

RUTA GASTRONÓMICA LA MAGIA DE LAS TRADICIONES Y LA NATURALEZA

MICHOACÁN, MORELOS, ESTADO DE MÉXICO,
GUERRERO Y DISTRITO FEDERAL,



RUTAS
gastronómicas

Gastronomic Routes



MICHOACÁN • EL ALTAR DEL DÍA DE MUERTOS

MORELOS • ESTADO DE MÉXICO • GUERRERO • RUTA DE LOS MERCADOS

DISTRITO FEDERAL • EL SABOR DE HOY

RECURSOS DE LA RUTA

SIMBOLOGÍA



PLATILLOS



BEBIDAS



MATERIA PRIMA



PRODUCTOS



RESTAURANTES



CHEFS



TALLERES Y CRIADEROS



EMPRESAS
RELACIONADAS



HISTORIAS Y
LEYENDAS



HOTELES



UTENSILIOS



ATRACTIVOS
TURÍSTICOS



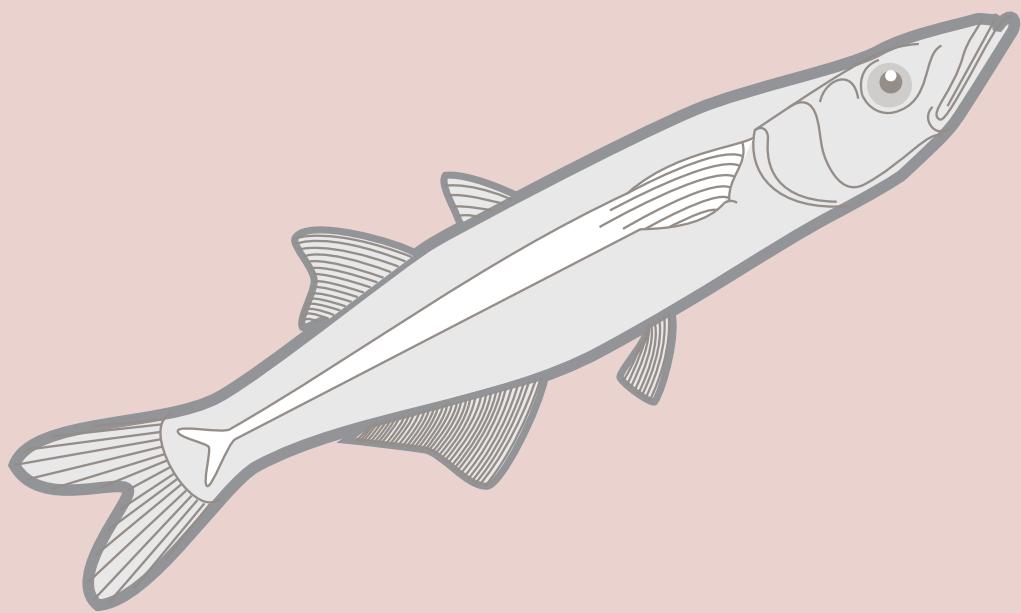
CERTIFICACIONES DE
DENOMINACIÓN DE ORIGEN (D.O.)



TIENDAS Y
MERCADOS



FERIAS Y
EXPOSICIONES



MICHOACÁN

EL ALTAR DEL DÍA DE MUERTOS

BIENVENIDOS A MICHOACÁN

EL ALTAR DEL DÍA DE MUERTOS

Situación geográfica: Se localiza al oeste de la República Mexicana.

Extensión: 59 mil 928 km².

Clima: Máxima 29.6° C - mínima 14° C.

Población: 4 millones 351 mil 037 habitantes.

La ruta gastronómica de Michoacán recorre los municipios de Morelia, Quiroga, Santa Fe de la Laguna, Tzitzuntzan, Pátzcuaro, Santa Clara del Cobre y Uruapan. Michoacán, rico en su naturaleza y con tradiciones milenarias, armonioso en sus pueblos mágicos, tierra de los purépechas, es uno de los estados con mayor éxito en conservar y trascender uno de los rituales más antiguos de México: el día de muertos, que es actualmente Patrimonio Inmaterial de la Humanidad. En cada altar para honrar a los difuntos, se revelan las esencias de los platillos y flores tradicionales como el cempasúchitl, conformando una experiencia completamente sensorial que te maravilla hasta el punto de formar parte de la tradición.

Enamorándonos con sus colores y bellezas naturales, Michoacán nos ofrece delicias que hacen sublimes los sabores y los complementa con leyendas en cada pueblo, lo que nutre nuestra formación como conocedores y exploradores al identificarnos con el primer obispo, Vasco de Quiroga, y su amor por la cultura purépecha.



TALLER DE COCINA SANTA FE DE LA LAGUNA



CALAVERITAS DE CHOCOLATE Y AZÚCAR



ACTIVIDADES Y SITIOS DE INTERÉS

ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS

Pátzcuaro

1. Chocolate La Joaquinita

Morelia

1. Museo del Dulce
2. Mercado del Dulce y Artesanías

Uruapan

1. Destilería de Charanda
2. Aceite Gourmet Regrant

Santa Fe de la Laguna

1. Taller de Cocina Santa Fe de la Laguna

Santa Clara del Cobre

1. Taller de Cobre El Portón

ACTIVIDADES TURÍSTICAS

Morelia

1. Acueducto de Morelia
2. Casa de los Once Patios
3. Centro Histórico de Morelia
4. Fuente de las Tarascas
5. Parque Nacional Lic. Eduardo Ruiz
6. Templo y Ex Convento de Las Rosas
7. Museo Regional Michoacano
8. Museo de Arte Colonial
9. Museo del Estado

Pátzcuaro

1. Museo de Las Artes e Industrias Populares

Uruapan

1. Museo Arqueológico Juan Sepúlveda
2. Santa Clara del Cobre
3. Museo del Cobre

RECURSOS TURÍSTICOS

LUGARES A VISITAR EN LA CIUDAD DE MORELIA

- Acueducto de Morelia.....Avenida Acueducto, Zona Centro, Morelia, Michoacán. CP 58259
- Casa de los Once Patios.....Casa de los 11 Patios núm. 11, Zona Centro, Pátzcuaro, Michoacán. CP 61600, (434) 342 4379
- Centro Histórico de Morelia.....Morelia, Michoacán.
- Fuente de las Tarascas.....Avenida Acueducto y Calle Real, Zona Centro, Morelia, Michoacán.
- Parque Nacional Lic. Eduardo Ruiz Fray Juan de San Miguel de Santiago.....Fray Juan de San Miguel de Santiago, Uruapan, Michoacán.
- Templo de las Rosas.....Santiago Tapia, Zona Centro, Morelia, Michoacán.

MUSEOS

- Museo Regional Michoacano.....Ignacio Allende núm. 305, Centro Histórico, Morelia, Michoacán, CP 58000, Horario: Lunes a Sábado de 9:00 a 19:00 h.
- Museo de Arte Colonial.....Benito Juárez núm. 240. Centro Histórico. Morelia, Michoacán. CP 58000
Horario: Lunes a viernes de 10:00 a 14:00 h y de 17:00 a 20:00 h.
Domingos de 10:00 a 14:00 h y de 16:30 a 19:30 h. Cerrado 25 de Diciembre y 1º Enero.

- Museo del Estado.....Guillermo Prieto núm. 176, Centro Histórico, Morelia, Michoacán, CP 58000
Horario: Lunes a Viernes de 9:00 a 14:00 h.
Sábados y Domingos de 9:00 a 14:00h y de 16:00 a 19:00 h.
- Museo de las Artes e Industrias Populares.....Enseñanza S/N, Zona Centro, Pátzcuaro, Michoacán, CP 61600,
Horario: Martes a Sábado de 9:00 a 19:00 h. Domingo de 9:00 a 15:00 h.
- Museo Arqueológico Juan Sepúlveda.....García Ortiz núm. 1, Zona Centro, CP 60000, Uruapan, Michoacán

ALGUNAS FIESTAS TÍPICAS

- Fiesta de Nuestra Señora de la Salud.....8 de Diciembre en Pátzcuaro.
- Fiesta Nacional San Francisco de Asís.....4 de Octubre en Uruapan.
- Morelia en Boca.....Sin fecha fija en Morelia.
- Festival Internacional de la Música.....Primer Semana de Octubre en Morelia.
- Festival internacional del Cine.....Sin fecha fija en Morelia.
- Encuentro de Cocina Tradicional Michoacana.....Diciembre Sin fecha fija en Morelia.

RECURSOS GASTRONÓMICOS

PESCADO BLANCO

Es una especie endémica de Pátzcuaro, es de agua dulce y goza de un gran valor comercial por su exquisito sabor, su nombre en purépecha es Kurucha, Urapiti.

CHARALES

Es una especie de pescado blanco de talla menor, que es consumido en esta zona.

AGUACATE

El tipo de aguacate que es cultivado en esta zona se caracteriza por su gran resistencia al frío y su alto contenido de aceite.

HOJA DE MILPA

Es la hoja de la planta del maíz que se recolecta por sus características principales ya que es delgada, larga y fibrosa.

PLATILLOS Y BEBIDAS TÍPICAS

CHARANDA

Destilado obtenido de la fermentación del jugo de la caña de azúcar. La bebida toma su nombre del cerro La Charanda, uno de los primeros puntos donde se fabricó.

TAMAL DE CHARALES

Platillo tradicional purépecha llamado papakata por los indígenas; se sirve acompañado de legumbres y envuelto en totomoxtles (hojas de mazorca deshidratadas); se cocinan tradicionalmente en olla de barro.

CREMA FRÍA DE AGUACATE

Es una sopa que se prepara con la pulpa del aguacate licuada con caldo de pollo frío, crema y chile. Se realiza al momento para que no se oxide el aguacate.

BOQUERONES

Es un platillo típico que se realiza en los alrededores del lago; son charalitos empanizados en harina de trigo y fritos. Generalmente se consumen como botana.

ATE DE MEMBRILLO

Es un dulce regional mexicano elaborado de manera tradicional a base de frutas naturales, agregándoles suficiente azúcar. El resultado es un dulce suave con intenso sabor frutal. Puede hacerse, además de con membrillo, con tejocote, guayaba u otras frutas.

SOPA TARASCA

Sopa de frijol molido, acompañada con fritura de tortilla, crema y queso.



TAMAL DE CHARALES



ATE DE MEMBRILLO

RECURSOS GATRONÓMICOS

CARNITAS

De carne de cerdo, caramelizadas en manteca de cerdo, piloncillo, jugo de naranja y hierbas. Se acompañan con chiles encurtidos, nopales, cilantro y cebolla, en forma de tacos con tortillas de maíz. Es un símbolo del Estado; específicamente de Quiroga a la que se conoce como la "capital mundial de las carnitas".

CORUNDAS

Tamal de origen purépecha en forma de hexaedro hecho de maíz cocido con ceniza y envueltos en hoja de milpa y se acompañan con crema y salsa.

CALAVERITA DE AZÚCAR

Son figuras de cráneos pequeños hechas de azúcar cristalizado, con el nombre del difunto en la frente. Su origen es desde la época prehispánica, principalmente se realizaban para ofrendar al Dios de la muerte Miquiztli. Se ocupan en las ofrendas a los difuntos.

ENCHILADAS PLACERAS

Este platillo consiste en tortillas de maíz bañadas en un adobo de chile guajillo y fritas en aceite o manteca. Una vez fritas, cuando aún están suaves, se rellenan con queso y cebolla picada, y se sirven con lechuga fresca y ensalada de zanahoria y papa.

CHURIPO

Es un platillo de las comunidades indígenas, que se realiza en los días de fiestas, celebraciones y eventos importantes. Caldillo de carne de res con chile guajillo y pasilla.

ATAPAKUA

Guisado de carne ligado con masa de maíz, una variante vegetariana de este platillo es la "Shandukata".

UCHEPOS

Son llamados tamales "nuevos" porque están hechos con elote tierno, y se les agrega nata y azúcar. Lo característico de estos tamales es que se envuelven con hoja fresca de mazorca.

ATOLE CUAJADO

Es un postre hecho como un atole tradicional solo que con menos agua y más masa de maíz disuelta para que adquiera una consistencia gelatinosa, se envuelve en hoja de maíz.

NIEVE DE PASTA

Tradicionalmente estas nieves se pueden encontrar en los portales de la Plaza Don Vasco en Pátzcuaro; están hechas a base de leche y maíz.



