



# RUTA GASTRONÓMICA LOS TARAHUMARAS MILENARIOS

---

CHIHUAHUA Y SINALOA





CHIHUAHUA • LA COCINA DE DOS MUNDOS  
SINALOA • LA MESA DE LA HUERTA Y EL MAR

# RECURSOS DE LA RUTA

## SIMBOLOGÍA



PLATILLOS



BEBIDAS



MATERIA PRIMA



PRODUCTOS



RESTAURANTES



CHEFS



TALLERES Y CRIADEROS



EMPRESAS RELACIONADAS



HISTORIAS Y LEYENDAS



HOTELES



UTENSILIOS



ATRACTIVOS TURÍSTICOS



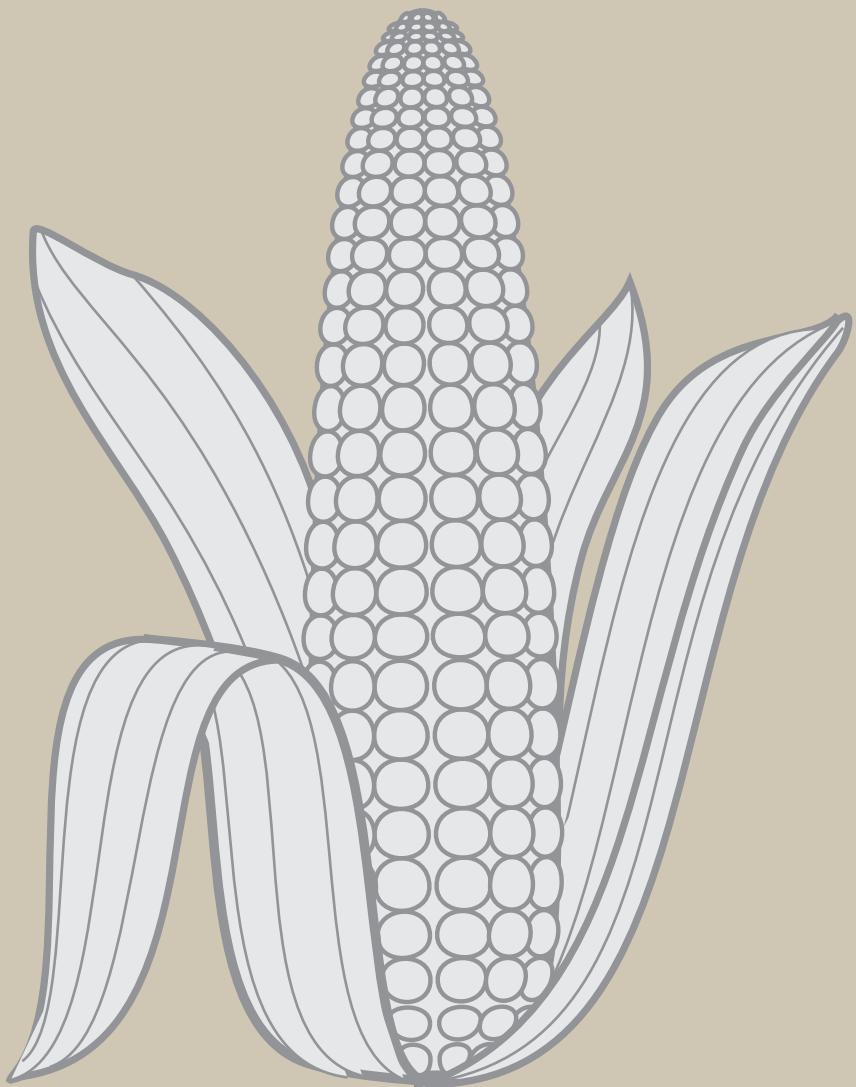
CERTIFICACIONES DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN (D.O.)



