

# RUTA GASTRONÓMICA LA CUNA DE LA HISTORIA Y EL ROMANTICISMO

QUERÉTARO Y GUANAJUATO





QUERÉTARO Y GUANAJUATO • PLATILLOS CON HISTORIA

# RECURSOS DE LA RUTA

## SIMBOLOGÍA



PLATILLOS



BEBIDAS



MATERIA PRIMA



PRODUCTOS



RESTAURANTES



CHEFS



TALLERES Y CRIADEROS



EMPRESAS  
RELACIONADAS



HISTORIAS Y  
LEYENDAS



HOTELES



UTENSILIOS



ATRACTIVOS  
TURÍSTICOS



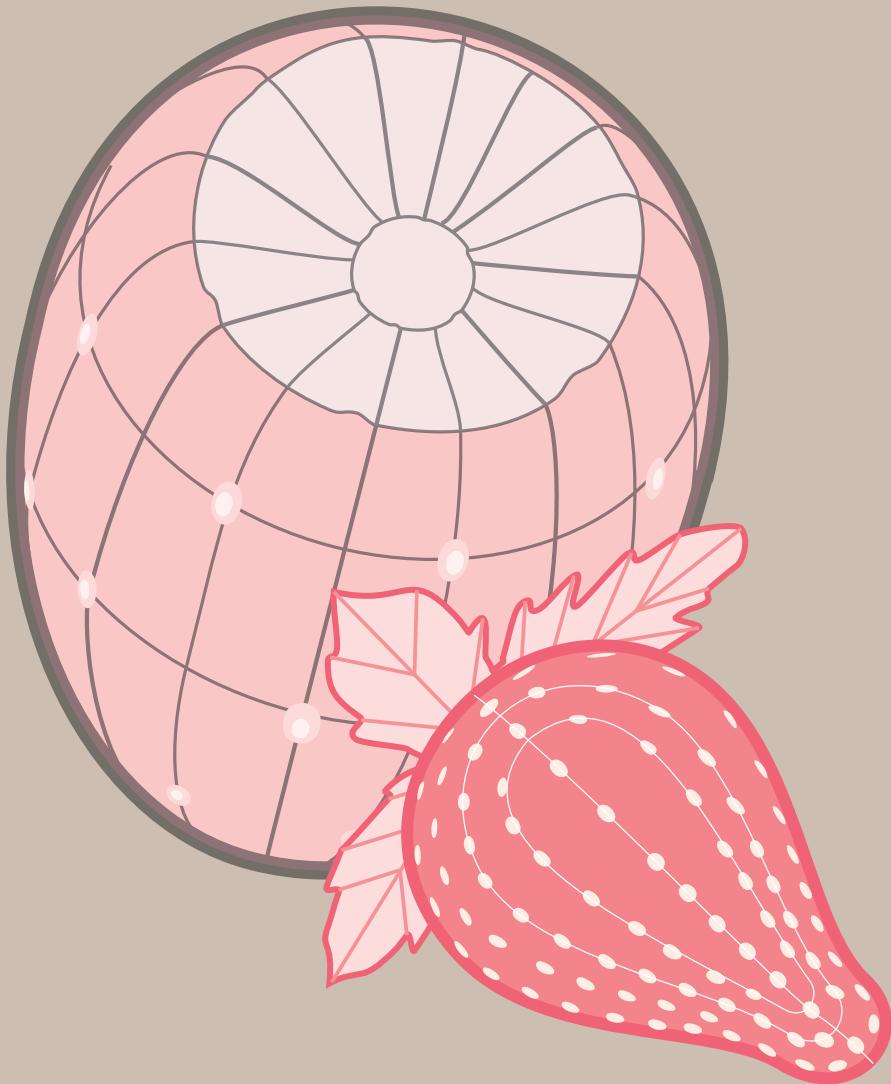
CERTIFICACIONES DE  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN (D.O.)



TIENDAS Y  
MERCADOS



FERIAS Y  
EXPOSICIONES



# QUERÉTARO Y GUANAJUATO

---

PLATILLOS CON HISTORIA

# BIENVENIDOS A QUERÉTARO

PLATILLOS CON HISTORIA

Situación Geográfica:

Se localiza en la región denominada Bajío mexicano.

Extensión:

11 mil 699 km<sup>2</sup>

Clima:

Máximo 28 °C-Mínima 6°C. La temperatura media anual es de 18°C

Población:

1 millón 827 mil 937 habitantes.

Querétaro y Guanajuato son ciudades testigo del nacimiento de una historia, plenos de escenarios pintados con las raíces de nuestra gente, edificados con monumentos que glorifican nuestra Independencia, recetas ancestrales patrimonio de los mexicanos, cautivantes mezclas de sabores que conspiran para enamorar. La Ruta Gastronómica "Platillos con Historia" te da la bienvenida para que recorras y disfrutes bajo un escenario en que los aromas, sabores, paisajes, historia, cultura, tradiciones y gratas experiencias de estancia en hoteles, harán de tu viaje un recuerdo memorable.

Querétaro te ofrece vivir una experiencia gastronómica recorriendo los municipios de Tequisquiapan, Ezequiel Montes y Cadereyta que transporta al viajero a través del tiempo, evocando los sabores del pasado con platillos envueltos en pencas de tradición, técnicas milenarias con productos de la tierra emanados desde su corazón. Desde enchiladas, tamales, atole y gorditas hasta vinos, quesos y cerveza que te harán desear no irte nunca.



CORTESIA DEL IGES

NIEVE DE GUAMISHE





# ACTIVIDADES Y SITIOS DE INTERÉS

## ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS

### Querétaro

1. Palettería y Nevería Elías
2. Mercadito Queretano
3. Rancho Santa Marina
4. Cervecería Amalia
5. Mercado de la Cruz
6. La calle de los atoles y los tamales

### Tequisquiapan

1. Quesos VAI
2. Néole Quesería
3. Catas de Altura

### Ezequiel Montes

1. Freixenet
2. La Redonda
3. Mercado artesanal y gastronómico

## ATRACTIVOS TURÍSTICOS

### Querétaro

1. Centro Histórico de Querétaro
2. Cerro de las Campanas
3. Museo Casa de la Zárateca
4. Museo de Arte

### Tequisquiapan

1. La Carbonera. Minas de ópalo
2. Rancho Los Venados
3. Museo de la Canasta

### Ezequiel Montes

1. Peña de Bernal
2. Parque Ecoturístico La Canoa

### Cadereyta

1. Quinta Schmoll
2. Cascadas Maconí
3. Presa Zimapán

# RECURSOS TURÍSTICOS

## LUGARES A VISITAR

### Querétaro

- Centro Histórico de Querétaro.....Calle 5 de Mayo esquina con Pasteur
- Cerro de las Campanas.....Avenida 5 de febrero junto a la Universidad Autónoma de Querétaro  
Horario: Lunes a domingo de 6:00 a 18:00 h
- Recorrido de Leyendas.....Leyendas y Mitos de Querétaro, (442) 212 4565,  
[www.leyendasymitosdequeretaro.com](http://www.leyendasymitosdequeretaro.com)
- Noche de Leyenda.....(442)265 4558, [www.cultoursqueretaro.com.mx](http://www.cultoursqueretaro.com.mx)
- Querétaro y sus Leyendas.....(442) 212 8940, [www.promoturqueretaro.com.mx](http://www.promoturqueretaro.com.mx)