CALAVERITA DE AZÚCAR



CORUNDA



CORUNDA

OFERTA DE SERVICIOS

HOTELES PREMIUM EN MORELIA



Hotel Los Juaninos

Avenida Morelos Sur núm. 39
Zona Centro, Morelia, Michoacán. CP 58000
📞 (443) 312 0036
www.hoteljuaninos.com.mx

Hotel de la Soledad

Ignacio Zaragoza núm. 90,
Zona Centro, Morelia, Michoacán. CP 58000
📞 (443) 312 1888
www.hoteldelasoledad.com

Hotel Mansión Real

Avenida Mero Ote. núm. 94, Zona Centro,
Morelia, Michoacán. CP 58000
📞 (443) 232 0246
www.mansionrealmorelia.com

Hotel Virrey de Mendoza

Madero Poniente núm. 310, Zona
Centro, Morelia, Michoacán. CP 58000
📞 (443) 312 00 45
www.hotelvirrey.com

RESTAURANTES EN MORELIA



Azotea Los Juaninos

Avenida Morelos Sur núm. 39,
Colonia Centro, Morelia. CP 58000
📞 (443) 3120036
www.hoteljuaninos.com.mx

Los Mirasoles

Avenida Madero Poniente núm. 549,
Colonia Centro, Morelia. CP 58000
📞 (443) 317 57 75
www.losmirasoles.com

Restaurante Virrey de Mendoza

Avenida Madero Poniente núm. 310,
Colonia Centro, Morelia. CP 58000
📞 (443) 312 00 45
www.hotelvirrey.com

Trico

Portal Matamoros núm. 98 A,
Colonia Centro, Morelia. CP 58000
📞 (443) 313 3242
www.trico.com.mx
cafeteriamorelia@trico.com.mx

HOTELES FAMILIARES EN PÁTZCUARO



Hotel Posada la Basílica

Arciga núm. 6, Zona Centro,
Pátzcuaro, Michoacán. CP 61600
📞 (434) 342 1108

Hotel Mansión Iturbe

Portal de Morelos núm. 59,
Plaza Vasco de Quiroga,
Pátzcuaro, Michoacán. CP 61600
📞 (434) 342 0368
www.mansioniturbe.com
mansioniturbe@yahoo.com

**Hotel Mansión de los Sueños**

Ibarra núm. 15, Zona Centro,
Pátzcuaro, Michoacán. CP 61600
📞 (434) 342 1103
www.mansiondelosuenos.com

Hotel Casa de la Real Aduana

Ponce de León No. 16, Zona Centro,
Pátzcuaro, Michoacan. CP 61600
📞 (434) 342 0265
www.realaduana.com
info@realaduana.com

Gran Hotel Pátzcuaro

Plaza Gertrudis Bocanegra núm. 6,
Zona Centro_Pátzcuaro. CP 61600
📞 (434) 342 0443
www.granhotelpatzcuaro.com.mx

Doña Paca

Portal de Morelos núm. 59,
Plaza Vasco de Quiroga,
Pátzcuaro. C.P. 61600
📞 (434) 342 0368
www.mansioniturbe.com
mansioniturbe@yahoo.com

La Surtidora

Portal Hidalgo núm. 71
Zona Centro, Pátzcuaro, CP 61600
📞 (434) 342 2835

Restaurante Cielito Lindo

Ibarra núm. 15, Zona Centro,
Pátzcuaro, Michoacán. CP 61600
📞 (434) 342 1103
www.mansiondelosuenos.com

**RESTAURANTES FAMILIARES
EN PÁTZCUARO****Tekaré**

Arciga núm. 6, Zona Centro,
Pátzcuaro. CP 61600
📞 (434) 342 1108

ACTIVIDADES DE LA RUTA

El recorrido de esta ruta inicia en Morelia, ciudad declarada Patrimonio Cultural de la Humanidad por la UNESCO, donde podremos degustar toda la gama de platillos en restaurantes que sobresalen por usar ingredientes locales y difundir recetas con mucha tradición; la gran belleza de la catedral de Morelia, completará una experiencia inolvidable. Los museos son una de sus principales atracciones turísticas, uno de los más memorables es el Museo de Arte Colonial o Museo Regional Michoacano. La ciudad cuenta con un festival llamado "Morelia en Boca" donde se reúnen gastrónomos, chefs y bodegas nacionales para ofrecer actividades como degustaciones, catas y clases de cocina.

Pasando a la parte dulce y artesanal, en el Museo del Dulce de la capital, nos explicarán a detalle el proceso de elaboración del los ates de membrillo, al igual que el surgimiento de esta dulcería tan conocida por los visitantes. En el Centro Histórico se encuentran restaurantes con una hermosa vista a la catedral donde podrán disfrutar de una deliciosa comida tradicional con excelente servicio. No podrás irte sin probar una de nuestras sugerencias, los gazpachos, vasos de fruta preparados al gusto, excelente como refrigerio.

La ruta continúa hacia Quiroga, famosa por la preparación de carnitas, que se ofrecen en innumerables locales y restaurantes. En seguida encontrarás la localidad de Santa Fe de la Laguna, donde las cocineras tradicionales te explicarán e instruirán en un taller sobre platillos regionales ligado con historias sobre estas delicias culinarias.

En Pátzcuaro, Pueblo Mágico, degustaremos los charales y el pescado blanco al igual que la nieve de pasta en una de las neverías más famosas, La Eréndira. Podrás visitar restaurantes tradicionales como La Surtidora y conocerás a una de las productoras de chocolate artesanal, Doña Joaquinita, quien elabora su propio chocolate y te enseñará el proceso de tostado del cacao, molido y moldeado que requiere. En el Pueblo Mágico de Santa Clara del Cobre podremos sentirnos parte de la tradición martillando láminas de este metal en el taller "El Portón", donde nos harán una explicación del cobre y sus productos.

En Zirahuén no dejes de visitar la laguna donde podrás realizar diversos deportes acuáticos e identificarte más con la naturaleza y los bellos paisajes que este municipio ofrece. Por último, y ya en Uruapan, podremos visitar una destilería de charanda, bebida típica de la región, donde admiraremos el proceso completo de elaboración, especificaciones y cata de esta ancestral bebida.



PESCADOR DE JANITZIO © CPTM 7 Foto: Ricardo Espinosa - reo

ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS



CHOCOLATE CASERO

Taller de fabricación de chocolates, el único en Michoacán donde se continua elaborando artesanalmente. Este negocio familiar de tradición ha pasado de generación en generación familiar ha continuado la tradición de una de generación a otra, por lo tanto podrás conocer cómo se manufacturaba el chocolate hace muchos años, desde el proceso de preparación del cacao hasta obtener los diferentes productos terminados.

Chocolate La Joaquinita

Calle Enseñanza núm. 38, Zona Centro.
Pátzcuaro, Michoacán. CP 61600

MUSEO DEL DULCE DE LA CALLE REAL

En este importante y tradicional sitio podrás experimentar, dentro de una original cocina michoacana, el proceso de fabricación del tradicional ate de membrillo entre otros productos. El recorrido también muestra un poco de la historia de la ciudad de Morelia y cómo ha cambiado a lo largo de los años. Al final podrás adquirir una gran diversidad de productos que ahí se elaboran.

Avenida Acueducto núm. 1740,
Colonia Chapultepec Norte,
Morelia, Michoacán. CP 58260

📞 (443) 315 6992

www.delacallereal.com/inicio.html



DESTILERÍA DE CHARANDA URUAPAN

Dentro de esta tradicional destilería se podrá observar, a través de un recorrido, el proceso de elaboración de la tradicional charanda michoacana así como de otros productos que ahí se realizan, desde la cosecha de la caña de azúcar, la preparación y la destilación hasta el producto terminado. La charanda, por calidad, se ha ganado la denominación de origen que le da reconocimiento a nivel internacional.

Callejón de Entrada núm. 70,
Colonia 12 de Diciembre,
Uruapan, Michoacán. CP 60134

📞 (452) 528 3167

www.charandauruapan.com.mx
[dirección@charandauruapan.com.mx](mailto:direccion@charandauruapan.com.mx)



ACEITE GOURMET REGANT

Al recorrer las instalaciones de Regant se muestra la elaboración diversos productos, desde cremas, champú y mascarillas hasta otros totalmente distintos y para el consumo como los aceites de cocina gourmet 100% naturales elaborados con aguacate, recurso distintivo de Uruapan.

Teniente José María Olvera núm. 105,
Colonia Nueva Chapultepec Sur,
Morelia, Michoacán. CP 58260

📞 (443) 314 8351

www.regant.com.mx, info@regant.com.mx



MUSEO DEL DULCE



PAN TRADICIONAL © CPTM 7 Foto: Ricardo Espinosa - reo

ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS



NEVERÍA ERÉNDIRA

Nieves tradicionales que se encuentran en el Centro Histórico de Pátzcuaro; dentro de la variedad de sabores se encuentran la típica nieve de pasta y la de chongos zamoranos. Portales de la Plaza Don Vasco, Zona Centro, Pátzcuaro, Michoacán. CP 61600



TALLER DE COCINA SANTA FE DE LA LAGUNA

En este taller se pretende que el turista conozca más a fondo la forma en que se cocina tradicionalmente en las diferentes comunidades de Michoacán, dándole así la oportunidad de que experimenten y se involucren en el proceso de elaboración artesanal de diversos platillos típicos del estado, todo esto hecho por un grupo cocineras que buscan fomentar la conservación de sus tradiciones culinarias.

María Susana Segundo Huacuz
Atesirhu - Lugar de Chirimoyas
Av. Vayameo s/n, Barrio de San Sebastián 2,
Santa Fe de la Laguna, Michoacán. CP 58431
📞 (454) 354 92 23

Olivia Hernández, Irekua - Hogar

Tariacuri s/n, Barrio de San Juan 1,
Santa Fe de la Laguna, Michoacán. CP 58431
📞 (454) 354 9280

María del Rosario Lucas Bautista

Ahuanda - Cielo, Curatame s/n
Barrio de San Juan 1, Santa Fe de la Laguna,
Michoacán. CP 58431
📞 (454) 354 9138

Herlina Morales Jerónimo

Ieskani - Nevando, Ireticatame
Barrio de San Pedro 1, Santa Fe de la Laguna,
Michoacán. CP 58431
📞 (454) 354 1117

María Rosa Huacuz Huacuz

Jornarhu - Horno
Curicaveri núm. 60, Barrio de San Pedro,
Santa Fe de la Laguna, Michoacán. CP 58431

Berenice Flores Manríquez

Copekua - Plaza
Portal Petamuti s/n,
Barrio de San Pedro 1, Santa Fe de la Laguna,
Michoacán. CP 58431
📞 (443) 245 9007



TIANGUIS GASTRONÓMICO

En la calle principal de Quiroga hay un pintoresco corredor que ofrece las más famosas carnitas estilo Michoacán a nivel nacional, esta población tiene fama de las carnitas se venden en todo el país.
Domicilio Conocido,
Zona Centro,
Quiroga, Michoacán.



TALLER DE COBRE EL PORTÓN

Dentro del taller El Portón podrás experimentar la forma en que artesanalmente y a base de golpes del martillo se van labrando un sinfín de productos de cobre; tras un recorrido por sus pintorescas instalaciones habrá oportunidad de adquirir diversos productos que ahí mismo se elaboran.

Pino Suárez núm. 69, Zona Centro,
Santa Clara del Cobre, Michoacán. CP 61800
📞 (434) 343 0780
www.elportoncobre.com



Fabriquita de Paletas Urani

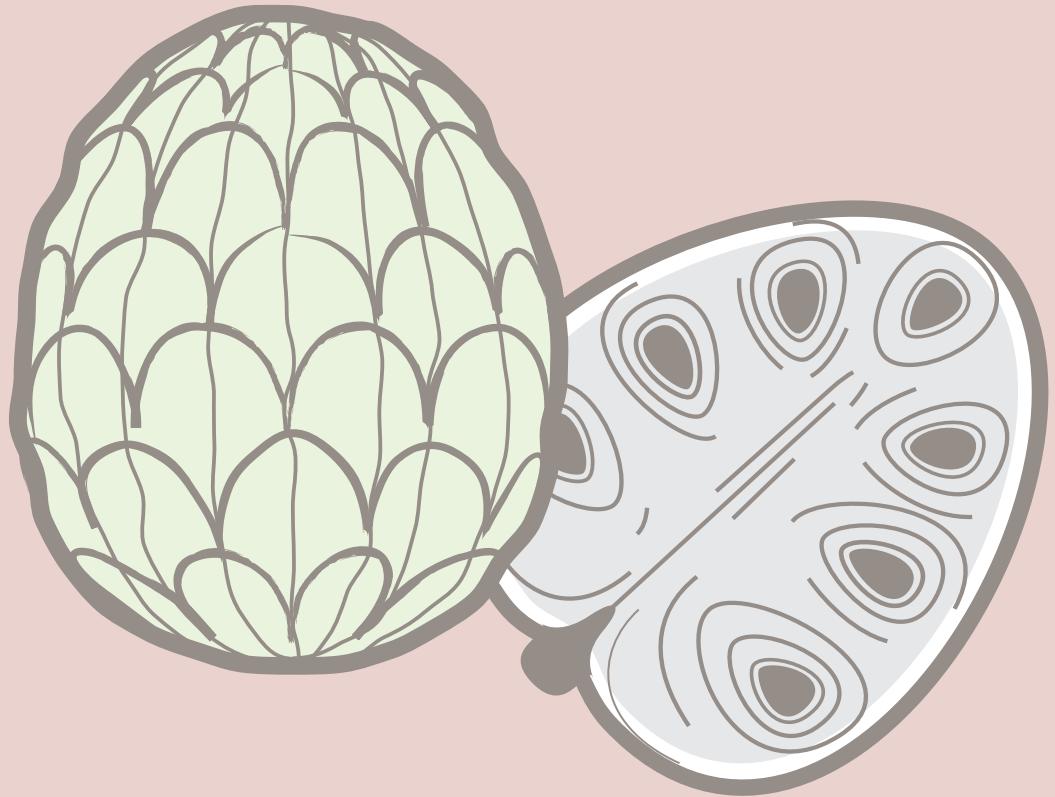
Uruapan, Michoacán

Paletería ubicada en Uruapan donde podrás degustar una gran variedad de paletas elaboradas con ingredientes regionales, gracias al los procesos de producción y su tradición han tenido mucho éxito.