TIENDAS Y MERCADOS



FERIAS Y EXPOSICIONES



CHIHUAHUA

---

LA COCINA DE DOS MUNDOS

# BIENVENIDOS A CHIHUAHUA

LA COCINA DE DOS MUNDOS

**Situación geográfica:** Se localiza al norte de México.

**Extensión:** 247 mil 087 km<sup>2</sup>.

**Clima:** Máxima 20° C - mínima 17° C.

**Población:** 3 millones 406 mil 465 habitantes.

La Ruta Gastronómica recorre los municipios de Chihuahua, Cuauhtémoc, Creel, Divisadero y Parral. Rarámuris y menonitas se unieron en un mismo territorio, aquel que se extiende con mayor amplitud en toda la república mexicana. Son de aquí los aromas de la nuez y la manzana, en donde estos cómplices se conjuntaron para formar cocinas diversas y singulares.

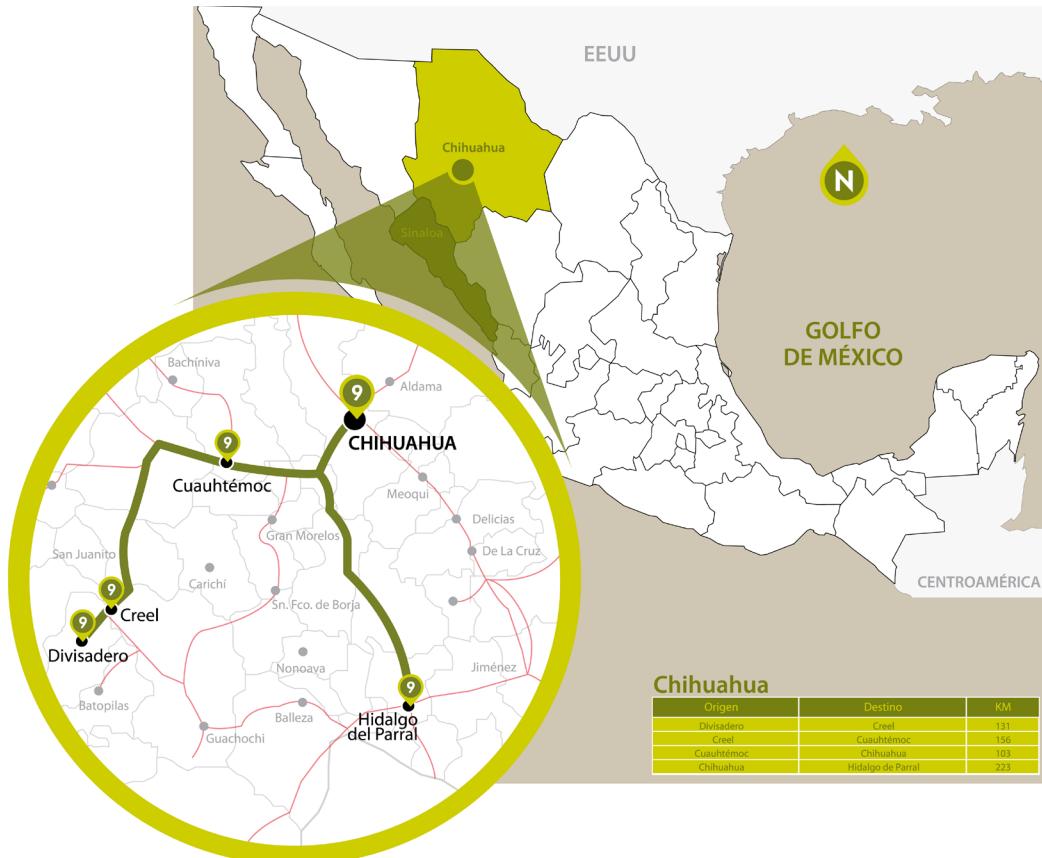
Territorio revolucionario que produce y hace apetecibles los mejores cortes de carne del país, combinados con las hortalizas cultivadas por los rarámuris, corredores de largo aliento, indígenas fascinantes que han generado una cocina a base de maíz, recolección de frutos y caza animal. Estas maravillas culinarias se conjuntan con el impresionante paisaje de las Barrancas del Cobre, las cascadas y ríos que engalanán toda la majestuosidad de la sierra Tarahumara, para invitarte a vivir los olores y sabores casi salvajes que se acostumbran en Chihuahua.