### Tequisquiapan

- La Carbonera. Minas de ópalo.....La Trinidad, a cinco minutos de Tequisquiapan
- Rancho los Venados.....Km. 42 de la Carretera Querétaro-Tequisquiapan, (442) 229 0600 / 229 1460

### Cadereyta de Montes

- Quinta Schmoll.....Calle el Pilancón núm. 1, Barrio de las Fuentes, Cadereyta.  
Horario: Martes a domingo de 9:00 a 17:00 h
- Cascadas Maconí.....Camino a la Antigua Hacienda de Tovares s/n, Ejido de Fuentes y Pueblo Nuevo Cadereyta.  
Horario: Lunes a domingos de 9:00 a 17:00 h
- Presa Zimapán.....Tomar la carretera 57 t desviarse hasta Cadereyta, seguir por la carretera  
hasta el poblado El Palmar, cruzarlo y seguir indicaciones.

### Ezequiel Montes

- Peña de Bernal.....Carretera estatal 100, Desviación a Sierra Gorda
- Parque Ecoturístico La Canoa,.....Villa Progreso

## MUSEOS

### Querétaro

- Museo Casa de la Zacatecana.....Independencia núm. 59, Centro.  
Horario: Martes a domingo de las 10:00 a 18:00 horas.
- Museo de Arte.....Allende núm. 14 Sur, Centro Histórico. Horario: Martes a domingo de 10:00 a 18:00 h.

### Tequisquiapan

- Museo de la Canasta.....Av. Juárez núm. 20, Centro.  
Horario: Lunes a viernes de 11:00 a 14:00 y de 12:00 a 19:00 h  
Sábados y domingos de 10:00 a 20:00 h

## ALGUNAS FIESTAS TÍPICAS

- Fiestas de la Fundación.....25 de Julio, Querétaro
- Feria Internacional de Querétaro.....Noviembre a diciembre, Querétaro
- Feria del Queso y el Vino.....Mayo a junio, Tequisquiapan
- Equinoccio de Primavera.....21 de marzo, Ezequiel Montes
- Feria del Ixtle y el Nopal.....Abril, Ezequiel Montes

# RECURSOS GASTRONÓMICOS

## NOPAL

Es un tipo de cactus del que se comen sus pencas (tallos) tiernas ya sea asados, cocidos, en tamal, en salmuera, rellenos, incluidos en sopas, ensaladas, salsas u otros guisos. Cuando las pencas del nopal ya están recias (grandes), se come su interior guisado o en sopa, a lo que llaman corazón de nopal. Este tipo de pencas grandes y recias, también se utilizan para ser rellenas y cocer alimentos dentro de ellas a un lado de las brasas.

## GUAMISHES

Son los frutos de las biznagas (tipo de cactus), con los que se preparan aguas frescas, conservas, nieves, postres y mermeladas.

## NATA

Es la grasa cuajada que flota después de haber hervido la leche bronca. En Querétaro es muy apreciada y con ella se preparan toda una diversidad de platillos salados y dulces como tacos de nata, enchiladas de nata, gorditas de nata, sopas, panes y galletas entre otros.

## PLATILLOS Y BEBIDAS TÍPICAS

### NOPAL EN PENCA

Este platillo utiliza una técnica muy antigua para cocer alimentos, para la cual, a una penca de nopal bien grande y recia (madura), se le corta la base y con la mano se va separando el interior en dos hasta que quede a manera de bolsa, para después rellenarla con nopalitos, ajo, cebolla, cilantro, chile serrano y jitomate, todo picado, y ponerla a cocer junto a las brasas. Una vez cocido el relleno, se abre la penca y se comen los nopalitos con tortillas de maíz.

### ENCHILADAS QUERETANAS

Son tortillas de maíz pasadas por salsa de chile guajillo y fritas; las que después se llenan con queso fresco y cebolla. Por último se enrollan y se adornan con lechuga, y se acompañan con una pieza de pollo frita, chorizo, rodajas de papa y zanahoria de la misma manera; y chiles en vinagre.

### GORDITAS DE MIGAJAS

Son pequeñas tortillas gruesas de maíz martajado, las cuales se llenan de migajas de chicharrón y se cuecen en comal, para después comerlas con salsa. Este tipo de gorditas también se llenan con diferentes guisos como frijoles refritos, nopalitos, queso y flor de sábila.



MAIZ



NOPAL



CORTESÍA DEL IGES

VINO



CORTESÍA DEL IGES

NOPAL EN PENCA



QUESO

# RECURSOS GASTRONÓMICOS

## GORDITAS DE CUAJADA

Son gorditas dulces de maíz con cuajada, queso ranchero, canela y piloncillo; que se cuecen en horno de leña y se acompañan con café.

## CHILES QUERETANOS

Está compuesto por un chile mulato relleno de queso ranchero, y bañado con una salsa de tomate verde, para después meterlo a hornear.

## CHIVO TAPEADO

Se prepara con chivo de leche (cabrito), el cual se untá con un adobo de chile ancho, chile guajillo, especias y vinagre; para después ponerlo a cocer envuelto en hojas de totomoxtle (de maíz) dentro de una olla de barro la cual se sella para cocerlo al vapor. Este es un platillo de fiesta y se come con tortillas de maíz.

## MOLE QUERETANO

Este es un platillo de fiesta, el cual se elabora con chiles anchos, pasillas y guajillos; semillas, especias, anís, chocolate, pasitas, tomate verde y carne de pollo.

## POLLO AL CUÑETE

Es un platillo típico de Queretaro de estofado de pollo con cebolla, aceitunas y vinagreta de finas hierbas.

## MANTECADO

Este es un tipo de mucha tradición en Queretaro, el cual se elabora con leche, yemas de huevo, vainilla, ralladura de limón, acitrón, piñones y almendras, aunque tiene muchas variantes en la región, pues hay quien agrega otras frutas secas como pasitas, otras semillas como nueces y otras especias como canela.



