, hasta los museos destacan los de Antropología e Historia, el de las Misiones y el de la Ballena y los festivales como el de la Ballena Gris y la Feria de la Naranja, harán de tu visita a la Baja Sur una experiencia inolvidable.

Comenzamos nuestra vivencia con el espectáculo único de la preparación de la almeja tatemada, una actividad en la que podemos participar y conocer desde la captura de este molusco, su preparación y el maridaje adecuado para acompañar este increíble platillo oriundo de la Baja Sur.

La damiana es una planta de terrenos secos que crece fundamentalmente en Baja California Sur. Da una flor de color amarillo de la cual se obtiene un licor dulce y peculiar. Visitaremos productores de este licor para conocer su proceso, degustar su delicado sabor y apreciar mejor sus místicas propiedades.

Como su vecino del norte, la Baja Sur también es un estado rico en productos del mar, por lo que es obligada la visita a las industrias pesqueras responsables de la obtención, cuidado y comercialización de un sinfín de variedades que el Mar de Cortés ofrece al mundo, como el camarón, producto de gran importancia en la región, por lo cual conoceremos su procesamiento y comercialización. La gastronomía del estado es tan vasta como su historia y los recursos que ofrece, por ello tendremos talleres en escuelas que día a día enseñan a los estudiantes lo mejor de su cocina. Otra visita obligada es a las cavas de vinos de la región, para degustarlos en una cata.

Para quienes gustan de las actividades marinas, la pesca deportiva brinda la emoción de realizar la captura, o si prefieren el snorkel y el buceo, es interesante sumergirse para el avistamiento de peces, algunos de ellos comestibles. También podremos participar en la preparación artesanal de redes de pescadores para conocer mejor este oficio. La cooperativas y empresas dedicadas a la manufactura de alimentos procesados juegan un papel importante en la economía del estado, por lo que visitaremos criaderos de camarón y jurel, una planta ostionera y la cooperativa de abulón y langosta.



EXPORTADORA DE SAL

ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS



EXPORTADORA DE SAL

Es la productora de sal a cielo abierto más grande del mundo. Tiene instalaciones para la administración, producción, mantenimiento y apilamiento temporal, además de las áreas inundadas para evaporación y cristalización. Aquí podrás ver cómo se obtienen las sales industrial y de mesa, gracias al proceso de pasar tierras ricas en minerales por un sistema de concentración, cristalización y cosecha, lavado y transporte, apilamiento, cribado y recuperación.

Av. Baja California s/n, Centro,
Guerrero Negro, Mulegé, Baja California Sur.
📞 (615) 157 5100
www.essa.com.mx
Contacto: Efraín Vázquez
evazquez@essa.com.mx



LAS PERLAS DEL MAR DE CORTÉZ

Se dice que las perlas extraídas en esta parte del Mar de Cortés tienen estrecha relación con la historia de Baja California Sur. Desde la ciudad de La Paz se ofrecen tours inspirados en la extracción de perlas: Historia de las perlas en la Bahía de La Paz, Visita a una granja perlera, Visita a aves oceánicas y costeras, Caracol púrpura y textiles prehispánicos. Añuiti núm. 4723, Col. Pericúes, La Paz, Baja California Sur. CP 23070
📞 (612) 125 0361
www.perlasdelcortez.com
Contacto: Carlos J. Cáceres Martínez



PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE LICOR Y CREMA DE DAMIANA TASTE VIEJO

La damiana es un pequeño arbusto de hojas aromáticas oriunda de Baja California Sur y de varias regiones de México. Esta planta se recolecta en el medio silvestre para hacer diferentes productos como el famoso licor de damiana bebida alcohólica de sabor dulce para la que se utilizan las raíces y las hojas, crema y té para venta tanto nacional como de exportación. Se considera que la damiana procedente de esta entidad es una de las mejores del mundo. Aquí se podrá conocer, comprar y degustar el licor de damiana.

Grupo Arari. Ramírez núm. 2020, Centro, La Paz, Baja California Sur.