El color y aroma de los manzanos en toda la región de Ciudad Cuauhtémoc y el lento proceso dedicado a la elaboración del queso menonita, nos llevan a comunidades que con su ascendencia holandesa y alemana hacen del valor del trabajo una lección de vida y nos deleitan con un manjar: sus variedades artesanales de queso.

Al venir a Chihuahua disiparás la idea de que se trata de un lugar seco y arenoso y te enamorarás cuando descubras que su cultura, su historia y su gastronomía son fruto de la diversidad, como la que recorre "El Chepe", hoy el único tren de pasajeros del país. El ferrocarril te llevará por los grandes cañones de la sierra donde admirarás la biodiversidad que hace de Chihuahua un orgullo nacional.



PAISAJE DE CHIHUAHUA



# ACTIVIDADES Y SITIOS DE INTERÉS

## ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS

### Chihuahua

1. Fábrica de sotol
2. Rastro municipal

### Ciudad Cuauhtémoc

1. Quesería Pampas
2. La Norteñita
3. Restaurante Casa Doña Carolina

### Divisadero Barrancas

1. Noche Rarámuri, Hotel Divisadero Barrancas y Hotel Mansión Tarahumara

### Creel

1. Zulma Almaya (cocinera rarámuri)
2. Preparación de pizza artesanal
3. Discada

### Parral

1. Dulcería La Gota De Miel
2. Elaboración Rayadas de Parral

## ATRACTIVOS TURÍSTICOS

### Chihuahua

1. Museo de Pancho Villa
2. Palacio de Gobierno
3. Museo de la Revolución Mexicana
4. Catedral
5. Quinta Gameros

### Cuauhtémoc

1. Museo Menonita
2. Casa de las Artesanías

### Bocoyna

1. Lago Arareko
2. Valle de los Hongos
3. Valle de las Ranas

### Divisadero Barrancas:

1. Mirador Divisadero
2. Teleférico

# RECURSOS TURÍSTICOS

## LUGARES A VISITAR

- Catedral de Chihuahua.....Av. Libertad, Zona Centro II, Chihuahua. Tel. (614) 410 3877
- Quinta Gameros.....Paseo Bolívar núm. 401, Zona Centro, Chihuahua.
- Acueducto.....Av. Zarco esq. Calle 54, Chihuahua.
- Palacio de Gobierno y sus murales.....Venustiano Carranza esq. Libertad, Chihuahua. Tel. (614) 429 3461
- Valle de los Hongos y Valle de las Ranas.....A 4 km de la población de Creel, el primero por carretera  
y los restantes por terracería.
- Parque Nacional Cascada de Basaseachi.....Municipio de Ocampo, 274 km al oeste de Chihuahua.
- Mercado de artesanías.....Aldama 519 esq. Victoria, Zona Centro, Chihuahua.

## MUSEOS

- Museo Menonita.....Aproximadamente en el km. 10 del Corredor Comercial Cuauhtémoc.  
Lunes a Sábado 9:00 a 18.00 hrs.
- Museo de Pancho Villa.....Av. Universidad núm. 1309, Chihuahua. (614) 432 2200,  
Martes a Domingo de 10:00 a 17:00 hrs.
- Museo de la Revolución Mexicana.....Calle Décima núm. 3010, Col. Santa Rosa, Chihuahua.  
Martes a Sábado de 09:00 a 19:00 hrs. y Domingos de 9:00 a 16:00 hrs.
- Museo de la Cultura Tarahumara.....Domicilio conocido, Guachochi, Lunes a viernes de 10:00 a 17:00 hrs.