ENCHILADAS QUERETANAS



GORDITAS



TAMALES



MANTECADO

# OFERTA DE SERVICIOS



## HOTELES PREMIUM EN QUERÉTARO

### **La Casa de la Marquesa**

Francisco I. Madero núm. 41, Centro Histórico,  
Querétaro, Qro. CP 76000  
 (442)227 0500  
[www.lacasadelamarquesa.com](http://www.lacasadelamarquesa.com)

### **Hotel Spa Doña Urraca**

5 de Mayo núm. 117, Centro Histórico,  
Querétaro, Qro. CP 76000  
 (442)238 5400  
[www.donaurraca.com](http://www.donaurraca.com)

### **Hotel Boutique Casona de la República**

Hidalgo núm. 21, Centro Histórico,  
Querétaro, Qro. CP 76000  
 (442) 225 18500  
[www.casonadelarepublica.mx](http://www.casonadelarepublica.mx)

### **La Casa del Naranjo**

Hidalgo núm. 4, Centro Histórico,  
Querétaro, Qro. CP 76000  
 (442)212 7606  
[www.lacasadelnaranjo.com](http://www.lacasadelnaranjo.com)

### **Mesón de Santa Rosa**

Pasteur núm. 17, Centro Histórico,  
Querétaro, Qro. CP 76000  
 (442)227 0600  
[www.mesondesantarosa.com.mx](http://www.mesondesantarosa.com.mx)

## **Gran Hotel**

Juárez Sur núm. 5, Centro Histórico,  
Querétaro, Qro.  
 (442) 251 8050  
[www.granhoteldequeretaro.com.mx](http://www.granhoteldequeretaro.com.mx)



## HOTELES FAMILIARES EN QUERÉTARO

### **Kuku Rukú Green Boutique Hostel**

Vergara núm. 12, Centro Histórico,  
Querétaro, Qro. CP 76000  
 (442) 245 8777  
[www.kukuruku.mx](http://www.kukuruku.mx)

### **Casa Molina**

Av. Universidad núm. 68 Pte., Centro,  
Querétaro, Qro. CP 76000  
 (442) 212 7700  
[www.hotelcasamolina.com](http://www.hotelcasamolina.com)

### **HI Hotel Impala**

Colón núm. 1, Col. Centro,  
Querétaro, CP 76000  
 (442)212 2570  
[www.hihocom.mx](http://www.hihocom.mx)

### **Turotel**

Lateral de la Autopista  
México-Querétaro núm. 2107,  
Querétaro, Qro. CP 76030  
 (442) 2518100  
[www.turocom.mx/hotel-en-queretaro.html](http://www.turocom.mx/hotel-en-queretaro.html)



### RESTAURANTES PREMIUM EN QUERÉTARO

#### Nicos

Bvd. Bernardo Quintana núm. 506,  
Col. Arboledas, Querétaro. CP 76140  
**(442) 212 2133**  
[www.restaurantenicos.com.mx](http://www.restaurantenicos.com.mx)

#### Restaurante 1810

Andador Libertad, Col. Centro,  
Querétaro. CP 76000  
**(442) 214 3324**  
[www.restaurantel1810.com.mx](http://www.restaurantel1810.com.mx)

#### El Mesón de Chucho el Roto

Pasteur núm. 16, Centro Histórico,  
Querétaro. CP 76000  
**(442) 212 4295**  
[www.chuchaelroto.com.mx](http://www.chuchaelroto.com.mx)



### Flamingo Inn

Av. Constituyentes Pte. núm. 138,  
Col. Centro, Querétaro, Qro. CP 76000  
**(442) 215 9696**  
[www.hotelflamingoinn.com.mx](http://www.hotelflamingoinn.com.mx)

### La Tortuga Villas & Spa

Domicilio conocido s/n, Barrios Jasso,  
San Antonio de la Cal, Tolimán, Qro.  
**(441) 110 0373**  
[www.latortugavillasymescal.com](http://www.latortugavillasymescal.com)

### Cócono

Bvd. Bernardo Quintana núm. 18,  
Col. La Calesa, Querétaro. C.P 76020  
**(442) 2122139**  
[www.gozacoconum.com/](http://www.gozacoconum.com/)

### RESTAURANTES FAMILIARES EN QUERÉTARO

#### El Arcángel

Guerrero norte núm. 1,  
Centro Histórico, CP 76000, Querétaro.  
**(442) 212 6542**  
[www.arcangel.com.mx/esp](http://www.arcangel.com.mx/esp)

#### Las Monjas

Ezequiel Montes núm. 22-bis norte,  
Centro, Querétaro. CP 76000  
**(442) 212 1538**

#### Fin de Siglo

Hidalgo núm. 1,  
Col. Centro, Querétaro. CP 76000  
**(442) 224 2548**

#### La Mariposa

Angela Peralta núm. 7,  
Col. Centro, Querétaro. CP 76000  
**(442) 212 1166**

## OFERTA DE SERVICIOS



### CADEREYTA DE MONTES

#### Quinta Wagner

Pilancón núm. 1,  
Barrio de las Fuentes, Cadereyta.  
📞 (442) 2122143  
laquinta\_wagner@hotmail.com

### TEQUISQUIAPAN

#### La Bicicleta

Salvador Michaus s/n,  
Col. Centro, Tequisquiapan.  
📞 (414)273 1510

---

#### Cilantro y Perejil

Niños Héroes núm. 2 int. 3,  
Col. Centro, Tequisquiapan.  
📞 (414)273 4751

---

#### Mesón de la Roca

Hidalgo núm. 5,  
Col. Centro, Bernal. CP 76680  
📞 (441)269 4163

---

#### El Arrayan

Ignacio Zaragoza núm. 6,  
Col. Centro, Bernal.  
📞 (441)296 4001

### El Mirador

Lázaro Cárdenas núm. 1  
Barrio La Capilla, Bernal.  
📞 (441)296 4058



EL ARRAYAN

## ACTIVIDADES DE LA RUTA

El estado de Querétaro te invita a una experiencia vivencial gastronómica, partiendo de la ciudad de Santiago de Querétaro, donde el Centro Histórico con sus plazuelas y monumentos, junto con sus ya famosos recorridos de leyendas y el Turibús te transportarán a la época de la Independencia, un sentimiento que te invadirá durante todo el trayecto al probar los platillos que por generaciones han enamorado a los clientes de los restaurantes más famosos del estado, y como postre una nieve de mantecado de la Mariposa o una paleta de la famosa nevería Elías no puede faltar. Despúes de consentir el paladar y conocer un poco más de nuestra historia, nos trasladaremos a escenarios del semidesierto, donde tendrás la oportunidad de observar el contraste entre técnicas milenarias en la preparación de los alimentos y las nuevas tendencias del cultivo orgánico, que hoy en día influencia productos como la cerveza y los quesos. Y si eres afortunado, en Tequisquiapan, vivirás la experiencia única de realizar una cata de vinos en globo aerostático, aventura de altura increíble para los sentidos.

En este recorrido tendrás un acercamiento al turismo rural visitando ranchos con producción artesanal cuyos propietarios están interesados por el cuidado del medio ambiente; también podrás degustar variados productos de la región como dulces y vinos. Todo esto sin dejar de lado la gran oferta que existe en la zona para los más aventureros, quienes pueden disfrutar de

una intensa subida a la Peña de Bernal o una visita a las cascadas Maconí. Si eres amante de las actividades más tranquilas no dudes en visitar el mercado gastronómico y artesanal de Bernal para degustar unas exquisitas gorditas y calmar el antojo o bien disfrutar del temazcal de La Tortuga, gozando de la vista panorámica de la región.

Cerraremos el día con una visita al Pueblo Mágico de Cadereyta de Montes, donde después de un recorrido por uno de los invernaderos más importantes de América Latina, La Quinta Schmoll, pasaremos a probar uno de sus deliciosos platillos a base de pencas.