📞 (612) 122 7294 / (612) 122 9278
Contacto: Ana María Ramírez Ornelas
garari99@prodigy.net.mx



ALMEJA TATEMADA

Este platillo es originario del municipio de Loreto, al principio los pobladores lo preparaban como una forma de convivencia familiar para disfrutar de las hermosas playas de la zona. Actualmente se ha convertido en el plato más solicitado por los turistas. Hotel Oasis, Blvd. Costero A. López Mateos, Centro, Loreto, Baja California Sur. CP 23880
📞 (613) 135 0211 / (613) 135 0112
www.hotel oasis.com
asistenteoasis@gmail.com



PESCA DEPORTIVA Y PREPARACIÓN DE LA PESCA DEL DÍA

En esta actividad el turista podrá disfrutar de un día de pesca donde le explicarán el manejo de los equipos e instrumentos, las temporadas más adecuadas, los tipos de peces y la reglamentación pesquera. Podrás capturar especies como bagre, atún, sardina, cazón, lobina, pargo, robalo, marlín, pez vela, pez espada, sábalo, pez dorado o pez gallo y posteriormente cocinar tu captura con la ayuda de personal experimentado.

RESTAURANT Y FLOTA DE PESCA TAILHUNTER

Álvaro Obregón núm.755,
La Paz, Baja California Sur. CP 23000
📞 (612) 1253 311
tailhunter-international.com/

COSTA BAJA RESORT & SPA

Km. 7.5 de la Carretera a Pichilingue,
Marina Costa Baja, La Paz,
Baja California Sur. CP 23010
📞 (612) 123 6000
www.costabajaresort.com

BAJA PIRATAS

Marina Pichilingue,
La Paz, Baja California Sur.
📞 (612) 157 8977
[www.bajapiratesoflapaz.com/](http://www.bajapiratesoflapaz.com)
Contacto: Pedro Barroso

HOTEL PALMAS DEL CORTÉS

Los Barriles
La Paz, Baja California Sur.
📞 (624) 141 0050
www.vanwormerresorts.com
Contacto: Roberto Van Wormer

HOTEL LORETO INN

Paseo de la Misión s/n,
Fraccionamiento Nopoló, Loreto,
Baja California Sur. CP 23880
📞 (613) 133 0010
www.innloretobay.com
Contacto: Óscar Cardona



OBSERVACIÓN DE PECES COMESTIBLES POR MEDIO DE BUCEO Y SNORKEL

Pocas son las opciones en el mundo con la cantidad de especies marinas que posee Baja California Sur. Existen actividades de buceo para todos los niveles, desde principiantes hasta experimentados. El afamado oceanógrafo Jacques Cousteau nombró a esta zona el Acuario del Mundo; la observación permitirá conocer los distintos tipos de peces que existen en el Golfo de California.

FUN BAJA

Kilómetro 6.1 de la Carretera a Pichilingue,
Marina Costa Baja, La Paz, Baja California Sur.
📞 (612) 106 7148 / (612) 106 7146
www.funbaja.com, ecastillo@funbaja.com
Contacto: Enrique Castillo

ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS

CORTEZ CLUB

Km. 5 de la Carretera Pichilingue,
La Paz, Baja California Sur. CP 23010
(612) 121 6120
www.cortezclub.com
info@cortezclub.com

BAJA EXPEDITIONS

Calle Sonora núm. 585,
La Paz, Baja California Sur. CP 23060
(612) 125 3828
www.bajaex.com/travel@bajaex.com

VISITA A LOS CRIADEROS DE CAMARÓN Y JUREL

En estos criaderos podrás observar y aprender sobre los procesos actuales para el manejo, engorda, captura, comercialización y desarrollo del camarón. La especie más abundante en las charcas de marea de nuestras costas se alimenta sobre todo de pequeños animales vivos o muertos, de algas y de todo tipo de restos. También aprenderemos sobre la cría del jurel.

UNIDAD DE PRODUCCIÓN RANCHEROS DEL MAR

Criadero de peces marinos, jurel.
La Paz, Baja California Sur.
(612) 125 9430
rancherosdelmar@prodigy.net.mx
Contacto: Arturo Buenrostro



AGRICULTORES DE LA PAZ

Granjas de engorda de camarón.
La Paz, Baja California Sur.
(612) 128 9800
pinedagus@yahoo.com.mx
Contacto: Gustavo Pineda Mahr

RECORRIDO CIENTÍFICO O DE RECREACIÓN SOBRE ACUICULTURA

En esta actividad podrás convivir con científicos y conocer sus laboratorios especializados en acuicultura, alimentos marinos y su desarrollo. Conocerás el conjunto de actividades, técnicas y conocimientos de cultivo de especies acuáticas vegetales y animales. La acuicultura es una actividad económica de cultivo de especies en aguas dulces o saladas bajo condiciones controladas.