## ALGUNAS FIESTAS TÍPICAS

- Feria del Queso.....Abril, Ciudad Juárez
- Festival de las Tres Culturas .....Mayo, Ciudad Cuauhtémoc
- Expo Menonita.....Agosto, Ciudad Guerrero
- Feria de la Manzana.....Octubre, Ciudad Cuauhtémoc
- Festival del Hongo.....Agosto 12-15, San Juanito
- Simposium de la Manzana.....Noviembre, Ciudad Cuauhtémoc

# RECURSOS GASTRONÓMICOS

## CARNE DE RES

La carne de res producida en el norte de México es de gran calidad y se la prepara en muchos cortes característicos de la región, como la arrachera, las agujas, las puntas, las sábanas y las costillas cargadas entre otros. Con ellos se preparan diversos platillos como la machaca, el machacado, la discada y la típica carne asada.

## MANZANA Y NUEZ PACANA

Chihuahua es el principal productor de dos alimentos muy importantes en México: la manzana, de la que cultiva diversas variedades: verdes, amarillas, rojas, rayadas, etcétera, con las que se elaboran diferentes productos y platillos típicos del estado como orejones, manzanas asadas, galletas, pays, tamales, té, conservas y muchos más; y la nuez pacana, nativa de México, que se utiliza principalmente en la elaboración de platillos dulces, postres y bebidas.

## QUESOS

En Chihuahua se elaboran dos tipos de quesos tradicionales:

El Queso Chihuahua o Menonita es de sabor y aroma delicados y presenta un color amarillo dorado. Se elabora con leche de vaca y es de pasta semidura y madurada. Se presenta en cilindros aplanados y tiene capacidad para fundirse. De lejanos orígenes holandeses y alemanes, la comunidad menonita afincada

en Chihuahua, produce y distribuye el afamado queso que so que ellos llaman Chester, otro producto característico de la gastronomía chihuahuense.

El Queso Asadero es un queso fresco de pasta hilada que se elabora con leche bronca de vaca y presenta alta capacidad de fundir. Con él se elaboran quesadillas, burritos montados, chile con queso y muchos platillos más.

## CHILE VERDE, COLORADO y PASADO

La variedad nativa del norte es el chile verde, de forma alargada y de color verde claro. Este se utiliza en rajas e incluido en sopas y guisos. Cuando este chile madura y se pone rojo, se seca y se convierte en chile colorado, el cual se utiliza para hacer salsas y para guisar. El chile verde también se convierte en chile pasado cuando se le asa, se le quita la piel y se pone a secar. Para usarlo se pone a hidratar en agua y se usa para llenar o para incluir en sopas y guisados.

## TORTILLAS DE HARINA

Estas tortillas son tradicionales en el norte de México, donde representan el pan de cada día. Se elaboran con harina de trigo y manteca, son de textura suave y delgadas.



QUESO MENONITA Y QUESO ASADERO

# RECURSOS GASTRONÓMICOS

## PLATILLOS Y BEBIDAS TÍPICAS

### CALDO DE OSO

Es un caldo de bagre con chile colorado, hierbas de olor, jitomate, tomatillos (es decir, tomate verde) y verduras, el cual se acompaña con limón. Se dice que durante la construcción de la presa La Boquilla, a los trabajadores se les daba de comer frecuentemente este caldo de pescado y por ende, con humor comenzaron a llamarlo "caldo odioso", hasta que con el tiempo y con ese mismo humor el apelativo se fue modificando hasta llegar a ser "caldo de oso"; que de "oso" no tiene nada, ni tampoco de "odioso", pues tiene muy buen sabor.

### RAYADAS DE PARRAL

Es un pan dulce de forma redonda y con una raya blanca a lo largo. Se elabora con harinas de trigo y de salvado, piloncillo y anís.

### DISCADA

Son puntas de res fritas con chile morrón, cebolla, tocino, chorizo y terminado con cerveza. El nombre y la particularidad de este platillo es que se prepara en un utensilio tradicional de la cocina norteña llamado discada; antaño se utilizaba un disco del arado en desuso, se trata de una pieza de metal grueso con una leve depresión donde se fríen y preparan diferentes alimentos.

### BURRITOS

Son tortillas de harina rellenas de machaca o carne deshebrada guisada con chile colorado las cuales se doblan y enrollan para hacer un taco. Una variante son los burros montados, a los que se les pone primero una capa de queso asadero para después llenarlos.