El regreso a la ciudad de Querétaro al anochecer te permitirá gozar una increíble vista del tercer monolito más grande del mundo y, si aún tienes hambre, no puedes perderte el recorrido por la calle Arteaga en donde encuentras todos los sabores de tamal y atole imaginables.



RANCHO SANTA MARINA

# ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS



## MERCADITO QUERETANO

Es un espacio culinario y cultural donde los comerciantes de todo el estado se reúnen y venden las delicias gastronómicas que fabrican de manera artesanal. Se ofrecen desde licores y chiles serranos, quesos artesanales, vinos y productos vegetarianos, hasta una gran variedad de dulces tradicionales. Horario: El primer sábado de cada mes de 10:00 a 18:00 h. Andador Libertad, Centro Histórico, Querétaro, Qro.  
[www.mercaditoqueretano.com/](http://www.mercaditoqueretano.com/)



## FREIXENET

Ofrece recorridos guiados por las cavas, aprendiendo procesos de elaboración, degustando vinos y disfrutando de variados eventos especiales. En el corazón de la zona vinícola, en Ezequiel Montes, ubicación escogida por las condiciones óptimas para el cultivo de la vid, se encuentran las cavas Freixenet, casa productora de nueve variedades de vino espumoso y dos tipos de vinos de mesa.

Horario: Lunes, martes y miércoles a las 12:00, 13:30 y 15:00 h; jueves y viernes a las 12:00, 13:00, 14:00 y 15:00 h; y sábados y domingos a las 11:00, 12:00, 13:00, 14:00, 15:00 y 16:00 h

Km. 40.5 de la Carretera San Juan del Río-Cadereyta, Ezequiel Montes, Qro.

📞 (441)277 0147  
[www.freixenettmexico.com.mx](http://www.freixenettmexico.com.mx)



## RANCHO SANTA MARINA

Ofrece a sus visitantes la oportunidad de experimentar la producción y degustación de quesos, así como conocer y aprender de pastoreo de ovejas, el tipo de alimentación que reciben y el procedimiento de ordeña. El Rancho Santa Marina es una alternativa de turismo rural en donde se destaca el bienestar animal, el cuidado del medio ambiente y la producción artesanal de quesos de leche de oveja orgánicos.

Calle San Rafael núm. 1,  
San Rafael, Valle del Marqués, Qro.

📞 (442) 292 7060  
[www.ranchosantamarina.com](http://www.ranchosantamarina.com)  
Contacto: Ariadna Carillo  
[info@ranchosantamarina.com](mailto:info@ranchosantamarina.com)



## QUESOS VAI

Fábrica artesanal de productos lácteos que cuenta con instalaciones para que los visitantes conozcan la vida de los animales de granja, el método de elaboración de quesos, su maduración, degustación y la preparación de comida típica con ellos.

Km. 30 de la Carretera Querétaro-Tequisquiapan, Colón, Qro.

📞 (442)190 7618  
[www.quesosvai.com](http://www.quesosvai.com)  
Contacto: Fernando Alonso



MERCADITO QUERETANO



RANCHO SANTA MARINA



FREIXENET



QUESOS VAI

## ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS



### RANCHO SUSTENTABLE EL ENCINO Y LAS TORTUGAS

Situado a 2660 msnm en la sierra de Amealco, Querétaro, este rancho ofrece al visitante participar en la elaboración de su propia cerveza. Se trata de un rancho ecológico con microcervecería, dedicado a la producción de alimentos orgánicos e insumos derivados de la lombricultura, que son utilizados para mejorar la producción de alimentos orgánicos, regenerar tierras contaminadas y apoyar a la reforestación. Ofrece un espacio en medio de la naturaleza que permite realizar diversas actividades de esparcimiento, se puede disfrutar de una deliciosa bebida artesanal, desde pulque, cerveza, sidras de temporada hasta vinos de durazno de la región. Maridar bebidas con platillos típicos de la zona (guajolote en mole, barbacoa al hoyo, etcétera), pizzas, pan a la leña y cortes de carne sencillos pero deliciosos, acompañados de tortillas gigantes hechas a mano y de una amplia gama de salsas de diversas regiones con un toque gourmet.

San José Itho, Amealco, Qro.

📞 (55) 396 61698

[www.amalias.com.mx](http://www.amalias.com.mx)

Contacto: Francisco de Landero  
[francisco@amalias.com.mx](mailto:francisco@amalias.com.mx)



### IGES INSTITUTO GASTRONÓMICO DE ESTUDIOS SUPERIORES

El primer Instituto Gastronómico en ofrecer la Licenciatura de Gastronomía en el estado de Querétaro, cuya misión es "formar profesionales de la gastronomía que participen en la trascendencia de nuestra cocina en el mundo, a través del manejo profesional de alta competencia de las técnicas gastronómicas, con todas sus gamas y variaciones, logrando el manejo cálido de este arte, tanto en sus áreas de servicio como dentro de sus equipos multidisciplinarios de trabajo." Representa una oferta de estudios gastronómicos de excelente nivel y cuentan con un Departamento de Investigación y Desarrollo de gran importancia a nivel nacional.

Hacienda Buenavista núm. 206 sur  
Col. Jardines de la Hacienda  
Querétaro, Qro. [www.iges.edu.mx](http://www.iges.edu.mx)  
📞 (442)216 9669



RANCHO SUSTENTABLE



NÉOLE QUESERÍA Y RESTAURANTE



NÉOLE QUESERÍA Y RESTAURANTE

# ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS



## NÉOLE QUESERÍA Y RESTAURANTE

Restaurante de alimentos preparados con productos fabricados en la región y en la propia Quesería, enfocada a la fabricación de que quesos artesanales tipo europeo y frescos. Ofrecen como opción didáctica la enseñanza del proceso de elaboración desde el cuajado, moldeado, prensado y cava de maduración, y quien lo desee puede participar en un taller de elaboración de quesos.

Carretera Tequisquiapan- Ezequiel Montes,  
Cruce carretera a Querétaro.

📞 (414)273 3369

[www.quesosneole.com](http://www.quesosneole.com)



## MERCADO ARTESANAL Y GASTRONÓMICO BERNAL

Un mercado en donde encontrarás todo tipo de artesanías entre las cuales destacan los telares y, en el lado gastronómico, las riquísimas gorditas emblemáticas de la zona así como los tradicionales dulces de amaranto que seguramente te encantarán.

Zona Centro, Bernal, Ezequiel Montes.



## LA CALLE DEL ATOLE Y LOS TAMALES

Famosa calle ubicada en el centro histórico de la ciudad, en donde encontrarás la más amplia oferta en tamales y atoles. Los hay de todos sabores y tamaños repartidos en varios establecimientos para que escojas tu favorito.

Arteaga, Centro Histórico, Querétaro, Qro.



