



RUTA GASTRONÓMICA UNA EXPERIENCIA VIRREINAL

ZACATECAS , AGUASCALIENTES
Y SAN LUIS POTOSÍ



ZACATECAS, AGUASCALIENTES Y SAN LUIS POTOSÍ • EL SAZÓN DEL MINERO

RECURSOS DE LA RUTA

SIMBOLOGÍA



PLATILLOS



BEBIDAS



MATERIA PRIMA



PRODUCTOS



RESTAURANTES



CHEFS



TALLERES Y CRIADEROS



EMPRESAS
RELACIONADAS



HISTORIAS Y
LEYENDAS



HOTELES



UTENSILIOS



ATRACTIVOS
TURÍSTICOS



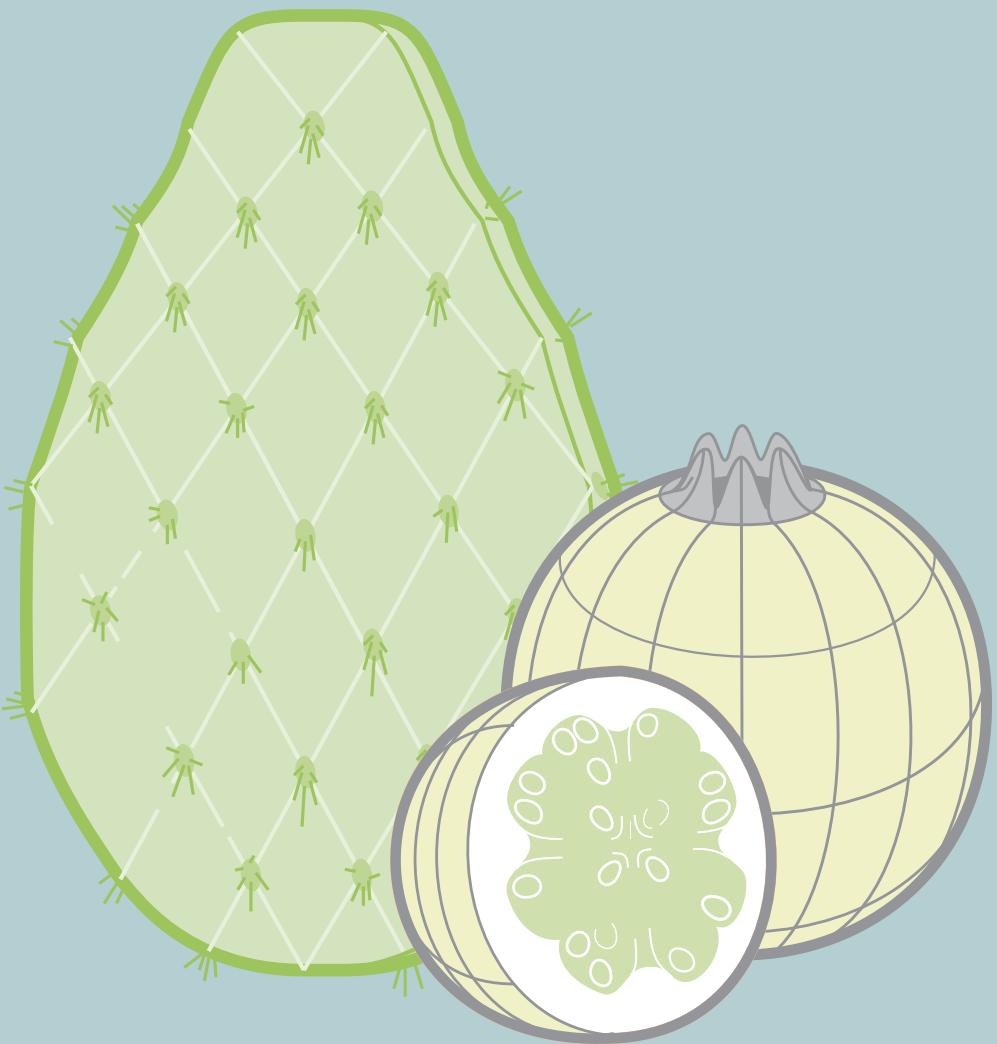
CERTIFICACIONES DE
DENOMINACIÓN DE ORIGEN (D.O.)



TIENDAS Y
MERCADOS



FERIAS Y
EXPOSICIONES



ZACATECAS, AGUASCALIENTES Y SAN LUIS POTOSÍ

EL SAZÓN DEL MINERO

BIENVENIDOS A ZACATECAS

EL SAZÓN DEL MINERO

Situación geográfica:	Ubicado en el centro del país.
Extensión:	75 mil 416 km ²
Clima:	Máxima 30° C - mínima 3° C.
Población:	1 millón 490 mil 668 habitantes.

La Ruta Gastronómica parte de Zacatecas, ciudad Patrimonio de la Humanidad, situada en medio de dos importantes cordilleras. Se trata de uno de los cascos urbanos más hermosos de nuestro país, cuya belleza minera se caracteriza por una impresionante arquitectura, innumerables museos, plazuelas hechas de cantera y serpenteantes callejones.

Consolidada como destino turístico, esta ciudad colonial te invita a degustar el mestizaje gastronómico de su cultura en los deliciosos platillos que presumen orgullosamente el sabor característico de estas tierras.

La sazón de los pueblos mineros de esta ruta te hará vivir una experiencia inolvidable.



CATEDRAL BÁSILICA ZACATECAS



VISTA PANORÁMICA ZACATECAS



ACTIVIDADES Y SITIOS DE INTERÉS

ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS

Zacatecas

1. Mercado Manuel González Ortega
2. Mercado Municipal Arroyo de Plata
3. Cantina Las Quince Letras
4. Cervecería Grupo Modelo

ATRACTIVOS TURÍSTICOS

Zacatecas

1. Tranvías turísticos
2. Cerro de la Bufa
3. Mausoleo de los Hombres Ilustres
4. Alameda García de la Cadena
5. Plaza de la Revolución
6. Museo de Arte Abstracto Manuel Felguérez
7. Museo Rafael Coronel
8. Plaza de Armas
9. Museo Pedro Coronel
10. Museo Francisco Goitia
11. Teleférico de Zacatecas
12. Mina El Edén
13. Teatro Calderón
14. Catedral de Zacatecas

RECURSOS TURÍSTICOS

LUGARES A VISITAR

- Centro Histórico.....Zacatecas
- Cerro de la Bufa.....Zacatecas
- Mina El Edén.....Mina del Edén Dovalí Jaime s/n, Centro, Zacatecas
- Teleférico.....Calle del Grillo s/n, Col. Bancomer, Zacatecas
- Maxibús.....Av. Hidalgo núm. 630, Zacatecas
- Centro Platero.....Ex Hacienda de Bernárdez s/n, Zacatecas
- Acueducto El Cubo.....Av. González Ortega s/n, Zacatecas
- Parque La Encantada.....Av. de la Juventud s/n, Col. La Encantada, Zacatecas
- Teatro Fernando Calderón.....Av. Hidalgo núm. 50, Centro Histórico, Zacatecas
- Mercado González Ortega.....Av. Hidalgo s/n, Centro Histórico, Zacatecas
- Catedral Basílica.....Av. Hidalgo s/n, Centro, Zacatecas
- La Mina Club.....Mina del Edén Dovalí Jaime s/n, Centro Histórico, Zacatecas