Domicilio conocido, Uruapan, Michoacán.



TALLER DE COBRE EL PORTÓN EN SANTA CLARA DEL COBRE



MORELOS, ESTADO DE MÉXICO Y GUERRERO

RUTA DE LOS MERCADOS

BIENVENIDOS A MORELOS

RUTA DE LOS MERCADOS

Situación geográfica:	Se localiza al centro de México.
Extensión:	4 mil 950 km ² .
Clima:	Máxima 32 °C - mínima 21.5° C.
Población:	1 millón 777 mil 227 habitantes.

Estado emblemático por su belleza natural y sus bien trazados accidentes naturales que deleitan la pupila de propios y extraños. Lugar de residencia de Hernán Cortés, conquistador español, quien dejó en el centro de la ciudad un imponente palacio construido con los restos de las antiguas pirámides. La ciudad de la "eterna primavera" como también se conoce a Cuernavaca debe su mote a su agradable clima y a las más de cuatrocientas albercas con que cuenta

En Morelos se conjuntan historia y modernidad; las modernas carreteras pasan al lado de imponentes haciendas rescatadas del olvido, mientras angostos caminos rurales llegan a innumerables pueblos donde aun bailan los Chinelos con destreza e invitan a los fuereños a compartir el brinco, ese baile que da identidad al estado reúne la tradición indígena con la española.

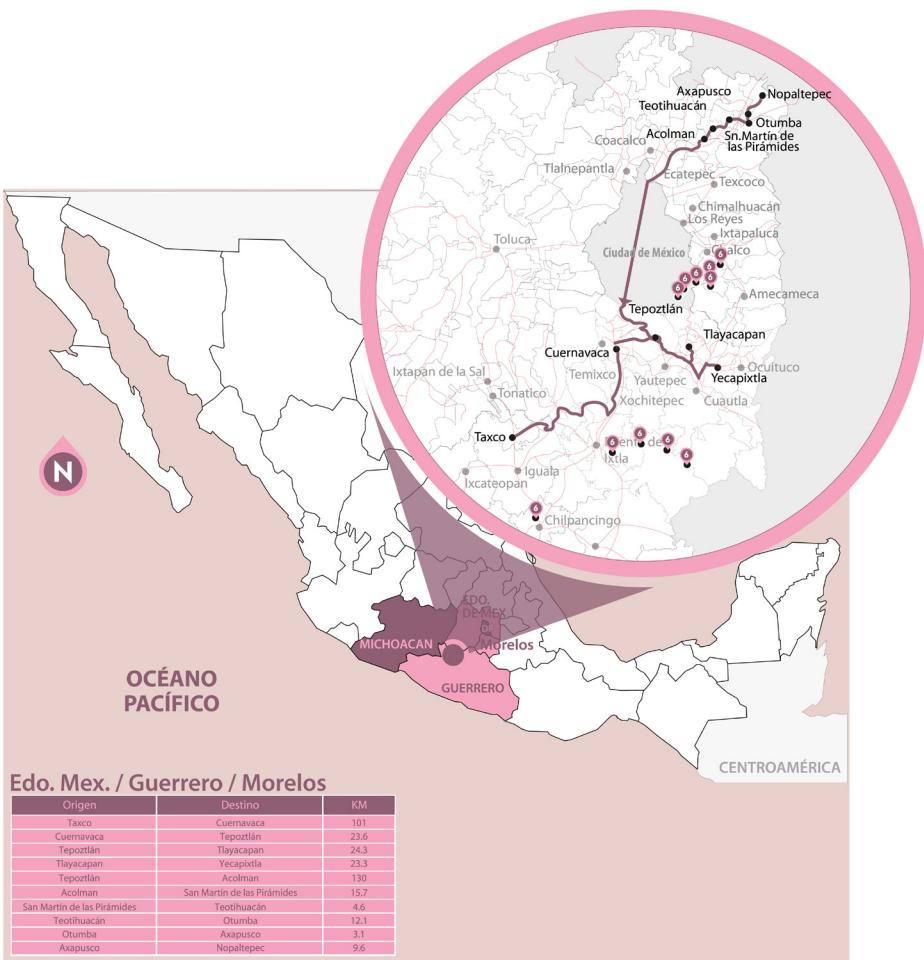
El estado de Morelos posee dos pueblos mágicos cuya visita nadie debe perderse: Tepoztlán y Tlayacapan. El primero, cuyo nombre significa lugar donde abunda el cobre, se localiza en el extremo de un pequeño valle ro-

deado por altas montañas de formas caprichosas. Entre las peñas se encuentra el famoso Tepozteco, elevación de casi 400 metros por encima del pueblo, desde la cual se tiene una magnífica vista del resto del valle; aquí está la pirámide en honor a Tepoztécatl, deidad indígena. Tepoztlán es hogar de las famosísimas nieves que deleitan y conquistan el paladar de turistas que viajan solamente para probarlas. Y si de manjares hablamos, otra delicia del estado es la cecina de Yecapixtla, platillo que proviene del municipio con el mismo nombre y que significa "la tierra de los hombres y mujeres de nariz inflada", donde también encontraremos el mercado en donde únicamente se comercializa por medio del trueque. Tlayacapan, el otro pueblo mágico, data de principios de 1530; es uno de los más hermosos del estado gracias a su belleza y la de las montañas que lo rodean, tierra de músicos y alfareros, artesanos que sorprenden con sus piezas de barro bruñido, pintado o vidriado. Tlayacapan resguarda el Convento de San Juan Bautista, uno de los que forman la ruta conventual declarado Patrimonio Cultural de la Humanidad por la UNESCO.



CASA AZUL

RUTA DE LOS MERCADOS / RUTAS GASTRONÓMICAS



ACTIVIDADES Y SITIOS DE INTERÉS

ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS

Tepoztlán

1. Taller de cocina La Villa Bonita
2. Mercado de alimentos de Tepoztlán

Yecapixtla

1. Mercado de trueque
2. Tianguis el Grande en Yecapixtla
3. Taller de elaboración de queso
4. Taller de elaboración de pan

Tlayacapan

1. Taller de alfarería en Tlayacapan

ACTIVIDADES TURÍSTICAS

Cuernavaca

1. Centro Histórico
2. Palacio de Cortés
3. Jardín Borda
4. Museo Robert Brady
5. Teatro Ocampo
6. Pirámides de Teopanzolco
7. Museo de Medicina Tradicional y Herbolaria

Tepoztlán

1. Parque Nacional El Tepozteco
2. Templo de la Natividad
3. Museo Carlos Pellicer

Tlayacapan

1. Centro Cultural "La Cerería"

RECURSOS TURÍSTICOS

LUGARES A VISITAR

- Centro Histórico de Cuernavaca.....Avenida Morelos, Colonia Centro Histórico, Cuernavaca, Morelos. CP 62000
- Palacio de Cortés.....Francisco Leyva núm. 100, Colonia Centro Histórico, Cuernavaca, Morelos. CP 62000
- Parque Nacional El Tepozteco.....Tepoztlán, Morelos
- Parque de Chapultepec.....Bajada de Chapultepec núm. 27, Col. Chapultepec, Cuernavaca, Morelos. (777) 100 0589 Ext. 111
- Templo de la Natividad.....Zona Centro, Tepoztlán, Morelos.

MUSEOS

- Casa Museo Robert Brady.....Netzahualcóyotl núm. 4, Zona Centro, Cuernavaca, Morelos. CP 62000
- Jardín Etnobotánico, Museo de Medicina Tradicional y Herbolaria.....Matamoros núm. 14, Colonia Acapantzingo, Cuernavaca, Morelos. CP 62440, Horario: Martes a Domingo de 10:00 a 18:00 h
- Museo de Arte Prehispánico Carlos Pellicer.....Arquitecto Pablo A. González núm. 2, Parte Posterior del Ex Convento, Tepoztlán, Morelos. CP 62520 Horario: Martes a Domingo de 10:00 a 18:00 h
- Museo del Centro Cultural Comunitario "La Cerería".....Plaza de la Corregidora núm. 1, Tlayacapan, Morelos. Horario: Martes a Domingo.



CASA AZUL

RECURSOS GASTRONÓMICOS

HUAUZONTE

Es otra de las plantas alimenticias que México aportó al mundo, junto con el maíz, frijol, chile, cacahuate, aguacate, jitomate, calabaza, vainilla y cacao. El huauzontle, así como el amaranto, es muy resistente a los climas fríos y secos, y crece incluso en suelos pobres. Además tiene un alto nivel alimenticio, lo cual lo hace una excelente alternativa para regiones con dificultades para la siembra de otro tipo de cereales.

AMARANTO

El amaranto es una planta que pertenece a la familia de los amaranthacea y al género Amaranthus. Su nombre científico es Amaranthus Spp. El amaranto es una planta de cultivo anual que puede alcanzar de 0.5 a 3 metros de altura; posee hojas anchas y abundantes de color brillante, espigas y flores púrpuras, naranjas, rojas y doradas.

El amaranto se consume principalmente como cereal reventado, del cual se elaboran los siguientes productos finales: alegrías, amaranto (cereal) reventado, granolas, tamales, atoles, pinole, mazapán, etc.

CACAHUAZINTLE

El Cacahuazintle o Cacahuacintle es una variedad de maíz originaria de México, de mazorca grande y grano más blanco, redondo y tierno que el maíz común. Los granos secos se remojan en agua con cal y se muelen para hacer harina para tortillas, tamales, pinole, atole, etc. a través del proceso de nixtamalización.

CUITLACOCHE

Ustilago maydis, conocido en México como huitlacoche o cuitlacoche, es una especie de hongo comestible, parásito del maíz. En México este hongo es considerado como una herencia culinaria desde épocas prehispánicas. El huitlacoche puede consumirse mientras todavía no llega a la maduración y las esporas todavía no se desecan como ocurre justo antes la esporulación. El hongo normalmente es consumido guisado con ajo, epazote, y acompañado con alguna salsa. También es ingrediente de platillos como quesadillas, tacos, omelettes, crepas, budines y sopas.

AGUARDIENTE DE ZACUÁLPAN

Es un aguardiente de caña de azúcar que se elabora artesanalmente dentro del Municipio y se transporta en burro o en mulas al Centro para poderlo vender.



TLAXCALES Y GUISADOS © CPTM 7 Foto: Ricardo Espinosa - reo

RECURSOS GASTRONÓMICOS

CECINA DE YECAPIXTLA

Esta deliciosa carne salada y puesta a secar es uno de los platillos más famosos del estado. Se hace destazando en tiras largas y anchas la carne del lomo y de las piernas de la res; estas tiras se salan perfectamente con sal fina, se colocan sobre unas tablas de madera y se dejan orear aproximadamente durante 30 minutos, después se cuelgan en un lugar cerrado, limpio y fresco y se dejan así otros 30 minutos; por último, se embarran con manteca de cerdo, se doblan y se refrigeran. Ya para consumirse se asan sobre un comal y se acompañan con crema, salsa, aguacate, frijoles y tortillas.

CIRUELA CRIOLLA

Son frutos de semilla grande y pulpa delgada, más o menos de 3 centímetros de diámetro, de color rojo con amarillo. Es de sabor agridulce.

ARROZ MORELOS

Está compuesto por 3 tipos de arroz que son el Palay, Integral y Pulido. El Palay es de color amarillo paja o café claro y debe tener una longitud mayor de 10 mm y 3 mm de ancho. El arroz Integral es compuesto por el embrión y el endospermo de color pardo plateado debe de tener una longitud mayor a 7.5 mm y de ancho debe tener 2.4 mm. El Pulido tienen el centro blanco llamado "panza blanca" que lo hace característico, debe tener una longitud mayor a 7 mm y de ancho debe tener 2.2 mm.

PLATILLOS Y BEBIDAS TÍPICAS

TLACOYOS DE HABA Y FRIJOL

Se elaboran con masa de maíz amarilla o azul en forma ovoide, se rellenan con haba o con ayocotes cocidos, los tlacoyos se ponen cocer en un comal y una vez cocidos, se acompañan con crema y queso rallado.