## PALETERÍA Y NEVERÍA "ELÍAS"

Establecimiento que ha deleitado a su clientela por más de tres décadas ofreciendo helados tradicionales e innovando sabores para mantenerse en el corazón de los queretanos. Puedes encontrar desde sabores típicos como zapote y mango hasta manzana con avena o yogurt de durazno con cereales. Independencia, Centro Histórico, Querétaro, Qro.



## LA REDONDA

Con más de 35 años como vinicultores, esta casa ha emprendido la aventura de elaborar sus propios vinos con cepas adaptadas a esta tierra. A partir del 2003 se hace la presentación al mercado de sus de vinos tranquilos La Redonda (vinos jóvenes o de mesa), Orlandi (vinos varietales y con crianza) . El visitante podrá disfrutar paseando por los viñedos y degustando los vinos de la casa, mismos que puede maridar con las especialidades de la Trattoria Campestre.

Horario de recorridos: Lunes, martes, jueves y viernes de 9:00 a 11:00 h y de 13:00 a 17:00 h; sábado y domingos de 11:00 a 17:00 h.

Tienen costo de recuperación.

Carr. San Juan del Rio- Ezequiel Montes Km. 33.5, Ezequiel Montes, Qro.

📞 (441) 277 1444

[www.laredonda.com.mx](http://www.laredonda.com.mx)



### MERCADO DE LA CRUZ

Este es el mercado más famoso de la ciudad de Querétaro y en él puedes encontrar una variada gastronomía representativa del estado. Gorditas frías y calientes, dulces y saladas; tortas, licuados, verduras, viandas, galletas a granel, panaderías, quesos, puestos de barbacoa y montalayo, y por la noche, no puedes dejar de visitarlo ya que se convierte en toda una fiesta gastronómica con tamales, pozole, sopes y tacos entre otras delicias.

Gutiérrez Nájera, entre Universidad y 15 de Mayo, Querétaro, Qro.



### CATAS DE ALTURA

Disfruta de esta experiencia inigualable, una cata de vino mientras vuelas en globo aerostático acompañado de un sommelier por el cielo de Tequisquiapan. Esta actividad se realiza en fechas previamente programadas y se necesita reserva.

Antiguo Camino al Sauz núm. 55,  
Tequisquiapan, Qro. CP 76799

📞 (414)2732042

[www.vuelaenglobo.com](http://www.vuelaenglobo.com)



MERCADO DE LA CRUZ





# BIENVENIDOS A GUANAJUATO

PLATILLOS CON HISTORIA

Situación geográfica: Bajío, zona centro de México.

Extensión: 30 mil 607 km<sup>2</sup>

Clima: Máximo 30°C - mínimo 5.2°C. La temperatura media anual es de 18°C.

Población: 5 millones 486 mil 372 habitantes.

Guanajuato, orgulloso representante del Bajío, se caracteriza por sus fértiles tierras que lo convirtieron en una región agrícola de importancia, que pone al alcance de sus habitantes las bondades de esta noble actividad para el desarrollo de una gastronomía de primera, en una ruta de contraste culinario entre el semidesierto, los valles y las montañas.

Guanajuato te invita a descubrir las misteriosas sazonadas de platillos ancestrales escondidos entre túneles y callejones. Encontrarás miles de opciones gastronómicas, desde enchiladas mineras, gorditas, charangudas, potajes, manitas de puerco y chamorro hasta la nueva tendencia de productos orgánicos que te permitirán echar un vistazo al pasado a través de los más estimulantes sabores.



CENTRO HISTÓRICO



TEATRO JUÁREZ



# ACTIVIDADES Y SITIOS DE INTERÉS

## ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS

### Guanajuato

1. Cacomixtle & Más
2. Conservas Santa Rosa
3. Mercado Hidalgo

### San Miguel de Allende

1. Nirvana
2. Panadería La Colmena
3. Dulcería El Tumbagón
4. Vía Orgánica

### Dolores Hidalgo

1. Las Nieves de Dolores
2. Rancho La California

## ATRACTIVOS TURÍSTICOS

### Guanajuato

1. Mina La Valenciana
2. Bocamina San Ramón
3. Monumento al Pípila
4. La Alhóndiga de Granaditas
5. Museo de Mineralogía
6. Museo de las Momias de Guanajuato
7. Teatro Juárez

### San Miguel de Allende

1. Zona arqueológica Cañada de la Virgen
2. Casa de las Leyendas
3. Parroquia de San Miguel Arcángel
4. Museo Casa de Ignacio Allende
5. Museo La Esquina

### Dolores Hidalgo

1. Centro Histórico
2. Parroquia de Nuestra Señora de Dolores
3. Museo de la Independencia Nacional

# RECURSOS TURÍSTICOS

## LUGARES A VISITAR

### Guanajuato

- Mina La Valenciana.....Carretera Guanajuato- Dolores. Lunes a domingo de 10:00 a 19:00 h
- Bocamina San Ramón.....Callejón de San Ramón núm. 10, La Valenciana, Guanajuato.  
Horario: Lunes a domingo de 10:00 a 19:00 h
- Monumento al Pípila.....Cerro de San Miguel
- Casa de las Leyendas.....Subida del Molino esq. Panorámica s/n, Cerro de los Leones.  
Horario: Lunes a domingo de 11:00 a 18:00 h

### San Miguel de Allende

- Zona arqueológica Cañada de la Virgen.....Horario: Martes a domingos de 10:00 a 18:00 h
- Parroquia de San Miguel Arcángel.....Umarán esq. Cuna de Allende

### Dolores Hidalgo

- Parroquia de la Nuestra señora de Dolores.....Plaza Principal s/n, Centro Histórico

## MUSEOS

### Guanajuato

- Museo de Mineralogía.....Ex hacienda San Matías s/n, San Javier
- Museo de las Momias.....Explanada del Panteón municipal s/n, Centro.  
Horario: Lunes a domingos de 9:00 a 18:00 h

**San Miguel de Allende**

- Museo Casa de Ignacio Allende.....Cuna de Allende núm. 1. Horario: Martes a domingos de 9:00 a 17:00 h
- Museo La Esquina.....Núñez núm. 40, Centro.  
Horario: Miércoles a sábado de 10:00 a 18:00 h y domingos de 10:00 a 15:00 h

**Dolores Hidalgo**

- Museo de la Independencia Nacional.....Zacatecas núm. 6, Centro.  
Horario: Lunes a sábados de 9:00 a 16:45 h y domingos de 9:00 a 15:00 h

**ALGUNAS FIESTAS TÍPICAS****Guanajuato**

- Festival Internacional Cervantino.....Octubre
- Festival de la Enchilada.....Mayo
- Festival del Mole y Salseos de la región.....Febrero

**San Miguel de Allende**

- Fiesta de los Locos.....Primer fin de semana después del día de San Antonio de Padua  
(13 de Junio) de cada año, Centro Histórico.
- Festival del Mezcal y del Cordero.....Junio

**Dolores Hidalgo**

- Feria de las Nieves.....Abril
- Fiesta de la Vendimia.....Octubre

# RECURSOS GASTRONÓMICOS

## FRESAS

Guanajuato es uno de los productores principales de fresas del país; estas se comen como fruta fresca o con ella se elaboran aguas frescas, licuados, atoles, tamales, nieves, paletas congeladas, fresas cristalizadas, mermeladas, licores y diferentes postres.