MUSEOS

- Museo Pedro Coronel.....Plaza Santo Domingo s/n, Zacatecas. Horario: Viernes a miércoles de 10:00 a 17:00 h
- Museo de Arte Abstracto Manuel Felguérez.....C. Colón núm.1, Centro Zacatecas.
Horario: Miércoles a lunes de 10:00 a 17:00 h
- Museo Francisco Goitia.....Gral. Enrique Estrada núm. 102, Col Sierra de Álica, Zacatecas.
Horario: Martes a domingos de 10:00 a 17:00 h
- Museo Rafael Coronel.....Ex Convento de San Francisco, Zacatecas. Horario: Jueves a martes de 10:00 a 17:00 h
- Museo Záratecano.....Dr. Hierro núm. 301, Centro Zacatecas, Horario: Miércoles a lunes de 10:00 a 17:00 h
- Museo de la Toma de Zacatecas.....Explanada del Cerro La Bufa, Zacatecas.
Horario: Lunes a domingos de 10:00 a 16:00 h

ALGUNAS FIESTAS TÍPICAS

- Feria Nacional Záratecano.....2 al 19 de septiembre, Zacatecas
- Festival Folclor Internacional.....25 de julio al 1 de agosto, Zacatecas
- Festival Internacional de Jazz.....12 al 28 de agosto, Zacatecas
- Festival Internacional de Teatro de Calle.....9 al 16 de octubre, Zacatecas

RECURSOS GASTRONÓMICOS

NOPALES Y TUNAS

El nopal es uno de los ingredientes esenciales de la gastronomía zacatecana; sus gruesas hojas se consumen asadas, en salmuera, en ensalada, rellenas, cocidas como guarnición o incluidas en asados, guisos y sopas. Del nopal también se consumen las tunas (frutos) de las que hay diferentes variedades como cardona, blanca, fayayuca, duraznillo y xoconostle, entre otras. Los frutos se comen pelados y crudos o se elaboran con ellos aguas frescas, vino de tuna, colonche, nieves y queso de tuna. Con los xoconostles, tunas de sabor ácido, se preparan moles, salsas y se incluyen en caldos.

PIÑONES

Son las semillas de ciertos pinos de los cuales Zacatecas es el principal productor en México. Los hay blancos y rosados los más apreciados y se utilizan ampliamente en la dulcería mexicana y también como ingredientes de platillos salados como moles y rellenos.

GUACHALES

Son elotes cocidos y deshidratados con una técnica antigua de conservación de alimentos en México: cocerlos y ponerlos a secar al sol; de esta manera se conservan por mucho tiempo. Para utilizarlos se desgranen de la mazorca y se integran a platillos caldosos o húmedos como guachales con papitas de

monte en caldillo de jitomate para que se hidraten y queden listos para comerse.

PLATILLOS Y BEBIDAS TÍPICAS

ASADO DE BODA

De carne de puerco frita y terminada en una salsa espesa de chile rojo, especias, azafrán y cáscaras de naranja. Este platillo, usualmente de fiesta, se come acompañado con tortillas y frijoles molidos con ajo y comino.

TACOS AGUADOS

Son tortillas de maíz pasadas por salsa de jitomate y fritas; después se llenan con queso fresco y cebolla. Por último, se enrollan y se adornan con lechuga y salsa de chile serrano, y se acompañan con rodajas de papa y zanahoria fritas.

CHAMORRO

Es tradicional preparar al horno esta pieza de la pata del cerdo adobada con una salsa de chiles mirasol y guajillo, jitomate, ajo, especias y vinagre de manzana.



TUNAS BLANCAS Y CARDONAS



ASADO DE BODA



CHILES SECOS



DURAZNO

RECURSOS GASTRONÓMICOS

MENUDO CON MAÍZ COLORADO

Es una combinación de menudo y pozole, que se prepara con maíz pozolero rojo cocido, chile guajillo que le da color, chambarete y pancita de res. Se sirve en tazones y se adereza con cebolla, limón, chile de árbol molido y orégano.

FIGADETE

Se prepara con yesca prensada (chicharrón prensado), papas cocidas, repollo (col) y chiles güeros, todo ello marinado en una vinagreta de orégano. Se acostumbra comerlo en tortas de pan bolillo.

GORDITAS DE CUAJADA

Se preparan con masa de maíz cuajada, azúcar y levadura; para después meterlas a cocer en horno de leña sobre hojas de roble que las aromatizan.

QUESO DE TUNA

Dulce típico hecho con jugo de tuna cardona al que se le agregan nueces, piñones, cacahuates o almendras y luego se deja cuajar en forma de pequeños quesos de color marrón.

COLONCHE

Es una bebida de baja graduación alcohólica, gaseosa, de color rojo encendido y de sabor dulce, que se elabora con jugo de tuna cardona puesto a fermentar.

AGUA DE CUARESMA

Esta es una bebida singular de la región que se prepara para las fiestas de cuaresma. Es un agua fresca de limón con lechuga fileteada, gajos de naranja y trocitos de plátano, melón, papaya y betabel, que le proporciona un color morado, por lo que también recibe el nombre "agua de Dolores". Se sirve fría y con cuchara para poder comer la fruta.



DULCES TÍPICOS © CPTM 7 Foto: Ricardo Espinosa - reo



TACOS AGUADOS © CPTM 7 Foto: Ricardo Espinosa - reo

OFERTA DE SERVICIOS



HOTELES PREMIUM EN ZACATECAS

Finca del Minero

Matamoros núm. 212, Centro Histórico,
Zacatecas, Zacatecas. CP 98000
📞 (492) 925 0310
www.hotellaфинcadelminero.com

Emporio

Av. Hidalgo núm. 703, Centro Histórico,
Zacatecas, Zacatecas. CP 98000
📞 (492) 925 6500
www.hotelesemporio.com/zacatecas

Quinta Real

Av. Ignacio Rayón núm. 434, Centro,
Zacatecas, Zacatecas. CP 98000
📞 (492) 922 9104
www.quintarealzacatecas.com.mx

Santa Rita

Av. Hidalgo núm. 507, Centro,
Zacatecas, Zacatecas. CP 98000
📞 (492) 925 1194
www.hotelsantarita.com

Hotel Teleférico y Mina

Paseo Díaz Ordaz núm. 602, Centro
Histórico, Zacatecas, Zacatecas. CP 98000
📞 (492) 922 0745
<http://hotelesdelbosque.com.mx/teleferico/>



Hotel Hacienda del Bosque

Héroes de Chapultepec núm. 801, Col. La
Escondida, Zacatecas, Zacatecas. CP 98000
📞 (492) 924 6666
www.hotelesdelbosque.com.mx/hacienda/

HOTELES FAMILIARES EN ZACATECAS

Casa Santa Lucía

Av. Hidalgo núm. 717, Centro Histórico,
Zacatecas, Zacatecas. CP 98000
📞 (492) 924 4900 al 03
www.hotelcasasantalucia.com

Casa Torres

Calle Primero de Mayo núm. 325, Centro
Histórico, Zacatecas, Zacatecas. CP 98000
📞 (492) 925 3266
www.hotelcasatorres.com

Mesón de Jobito

Jardín Juárez núm. 143, Centro Histórico,
Zacatecas, Zacatecas. CP 98000
📞 (492) 924 1722
www.mesondejobito.com