SALSA DE CIRUELA

Se elabora con ciruela criolla con chiles serranos y epazote. Se ponen a hervir las ciruelas con los chiles y el epazote hasta que la ciruela esté a punto de revenar, se retiran del agua y se molcajetea la salsa.

CLEMOLE

Es carne de puerco que se acompaña con salsa hecha con chiles, ajos, cebolla, tortilla y tomate manzano molidos. Se fríe la salsa en manteca y se aromatiza con epazote.

PUERCO CON VERDOLAGAS

Se hace previamente una salsa hecha con tomates, chiles, cebolla, ajo y comino. En esta salsa se cocinan las chuletas de cerdo y las verdolagas.

TACOS ACORAZADOS

Son tacos hechos con doble tortilla de maíz azul, con cama de arroz, rodajas de huevo duro, bañado en salsa. Y se pueden hacer de diferentes guisados.



CECINA DE YECAPIXTLA



CIRUELA CRIOLLA



CACAHUETES © CPTM 7 Foto: Ricardo Espinosa - reo

OFERTA DE SERVICIOS



HOTELES PREMIUM EN CUERNAVACA

Las Mañanitas

Ricardo Linares núm. 107, Centro,
Cuernavaca, Morelos. CP 62000
📞 (777) 362 0000
www.lasmananitas.com.mx

Hacienda de Cortés

Plaza Kennedy núm. 90,
Colonia Atlacomulco,
Jiutepec, Morelos. CP 62560
📞 (777) 315 844

La Casa Azul

Calle General Mariano Arista núm. 17,
Colonia Centro,
Cuernavaca, Morelos. CP 62000
📞 (777) 314 2141



RESTAURANTES PREMIUM EN CUERNAVACA

Las Mañanitas

Ricardo Linares núm. 107,
Centro, Cuernavaca. CP 62000
📞 (777) 362 0000
www.lasmananitas.com.mx

Casa Hidalgo

Jardín de los Héroes núm. 6,
Centro, Cuernavaca. CP 62000
📞 (777) 312 2749
www.casahidalgo.com

Restaurante Gaia Bistro

Rio Mayo núm. 1209,
Colonia Vista Hermosa,
Cuernavaca. CP 62000
📞 (777) 312 3656
www.gaiarest.com.mx/bistro.html

La India Bonita

Marrón núm 15 B, Zona Centro
Cuernavaca, Morelos, CP 62000
📞 (777) 312 50 21



HOTELES PREMIUM Y FAMILIARES EN TEPOZTLÁN

Hotel Posada Tepozteco

Paraíso núm. 3, Barrio de San Miguel,
Tepoztlán, Morelos. CP 62520
📞 (739) 395 0010
www.posadadeltepozteco.com.mx

Colibrí Hotel Boutique

Avenida 5 de Mayo núm. 58,
Barrio de San Miguel,
Tepoztlán, Morelos. CP 62520
📞 (739) 395 0128
www.colibrihotelboutique.com

Hotel Real del Valle

Av. Revolución 1910 núm. 90, Barrio de San José, Tepoztlán, Morelos. CP 62520

¶ (739) 395 3264

realdelvalle@prodigy.net.mx

Cualli Cochi

Nezahualcoyotl núm. 2,

Barrio de la Santísima,

Tepoztlán, Morelos. CP 62520

¶ (739) 395 3613

cualicochi@hotmail.com



**RESTAURANTES FAMILIARES
EN TEPOZTLÁN**

El Ciruelo

Zaragoza núm. 17,

Tepoztlán. CP 62520

¶ (739) 395 1203

www.elciruelo.com.mx

Los Colorines

Tepozteco núm. 13, Barrio de la

Santísima, Tepoztlán. CP 62520

¶ (739) 395 0890

Restaurante El Conquistador

Sufragio Efectivo núm. 1,

Colonia Centro , Yecapixtla,

Morelos. CP 62820

¶ (739) 357 2298

Guillermorios9@hotmail.com



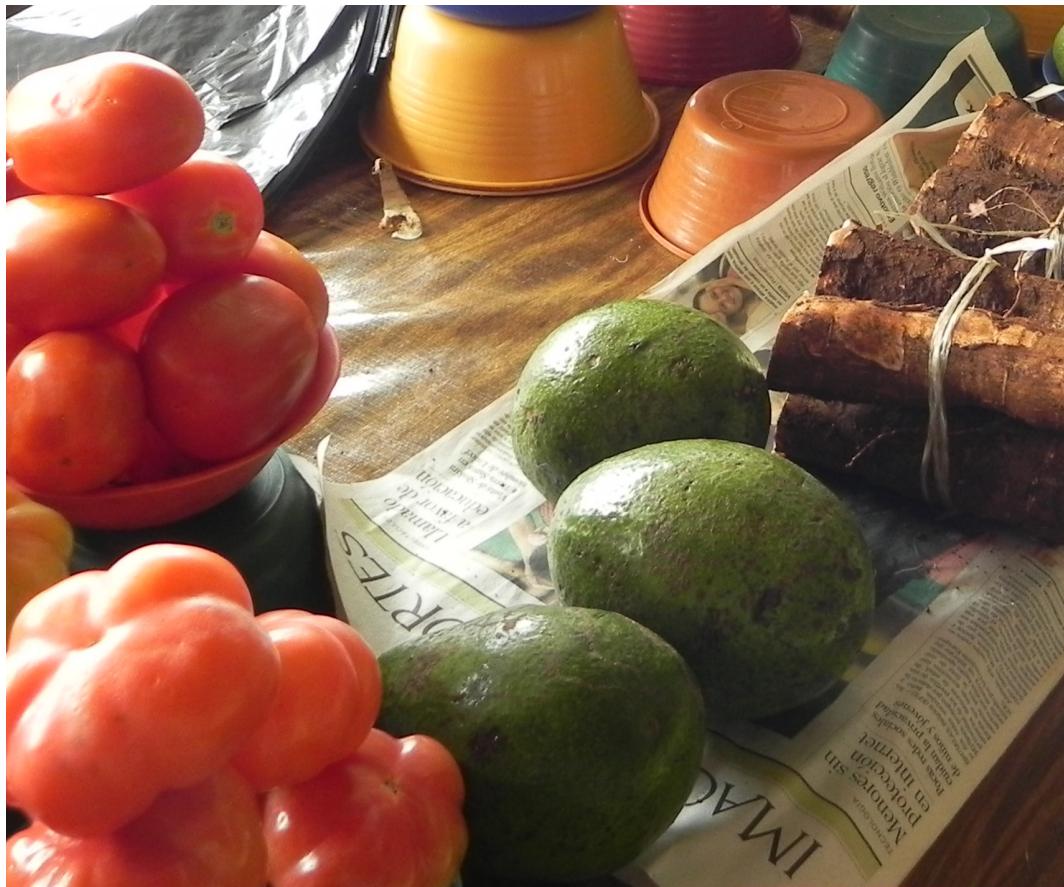
TALLER VILLA BONITA

ACTIVIDADES DE LA RUTA

Morelos posee una rica diversidad de sabores; en Cuernavaca podremos degustar los platillos de toda la región reunidos en uno de los restaurantes que manejan productos de calidad y tradición como Gaia o Las Mañanitas. Para aprovechar la estancia en el Centro Histórico de la capital morelense, podrás visitar los museos del Palacio de Cortés y la Fundación Robert Brady donde se puede apreciar la arquitectura histórica en contraste con la moderna. Camino hacia el Pueblo Mágico de Tepoztlán tendremos un taller de cocina tradicional con la chef Ana en la Villa Bonita, quién demuestra que la calidad de los productos se ve reflejada en el sabor del platillo; el taller inicia desde el mercado donde se elegirán los ingredientes, hasta el proceso de elaboración y degustación. Posteriormente podrás hacer un recorrido turístico al mercado de artesanías y por supuesto a la pirámide del Tepozteco. En el transcurso del día es recomendable que pruebes las deliciosas nieves artesanales que se encuentran en el mercado. En el pueblo mágico de Tlayacapan podremos observar un taller de alfarería donde conoceremos los elementos para la elaboración de estas artesanías y su historia. Más adelante, en Yecapixtla, probaremos la famosa cecina, y conoceremos el proceso de obtención del queso y la crema con que se acompaña.



QUESADILLAS © CPTM 7 Foto: Ricardo Espinosa - reo



VERDURA REGIONAL

ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS



TALLER DE COCINA LA VILLA BONITA

En este taller se vive toda una experiencia, empezando por ser su emplazamiento el pueblo mágico de Tepoztlán, el hospedaje en un hotel único como el Tubo Hotel y experimentar la creación de la deliciosa comida morelense elaborada a base de productos orgánicos, toda una experiencia culinaria que no te puedes perder.

Prol. Aniceto Villamar núm.150, Col. Tierra Blanca, Tepoztlán, Morelos, CP 62520

📞 045 777 233 5805

www.culinaryhotel.com.mx/
info@culinaryhotel.com.mx

MERCADO DE TRUEQUE

Dentro del Mercado en los alrededores de Yecapixtla se revive la magia y las tradiciones cada domingo, en este peculiar lugar se vuelve a practicar la antigua y casi extinta forma de comercio llamada "trueque". Aquí podrás intercambiar una gran diversidad de productos sin necesidad de usar dinero. Es un mercado tradicional y digno de ser visitado.

Yecapixtla, Morelos

Contacto SECTUR Morelos

📞 (777) 314 3881

Contacto: Norma E. Monge.

📞 044 (735) 350 2971

Normise08@hotmail.com



TIANGUIS EL GRANDE

Lugar en donde se puede encontrar a la venta la famosa cecina de Yecapixtla adquiriéndola directamente del sinfín de productores que se dan cita para continuar con la tradición de este mercado.

Yecapixtla, Morelos

Contacto SECTUR Morelos

📞 (777) 314 3881

Contacto: Norma E. Monge.

📞 044 (735) 350 2971

Normise08@hotmail.com



TALLER DE ELABORACIÓN DE QUESO

Dentro de este taller se puede observar el proceso de elaboración de la crema y el queso con los cuales se acompaña el producto más emblemático de esta región: la cecina; se trata de la forma artesanal de elaborarlos, transmitida de generación en generación para conservar intacta la receta.

Yecapixtla, Morelos

Contacto SECTUR Morelos

📞 (777) 314 3881

Contacto: Norma E. Monge.

📞 044 (735) 350 2971

Normise08@hotmail.com



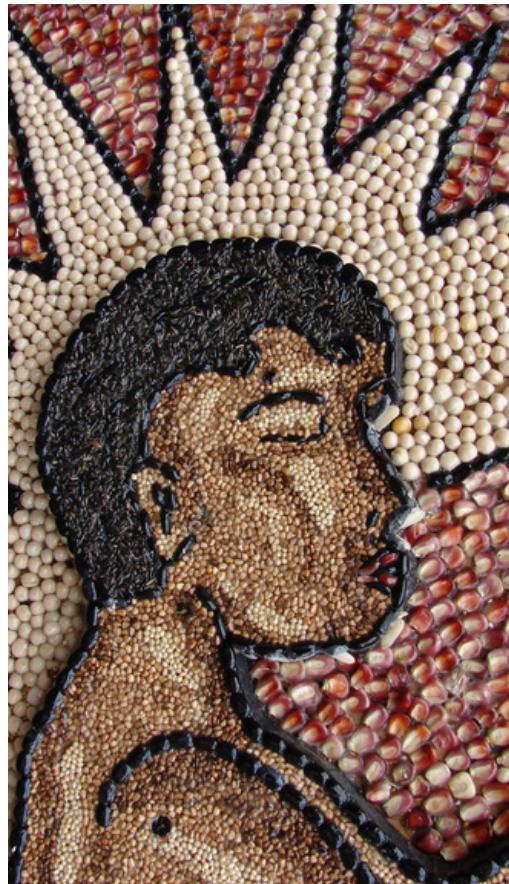
TALLER DE ELABORACIÓN DE PAN

Taller en donde podremos deleitarnos con los olores y sabores del pan completamente artesanal. Aprenderemos a elaborarlo paso a paso con los panaderos
Yecapixtla, Morelos
Contacto SECTUR Morelos
📞 (777) 314 3881
Contacto: Norma E. Monge, Delegada en Yecapixtla
📞 044 (735) 350 2971
Normise08@hotmail.com



TALLER DE ALFARERÍA TLAYACAPAN

Taller en donde el turista podrá observar cómo se fabrican las piezas de alfarería que se comercializan en la comunidad de Tlayacapan, desde el proceso de moldeado pasando por el horneado y el pintado hasta lograr el hermoso producto final.
Yecapixtla, Morelos
Contacto SECTUR Morelos
📞 (777) 314 38 81
Delegada de Yecapixtla
Contacto: Norma E. Monge
📞 044 (735) 350 2971
Normise08@hotmail.com



TALLER DE COCINA LA VILLA BONITA

BIENVENIDOS A ESTADO DE MÉXICO

LA RUTA DE LOS MERCADOS

Situación geográfica:	Se encuentra en el centro-sur del país.
Extensión:	21 mil 355 km ² .
Clima:	Máxima 25°C - mínima 3° C.
Población:	15 millones 175 mil 862 habitantes.