## XOCONOSTLE

Es una variedad de tuna de sabor ácido el cual es ampliamente cultivado en el estado, el cual se utiliza dentro de la cocina regional tanto como fruta, como verdura y para dar sabor. Con estos se elaboran bebidas como aguas frescas y licores; salsas picantes, vinagre, ensaladas; platillos como sopas, frijoles, cárnicos, moles de olla, moles, pencas rellenas; y dulces y conservas como xoconostles en almíbar, miel de xoconostle, mermelada y xoconostles cristalizados entre mas.

## PLATILLOS Y BEBIDAS TÍPICAS

### ENCHILADAS MINERAS

Son tortillas de maíz pasadas por salsa de chile guajillo y fritas; las que después se llenan con queso fresco y cebolla. Por último se enrollan y se adornan con lechuga, y se acompañan con una pieza de pollo frita, rodajas de papa y zanahoria de la misma manera; y chiles en vinagre.

## CHILES DE CHORRO RELLENOS

Está compuesto por un chile de chorro relleno de queso fresco, cebolla y cilantro; el cual se baña con una vinagreta de finas hierbas, y con salsa roja, para después meterlo a hornear.

## GUACAMAYAS

Son pequeñas tortas de bolillo rellenas de chicharrón con aguacate, y aderezadas con limón y salsa roja martajada de jitomate, cebolla y chile de árbol.

## MANITAS DE PUERCO

Esta es una pieza del puerco muy popular en Guanajuato, las cuales se preparan de diversas formas como en escabeche, en tostadas, en fiambre o capeadas entre otras. Son del gusto de todo público, y es por eso que se encuentran tanto en mercados, como en fondas y en restaurantes vanguardistas.

## CAPÓN

Es un platillo caldoso elaborado básicamente con xoconostles, chile xiure o negro, cebolla, tomate verde, cilantro y chicharrón; aunque tiene muchas variantes, pues hay quienes agregan verduras como nopales, papas, flor de calabaza, jitomate, aguacate; usan diferentes chiles, e incluso añaden maíz pozolero.



FRESA



ENVUELTO DE CHILE PASILLA EN SALSA DE NATA



AGUA DE XOCONOSTLE

# RECURSOS GASTRONÓMICOS

## CHAMORRO

Esta pieza del cerdo es muy tradicional en la gastronomía guanajuatense; se suele preparar en adobo, a las finas hierbas y al jerez entre otras recetas.

## NIEVES

Al contrario de los helados, que se elaboran con leche, las nieves se preparan a base de agua y alguna fruta para dar sabor. En Dolores Hidalgo es tradicional la preparación de nieves artesanales, de las cuales se puede encontrar toda una gama de sabores, desde los más típicos y sencillos, hasta los más exóticos; como: fresa, mango, nuez, mamey, membrillo, nopal, queso, elote, coco, cerveza, tequila, pulque, piñón, miel de abeja, aguacate, guanábana, vainilla, cajeta, chicharrón, zapote, fresas con crema, camarón, pulpo, mole, mantecado con nueces y biznaga, frijol y pétalos de San Juan entre muchos más.

## CHARAMUSCAS

Este es un dulce típico de Guanajuato elaborado a base de piloncillo con el que se fabrica una pasta estirable con la que se hacen diferentes figuras de charamusca como muertos, momias y quijotes.

## CEBADINA

Esta es una bebida típica del estado de Guanajuato hecha con jamaica, tamarindo y vinagre de piña, la cual se almacena en barricas de roble. Al momento de servirse, se le añade una cucharadita de bicarbonato y se toma al instante antes de que se derrame. Esta es una bebida refrescante y digestiva. Su nombre se debe a que antiguamente llevaba cebada lo que le proporcionaba cierta graduación alcohólica.

## LAGRIMAS DE LA VIRGEN

Esta es una bebida singular de la región que se prepara para las fiestas de cuaresma, a la que también llaman agua de dolores o agua de cuaresma. Es un agua fresca de limón con chía, lechuga fileteada, gajos de naranja y toronja, y trocitos de plátano y betabel, que le proporciona un color morado. Esta agua se sirve fría y con cuchara para poder comer la fruta.



ENCHILADAS MINERAS



CORTESÍA DEL IGES

XOCONOSTLE EN ALMÍBAR



MANITAS DE PUERCO



CHAMORRO



CEBADINA



SOPA CAPÓN

## OFERTA DE SERVICIOS



### HOTELES PREMIUM EN GUANAJUATO

#### **Hotel Boutique México Plaza**

Plaza San Javier s/n,  
Col. San Javier, Guanajuato, Gto. CP 36020  
📞 (473)102 3000  
[www.mexicoplaza.com.mx/guanajuato](http://www.mexicoplaza.com.mx/guanajuato)

---

#### **Camino Real**

Alhóndiga núm. 100,  
Col. San Javier, Guanajuato, Gto. CP 36020  
📞 (473)102 1500  
[www.caminoreal.com/sitios-restaurantes/azulejos/](http://www.caminoreal.com/sitios-restaurantes/azulejos/)

---

#### **Villa María Cristina**

Paseo de la Presa de la Olla núm. 76 ,  
Col. Centro, Guanajuato, Gto. CP 36000  
📞 (473)731 2182  
[www.villamariacristina.net](http://www.villamariacristina.net)

---

#### **Quinta Las Acacias**

Paseo de la Presa núm. 168,  
Col. Centro, Guanajuato, Gto. CP 36000  
📞 (473)7311517  
[www.quintalasacacias.com](http://www.quintalasacacias.com)



### HOTELES PREMIUM EN SAN MIGUEL DE ALLENDE

#### **Casa Rosada**

Cuna de Allende núm. 12,  
San Miguel de Allende, Gto. CP 37700  
📞 (415) 154 5410  
[www.casarosadahocom](http://www.casarosadahocom)

---

#### **Sierra Nevada**

Hospicio núm. 35, Centro,  
San Miguel de Allende, Gto. CP 37700  
📞 (415)152 7040  
[www.casadesierranevada.com.mx](http://www.casadesierranevada.com.mx)

---

#### **Casa de los Olivos**

Correo núm. 30, Centro,  
San Miguel de Allende, Gto. CP 37700  
📞 (415) 152 0309  
[www.casadelosolivos.com](http://www.casadelosolivos.com)

---

#### **Hacienda Santuario**

Terraplén núm. 42, Centro,  
San Miguel de Allende, Gto. CP 37700  
📞 (415)152 1042  
[www.haciendaelsantuario.com](http://www.haciendaelsantuario.com)

---

#### **Rosewood**

Nemesio Diez núm. 11, Col. Centro,  
San Miguel de Allende, Gto. CP 37700  
📞 (415)152 9700  
[www.rosewoodsamiguel.com](http://www.rosewoodsamiguel.com)