HOTEL EMPORIO

OFERTA DE SERVICIOS



RESTAURANTES PREMIUM EN ZACATECAS

Cantera Musical

Tacuba núm. 2, Centro Histórico,
Zacatecas. CP 98000
📞 (492) 922 8828

El Mural

Av. Hidalgo núm. 507, Centro Histórico,
Zacatecas. CP 98000
📞 (492) 925 4141
www.hotelsantarita.com/restaurant.php

Condimento

Av. Hidalgo núm. 703, Centro Histórico,
Zacatecas. CP 98000
📞 (492) 925 6500
www.hotelesemporio.com/zacatecas-restaurants

La Plaza

Av. Ignacio Rayón núm. 434,
Centro Histórico, Zacatecas. CP 98000
📞 (492) 922 9104 al 07
www.quintareal.com/esp/ldt/125/quinta-real-zacatecas

Hacienda del Cobre

C. Rosaleda esq. Orquídea, Fracc. La Florida,
Guadalupe. CP 98600
📞 (492) 923 1364
www.restaurantehaciendadelcobre.com



RESTAURANTES FAMILIARES EN ZACATECAS

La Leyenda

2a de Matamoros núm. 216, Centro,
Zacatecas. CP 98000
📞 (492) 922 3853

El Pueblito

Av. Hidalgo núm. 802, Centro,
Zacatecas. CP 98000
📞 (492) 924 3818
<http://www.travelbymexico.com/zaca/elpueblito/>

El Paraíso

Av. Hidalgo esq. Plaza Goitia, Centro
Histórico, Zacatecas. CP 98000
📞 (492) 922 6164

El tragadero

Av. Juárez núm. 232, Centro Histórico,
Zacatecas. CP 90600
📞 (492) 922 4332

Lucky Luciano

Genaro Codina núm. 609, Centro,
Zacatecas. CP 90600
📞 (492) 147 1430



CONDIMENTO



HACIENDA DEL COBRE



LA LEYENDA



EL PUEBLITO

ACTIVIDADES DE LA RUTA

Bienvenidos a la Ruta “El Sazón del Minero” que parte de Zacatecas, donde se podrá visitar el hermoso Centro Histórico con sus famosas construcciones de cantera rosa, degustando platillos típicos de la región en los restaurantes de la ciudad.

No debes dejar de visitar el Museo Mina El Edén, ni de conocer la vista de la ciudad desde el teleférico y menos aún te puedes perder las visitas a sus numerosos museos. Los recorridos por el muy particular Mercado González Ortega, donde podrás degustar exquisitos vinos zacatecanos, mezcal de la región de Huitzila y dulces típicos, son invaluables. También es indispensable visitar el Mercado Arroyo de la Plata, lugar perfecto para comer una exquisita birria estilo Zacatecas o gorditas rellenas de cualquiera de los deliciosos guisados.

Continuamos el recorrido en el Centro Platero de Zacatecas donde vivirás la transformación de la plata en objetos y accesorios lograda por las hábiles manos de finos artesanos. Después haremos una parada en la cantina Las Quince Letras para disfrutar del mejor y más tradicional ambiente acompañado de exóticas bebidas.

La ruta nos lleva hacia Calera, donde se encuentra la planta cervecera de Grupo Modelo en la cual podemos conocer el proceso de elaboración y los instrumentos utilizados para producir cerveza. Por la noche es recomendable recorrer las calles principales de Zacatecas con las tradicionales callejoneadas y más tarde disfrutar de buena música en el Mina Club, único espacio recreativo adaptado dentro de una mina.



TELEFÉRICO DE ZACATECAS

ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS



MERCADO JESÚS GONZÁLEZ ORTEGA

Edificado en la época porfiriana para albergar la actividad comercial de la ciudad, sigue siendo hoy el principal mercado tradicional de la capital zacatecana, tanto por su construcción en cantera como por los productos que aquí se expenden, ahora destinados también a los visitantes, de allí que parezca más un centro comercial moderno. Aquí puedes probar vinos zacatecanos, su famoso mezcal y también llevarte en la boca la sensación extraordinaria de los dulces típicos de la región.

Hidalgo entre Tacuba y Goitia, Centro, Zacatecas, Zacatecas. CP 98000

CERVECERA GRUPO MODELO

Esta planta, inaugurada en 1997, es la más grande de América Latina y cuenta con el servicio de visitas guiadas que buscan acercar al público al proceso de elaboración de una de las bebidas de mayor consumo en el mundo.

Blvd. Antonino Fernández Rodríguez núm. 100, Calera de Víctor Rosales, Zacatecas. CP 98500

📞 (478) 985 4040

Contacto: Román Muñoz Garza
roman.munoz@gmodelo.com.mx



MERCADO MUNICIPAL ARROYO DE PLATA

Un lugar ideal para almorzar una rica birria, unas gorditas con diferentes rellenos o simplemente comprar algún queso. Este mercado del Centro Histórico de la capital zacatecana es una verdadera referencia gastronómica y cultural para los visitantes. Arroyo de la Plata núm. 67, Centro, Zacatecas, Zacatecas. CP 98000

📞 (492) 922 0178



CANTINA LAS QUINCE LETRAS

Tradicional cantina galería con más de cien años de funcionamiento. La visitan turistas y lugareños que buscan disfrutar de un ambiente único donde deleitarse con los mejores mezcales y bebidas típicas acompañadas por botanas y un exquisito caldo de camarón.

Mártires de Chicago núm. 309, Centro Histórico, Zacatecas, Zacatecas. CP 98000

📞 (492) 922 0178

AL SON DEL MEZCAL

Un peculiar lugar ubicado en el Centro Histórico donde encontrarás la más variada selección de mezcal de diferentes regiones del estado.

Hidalgo núm. 411, Centro Histórico, Zacatecas, Zacatecas. CP 98000

📞 (492) 925 2227



RASPADOS DON MÓNICO

En la ciudad del cerro de La Bufa estos raspados son una verdadera tradición que no te puedes perder; están hechos con fruta natural para satisfacer el fresco antojo de los amantes de lo frío.

Calle Juárez, Centro Histórico,
Zacatecas, Zacatecas. CP 98000



CENTRO PLATERO ZACATECAS

En este centro artesanal puedes presenciar los diferentes procesos de la creación platera: diseño, modelado, inyección de cera, fundición, armado, pulido y control de calidad de cada pieza. Con la explicación recibida, podrás atestiguar el trabajo y dedicación que hay detrás de cada joya y la excelente calidad que se logra en los productos hechos a mano.

Horario: Lunes a viernes de 9:00 a 20:00 h;
sábados de 9:00 a 17:00 h y domingos de
11:00 a 17:00 h

Av. Solidaridad s/n, Guadalupe, Zacatecas.