CENTRO DE INVESTIGACIONES BIOLÓGICAS DEL NOROESTE

Km. 1 de la Carretera a San Juan de La Costa
"El Comitán", La Paz,
Baja California Sur. CP 23097
(612) 123 8484
www.cibnor.mx
Contacto: Dr. Elías Racotta



CONFERENCIAS Y DEGUSTACIÓN SOBRE COCINA REGIONAL EN ESCUELAS DE GASTRONOMÍA

Aprenderás sobre los platillos típicos de la región como almeja empanizada, tacos de pescado, camarón rebosado, tamales fajados, filete imperial, langosta, marlín ahumado, papa rellena de mariscos, machaca de pescado o mantarraya, tortillas de harina, conservas de dátil, papaya verde en almíbar, dulces de guayaba y bollitos de plátano; también conocerás sobre los ingredientes y procesos que se utilizan en la gastronomía local y regional.

COLEGIO INTERCONTINENTAL DEL NOROESTE (CAMPUS LA PAZ)

Guadalupe Victoria núm. 900,
Col. El Esterito, La Paz, Baja California Sur.
☎ (612) 122 6431
Contactos: Carlos Leal Zuñia (Rector) o
Carlos O'Brian (Chef Maestro)
☎ (612) 152 4927

INSTITUTO SUDCALIFORNIANO DE GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA

Isabel la Católica y Navarro,
La Paz, Baja California Sur.
☎ (612) 146 2646
Contacto: Jorge Alberto Cuevas (Director)



CATA DE Vinos Regionales en Bares y Restaurantes

Aquí aprenderemos sobre el proceso de cata, un protocolo con normas y reglas que permite analizar de manera sensorial un vino. Haremos una cata visual, aromática, comparativa y sensorial. Podremos catar grandes vinos nacionales tintos, blancos y rosados.

TROCADERO

Morelos núm. 965 entre Revolución y Madero, Zona gastronómica, La Paz, Baja California Sur.
☎ (612) 141 9003
www.trocadero.com.mx
info@trocadero.com.mx
Contactos: Rodrigo Mendizábal o chef María Fimbres

LAS TRES VÍRGENES

Madero núm. 1130 y Constitución, Zona Centro, La Paz, Baja California Sur. CP 23000
☎ (612) 123 2226 / (612) 119 8890
Contactos: Jesús Chávez o Geoffrey Luján

SITGES TAPAS Y WINE BAR

5 de Mayo núm. 12, casi esquina con Malecón, La Paz, Baja California Sur. CP 23000
☎ (612) 129 3333
Contactos: Vicente Gracia o chef Marijose Aravena
☎ (612) 2106 7100

ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS



MARIDAJE DE ALMEJA CHOCOLATA EN DIFERENTES ESTILOS DE PREPARACIÓN

La almeja chocolata se cosecha en las arenas del Pacífico; su concha es gruesa, color arena y mide alrededor de siete cm de largo. Proporciona un excelente rendimiento de carne. En estos restaurantes disfrutarás del manjar típico de Baja California Sur en sus diversas formas de preparación y con distintos vinos bajacalifornianos, lo que hará un maridaje perfecto.

DOMINGO'S PLACE

Salvatierra núm.154,
Loreto, Baja California Sur. CP 23880
(613) 135 2445
www.loretorestaurants.com
Contacto: Domingo Pérez
nidomingo@hotmail.com

HOTEL LORETO INN RESTAURANTE

Paseo de la Misión s/n,
Fraccionamiento Nopoló,
Loreto, Baja California Sur. CP 23880
(613) 133 0010
www.innloretobay.com
www.lasvillasdemexico.com
Contacto: Óscar Cardona

MITA GOURMET

Calle Davis núm. 12 ,
Centro Histórico, Loreto,
Baja California Sur. CP 23880
(613) 135 2025 / (612) 104 6062
www.mitagourmet.com
mitagourmet@yahoo.com.mx
Contacto: Juan Carlos Cortés

HOTEL OASIS RESTAURANTE

Blvd. Costero, A. López Mateos,
Centro, Loreto, Baja California Sur. CP 23880
(613) 135 0211 / (613) 135 0112
www.hotel oasis.com
Contacto: Pascal Pellegrino

RESTAURANTE PLAYA EL TECOLOTE

La Paz, Baja California Sur.
(612) 122 8885
info@hotelmiramar.com
Contacto: Salvador Morales

RESTAURANTE BISMARKSITO

Paseo Álvaro Obregón entre
Hidalgo y callejón Constitución,
La Paz, Baja California Sur.
(612) 128 9900
bismar114@hotmail.com



ACTIVIDAD DE CAPTURA DE ALMEJAS CHOCOLATAS Y PREPARACIÓN EN PLATILLOS TÍPICOS

Captura las almejas chocolates que se cosechan en las arenas del Pacífico y disfruta la peculiar forma de prepararlas en la arena de la playa, un espectáculo sin igual que te emocionará y dejará en tu memoria el recuerdo de una experiencia diferente.