#### HOTELES FAMILIARES EN GUANAJUATO

##### **Castillo Santa Cecilia**

Km. 1 de la Carretera a la Valenciana,  
Col. San Javier, Guanajuato, Gto. CP 36020  
📞 (473) 732 0485

---

##### **Antiguo Vapor**

Galarza núm. 5, Centro Histórico,  
Guanajuato, Gto.  
📞 (473) 732 3211  
[www.hotelavapor.com](http://www.hotelavapor.com)

---

##### **Posada Santa Fe**

Jardín Unión núm. 12,  
Plaza Principal, Guanajuato, Gto. CP 36000  
📞 (473)732 0084  
[www.posada-santafe.com](http://www.posada-santafe.com)

---

##### **El Marqués Hacienda**

Km. 11 de la Carretera Libre Guanajuato-  
Irapuato, Cuevas, Gto. CP 36243  
📞 (473)102 4367  
[www.hotelguanajuatomarques.com](http://www.hotelguanajuatomarques.com)



#### HOTELES FAMILIARES EN SAN MIGUEL DE ALLENDE

##### **Real de Minas**

Ancha a San Antonio s/n,  
San Miguel de Allende, Gto.  
📞 (415) 152 2626  
[www.realdeminas.com](http://www.realdeminas.com)

---

##### **Arcada San Miguel**

Calzada de la Estación núm. 185,  
Esquina Libramiento a Dolores Hidalgo,  
San Miguel de Allende, Gto. CP 37759  
📞 (415) 152 8940  
[www.hotel-arcada.com.mx](http://www.hotel-arcada.com.mx)

---

##### **Rancho El Atascadero**

Prolongación Santo Domingo s/n,  
Col. El Atascadero,  
San Miguel de Allende, Gto. CP 37740  
📞 (415) 152 0206  
[www.hotelelatascadero.com](http://www.hotelelatascadero.com)

## OFERTA DE SERVICIOS



### RESTAURANTES PREMIUM DE GUANAJUATO

#### **Las Mercedes**

Calle de Arriba núm. 6,  
Fraccionamiento San Javier,  
Guanajuato. CP 36030  
**(473)733 9059**

---

#### **El Jardín de los Milagros**

Calle Alhóndiga núm. 80,  
Col. San Javier, Guanajuato. CP 36020  
**(473)722 9366**  
[www.eljardindelosmilagros.com](http://www.eljardindelosmilagros.com)

---

#### **Xilote**

Carretera Panorámica,  
Plaza San Javier, Guanajuato. CP 36020  
**(473)121 8683**  
[www.mexicoplaza.com.mx](http://www.mexicoplaza.com.mx)

---

#### **Teresita**

Paseo de la Presa de la Olla núm. 80-A,  
Guanajuato.  
**(473)731 2182**  
[www.villamariacristina.com.mx](http://www.villamariacristina.com.mx)

---

#### **Quinta Las Acacias**

Paseo de la Presa núm. 168,  
Col. Centro, Guanajuato. CP 36000  
**(473)731 1517**  
[www.quintalasacacias.com](http://www.quintalasacacias.com)

### SAN MIGUEL DE ALLENDE

#### **Nirvana**

Camino Antigua Estación del Ferrocarril  
núm. 11, Centro,  
Santuuario de Atotonilco. CP 37701  
**(415)1852194**  
[www.hotelnirvana.mx](http://www.hotelnirvana.mx)

---

#### **Café San Agustín**

San Francisco núm. 21,  
Centro, San Miguel de Allende. CP 37700

---

#### **Andanza**

Hospicio núm. 35,  
Centro, San Miguel de Allende.  
**(415)152 7040**

---

#### **Bugambilia**

Hidalgo núm. 42,  
Centro, San Miguel de Allende.  
**(415)152 0127**  
[www.travelbyemexico.com/guan/bugambilia](http://www.travelbyemexico.com/guan/bugambilia)

---

#### **Ten Ten Pie**

Cuna de Allende núm. 21,  
Centro, San Miguel de Allende. CP 37700  
**(415)152 7189**

**Café San Francisco**

Plaza Principal núm. 4,  
Centro, San Miguel de Allende. CP 37700  
(415)152 2486  
[www.restaurantearlafredo.com](http://www.restaurantearlafredo.com)

**RESTAURANTES FAMILIARES  
EN GUANAJUATO****El Abue**

San José núm. 14,  
Plaza del Baratillo, Guanajuato.  
📞 (473)732 6242  
[www.elabue.com](http://www.elabue.com)

**Casa Valadez**

Jardín Unión núm. 3,  
Col. Centro, Guanajuato. CP 36000  
📞 (473)732 0311  
[www.casavaladez.com](http://www.casavaladez.com)

**De la Sierra**

Domicilio conocido  
Mineral de Santa Rosa, Guanajuato.  
CP 36220  
📞 (473)1025036

**Mi Casa**

Ancha de San Antonio núm. 20 int. 17,  
Centro, San Miguel de Allende.  
📞 (415) 154 5890

**DOLORES HIDALGO****El Carruaje**

Plaza Principal núm. 8,  
Centro Histórico, Dolores Hidalgo. CP 37800

## ACTIVIDADES DE LA RUTA

Iniciando un nuevo día continuamos la ruta hacia nuestro siguiente destino, San Miguel de Allende, donde visitaremos el Centro Histórico y el Museo Casa de Ignacio Allende, pasando por la dulcería El Tumbagón para probar su tradicional dulce del mismo nombre. Ya con energía, conoceremos Vía Orgánica, donde se nos impartirá un taller sobre cómo formar nuestro propio huerto orgánico, tendencia innovadora que está revolucionando la agricultura.

Otra opción para los viajeros amantes de la cultura es visitar el sitio arqueológico Cañada de la Virgen, recién abierto al público, y más tarde, después de un día lleno de actividad, nuestra recomendación es darse una vuelta por Nirvana donde encontraremos el lugar ideal para relajarnos y deliciosos alimentos orgánicos. Al otro día continuaremos la travesía hacia la ciudad de Guanajuato, haciendo una obligatoria escala en Dolores Hidalgo para probar una deliciosa nieve en la Plaza Principal y enriquecer nuestros conocimientos sobre la historia de México. De pasada, y ya que estamos aquí, aprovecharemos para entrar a los numerosos establecimientos que venden preciosa talavera, si corremos con suerte podremos observar su proceso de elaboración en algún taller.

Tampoco podemos perdernos la visita al taller de mole La California, donde además de aprender las técnicas para preparar el delicioso mole artesanal, conseguiremos degustarlo.

En la ciudad de Guanajuato te recomendamos no descansar: hay numerosas actividades que no querrás perderte. Desde los monumentos históricos y los museos, hasta los recorridos por la fábrica de conservas, el paseo por el mercado Hidalgo, un fascinante tour de senderismo que culmina con un taller donde elaborarás tus propios dulces tradicionales y el famoso viñedo Cuna de Tierra, con su respectivo tour y degustación.