📞 (492)899 4503

<http://www.centroplaterodezacatecas.com>



MERCADO JESÚS GONZÁLEZ ORTEGA

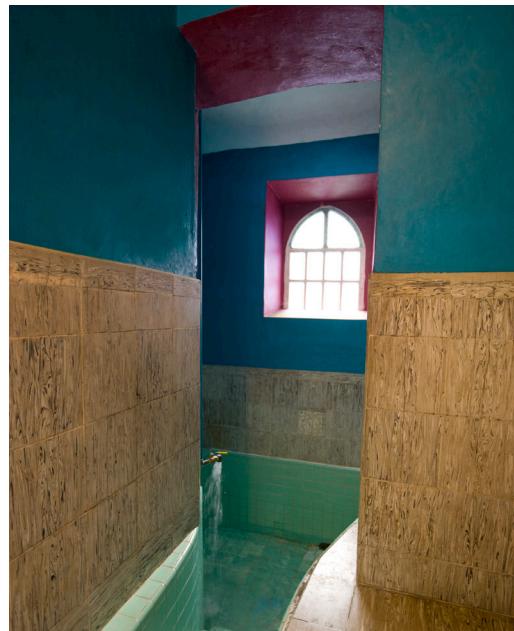
BIENVENIDOS A AGUASCALIENTES

EL SAZÓN DEL MINERO

Situación geográfica:	Ubicado en el centro del país.
Extensión:	5 mil 471 km ² .
Clima:	Máxima 26° C - mínima 8° C.
Población:	1 millón 184 mil 996 habitantes.

Pueblos que se desarrollan con el desierto y sus productos, cocina antigua y maravillosa, recetarios que desde la memoria incitan a conocer sus tradiciones, platillos que presentan sabores únicos resultado de la fusión de las raíces prehispánicas y coloniales, preparaciones que transmiten sensaciones y nos transportan a través de sabores y aromas, sello distintivo de Aguascalientes y fruto de la combinación de ingredientes y recetas ancestrales, dejan al visitante una sensación de fortuna y placer.

La cálida gente de este estado te invita a visitar la ruta del "Sazón del Minero".



AGUAS TERMALES © CPTM 7 Foto: Ricardo Espinosa - reo



PLAZA DE TOROS



SITIOS DE INTERÉS

ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS

Aguascalientes

1. Viñedo La Bordalesa
2. Calle Nieto
3. Instituto Culinario Mexicano Europeo
4. La Saturnina
5. La Casa de la Guayaba

Pabellón de Arteaga

1. Viñedo Hacienda Las Letras

Calvillo

1. Guayeco
2. Frutland

ATRACTIVOS TURÍSTICOS

Aguascalientes

1. Centro Histórico
2. Templo de San Antonio
3. Museo José Guadalupe Posada
4. Museo de la Muerte
5. Museo de Aguascalientes
6. Isla de San Marcos
7. Calvillo
8. Plaza de las Tres Centurias
9. Monumento al Encierro
10. Jardín de San Marcos
11. Baños termales Ojo Caliente

RECURSOS TURÍSTICOS

LUGARES A VISITAR

- Jardín de San Marcos.....esq. Arturo J. Pani, Aguascalientes
- Catedral Basílica de Aguascalientes.....Esq. Francisco I. Madero y 5 de Mayo, Centro, Aguascalientes
- Templo de San Antonio.....Pedro Parga esq. Ignacio Zaragoza, Centro, Aguascalientes
- Plaza de Toros Monumental.....Av. López Mateos esq. Rafael Rodríguez, Centro, Aguascalientes
- Andador J. Pani.....Arturo J. Pani s/n, Centro, Aguascalientes
- Plaza De la Patria.....5 de Mayo s/n, Centro Aguascalientes
- Complejo Ferrocarrilero Tres Centurias.....Av. Alameda esq. 28 de Agosto, Aguascalientes
- Templo del Señor del Salitre (Calvillo)
- Plaza Principal (Calvillo)

MUSEOS

- Museo Interactivo de Ciencia y Tecnología Descubre.....Av. San Miguel s/n, Fraccionamiento del Parque, Aguascalientes. Horario: Lunes a domingos de 9:00 a 19:00 h
- Museo Nacional de la Muerte.....Jardín del Estudiante s/n, Zona Centro, Aguascalientes. Horario: Martes a domingos de 10:30 a 18:30 h
- Museo Regional de Historia.....Venustiano Carranza núm. 118, Zona Centro, Aguascalientes. Horario: Martes a domingos de 10:00 a 19:00 h

RECURSOS TURÍSTICOS

- Museo de Arte Contemporáneo.....Primo Verdad s/n esq. Morelos, Zona Centro, Aguascalientes.
Horario: Martes a domingos de 11:00 a 18:00 h
- Museo de Aguascalientes.....Zaragoza núm. 505, Zona Centro, Aguascalientes.
Horarios: Martes a domingos de 11:00 a 18:00 h

ALGUNAS FIESTAS TÍPICAS

- Feria de la Guayaba.....1 al 15 de diciembre, Calvillo
- Feria de San Marcos.....Abril a mayo, Aguascalientes
- Festival de Calaveras.....Octubre a noviembre, Aguascalientes

RECURSOS GASTRONÓMICOS

CHILES

Entre la diversidad de chiles usados en el estado hay dos que son muy distintivos: el puya y el bola amarillo. El primero es seco, delgado, largo, de color rojo y picante, y se utiliza para elaborar moles, tamales, pozoles, condoches y salsas; mientras que el segundo es un chile fresco que suele encurtirse con vinagre de cebada, piloncillo, hierbas de olor y cáscaras de limón. Con estos chiles preparados se acompañan enchiladas, carnes, asados y otros platillos.

UVAS

En los numerosos viñedos de Aguascalientes crecen diferentes tipos de uva, principalmente para la elaboración de vinos, aunque esta fruta también es muy utilizada en la gastronomía local para elaborar bebidas, platillos y postres como jugos, refrescos, ensaladas, salsa para carnes, asados con frutas, jaleas, pasitas y uvas en aguardiente.

SALSA BRAVA

Una salsa picante típica de la región que se ha vuelto muy popular en todo el país para aderezar todo tipo de botanas y que se vende bajo diferentes nombres. En el estado se utiliza para sazonar enchiladas, tostadas de cueritos, tacos dorados, carnes, asados, chiquiadas y esmeriles. Esta salsa se elabora con chiles puyas, ajo, especias y vinagre.

GUAYABA

Fruta nativa de México de la que hay diferentes variedades: peruleras, blancas, amarillas, rosadas e incluso negras. Aguascalientes cultiva guayaba en grandes extensiones, por lo que se utiliza ampliamente en la gastronomía tradicional del estado. Con ella se preparan bebidas como jugos, licores, aguas frescas y atoles; dulces y postres como jaleas, mermeladas, guayabate, dulce de camote blanco y guayaba, guayabas en almíbar y rollo de guayaba; e incluso forma parte de platillos salados como ensaladas, carnes y asados con frutas, chiles Aguascalientes y fiambres.

PLATILLOS Y BEBIDAS TÍPICAS

CHILES AGUASCALIENTES

Su ingrediente principal es un chile ancho relleno de picadillo de carne con piñones, almendras, aceitunas, pasitas y acitrón; el chile se baña con una salsa de nuez pacana, guayaba, especias y nuez moscada; y se adorna con granada.

TOSTADAS DE CUERITOS

Son tostadas de maíz untadas con frijoles que llevan encima cueritos de cerdo en vinagre y se adornan con lechuga, queso, crema, aguacate, salsa roja y salsa brava.



CHILES AGUASCALIENTES © CPTM 7 Foto: Ricardo Espinosa - reo

RECURSOS GASTRONÓMICOS

FIAMBRE

Es un platillo frío compuesto por diferentes carnes, embutidos, verduras y frutas como jamón, chorizo, lengua y filete de res; patitas, lomo y cueritos de cerdo; jitomate, lechuga, jícama, guayaba y naranja, las cuales se sirven en rebanadas delgadas, aderezadas con una vinagreta de finas hierbas y cebolla desflemada.