El estado posee gran riqueza en cuanto a historia y cultura milenarias, de lo cual la ciudad sagrada de Teotihuacan declarada Patrimonio Cultural de la Humanidad por la UNESCO es un símbolo perfecto. Buena parte de la cocina del Estado de México se fundamenta en productos de tradición prehispánica con ingredientes como el maguey, el nopal, el xoconostle y la tuna en los municipios aledaños a Teotihuacan. Esta región árida se caracteriza también por la elaboración de productos artesanales, máscaras, cuchillos y una infinidad de objetos inspirados en la herencia prehispánica.

Embellecen a Otumba, lugar de otomíes conocido por la batalla entre mexicas encabezados por Cuatláhuac contra Hernán Cortés y sus tropas, el Palacio Municipal de la época colonial y la bellísima Parroquia de la Purísima Concepción del siglo XVI.

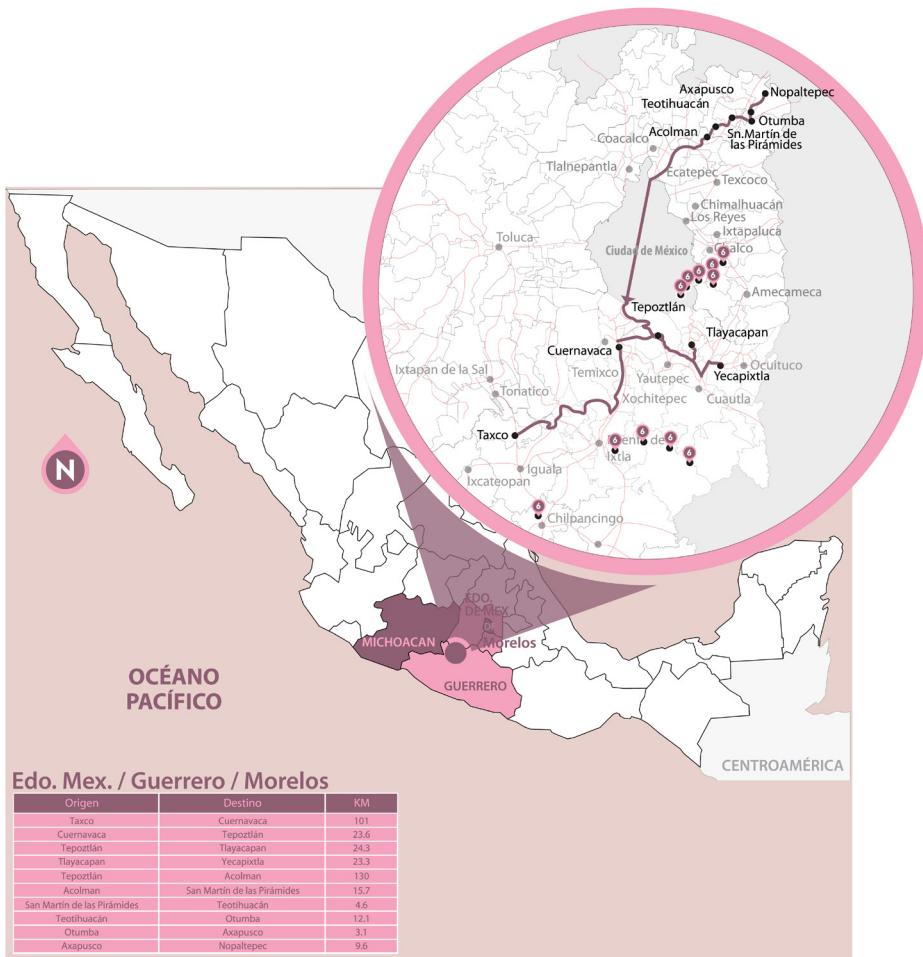
En San Martín de las Pirámides encontraremos interesantes construcciones contemporáneas como el Templo Ecce Homo al igual que sitios para actividades diversas, como el Club Campestre Teotihuacan. Axapusco tiene como principal atractivo la Ex Hacienda de Xala, construida durante la dictadura de Porfirio Díaz, mientras que en Nopaltepec sobrevive el monumental acueducto del Padre Tembleque.

Ir al Estado de México es mezclarse con el alma de la mitología prehispánica, imbuirse de su cultura y sus tradiciones es una experiencia que te permitirá identificarte con el corazón de los mexiquenses.



TEOTIHUACAN © CPTM 7 Foto: Ricardo Espinosa - reo

RUTA DE LOS MERCADOS / RUTAS GASTRONÓMICAS



ACTIVIDADES Y SITIOS DE INTERÉS

ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS

Nopaltepec

1. Grana Cochinilla Nopaltepec A.L.P.R

Otumba

1. Rancho El Pabellón
2. Taller de obsidiana de Alfonso Muñoz

ACTIVIDADES TURÍSTICAS

Teotihuacan

1. Pirámides de Teotihuacan
2. Calzada de los Muertos
3. Museo de La Cultura Teotihuacana
4. Museo de Pintura Mural
5. Templo de los Caracoles Emplumados

San Martín de las Pirámides

1. Artesanías Poncho

Otumba

1. Museo Gonzalo Carrasco

Acolman

1. Templo y Ex convento de San Agustín

RECURSOS TURÍSTICOS

LUGARES A VISITAR

- Pirámides de Teotihuacan.....San Martín de las Pirámides, Teotihuacan
- Templo y Ex Convento de San Agustín.....San Agustín Acolman
- Templo de los Caracoles.....Zona arqueológica de Teotihuacan, San Juan Teotihuacan

MUSEOS

- Museo de la cultura Teotihuacana.....Zona arqueológica de Teotihuacan, San Juan Teotihuacan
- Museo de Sitio de la Zona Arqueológica de Teotihuacan.....Km. 22 de la Autopista Ecatepec-Pirámides, Teotihuacan
- Museo de Murales Teotihuacanos "Beatriz de la Fuente".....Zona arqueológica de Teotihuacan, San Juan Teotihuacan
- Museo Gonzalo Carrasco.....Plaza de la Constitución núm. 17, Otumba

ALGUNAS FIESTAS TÍPICAS

- La Feria del Equinoccio de la Primavera.....21 de Marzo,Teotihuacan.
- Día de la Santa Cruz.....3 de Mayo,Teotihuacan.
- Feria de la Obsidiana.....Marzo, Teotihuacan.
- Feria Agroindustrial de la Tuna, Xoconostle y Nopal.....Sin fecha fija,Teotihuacan.
- Feria Nacional de la Tuna.....Agosto ,Teotihuacan.
- Feria de la Piñata.....16 al 24 de Diciembre.Teotihuacan.

RECURSOS GASTRONÓMICOS

TEQUESQUITÉ

Se conoce así al salitre que contiene bicarbonato de sodio; es una piedra irregular de color grisáceo con tonos blancos, áspera al tacto, con un olor a mineral puro. Se puede encontrar en las lagunas y lagos salitrosos del Valle de México.

GUSANO DE MAGUEY

Es una larva de mariposa de color blanco que crece en las pencas y raíces del maguey. Este insecto mexicano es muy apreciado en la cocina tradicional y tiene fama gastronómica mundial, por su exquisito y delicado sabor que lo hace alcanzar un precio elevado. Se acostumbra consumirlo en las zonas pulqueras del Estado de México, donde los sembradíos de maguey son extensivos.

CHORIZO VERDE Y ROJO

Se le llama al chorizo tolqueño hecho a base de carne de cerdo condimentada con especias como semillas de cilantro, pimienta negra, clavo, pimentón, ajo, nuez moscada, jengibre, chiles anchos y guajillos molidos y vinagre. Se deja reposar para poder embutirlo dentro de una tripa delgada de cerdo, se cuelga en ganchos y se deja orear por uno o dos días. Para lograr el color característico del chorizo verde, se mezcla la carne de cerdo con las mismas especias pero se agregan chiles poblanos y acelga.

OBISPO

Es un embutido de carne de cerdo y a veces de res, molida y cocida con muchas especias y en ocasiones con chile.

CHIA

Es una semilla mucilaginosa y aceitosa de 2 mm de largo por 1.5 mm de ancho, de color café grisáceo que se vende deshidratada y se utiliza para condimentar aguas frescas y para obtener aceite al que se le da uso industrial y medicinal.

MOLE ROJO

Se elabora tostando chile mulato, almendras, nueces, piñones, cacahuates, ajonjolí, canela, pimienta, comino, anís, clavo, cebolla, ajo y cilantro. Se licúan todos los ingredientes hasta obtener una pasta, para poder sazonarla con caldo de pollo.

XOCONOSTLE

Es una especie de tuna agria que ha sido utilizada en la alimentación y en la medicina alternativa. El xoconostle es muy apreciado por su capacidad de adaptación, su resistencia a las sequías, a los cambios climáticos, su contribución a la formación del suelo, su facilidad de reproducción y la gran diversidad de especies, así como el bajo manejo agronómico que requiere. En la cocina lo mismo se utiliza para preparar un buen mole de olla y una exquisita salsa que postres y mermeladas.



CHIA



LONGANIZA

RECURSOS GASTRONÓMICOS

NOPAL

El nopal en México tiene un especial significado por su papel simbólico en la fundación de Tenochtitlan. Los aztecas lo usaban como medicina para las fiebres y para curar labios partidos; la pulpa curaba la diarrea, las espinas servían para limpiar infecciones, la fruta para el exceso de bilis, las pencas como apósito caliente para aliviar inflamaciones y la raíz para el tratamiento de hernia, hígado irritado, úlceras estomacales y erisipela. Actualmente es parte de nuestro escudo nacional y todavía tiene muy variados usos medicinales y alimenticios. Sus frutos se conocen como tunas.

PLATILLOS Y BEBIDAS TÍPICAS

MOSCO

Licor de capulín, uva o manzana, de sabor fuerte, elaborado por fermentación de esos frutos hasta que aparezcan muchos mosquitos, ese es el punto para poder terminar su proceso y la característica que le presta nombre.

DORADITAS PREPARADAS

Para las doraditas se prepara el nixtamal y se marta-ja en metate, para poder elaborar tortillas delgadas y asarlas en comal hasta que tengan consistencia crujiente. Se comen con frijoles, nopales en ensalada, queso rallado fresco y salsa.

TAMAL DE CHARALES

Es un tamal de masa de nixtamal relleno con legumbres y charales, envuelto en totomoxtle (hoja seca de mazorca), que se cocina tradicionalmente en olla de barro.

TACOS PLACEROS

Son tacos en tortillas de maíz que se llenan generalmente de chicharrón de cerdo, carne asada, chicharrón guisado, chorizo verde o rojo, queso fresco, o de cualquier otro guisado que se tenga en el momento; se acompañan con pápalo, aguacate, queso oaxaca deshebrado y salsa roja, verde o guacamole.

CHILEAJO

Es un guisado que se elabora con diferentes carnes y una salsa a base de chile ancho, guajillo, ajo, cebolla, pimienta y clavo. Se acompaña con piña, plátano ma-cho frito y pasitas en algunos casos.

ENFRIJOLADAS TOLUQUEÑAS

Son tortillas de maíz llenas de queso, chorizo y ce-bolla, bañadas en salsa de frijol negro cocido y molido.



TAMAL DE CHARALES

OFERTA DE SERVICIOS



HOTELES FAMILIARES EN TEOTIHUACAN

Villas Arqueológicas

Periférico Sur s/n , San Juan Teotihuacan, Estado de México. CP 55800

📞 (222) 273 7900

www.villasarqueologicas.com.mx

reservas@villasmex.com

Quinto Sol

Avenida Hidalgo núm. 25, Col. Purificación, San Juan Teotihuacan, México. CP 55812

📞 (594) 956 1881

Hacienda Real San Miguel Ometusco

Km. 43.5 de la Carretera México-Tulancingo, Axapusco, Estado de México. CP 55993

📞 (592) 924 7714

Parador Hacienda Zala

Km. 77.5 de la Carretera México - Ciudad Sahagún, Axapusco, Estado de México. CP 55994
📞 (592) 923 3019



RESTAURANTES FAMILIARES EN TEOTIHUACAN

Quinto Sol

Avenida Hidalgo núm. 25, Colonia Purificación, San Juan Teotihuacan. CP 55812
📞 (594) 956 1881

La Zumbona

Km. 3 de la Carretera Oxtotipac s/n Otumba. CP 55900

📞 (592) 923 4096

Tlacael Restaurante & Boutique

Círculo arqueológico de las Pirámides s/n Entre puerta 1 y 2. Teotihuacan

📞 (594) 933 2290

Tlacael_teotihuacan@hotmail.com

Mayahuel Felipe Carrillo Puerto

Círculo "Zona Arqueológica de Teotihuacan" s/n, entre puertas 1 y 2, San Juan Teotihuacan.