CASA COLONIAL © CPTM 7 Foto: Ricardo Espinosa - reo

## ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS



### RANCHO LA CALIFORNIA

A casi cien años de su nacimiento, don León Peña, ilustre mexicano y agricultor, ha dejado huella en la historia y el cultivo del chile, por ser el primer productor del norte del estado de Guanajuato. En su Hacienda La Noria don León Peña recibía a grandes personalidades a quienes les ofrecía un exquisito mole, mismo que disfrutamos aquí. Tres generaciones después se conserva la tradición de seleccionar los mejores chiles para la elaboración de un producto de excelente calidad: Mole Rancho La California.

Observaremos el proceso de elaboración tradicional del mole y degustaremos este exquisito platillo representativo de la unión de dos mundos: el prehispánico y el español. Horarios de visita: Lunes a domingo antes de las 13:00 h

Plaza Principal núm. 7, Rancho La California,  
Dolores Hidalgo. CP 37813

📞 (551) 043 0587

[www.lacalifornia.com.mx](http://www.lacalifornia.com.mx)

Contacto: Carolina Peña

[info@lacalifornia.com.mx](mailto:info@lacalifornia.com.mx)



### VÍA ORGÁNICA A.C.

Es una organización mexicana sin fines de lucro cuya misión es promover la buena alimentación mediante la agricultura orgánica, el comercio justo, un estilo de vida saludable y la protección del planeta. Cuenta con terreno de cultivo, centro de talleres, tienda, granja y escuela. Esta organización imparte cursos y talleres relacionados con los cultivos orgánicos, cómo hacer uno, cómo cuidarlos, etcétera. Toda una inmersión en la nueva cultura orgánica.

Tienda: Lunes a sábados de 8:00 a 19:00 h y domingos de 9:00 a 16:00 h

Café: Lunes a sábados de 8:30-19:00 h

Margarito Ledesma núm. 2,  
San Miguel de Allende. CP 37700

📞 (415) 121 0540

[www.viaorganica.org/](http://www.viaorganica.org/)

Contacto: Iliana Lanuza

[iliiana@viaorganica.org](mailto:iliiana@viaorganica.org)



CONSERVAS SANTA ROSA



RANCHO LA CALIFORNIA



VÍA ORGÁNICA

## ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS



### PANADERÍA LA COLMENA

La panadería más antigua de San Miguel de Allende en donde se fabrican diversos tipos de pan, tanto dulces como blancos (bolillo, telera y baguette). En cuanto al pan dulce, la variedad es mucho mayor y se divide en tres tipos principales: pan de bola o bizcocho, fruta de horno y feite. La Colmena trabaja prácticamente las 24 horas del día, pues si no están vendiendo están haciendo el pan. De 6:00 a 12:00 de la mañana se hace pan de dulce, mientras que el bolillo se elabora en dos turnos, de las 14:00 a las 19:00 y de las 22:00 a las 7:00 am. Los horarios de venta al público son de 6:00 a 14:00 y de las 16:30 a las 21:00 h. Calle Relox núm. 21, Centro, San Miguel de Allende.

📞 (415) 152 1422

### CONSERVAS SANTA ROSA

Tradicional fábrica donde un grupo de mujeres se dedica a la elaboración de licores, mermeladas, almibares, escabeche, ate, garapiñados así como otros productos de pera, membrillo, manzana, nopal, tejocote, xoconostle y frutas tropicales.

Camino Real s/n, Col. Santa Rosa de Lima, Guanajuato. C.P. 36220

📞 (473)102 5107

[www.ccg.org.mx/santa/htm](http://www.ccg.org.mx/santa/htm)



### CACOMIXTLE & MÁS

Se trata de una familia que, motivada por la belleza del entorno y por la historia de la región, busca compartir con los visitantes de Guanajuato algo que por sí mismos no sería fácil descubrir: las tradiciones. Son promotores de la elaboración tradicional de dulces de la región, por lo que puedes ser partícipe de la elaboración de cajeta, camote o del tradicional ate de membrillo y los famosos rollos de guayaba.

Burócrata 4, Marfil, Guanajuato.

📞 (473) 733 1244

[www.cacomixtle.com](http://www.cacomixtle.com)



### NIEVES DE DOLORES HIDALGO

En la Plaza principal en el Centro Histórico de este Pueblo Mágico, justo frente al Kiosco, podrás deleitarse con nieves de sabor y variedad inigualable. Alrededor de la plaza hay varios establecimientos que ofrecen nieves de mantecados de vainilla con piñón, nuez, ciruela pasa y biznaga, fresas con crema, pistache, café, beso de ángel, miel, arroz, pétalos de rosa, coco, aguacate, queso, elote, mole, nopales con camarón, tequila, cerveza, mango, cajeta, chocolate, mamey, zapote, limón, guanábana y muchos sabores más.

Plaza Principal, Dolores, Guanajuato.



### DULCERÍA EL TUMBAGÓN

Dulces de todo el estado. La estrella local que no debes perderte son los tumbagones con rompope. Un establecimiento inolvidable.

San Antonio núm. 3, Centro,  
San Miguel de Allende.



### CUNA DE TIERRA

Bodega de vinos de alta calidad con una producción limitada con la finalidad de obtener la máxima expresión del terroño. A cargo de dos expertos en vinificación: Ramón Vélez y Juan Manchón (enólogo). Las primeras vides se plantaron en 1995, la primera vinificación fue en 2005 y la primera producción comercial en 2008. El visitante podrá disfrutar de tours y degustaciones.

Carretera Federal 110  
Comunidad del Rocío  
Dolores Hidalgo.  
**(415)113 4280**  
[www.cunadetierra.com.mx](http://www.cunadetierra.com.mx)



### NIRVANA

Es un refugio en el campo a orillas del Río Laja, con una arquitectura en perfecta fusión con la naturaleza. Ofrece servicios enfocados al bienestar y cuenta con un restaurante con platillos exquisitos, hechos con ingredientes frescos y orgánicos en lo posible recolectados del huerto y la granja, en los que participarás si así lo deseas. Chef y anfitrión, Juan Carlos Escalante. Camino Antigua Estación del Ferrocarril núm. 11, Centro, Santuario de Atotonilco, Gto. CP 37701  
**(415)185 2194**  
[www.nirvanarestaurantretreat.com](http://www.nirvanarestaurantretreat.com)



### MERCADO HIDALGO

Asentado en un enorme y bello edificio de la avenida Juárez, el Mercado fue construido a finales del siglo XIX en donde antaño se situaba la vieja Plaza de toros. Encontrarás frutas, verduras, carnes, semillas, arte popular, incluyendo cestería y cerámica, sin dejar a un lado la amplia variedad de alimentos preparados. No dejes de vivir esta experiencia gastronómica imperdible. Av. Juárez s/n, Centro, Guanajuato.





PARA MÁS INFORMACIÓN CONSULTA A TU AGENTE DE VIAJES O VISÍTANOS EN:  
[www.visitmexico.com/rutasgastronomicas](http://www.visitmexico.com/rutasgastronomicas)

GOBIERNO  
FEDERAL

SECTUR



  
**CANIRAC**  
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE  
RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS

  
**RUTAS**  
gastronómicas  
Gastronomic Routes