BIRRIA

Se elabora con carne de carnero que se cuece en horno tradicional envuelta en hojas de maguey; se sirve bañada con una salsa de jitomate, chile de árbol y especias. Este platillo se adorna con pepitas de calabaza, cebolla y orégano, y se come con tortillas de maíz.

MOLE AGUASCALIENTES

Este es un mole dulzón que se elabora con chiles mulatos, anchos, guajillos y puyas; tomate verde, chocolate, manzana, plátano fresco, especias, cáscara de naranja agria y carne de puerco.

MOLE DE POBRE

Se elabora con ingredientes más económicos que el mole tradicional, lleva cecina de res dorada y nopales, cocinados en una salsa de tomate verde, chile puya, comino, anís y masa de maíz para espesar. Se sirve adornado con pepitas de calabaza y se acompaña con frijoles de la olla y tortillas de maíz.

LOMO AGUASCALIENTES

Es un lomo de cerdo relleno de uvas y aceitunas, horneado con hierbas de olor y ajos, que se glasea con miel de maguey. De consumo típico en la época decembrina, se sirve con puré de camote amarillo.



ATE DE GUAYABA



MENUDO

OFERTA DE SERVICIOS



HOTELES PREMIUM EN AGUASCALIENTES

Quinta Real

Av. Aguascalientes Sur núm. 601,
Jardines de la Asunción, Aguascalientes,
Aguascalientes. CP 20270
(449) 978 5818
www.quintareal.com/esp/idt/22/quinta-real-aguascalientes/3-2-5,5-2-10/

México Plaza

Luis Donaldo Colosio núm. 617,
Jardines de la Concepción,
Aguascalientes, Aguascalientes. CP 20120
(449) 200 9095
www.Aguascalientesmexicoplaza.com.mx/es-mx/inicio.aspx

Marriot

Boulevard Zacatecas Norte s/n,
Col. Trojes de Alonso, Aguascalientes,
Aguascalientes. CP 20116
(449) 139 4060
www.espanol.marriott.com/hotels/travel/agumc-aguascalientes-marriott-hotel/

Gran Hotel Hacienda La Noria

Héroe de Nacozari Sur núm. 1315,
Aguascalientes, Aguascalientes. CP 20240
(449) 910 2333 al 35
www.granhotellanoria.com.mx



HOTELES FAMILIARES EN AGUASCALIENTES

Misión Express Norte

Km. 9 del Blvd. a Zacatecas, Aguascalientes,
Aguascalientes. CP 20329
(449) 973 1093
www.hotelesmision.com.mx/mexico/aguascalientes/aguascalientes

Hotel Misión Sur

Bvd. José María Chávez núm. 2100,
Ciudad Industrial, Aguascalientes,
Aguascalientes. CP 20329
(449) 971 0845
www.hotelesmision.com.mx/mexico/aguascalientes/aguascalientes

Quality Inn

Nieto núm. 102, Centro,
Aguascalientes, Aguascalientes. CP 20000
(449) 994 6670
<http://www.qualityinn.com/hotel-aguascalientes-mexico-MX063>

Francia Aguascalientes

Av. Francisco I. Madero núm. 113-A, Centro,
Aguascalientes, Aguascalientes. CP 20000
(449) 918 7300
<http://www.hotelfrancia-aguascalientes.com>



QUINTA REAL



MÉXICO PLAZA



MARRIOT

OFERTA DE SERVICIOS



RESTAURANTES PREMIUM EN AGUASCALIENTES

La Estación

28 de Agosto núm. 210, Barrio de la Estación, Aguascalientes. CP 20259
📞 (449) 918 6664
www.restaurantlaestacion.com

Restaurante Antigua Hacienda la Noria

Héroes de Nacozari Sur núm. 1315,
Aguascalientes. CP 20240
📞 (449) 918 4343
<http://www.granhotellanoria.com.mx/restaurant.html>

Saturnina

Venustiano Carranza núm. 110,
Centro, Aguascalientes. CP 20000
📞 (499) 994 0449

Las Antorchas

Francisco I. Madero núm. 240,
Centro, Aguascalientes. CP 20000
📞 (499) 918 9633
www.restaurantelasantorchas.com

Los Antojos de Carranza

Venustiano Carranza núm. 301,
Centro, Aguascalientes. CP 20000
📞 (449) 994 1977



RESTAURANTES FAMILIARES EN AGUASCALIENTES

Casa Corazón

Venustiano Carranza núm.124, Centro,
Aguascalientes. CP 20000
📞 (449) 918 404

Catrina. Auténtica Fonda

Aguascalentense
Calle Nieto núm. 238, Centro,
Aguascalientes. CP 20000
📞 (449) 919 617

Merendero San Marcos

Arturo J. Pani Nte. núm.144,
Centro, Aguascalientes. CP 20000
📞 (449) 918 1928

El Campirano

Av. Universidad núm. 411,
Centro, Aguascalientes. CP 20020
📞 (449) 996 2108



ARTESANIAS DE BARRO © CPTM 7 Foto: Ricardo Espinosa - reo

ACTIVIDADES DE LA RUTA

Salimos rumbo a Aguascalientes haciendo una parada obligada en el viñedo Hacienda de Letras en Pabellón de Arteaga, para catar y conocer más de los vinos producidos en esta región.

Continuamos hasta llegar a la ciudad de Aguascalientes, y salimos a pasear por la famosa y concurrida Calle Nieto donde encontraremos sus reconocidos deshilados y tejidos. Al concluir caminamos por el andador J. Pani y los variados restaurantes a su alrededor nos tientan con los indescriptibles aromas y sabores de la cocina hidrocálida.

El Instituto Culinario México Europeo te invita a sumergirte en la gastronomía estatal y participar en la elaboración del famoso chile Aguascalientes en sus instalaciones. No se queda atrás La Saturnina, restaurante famoso por su comida tradicional en donde podrás preparar pacholas con la técnica original en metate. Después te sugerimos visitar la famosa Casa de las Guayabas para degustar dulces y productos derivados de esta deliciosa fruta oriunda de la región, o bien trasládate en pocos minutos a Calvillo, principal productor de guayaba del país y ve a conocer las instalaciones de la Empresa Guayeco, el paseo te enseñará sobre la elaboración de productos como licores, jaleas y dulces.



CENTRO HISTÓRICO



FALATAS SATURNINA



SATURNINA

ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS



VIÑEDO HACIENDA LAS LETRAS

Empresa hidrocálida con más de veinte años de antigüedad, que desde el 2005, ha mejorado significativamente el cuidado del producto y la calidad de su presentación lo que le ha valido una buena posición en el gusto del público. Produce vinos de autor, artesanales, hechos con las mejores variedades de uvas en el mundo: Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Muscat Blanc, Chardonnay y Silvaner, son algunas de las que maneja la empresa. Se ofrecen catas de vinos con degustación de pan y queso, así como recorridos por el viñedo y la cava de la hacienda.

Calle Viña y Vino núm. 1, San Luis de Letras, Pabellón de Arteaga, Aguascalientes. CP 20666
📞 (449) 441 5330
www.vinoshaciendadeletras.com.mx/
Contacto: Luis Carlos Hernández
contacto@vinoshaciendadeletras.com

LA BORDALESA

Vinícola con más de 52 años de antigüedad y 180 hectáreas de viñedos. Producen vinos, brandy y concentrados de uva de reconocida calidad. Pueden hacerse recorridos de una hora que incluyen un paseo en tren por los viñedos, caminatas por las parras, visita al cuarto oscuro donde reposan las barricas, y una explicación sobre el proceso de fabricación de los vinos que termina con una degustación.