📞 (594) 933 2290

Tlacael_teotihuacan@hotmail.com

Gran Teocalli

Km. 21 de la Autopista México-Pirámides, San Juan Teotihuacan. CP 55800

📞 (594) 956 3267

www.granteocalli.com.mx

La Gruta

Círculo "Zona Arqueológica de Teotihuacan" puerta 5.

San Juan Teotihuacan. CP 55800

📞 (594) 956 01 04

www.lagruta.com.mx



PAN TRADICIONAL © CPTM 7 Foto: Ricardo Espinosa - reo



LA GRUTA

ACTIVIDADES DE LA RUTA

En esta ruta podremos dar un recorrido por las pirámides en Teotihuacan, al igual que conocer los museos, palacios y otros espacios de la zona arqueológica. Visitaremos los atractivos de arquitectura colonial y los pueblos típicos. Realizaremos una visita guiada a los talleres de obsidiana en San Martín de las Pirámides y tomaremos los talleres de aprendizaje de elaboración del pulque. Encontraremos actividades vinculadas con esta bebida tradicional en las haciendas pulqueras de Otumba y aprenderemos sobre la extracción de colorantes naturales de la grana cochinilla en un taller en Nopaltepec.



CASA COLONIAL © CPTM 7 Foto: Ricardo Espinosa - reo

ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS



ARTESANÍAS EN OBSIDIANA

Visita guiada al taller de artesanías en donde podremos observar objetos de inspiración prehispánica tallados en obsidiana, también conocida como vidrio volcánico. Veremos utensilios y esculturas tradicionales como máscaras de la región y podrás adquirir los maravillosos productos.

Calle Francisco Sarabia núm. 17,
San Martín de las Pirámides, Estado de
México.

01 (594) 958 2116

045 55 4389 0948



RANCHO EL PABELLÓN

Visita guiada por los talleres de elaboración de pulque, donde también podremos aprender y observar la producción y cultivos de distintos productos regionales como miel de maguey, nopal, tuna, cilantro y penca de maguey.

Camino Real San Marcos s/n,
Otumba, Estado de México.

045 (55) 3248 4685



GRANA COCHINILLA NOPALTEPEC

Curso taller de extracción de colorantes naturales de la grana cochinilla, que desde la época prehispánica se usaba para pigmentar textiles de algodón o lana y fue un producto de exportación durante el Virreinato.

Calle Huasteca núm.7
Municipio de Nopaltepec, Estado de
México, CP 55970
(592) 924 5407
granacochinilla@hotmail.com

BIENVENIDOS A GUERRERO

LA RUTA DE LOS MERCADOS

Situación Geográfica:	Colinda al norte con Michoacán.
Extensión:	64 mil 281 km ² .
Clima:	Máxima 32° C -mínima 18° C.
Población:	3 millones 388 mil 768 habitantes.

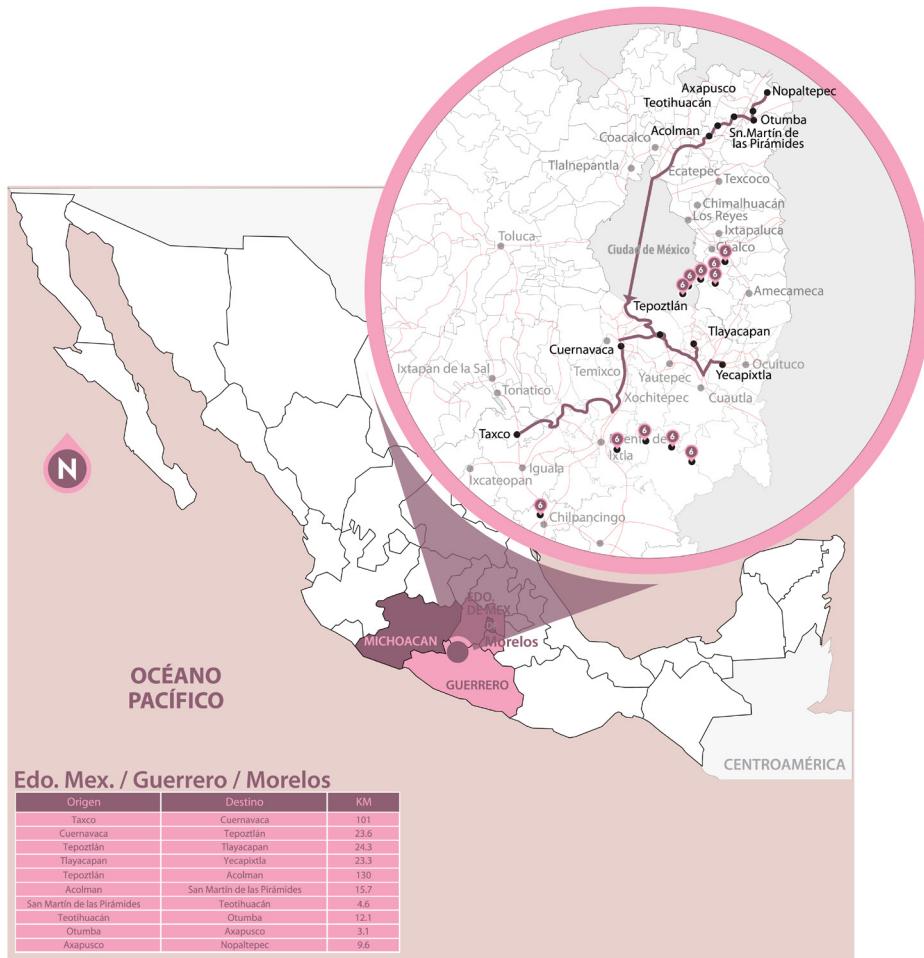
Estado del sur que ofrece todo el sol del Pacífico, playas que por su belleza y atractivo han hecho de su gente un pueblo hospitalario acostumbrado a recibir al visitante con gran calidez, amor y buen trato. Taxco de Alarcón, Pueblo Mágico, es uno de sus municipios, fue el lugar de nacimiento del dramaturgo Juan Ruiz de Alarcón, en cuyo honor la ciudad tomó su nombre actual. Es un lugar inolvidable sin lugar a duda: desde la lejanía verás una loma blanqueada donde, al acercarte, poco a poco distinguirás el contorno de la ciudad, limpio y bien detallado. Las casas blancas, techadas con teja y divididas por callejones serpenteantes conforman el centro minero más antiguo del continente, conocido por su explotación de la plata desde el Virreinato, que ha generado el reconocimiento mundial a la platería taxqueña. En cuanto a su gastronomía, es indispensable probar los jumiles, y el mole con ellos preparado, aunque estos insectos también se comen vivos en tacos. Aquí se prepara también la barbacoa de chivo y el tradicional pan de muerto.

Taxco es único, sus calles empedradas, su arquitectura, su platería, su gente, su gastronomía, y así es todo Guerrero, mezcla de culturas que lo convierten un destino paradisíaco para turistas que buscan calidez, experiencia y amor por lo propio.



TAXCO

RUTA DE LOS MERCADOS / RUTAS GASTRONÓMICAS



ACTIVIDADES Y SITIOS DE INTERÉS

ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS

Taxco

1. Taller Ballesteros
2. Visita a la Mezcalería Orgánica
3. Taller de cocteles con flores
4. Taller de elaboración de tortillas
5. Mercado de Plata

ACTIVIDADES TURÍSTICAS

Taxco

1. Parroquia de Santa Prisca y San Sebastián
2. Grutas de Cacahuamilpa
3. Cristo Monumental
4. Mural de O'Gorman
5. Museo Guillermo Spratling
6. Casa Humboldt
7. Museo de la Platería Antonio Pineda

RECURSOS TURÍSTICOS

LUGARES A VISITAR

- Grutas de Cacahuamilpa.....Domicilio conocido, Pilcaya, Guerrero.
- Cristo Monumental.....Taxco, Guerrero.
- Parroquia de Santa Prisca y San Sebastián.....Centro Histórico, Taxco.
- Mural de Juan O'Gorman.....Hotel Posada de la Misión, Cerro de la Misión núm. 32, Taxco, Guerrero. (762) 622 0063. CP 40230, www.taxcohote.com
- Teleférico.....Barrio de los Arcos, Taxco, Guerrero.

MUSEOS

- Museo Guillermo Spratling.....Porfirio A. Delgado núm. 1, Centro, Taxco.
Horario: Martes a Sábado de 9:00 a 18:00 h, Domingos de 9:00 a 15:00 h
- Casa Humboldt.....Juan Ruiz de Alarcón núm. 12, Taxco. Horario: Martes a Sábado de 10:00 a 17:30 h
- Museo de la Platería Antonio Pineda.....Patio de las Artesanías, Plaza Borda núm. 1, Centro, Taxco.

ALGUNAS FIESTAS TÍPICAS

- Feria de la Plata.....Última semana de Noviembre.
- El Día del Jumil.....Primer lunes de Noviembre.



PLAZA PRINCIPAL



MURAL O'GORMAN

RECURSOS GASTRONÓMICOS

CHILE GUAJILLO

Es un chile seco de color rojizo con tonos café, tiene forma triangular, alargado de más o menos diez centímetros. En fresco se le conoce como chile mirasol.

JUMILES

Es una chinche de campo, miden menos de un centímetro y son de color amarillo verdoso, tiene ojos prominentes, antenas y su principal característica es su forma cuadrangular.

PLATILLOS Y BEBIDAS TÍPICAS

CHORREADO

Está hecho con chocolate rústico disuelto en agua o leche, al que algunas veces se le agrega un poco de huevo para espesarlo y por último se le pone un poco de mezcal. Es muy refrescante y típico de la región.

POZOLE VERDE

Es una base de pozole blanco que se hace con carne de cerdo, cebolla, ajo y garbanzos, al que se le agrega una salsa verde frita que tiene tomate, chile verde, pepita de calabaza y epazote. Se deja hervir para que el caldo adopte el sabor de la salsa.

MOLE ROSA

Se prepara un caldo de pollo al que se agrega pulque, betabel, canela, anís, ajo y cebolla asados y hojas de hierba santa. Se hace una reducción con mezcal, cebolla y ajo. Para terminar, en otra cazuela se fríen en mantequilla ajonjolí, piñón y almendra, esto se combina con la reducción. Despues se incorpora el caldo preparado y colado con hierbas aromáticas. Se muele todo lo anterior con chiles chipotles y chocolate blanco.

AGUA DE JAMAICA

Es una de las tantas aguas frescas que existen en toda la República, para realizarla primero se hace un concentrado de flor de jamaica deshidratada en agua caliente, una vez que el agua se tornó oscura se deja enfriar y se le agrega agua, jarabe de piloncillo y hielo.

AGUA DE COCO

Es de las más refrescantes, está hecha con la carne de coco licuada con agua, azúcar o panela acompañada con hielos.



AGUA DE COCO



NANCHES © CPTM 7 Foto: Ricardo Espinosa - reo

OFERTA DE SERVICIOS



HOTELES PREMIUM Y FAMILIARES EN TAXCO

Hotel Monte Taxco

Fraccionamiento Lomas de Taxco s/n,
Taxco, Guerrero.

📞 (762) 622 1300

www.montetaxcoholtel.com

reservas@montetaxcoholtel.com

Hotel Boutique Pueblo lindo

Miguel Hidalgo núm. 30,
Colonia Centro,
Taxco, Guerrero. CP 40200

📞 (762) 622 3481

Hotel Posada de la Misión

Cerro de la Misión núm. 32,
Taxco, Guerrero. CP 40230

📞 (762) 622 0063

www.taxcoholtel.com

info@taxcoholtel.com

Hotel Agua Escondida

Plaza Borda núm. 4,
Taxco Guerrero. CP 40200

📞 (762) 622 1166

www.aguaescondida.com

reservas@aguaescondida.com



RESTAURANTES FAMILIARES EN TAXCO

Restaurante El Taxqueño

Fraccionamiento Lomas de Taxco S/N,
Taxco. CP 40210

📞 (762) 622 1300

www.montetaxcoholtel.com

reservas@montetaxcoholtel.com

Restaurante El Abolengo

Calle Real de Cuauhtémoc No. 10
Colonia Centro, Taxco

Restaurante del Convento

Estacadas núm. 32
Colonia Centro
Taxco. CP 40200

📞 (762) 622 3272

Restaurante El Mural

Cerro de la Misión núm. 32
Taxco. CP 40230

📞 (762) 622 0063

www.taxcoholtel.com

info@taxcoholtel.com



TALLERES BALLESTEROS

ACTIVIDADES DE LA RUTA

En el estado de Guerrero llegaremos el pueblo mágico de Taxco. Con sus paredes blancas y calles empedradas esta tradicional y pintoresca población tiene uno de los productos más cotizados en el mundo: la plata. El Taller de Los Ballesteros es una de las empresas de mayor renombre en todo México en la fabricación de platones, bandejas, teteras, tazas y copas entre otros utensilios. Aquí tendremos la experiencia de ver el proceso de fundido de las piezas que trabajan.