RESTAURANTE PLAYA EL TECOLOTE

La Paz, Baja California Sur.

📞 (612) 122 8885

info@hotelmiramar.com

Contacto: Salvador Morales

HOTEL LORETO INN RESTAURANT

Paseo de la Misión s/n,

Fraccionamiento Nopoló,

Loreto, Baja California Sur. CP 23880

📞 (613) 133 0010

www.innloretobay.com

www.lasvillasdemexico.com

Contacto: Óscar Cardona



RECORRIDOS EN PLANTAS OSTIONERAS DE MULEGÉ

El ostión ocupa actualmente un lugar importante entre los productos pesqueros; habita en el mar y en litorales de agua dulce y salada. Es un molusco comestible con alto valor nutritivo. Entre los principales países productores de ostras se encuentran Japón,

Francia, España, Chile, México y Australia. En esta actividad podremos observar este molusco, su desarrollo, captura, limpieza, y comercialización.

ECOTURISMO KUYIMÁ

Morelos núm. 23

esq. Miguel Hidalgo,

Zona Centro, San Ignacio, Mulegé,

Baja California Sur. CP 23930

📞 (615) 154 0070

www.kuyima.com



PROCESO EN PLANTA Y RECORRIDOS EN COOPERATIVAS PARA LA PESCA DE CALAMAR

El calamar es un molusco que pertenece a la familia de los céfalópodos (moluscos de concha interna) que tienen tentáculos y son depredadores. Se captura en nuestras costas durante todo el año, aunque se recomienda más hacerlo en el verano. En términos gastronómicos es un ingrediente muy rico, pues su tinta también le da un sabor especial a la hora de cocinarlo y se puede llenar con otros alimentos. En esta actividad de temporada podrás observar la captura, manejo y comercialización del calamar.

COMITÉ SISTEMA PRODUCTO CALAMAR

Santa Rosalía, Mulegé, Baja California Sur.

Contacto: Genaro García Medina

📞 (615) 155 9403

ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS



RECORRIDOS A COOPERATIVAS DE LANGOSTA Y ABULÓN

En México, Baja California Sur ocupa el primer lugar de producción de langosta pues cada temporada reporta alrededor de mil 200 toneladas y exporta el 80% de su producción total. Asimismo, la captura de abulón es una de las actividades más importantes en la costa occidental debido al alto valor comercial que tiene, casi la totalidad de la producción se destina a la exportación. Con estos recorridos podrás presenciar la captura, manejo y comercialización de estos animales.

COMITÉ SISTEMA PRODUCTO LANGOSTA

Mulegé, Baja California Sur.
Contacto: Alfonso Vélez Barajas o
Sectur BCS
 (612) 103 5630



PREPARACIÓN ARTESANAL DE REDES DE PESCADORES

Las redes, un elemento fundamental para la pesca, han pasado por un largo proceso para su perfeccionamiento. Una red es sino un tejido de malla que se utiliza en diversas formas para interceptar el paso de los peces y otros animales acuáticos, ya sea esperándolos o yendo a buscarlos para sacarlos de sus lugares de protección. Entre las diversas modalidades de redes se encuentran las que operan en la superficie, algunas a media agua y otras en el fondo. En esta actividad podrás conocer cómo se elabora cada parte paños, armadura exterior, extremos laterales y cabos de esta herramienta fundamental.

La Paz, Baja California Sur.
Contacto: Antonio Geraldo, Sectur BCS
 (612) 124 0100 / (612) 124 6510



PANGAS PESQUERAS © CPTM 7 Foto: Ricardo Espinosa - reo

PARA MÁS INFORMACIÓN CONSULTA A TU AGENTE DE VIAJES O VISÍTANOS EN:
www.visitmexico.com/rutasgastronomicas

GOBIERNO
FEDERAL

SECTUR