Horario: Lunes a Viernes 9:00 a 18:00 h, y sábados de 9:00 a 14:00 h

Km. 8 del Antiguo Camino a Zacatecas,
Jesús María, Aguascalientes.

📞 (449) 973 0063

www.megauva.com.mx

INSTITUTO CULINARIO MÉXICO EUROPEO

Ofrece un taller gastronómico en donde se preparara el chile Aguascalientes, que es un chile ancho relleno de carnes y fruta típica del estado, servido con una salsa de nuez. Los participantes en el taller obtendrán diploma, recetario y dulce típico.

Esta escuela tiene por objetivo enseñar y desarrollar la gastronomía hidrocálida; ofrece la carrera técnica de Chef Profesional con validez oficial para jóvenes que concluyeron el ciclo escolar básico.

Av. López Mateos Ote. núm. 712,

La Purísima,
Aguascalientes, Aguascalientes.

📞 (449) 200 6059

<http://www.icume.edu.mx/>

Contacto: Chef Sandro Lelli



VIÑEDO HACIENDA LAS LETRAS



LA BORDALESA



GUAYECO



MUSEO FERROCARRILERO © CPTM 7 Foto: Ricardo Espinosa - reo

ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS



LA SATURNINA

Restaurante de comida hidrocálida por excelencia donde podrás degustar de los mejores platillos con sabores y aromas de la gastronomía tradicional. Además tendrás la oportunidad de preparar tus propias pacholas en metate, con la técnica original, para después llevarlas a tu mesa y disfrutar la experiencia de haber preparado tu propio plato tradicional.

Venustiano Carranza núm. 110,
Centro, Aguascalientes.

📞 (499) 994 0449

Contacto: Irma González



LA CASA DE LA GUAYABA

Empresa familiar dedicada a la fabricación de dulces típicos mexicanos, bien conocida en la región por sus extraordinarias nieves de garrafa. Fábrica 100% hidrocálida, siempre dispuesta a ofrecer los mejores servicios a través de los mejores productos.

Nieto núm. 117, Centro Histórico,
Aguascalientes, Aguascalientes. CP 20000
📞 (449) 918 4005



CALLE NIETO

Una de las calles de mayor tradición en la capital del estado, se ubica en el Centro Histórico de la ciudad. Al recorrerla los turistas buscan artículos representativos como los bordados, tejidos y deshilados para llevarlos como recuerdo. También encontrarán ropa de moda, edredones, sábanas, manteles y muchos otros textiles producto de la poderosa industria local. Camina por la calle Nieto y disfruta un agradable día de compras en medio de la gran actividad y la calidez de la gente de acá; para reponer fuerza, saborea la mejor comida en los restaurantes y comercios informales de la zona.

Calle Nieto, Zona Centro,
Aguascalientes, Aguascalientes.



GUAYECO

Ofrece al público dulces, conservas y bebidas elaborados a partir de la mejor guayaba cultivada en Calvillo. Partiendo de recetas tradicionales ha desarrollado tecnología que permite un manejo higiénico y apropiado de los productos sin que pierdan sus características artesanales.

Rodolfo Landeros núm. 407-A
Calvillo, Aguascalientes. CP 20800
📞 (495) 956 0761
www.guayeco.com

BIENVENIDOS A SAN LUIS POTOSÍ

EL SAZÓN DEL MINERO

Situación geográfica: Ubicado en el Altiplano de México.

Extensión: 63 mil 068 km².

Clima: Máximo 32° C - mínimo 8° C.

Población: 2 millones 585 mil 518 habitantes.

Es todo un placer recorrer el Altiplano mexicano im- pregnado de metales preciosos, admirar sus desérticos paisajes, sus ciudades de impecable arquitectura, la belleza y originalidad de sus construcciones, los monumen- tos coloniales, plazas, jardines y la incomparable riqueza minera combinada con el reflejo de los gustos y sabores del desierto.

La variada gastronomía de la entidad abre una gama de opciones que recorre la comida huasteca, el mes- tizaje presente en las ciudades coloniales y los frutos del desierto. El estado de San Luis Potosí te invita a vivir una experiencia culinaria inigualable.



MESÓN DE LA ABUNDANCIA REAL DE CATORCE



MESÓN DE LA ABUNDANCIA, REAL DE CATORCE



SITIOS DE INTERÉS

ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS

San Luis Potosí

1. Soledad de Graciano Sánchez
2. Fábrica de dulces y chocolates Costanzo
3. Las Sevillanas

Charcas

1. Laguna Seca

Real de Catorce

1. Hotel El Real. Taller de conservas

ATRACTIVOS TURÍSTICOS

San Luis Potosí

1. Centro Histórico
2. Templo de San Agustín
3. Teatro de la Paz
4. Museo del Virreinato
5. Iglesia de San Francisco
6. Plaza de Fundadores
7. Tranvía
8. Plaza del Carmen
9. Museo Regional potosino
10. La Casa del Artesano

Real de Catorce

1. Antigua Casa de Moneda
2. Ruta del Pueblo Fantasma
3. Jardín Hidalgo
4. Plaza de Toros y Paredón
5. Túnel de Ogarrio

RECURSOS TURÍSTICOS

LUGARES A VISITAR

- Plaza de Armas y Catedral metropolitana.....Manuel J. Othón núm. 105. Centro, San Luis Potosí, SLP.
- Caja de Agua.....Calzada de Guadalupe s/n, Centro, San Luis Potosí, SLP.
- Parque Tangamanga.....Av. Dr. Salvador Nava s/n, San Luis Potosí, SLP.
- Teatro de la Paz.....Villerías núm. 105, Centro Histórico, San Luis Potosí, SLP.
- Cerro del Quemado.....Real de Catorce, Catorce, SLP.
- Templo de la Purísima Concepción.....Lanzagorta s/n, Real de Catorce, Catorce, SLP.
- Plaza Hidalgo.....Lanzagorta s/n, Real de Catorce, Catorce, SLP.

MUSEOS

- Museo de la Máscara.....Calle Villerías, Centro, San Luis Potosí, SLP. Horario: Martes a domingos de 10:00 a 14:00 h
- Hotel Museo Palacio de San Agustín.....Galeana núm. 240, Centro Histórico, San Luis Potosí, SLP.
- Museo del Virreinato.....Villerías núm. 115, Centro, San Luis Potosí, SLP.
Horario: Martes a viernes de 10:00 a 19:00 h; sábados de 10:00 a 21:00 y domingos, 10:00 a 17:00
- Museo Regional potosino.....Calle de Galeana s/n, Centro. San Luis Potosí, SLP.
Horario: Martes a domingos de 10:00 a 19:00 h
- Museo Federico Silva.....Álvaro Obregón núm. 80, Jardín San Juan de Dios, San Luis Potosí, SLP.
Horario: Lunes a sábados de 10:00 a 18:00 h; domingos de 10:00 a 14:00. Cierra los martes.

- Casa de Cultura.....Av.Venustiano Carranza núm. 1815,
Horario: Martes a viernes de 10:00 a 18:00 h; sábados de 10:00 a 17:00 y domingos de 10:00 a 14:00.
- Museo Parroquial.....Lanzagorta s/n, Real de Catorce, Catorce, SLP.