Ante el famoso mural de Juan O'Gorman, en el Hotel Posada de la Misión nos deleitaremos con el mole rosa, una receta que fue creada en su restaurante a base de flores que ellos mismos cultivan. Probaremos bebidas preparadas con su mezcal orgánico que también podrás adquirir y te será explicado el proceso de elaboración de este delicioso licor. En este mismo hotel asistiremos al taller de tortillas hechas a mano en donde podrás sentir la textura y consistencia de la auténtica masa de maíz.

Complementaremos la vivencia de la gastronomía de Taxco con una visita a su Mercado de la Plata, el disfrute de una hermosa vista en el teleférico y, por supuesto, con la apreciación de la maravillosa Parroquia de Santa Prisca en el centro histórico.



TAXCO DE NOCHE



RESTAURANTE EL MURAL

ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS



TALLERES BALLESTEROS

Lugar emblemático y tradicional de la región, es uno de los talleres más famosos y antiguos de Taxco. El taller Ballesteros abre sus puertas para que el turista pueda observar el proceso de labrado de la plata y conocer a fondo el trabajo que existe detrás de las hermosas piezas que ahí se realizan. Al final del recorrido se encuentra la tienda donde podrás adquirir todo tipo de joyería y artículos de plata.

Avenida de los Plateros núm. 68, Taxco.

📞 (762) 622 1076

<http://www.ballesterostaxco.com/htdocs/default.asp>
atencionclientes@ballesterostaxco.com



VISITA A LA MEZCALERÍA ORGÁNICA

Entre las diversas actividades que se pueden realizar en las instalaciones del famoso hotel Posada de la Misión está la visita a la mezcalería orgánica de su propiedad, en donde puedes conocer el proceso de elaboración del mezcal que se utiliza para diversos cocteles ofrecidos en su restaurante.

Cerro de la Misión núm. 32,
Taxco, Guerrero. CP 40230

📞 (762) 622 0063

www.taxcohotal.com
info@taxcohotal.com

Contacto: Alejandro Villarejo



TALLER DE COCTELES CON FLORES

En el restaurante del Hotel Posada de la Misión se puede tomar este peculiar taller de elaboración de bebidas con flores que ahí mismo recolectan y un mezcal orgánico, de producción y distribución propia, que constituye el distintivo de su restaurante.

Cerro de la Misión núm. 32,
Taxco, Guerrero. CP 40230

📞 (762) 622 0063

www.taxcohotal.com
info@taxcohotal.com



TALLER DE ELABORACIÓN DE TORTILLAS

Taller donde se enseña a elaborar el acompañante perfecto para todo tipo de plátanos: la tortilla. El turista se podrá involucrar en el sencillo y a la vez complejo proceso de creación para después degustarla con diversos guisos de la casa.

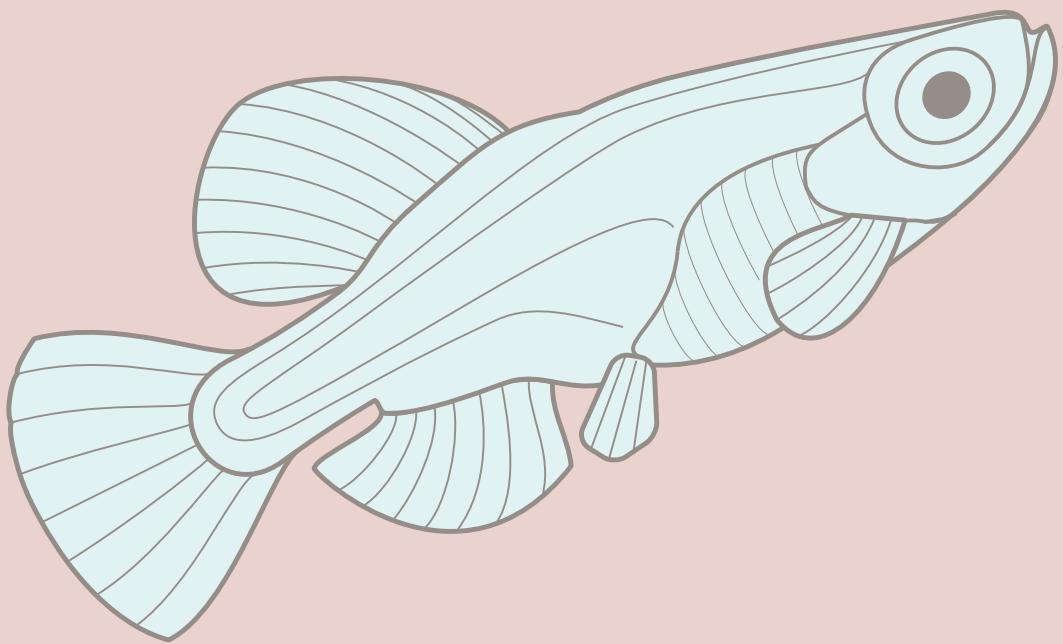
Hotel Posada Misión
Cerro de la Misión núm. 32,
Taxco, Guerrero. CP 40230

📞 (762) 622 0063

www.taxcohotal.com
info@taxcohotal.com
Contacto: Alejandro Villarejo



TALLERES BALLESTEROS



DISTRITO FEDERAL

EL SABOR DE HOY

BIENVENIDOS A DISTRITO FEDERAL

EL SABOR DE HOY

Situación geográfica: Zona centro de la República Mexicana.

Extensión: 1 mil 495 km².

Clima: Máxima 25° C - mínima 5° C.

Población: 8 millones 851 mil 080 habitantes.

La Ruta Gastronómica recorre las colonias de Coyoacán, Xochimilco, San Ángel, Condesa y Polanco. La Ciudad de México es el punto de encuentro de muchas naciones, la cuna de la cultura, el escenario y la expresión de las ocho artes, siendo la octava la gastronomía de la ciudad. Es conocida por sus restaurantes de vanguardia, por las alternativas de escenarios y de ideas que puede ofrecer gracias a la diversidad que la caracteriza.

Es imposible no identificarte con los sabores y las tradiciones; estar aquí te permitirá aprender recetas nuevas y vivir experiencias diferentes que te harán reconocer la personalidad de los creadores y los orígenes de cada uno de los platillos.



BELLAS ARTES © CPTM 7 Foto: Ricardo Espinosa - reo



DOBLADAS



ACTIVIDADES Y SITIOS DE INTERÉS

ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS

Condesa

1. Cata y degustación en La Xampañería
2. Tout Chocolat

Xochimilco

1. Chinampas de Xochimilco

Polanco

1. Cocina tus alimentos en Casa Biko
2. Jaso Menú de degustación

Centro

1. Mercado de San Juan
2. Biblioteca Fundación Herdez

Roma Norte

1. Mercado el 100

San Ángel

1. Taller Paxia

ACTIVIDADES TURÍSTICAS

1. Palacio de Bellas Artes
2. Centro Histórico
3. Bosque y Zoológico de Chapultepec
4. Basílica de Guadalupe
5. Catedral Metropolitana
6. Casa de los Azulejos
7. Centro Nacional de las Artes
8. Museo Nacional de Arte
9. Antiguo Colegio de San Ildefonso
10. Museo Casa Frida Kahlo
11. Museo Memoria y Tolerancia
12. Museo de la Ciudad de México
13. Museo del Templo Mayor
14. Museo Soumaya

RECURSOS TURÍSTICOS

LUGARES A VISITAR

- Palacio de Bellas Artes.....Av. Juárez esq. Eje Central Lázaro Cárdenas, Delegación Cuahtémoc.
Martes a domingo, 9:00 a 16:30 h
- Centro Histórico.....Manzanas entre la Plaza de la Constitución (Zócalo) y Paseo de la Reforma,
Delegación Cuahtémoc
- Bosque y Zoológico de ChapultepecPaseo del la Reforma, Delegación Miguel Hidalgo
- Basílica de Guadalupe.....Plaza de las Américas núm.1, Col. Villa de Guadalupe,
Delegación Gustavo A. Madero
- Palacio de Minería.....Tacuba 5 (Plaza Manuel Tolsá), Centro Histórico, Delegación Cuahtémoc
Miércoles a domingo de 10:00 horas a 18:00 horas.
- Catedral Metropolitana.....Plaza de la Constitución (Zócalo), Centro Histórico, Delegación Cuahtémoc
- Casa de los Azulejos.....Francisco I. Madero esq. Callejón de la Condesa, Centro Histórico, Delegación Cuahtémoc

MUSEOS

- Museo Nacional de Arte.....Calle Tacuba Núm. 8, Centro Histórico, Delegación Cuahtémoc.
Horario: Martes a Domingo de 10:00 a 17:30 h
- Antiguo Colegio de San Ildefonso.....San Ildefonso núm. 16, Centro Histórico,
Delegación Cuahtémoc. Horario: Martes 10:00 a 19:30 h. Miércoles a Domingo 10:00 a 17:30 h

- Museo Casa de Frida Kahlo.....Londres núm. 247, Col. del Carmen, Coyoacán.
Horario: Martes Domingo de 10:00 a 17:45 h
- Museo de Antropología e Historia.....Paseo de la Reforma esquina Calz. Gandhi, Col. Chapultepec Morales, Delegación Miguel Hidalgo. Horario: Martes a Domingo de 9:00 a 19:00 h
- Museo Memoria y Tolerancia.....Plaza Juárez, Centro Histórico. Frente al Hemiciclo a Juárez en la Alameda, a un costado de la Secretaría de Relaciones Exteriores. Horario: Martes a Viernes, 9:00 a 18:00 h.
Fines de semana, 10:00 horas a 19:00 h
- Museo de la Ciudad de México.....Pino Suárez núm. 30, Centro Histórico, Delegación Cuahtémoc.
Horario: Martes a Domingo, 10:00 a 17:00 h
- Museo del Templo Mayor.....Calle Guatemala, a un costado de la Catedral y la Plaza de la Constitución (Zócalo), Delegación Cuahtémoc. Horario: Martes a Domingo de 9:00 a 17:00 h
- Museo Soumaya.....Blvd. Miguel de Cervantes Saavedra, núm. 303, Colonia Ampliación Granada. Horario: Todos los días de 10:30 a 18:30 h

ALGUNAS FIESTAS TÍPICAS

- Independencia de México.....15 de Septiembre, Centro Histórico.
- Día de la Candelaria.....2 de Febrero, Ciudad de México.
- San Juan Bautista.....24 de Junio, Ciudad de México.
- La Santa Cruz3 de Mayo, Ciudad de México.
- Feria del Mole.....Octubre, Atotonilco.
- Feria de la Nieve.....4 al 12 de Abril, Santiago Tulyehualco.

RECURSOS GASTRONÓMICOS

AMARANTO

Arbusto oriundo de México que en promedio mide de medio a un metro de altura. Sus ramas rematan en muchas espigas que contienen numerosas florecitas pequeñas que pueden ser de color púrpuras, naranja o rojo; tiene hojas anchas de color brillante. Las espigas alojan pequeñas semillas, cuyo diámetro varía entre 0.9 y 1.7 milímetros, el principal producto comestible de la planta con la que se elaboran cereales, harinas, dulces, etcétera.

PLATILLOS Y BEBIDAS TÍPICAS

ROMERITOS

Guisado para el que se cocina primero en agua el quelite o hierba llamado romerito, después se escurre y luego se agrega a un mole, se le añaden generalmente mariscos y papas.

DOBLADAS O QUESADILLAS

Antojito singular en la cocina central del país, que consiste en una tortilla de maíz doblada por la mitad y rellenada con queso fresco y algún otro ingrediente guisado como tinga, papa, hongos, picadillo, cuitlacoche, rajas, etcétera; se cuece en comal o puede ser frita.

SOPES

Es una tortilla de maíz de forma redonda, cocinada en comal, untada con frijoles bayos cocidos y molidos, a la que se añade salsa verde, lechuga, cebolla picada y queso rallado.

GUAJOLOTA

También conocida como torta de tamal, la cual es conformada por un pan blanco llamado telera, se parte a la mitad y se rellena con un tamal de cualquier sabor, normalmente salado, es similar a un sandwich. Las "guajolotas" son normalmente consumidas en la calle y usualmente por la mañana.



DULCES TÍPICOS



DULCES TÍPICOS © CPTM 7 Foto: Ricardo Espinosa - reo



DOBLADAS

OFERTA DE SERVICIOS



HOTELES PREMIUM EN EL D.F.

Hotel Habitat

Presidente Masaryk núm. 201,
Polanco, Delegación Miguel Hidalgo,
Ciudad de México. CP 11560
📞 (55) 52 82 3100
www.hotelhabita.com

Hotel Lumina

Leibnitz No. 40,
Colonia Nueva Anzures,
Delegación Miguel Hidalgo,
Ciudad de México.
📞 (55) 52 54 7618
www.luminaluxurysuites.com
info@luminaluxurysuites.com

Hotel Las Alcobas

Presidente Masaryk núm. 390,
Polanco,
Delegación Miguel Hidalgo,
Ciudad de México. CP 11560
📞 (55) 3300 3900
www.lasalcobas.com

Hotel Condesa DF

Avenida Veracruz núm. 102,
Condesa,
Delegación Cuauhtémoc,
Ciudad de México. CP 06700
📞 (55) 5525 1100

Hotel Brick

Orizaba No. 95,
Roma Norte,
Delegación Cuauhtémoc,
Ciudad de México. CP 06700
📞 (55) 5525 1100
www.hotelbrick.com
info@hotelbrick.com

Valentina

Amberes núm 27, Zona Rosa,
Ciudad de México. CP 06600
<http://www.room-matehotels.com/esp/mexicohotel/valentinahotel/valentinahotel.php>
valentina@room-matehotels.com



RESTAURANTES PREMIUM EN EL D.F.