ALGUNAS FIESTAS TÍPICAS

- Procesión del Silencio.....Viernes Santo, San Luis Potosí, SLP.
- Feria Nacional Potosina.....12 de agosto al 4 de septiembre, San Luis Potosí, SLP.
- Feria del Mezcal.....16 al 18 de julio, San Luis Potosí, SLP.

RECURSOS GASTRONÓMICOS

PRODUCTOS DEL DESIERTO

Gran parte del territorio potosino es desértico, por lo cual su gastronomía incluye muchas plantas suculentas, como las cactáceas, para la elaboración de diversos platillos.

La biznaga es un cactus esférico de gran tamaño con cuya carne se elabora dulce de acitrón para cocinar o para repostería; mientras que los botones de sus flores, llamados cabuches, se utilizan cocidos como verdura o para elaborar salsas, ensaladas, tortitas que se sirven en salsa, encurtidos en salmuera, o en otros guiso; y sin olvidar los guamishes, que son los frutos de la misma biznaga con los que se preparan aguas frescas, nieves, postres y mermeladas. Hay un tipo de biznaguitas muy pequeñas cuyos frutos se comen como golosina y por su forma y color los llaman chilitos.

Los nopales son otro tipo de cactus del que se comen sus pencas (tallos) tiernas ya sea asadas, cocidas o incluidas en sopas, ensaladas, salsas u otros guisos. Cuando las pencas del nopal ya están recias (grandes), se come su interior guisado, a lo que llaman "corazón de nopal". También las tunas o frutos del nopal se consumen como golosina o se utilizan para hacer aguas frescas, nieves, queso de tuna, melcocha y mieles. Los xoconostles son una especie de tuna de sabor ácido con la que se cocinan caldos, moles y salsas, se acompaña el mezcal o se preparan en dulce.

Del cactus del garambullo se comen principalmente sus frutos de color rosado y de sabor dulce, con los que se fabrican mermeladas, aguas frescas, nieves, paletas congeladas y pasitas de garambullo. También se comen sus flores, las que se pueden freír a manera de papitas o se incluyen en sopas y guisos.

Las chochas son las flores de la Yuca, que se guisan con huevo para rellenar bocoles o se sirven en salsa.

CABRITO

Se llama así a la cría de la cabra que se alimenta únicamente con leche y tiene un máximo de seis meses de nacida. Se lo cocina de diferentes formas: asado, al horno, en cerveza, en chile rojo, en naranja agria, en mostaza, en su salsa y en su sangre.

PLATILLOS Y BEBIDAS TÍPICAS

BOCOLES

Pequeñas gorditas hechas de masa de maíz con manteca que al cocerse se inflan y en ese momento se abren para rellenarlas con algún guisado de frijoles, chicharrón, nopales o chochas con huevo.



MEZCALES



GARAMBULLOS



CABUCHES



ENCHILADAS POTOSINAS

RECURSOS GASTRONÓMICOS

ENCHILADAS DE AJONJOLÍ

Son tortillas de maíz recién hechas, las cuales se banan con una salsa de ajonjolí y chile piquín y se adornan con queso fresco desmoronado.

ENCHILADAS POTOSINAS

Son pequeñas tortillas hechas con masa de maíz mezclada con chile ancho, lo que les da un color anaranjado. Todavía crudas, se rellenan con queso y salsa roja para después doblarlas, sellarlas y ponerlas a cocer en el comal. Se sirven adornadas con queso desmoronado, cebolla, crema y aguacate.

FIAMBRE POTOSINO

Es un platillo frío compuesto por queso de puerco, lengua de res, lomo de cerdo, queso fresco, lechuga y cebolla, los cuales se sirven en rebanadas delgadas, aderezados con una vinagreta y chiles güeros encurtidos.

ZACAHUIL

Este es un gran tamal que puede alcanzar hasta para cien o más porciones. Se elabora con masa de maíz martajada, salsa de chiles chino y piquín, la carne de un puerco, y se envuelve en hojas de plátano y de papatla, para después meterlo a cocer en horno tradicional por varias horas. El platillo se sirve en porciones individuales de masa con carne deshebrada al gusto encima, sobre un pedazo de hoja de plátano.

AGUAMIEL

Es la sabia dulce y de color transparente que se obtiene todos los días de los magueyes pulqueros, la cual debe tomarse el mismo día que se recolectó porque se fermenta rápidamente y se convierte en pulque. Esta bebida es muy común en Real de Catorce.

MEZCAL

Es un aguardiente de agave con Denominación de Origen Mezcal elaborado a partir de las piñas o corazones del maguey agavero, los cuales se asan en hornos de tierra para después molerlos y ponerlos a fermentar. El jugo fermentado se destila y se obtiene el aguardiente de mezcal. El mezcal se toma solo en cualquiera de sus tres variedades: blanco, reposado y añejo, y se acompaña con sal y xoconostles.

JOBITO

Esta bebida se prepara de forma artesanal con jobos (ciruela criolla) puestos a macerar en aguardiente de caña con azúcar, y se sirve muy fría como digestivo después de la comida.



CABRITO



AGUAMIEL

OFERTA DE SERVICIOS



HOTELES PREMIUM EN SAN LUIS POTOSÍ

Courtyard Marriot

Av. Benito Juárez núm. 1220,
San Luis Potosí, SLP. CP 78399
📞 (444) 834 5700
www.espanol.marriott.com/hotels/travel/slpcy-courtyard-san-luis-Potosí/



HOTELES FAMILIARES EN SAN LUIS POTOSÍ

Concordia

Morelos núm. 705, Centro,
San Luis Potosí, SLP. CP 78000
📞 (444) 812 0666
www.hotelconcordiaslp.com.mx

City Express

Dr. Manuel Nava núm. 200, Col. Lomas de los Filtros, 2a. Sección, San Luis Potosí, SLP. CP 78210
📞 (444) 102 5030
www.cityexpress.com.mx

Holiday Inn

Km. 420 de la Carretera Central s/n,
Zona Industrial,
San Luis Potosí, SLP. CP 78090
📞 (444) 834 4100
www.hislp.com.mx/

Zar

Carretera México 57 núm. 7931, Villa de Pozos, San Luis Potosí, SLP. CP 78421
📞 (444) 799 7293
www.hoteleszar.com

Panorama

Av. Venustiano Carranza núm. 315,
Centro, San Luis Potosí, SLP. CP 78000
📞 (444) 812 1777
www.hotelpanorama.com.mx/



HOTELES FAMILIARES EN REAL DE CATORCE

Mesón de la Abundancia

Lanzagorta núm. 11, Real de Catorce,
Catorce, SLP. CP 78550
(488) 887 5044
<http://www.mesonabundancia.com/>

Mesón del Refugio

Lanzagorta núm. 55, Real de Catorce,
Catorce, SLP. CP 78550
(488) 887 5068
www.mesondelrefugio.net

El Real I

Morelos núm. 20, Centro,
Real de Catorce, Catorce, SLP. CP 78550
(488) 887 5058
<http://www.hotelreal.mx>

El Real II

Juárez s/n, Centro,
Real de Catorce, Catorce, SLP. CP 78550
(488) 887 5058
<http://www.hotelreal.mx>

Corral del Conde I

Constitución núm. 17,
Centro, Real de Catorce,
Catorce, SLP. CP 78550
(488) 887 5031

Mina Real

Ramón Corona No. 5-B,
Centro,
Real de Catorce, SLP,
CP 78550
(488) 887 5162
<http://www.hotelminareal.com/>



RESTAURANTES FAMILIARES EN SAN LUIS POTOSÍ

La Virreina

Av. Venustiano Carranza núm. 830,
San Luis Potosí. CP 78220
(444) 812 3759
www.lavirreina.com.mx

El México de Frida

Valentín Gama núm. 646,
Col. Jardín, San Luis Potosí. CP 78270
(444) 811 4603
<http://www.elmexicodefrida.com>

Fonda Orizatlán

Pascual M. Hernández núm. 240,
Centro, San Luis Potosí.
(444) 128 0679

La Parroquia

Av. Venustiano Carranza s/n, Col. Polanco,
San Luis Potosí. C.P. 78220
(444) 812 6681

OFERTA DE SERVICIOS



Rincón Huasteco

Cuauhtémoc núm. 232, Col. Moderna,
San Luis Potosí. CP 78280
📞 (444)814 6003

Enchiladas Soledenses

Mariano Matamoros núm.101,
Soledad Graciano de Sánchez.
📞 (444) 462 2965



RESTAURANTES FAMILIARES EN MATEHUALA

El chivero

Paseo Ángel Veral núm. 329,
Centro, Matehuala. CP 78700
📞 (488)882-0871

Cuatro Caminos

Km. 619 de la Carretera Central 57,
Matehuala. CP 78700
📞 (488) 88 22710

Las Sevillanas

Km. 612 de la Carretera Central 57,
Matehuala. CP 78700
📞 (488) 882 4939

La Noria

Av. de las Américas esq. Uruguay s/n,
Matehuala. CP 78715
📞 (488)882 5334



RESTAURANTES FAMILIARES EN REAL DE CATORCE

Mesón de la Abundancia

Lanzagorta núm. 11, Centro,
Real de Catorce. CP 78550
📞 (488) 887 5044
<http://www.mesonabundancia.com>

Mesón del Refugio

Lanzagorta núm. 55, Centro,
Real de Catorce. CP 78550
📞 (488) 887 5068

El Minero

Lanzagorta núm. 6, Centro,
Real de Catorce. CP 78550
📞 (488) 887 5064

Restaurante del Hotel El Real

Morelos núm. 20, Centro,
Real de Catorce. CP 78550
📞 (488) 887 5058
www.hotelreal.mx/

Club Amor y Paz

Juárez No. 10, Centro,
Real de Catorce. CP 78550
📞 (488) 887 5058
www.hotelreal.com.mx/?projects=club



HOTEL REAL I Y II



LA VIRREINA



MINA REAL

ACTIVIDADES DE LA RUTA

Al comenzar un nuevo día continuamos el recorrido hacia el estado de San Luis Potosí, son visitas obligadas la Plaza de Armas de la ciudad capital, el restaurante La Virreina en donde serás el chef de tu propia ensalada con productos autóctonos, las tiendas que ofrecen dulces y chocolates de Costanzo, Las Sevillanas y la Casa del Artesano.

Emprendemos nuestra travesía por el Altiplano en Charcas, con un recorrido por la mezcalera Laguna Seca que ofrece una degustación de su reconocido mezcal y si es temporada podrás comer escamoles en alguno de los establecimientos del área. Seguimos hacia el Pueblo Mágico y minero de Real de Catorce, para conocer el centro ritual de los huicholes en el Cerro del Quemado, pasear por sus antiguas calles que hacen revivir pasadas épocas y finalmente llegar al Hotel El Real, donde asistiremos a un taller de elaboración de conservas, quesos y mermeladas.

Cerramos el paseo con una visita al Club Amor y Paz para probar extraordinarios cocteles preparados con mezcales potosinos.



TAMALES HUASTECOS © CPTM 7 Foto: Ricardo Espinosa - reo



CATEDRAL DE SAN LUIS POTOSÍ

ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS



RESTAURANTE LA VIRREINA

Ubicado en una de las zonas más entretenidas de la ciudad de San Luis Potosí, en este restaurante el comensal tendrá participación en la preparación de sus ensaladas con productos oriundos de la región como los cabuches.

Av. Venustiano Carranza núm. 830,
San Luis Potosí, SLP.
📞 (444) 812 37 59
www.lavirreina.com.mx



SOLEDAD DE GRACIANO SÁNCHEZ

Visita a la población cuna de las enchiladas potosinas, platillo que se ha convertido en símbolo de este municipio y hoy es representativo del estado. Se ofrecen visitas a la casa de la creadora de este manjar, donde se han preocupado por mantener la receta original de las enchiladas potosinas.

Calle Hidalgo a media cuadra de la Plaza Principal, Soledad de Graciano Sánchez, SLP.
Contacto: H. Ayuntamiento de Soledad de Graciano Sánchez
📞 151 0877



MEZCALERA LAGUNA SECA

En una antigua hacienda se fabrica mezcal con un proceso totalmente orgánico basado en la fermentación y destilación del agave silvestre, según la técnica importada por la orden de los carmelitas hace 400 años. La mezcalera te invita a presenciar en un reco-

rido el cocimiento, la molienda, fermentación y destilación que dan nacimiento a esta variedad de mezcal, producto de las buenas cosechas de agave que el clima extremoso del semidesierto potosino propicia.

Ejido Miguel Hidalgo, Charcas, SLP.
Contacto: Secretaría de Turismo Región Altiplano
📞 (488) 882 5005



LAS SEVILLANAS

Pertenece a una empresa familiar que se creó hace más de cuarenta años en la ciudad de Matehuala. Elabora principalmente cajeta y dulces de leche como natillas, obleas, cocadas y glorias.

Km. 612 de la Carretera Central, Matehuala, SLP.
📞 (488) 882 4939



HOTEL REAL

Además de ofrecer el servicio de hospedaje, en las instalaciones de su restaurante proporciona demostraciones sobre la preparación de las mermeladas, quesos y conservas que se ofrecen en el menú. También imparten conferencias relacionadas con la elaboración de estos productos, cenas donde se ofrecen aperitivos hechos con el mezcal potosino y talleres de elaboración de conservas y de bebidas con mezcal.

Morelos núm. 20,
Centro, Real de Catorce, SLP.
📞 (488) 887 5058



SEVILLANAS



LAGUNA SECA, CHARCAS



LAGUNA SECA, CHARCAS

ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS



FÁBRICA DE CHOCOLATES Y DULCES COSTANZO

Fabrica al día 4 mil 500 kilogramos de dulces diversos, entre chocolates, caramelos, gomitas, duquesas, tornillos, nuez encanellada, enjambre de nuez, esponjas, enanos, gomitas y 150 productos más. Es toda una experiencia conocer y degustar los productos que aquí se hacen.

Galeana 435, Centro, San Luis Potosí, SLP.
📞 (444) 812 2656 / 812 0735



LA CASA DEL ARTESANO

Institución en la cual, con apoyo gubernamental, los artesanos de todo el estado reúnen en la capital sus mercancías para venderlas. Ofrecen desde artículos para vestir hasta ingredientes y productos gastronómicos.

Jardín Colón núm. 23, Centro,
San Luis Potosí, SLP.
📞 (444) 814 8990



AGUAMIEL



TÚNEL OGARRO © 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