Pujol

Francisco Petrarca núm. 254, Polanco,
Delegación Miguel Hidalgo. CP 11560
📞 (55) 5545 3507
www.pujol.com.mx

Casa Biko

Presidente Masaryk núm. 407, Polanco,
Delegación Miguel Hidalgo. CP 11560
📞 (55) 5282 2064
casabiko@biko.com.mx

Paxia, San Ángel

Avenida De la Paz, Col. San Ángel,
Delegación Alvaro Obregón, CP 1100
📞 (55) 5616 696
www.paxia.com.mx

Dulce Patria

Anatole France núm. 100, Polanco,
Delegación Miguel Hidalgo. CP 11560
📞 (55) 3300 3999
www.dulcepatriamexico.com

Azul Condesa

Nuevo León No. 68, Condesa,
Delegación Cuauhtémoc. C.P. 06100
📞 (55) 5286 6380
www.azulcondeza.com

Hedonia Restaurante

Campos Elíseos núm. 105, Polanco,
Delegación Miguel Hidalgo. CP 11570
📞 (55) 52 55 5840
www.hedonia.com.mx
iinfo@hedonia.com.mx



CILINDRERO © CPTM 7 Foto: Ricardo Espinosa - reo

ACTIVIDADES DE LA RUTA

En el Distrito Federal, podrás disfrutar de la más amplia gama gastronómica; las nuevas técnicas culinarias hacen de la Ciudad de México escenario de la cocina fusión y de la más espectacular expresión de vanguardia.

Visita Xochimilco para disfrutar la experiencia de asistir a las chinampas, espectaculares sembradíos derivados de la cultura prehispánica, donde verás los productos más frescos de la ciudad. En la conocida zona de San Ángel podrás degustar un exquisito menú del aclamado chef Daniel Ovadía en el restaurante Paxia, al igual que una conferencia dinámica impartida por él mismo y probar sus versiones de los platillos mexicanos. Podrás hacer una degustación de mezcales de distintas partes de la República Mexicana en Corazón de Maguey. Posteriormente visitaremos el Museo de Frida Kahlo donde podremos admirar la antigua cocina y un libro de recetas de la pintora.

Iniciaremos otro día visitando el Museo de Antropología para gozar una de las experiencias más cautivadoras del Distrito Federal al encontrar en la sala Mexica, sobre una de las culturas más antiguas de México, una sección que detalla sus tradiciones gastronómicas y después realizar en el restaurante Pujol, con el chef Enrique Olvera, un taller de cocina moderna con los ingredientes tradicionales que hemos visto en el Museo. En esta memorable experiencia destacará la

pasión y el moderno concepto que distingue el estilo de este chef. Como sugerencia, visita la Arena México, para disfrutar del espectáculo de lucha libre y sentir la pasión y el folclor del pueblo mexicano.

Otro experiencia que no te debes perder es la visita a Casa Biko, restaurante que fusiona las tradiciones vasca y mexicana, degustaremos un sinfín de sabores en platillos elaborados por nosotros mismos en una sala con la que cuenta el restaurante para este fin, donde obtendremos consejos para dar un mejor sabor a nuestras comidas. En el famoso bar La Xampañería, en la colonia Condesa, podremos degustar bebidas nacionales en una cata profesional. En el mismo rumbo, en el Pata Negra nos narrarán cuentos gastronómicos.

Finalmente en la Plaza Río de Janeiro, en la Colonia Roma Norte, encontraremos el mercado El 100, donde podrás realizar actividades ecológicas y culturales y conocerás productores de la región que ofrecen ingredientes completamente orgánicos.



XOCHEMILCO

ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS



LA XAMPAÑERÍA

Hermoso restaurante en la Condesa donde mes con mes se puede hacer una cata de vinos que consta de tres plátanos y cinco variedades de vino, todo de la mano de un sommelier que te guiara paso a paso a lo largo de este interesante taller.

Nuevo León núm. 66,
Condesa, Delegación Cuauhtémoc,
Ciudad de México. CP 06100
📞 (55) 4432 4073
Contacto: Mauricio Lisci



CHINAMPAS

A lo largo de los hermosos canales de Xochimilco todavía se puede observar el ya casi extinto proceso de siembra de la cultura prehispánica: las chinampas en las que se cultivan diversos productos de la región. A este enigmático lugar se llega en hermosas trajineras donde se podrán degustar diversos platillos elaborados a base de ingredientes producidos en chinampas.

Embarcadero de Xochimilco
Delegación Xochimilco, Ciudad de México.
📞 (55) 4981 4804
Contacto: Ricardo Rodríguez



MERCADO DE ESPECIALIDADES DE SAN JUAN.

En el mercado de San Juan se expende un sinfín de productos de alta calidad; el sitio debe su fama a que es posible encontrar aquí alimentos exóticos como carne de león, de cocodrilo o de avestruz.

Ernesto Pugibet esq. Plaza Buen Tono núm. 21, Col. Centro Alameda Delegación Cuauhtémoc, Ciudad de México
<http://mercadosanjuan.galeon.com>



CASA BIKO

A espaldas del hermoso y tradicional restaurante Biko se abrió la Casa Biko un bello lugar donde tendrás la oportunidad de cocinar tus propios alimentos, guiado por los famosos chefs de este establecimiento: una oportunidad inigualable, digna de experimentarse.

Presidente Masaryk núm. 407
Col. Polanco, Delegación Miguel Hidalgo,
Ciudad de México. CP 11560
📞 (55) 5282 2064
casarabiko@biko.com.mx



BIBLIOTECA FUNDACIÓN HERDEZ

La Biblioteca de Gastronomía Mexicana es la única especializada en este ramo. Fue fundada en 1997 con la organización proporcionada por la Universidad Nacional Autónoma de México y a la asesoría de expertos gastrónomos. Muy a menudo realizan talleres de temática gastronómica.

Seminario 18, Centro Histórico,

Delegación Cuauhtémoc,

Ciudad de México. CP 06060

📞 (55) 5522 8860

www.fundacionherdez.com.mx

fundacion@herdezdefuerte.com



MERCADO EL 100

Mercado de productores locales orgánicos que se instala en la plaza Río de Janeiro cada dos semanas; podrás tomar parte en alguno de los diecisiete talleres ecológicos donde muestran a los participantes a realizar diferentes actividades para difundir el proceso de cultivo de productos sin químicos.

Plaza Río de Janeiro

Roma Norte,

Delegación Cuauhtémoc,

Ciudad de México. CP 06700

📞 (55) 52 64 62 33

www.mercadoel100.org



TOUT CHOCOLAT

Chocolatería del chef Luis Robledo donde encontrarás una gran variedad de bombones y productos derivados del chocolate completamente innovadores. Cada cierto tiempo realizan talleres de chocolatería.

Amsterdam núm. 154

Col. Condesa, Delegación Cuauhtémoc,
Ciudad de México. CP 06100

📞 (55) 5211 9840

www.tchocolat.com



PATA NEGRA

Bar ubicado en la Condesa dónde podrás disfrutar de bebidas nacionales y eventos diarios con música en vivo. Los miércoles podrás bailar salsa con tu acompañante y observar a los bailarines que se reúnen a practicar pasos.

Tamaulipas núm. 30,

Condesa, Delegación Cuauhtémoc,

Ciudad de México. CP 06100

📞 (55) 5211 5563

www.patanegra.com.mx

ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS



JASO

Pastelería innovadora que cuenta con menús para maridar y para degustar. Deléitate con cada uno de los postres estrella.
Newton núm. 88, Polanco,
Delegación Miguel Hidalgo,
Ciudad de México. CP 11570
(55) 5545 7476
www.jaso.com.mx



EXPERIENCIA EN PAXIA

Exposición de cocina fusión con el chef Daniel Ovadía donde podrás degustar platos que representan a la moderna cocina mexicana. Reserva directamente con el restaurante, con antelación.
Avenida de la Paz 47, Col. San Ángel,
Delegación Álvaro Obregón,
Ciudad de México. CP 01100
(55) 5616 696
www.paxia.com.mx
Contacto: Mercedes Vigil



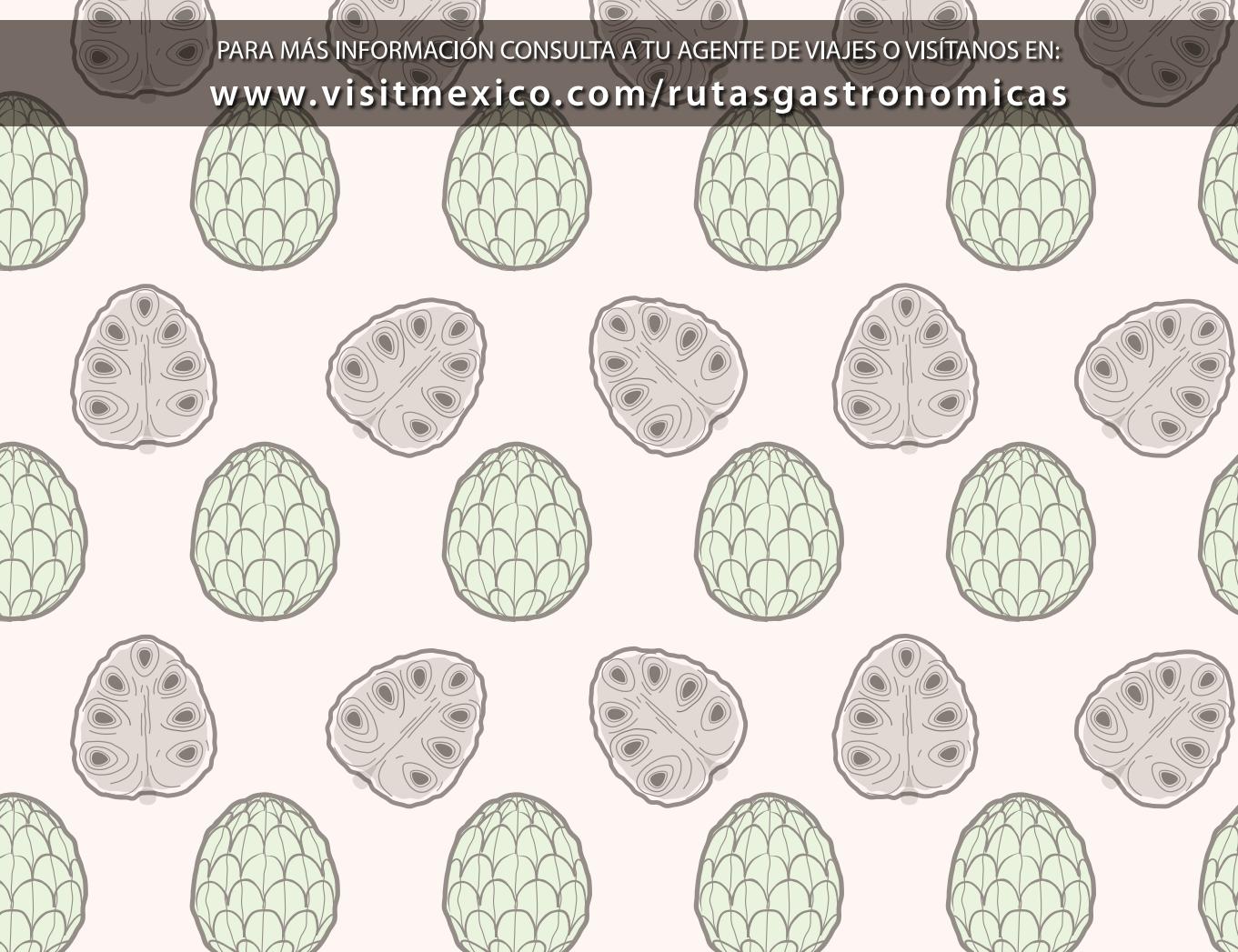
CHOCOLATE ARTESANAL

Vive los talleres de chocolate artesanal donde podrás crear tu propio chocolate. Observarás y realizarás el proceso de molienda; te explicarán cada uno de los elementos importantes a cuidar para su elaboración correcta. Los talleres se realizan en diferentes puntos de la ciudad.

Reserva previa

Contacto: Eduardo Villers
(044 (55) 3214 0845
Nico
(044 (55) 2245 8271

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



GOBIERNO
FEDERAL

SECTUR



 CANIRAC
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE
RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS

 RUTAS
gastronómicas
Gastronomic Routes