### CARNE ASADA

Es la forma típica de cocinar carne, ya sea arrachera, agujas, chuletas, costillas cargadas, sábanas u otro corte. Las piezas se preparan al natural, o bien se marinan en aceite con orégano, laurel y cerveza para después ponerlos a asar en brasas de leña de mezquite.

### CHILE CON QUESO

Son rajas de chile verde asado con cebolla y jitomate, a las que se le agregan crema y queso chihuahua hasta que se derrite. Se come con tortillas de harina.

### SOTOL

Es un tipo de mezcal con Denominación de Origen sotol, elaborado a partir de las piñas o corazones de seteque o maguey amarillo, las cuales se asan en hornos de tierra para después molerlas y ponerlas a fermentar. Este jugo fermentado se destila y se obtiene el aguardiente de sotol. El sotol se toma solo en cualquiera de sus tres variedades: blanco, reposado y añejo.



SALSA TRADICIONAL © CPTM 7 Foto: Ricardo Espinosa - reo

## OFERTA DE SERVICIOS



### HOTELES PREMIUM EN CHIHUAHUA

#### **Soberano**

Barranca del Cobre núm. 3211,  
Fracc. Barrancas,  
Chihuahua, Chihuahua. CP 31125  
📞 (614) 4292 929 / (614) 4292 916  
[www.hotelsoberano.com](http://www.hotelsoberano.com)

---

#### **Wingate**

Sierra de la Campana núm. 3701,  
Fraccionamiento Comercial Vistas del Sol,  
Chihuahua, Chihuahua. CP 31207  
📞 (614) 1803 030  
[www.wingatechihuahua.com.mx](http://www.wingatechihuahua.com.mx)

---

#### **Holiday Inn Express**

Av. Cristóbal Colón núm. 11390,  
Complejo Industrial,  
Chihuahua, Chihuahua. CP 31109  
📞 (614) 4422 200  
[www.hiexpress.com/chihuahua-ex](http://www.hiexpress.com/chihuahua-ex)

---

#### **Holiday Inn Suites**

Calle J. Escudero núm. 702,  
Col. San Felipe,  
Chihuahua, Chihuahua. CP 31240  
📞 (614) 43 9000  
[suites@holidayChihuahua.net](mailto:suites@holidayChihuahua.net)



### HOTELES FAMILIARES EN CHIHUAHUA

#### **Fiesta Inn**

Boulevard Ortiz Mena núm. 2801,  
Col. Quintas del Sol, Chihuahua,  
Chihuahua. CP 31250  
📞 (614) 4290 100  
[www.fiestainn.com/es/mx-chihuahua/hotel-chihuahua](http://www.fiestainn.com/es/mx-chihuahua/hotel-chihuahua)

---

#### **Mirador**

Av. Universidad núm. 1309,  
Chihuahua, Chihuahua. CP 31240  
📞 (614) 4322 200  
[www.bestwesternmirador.com](http://www.bestwesternmirador.com)

---

#### **Palacio del Sol**

Independencia núm. 116-3, Centro,  
Chihuahua, Chihuahua. CP 31000  
📞 (614) 4123 456  
[www.hotelpalaciodelsol.com](http://www.hotelpalaciodelsol.com)

---

#### **Sicomoro**

Blvd. Antonio Ortiz Mena núm. 411,  
Chihuahua, Chihuahua. CP 31210  
📞 (614) 2142 500  
[www.sicomoro.com](http://www.sicomoro.com)

---

#### **Microtel**

Periférico de la Juventud núm. 3304,  
Col. La Salle, Chihuahua, CP 31250  
📞 (614) 4322 525  
[www.microtelinn.com.mx](http://www.microtelinn.com.mx)

**Casa Grande**

Av. Tecnológico núm. 4702, Col. Granjas,  
Chihuahua, Chihuahua. CP 31160  
**📞** (614) 4394 444  
[www.hcg.com.mx](http://www.hcg.com.mx)

---

**Ramada Encore**

Periférico de la Juventud núm. 5700-3,  
Col. Saucito, Chihuahua, Chihuahua.  
**📞** (614) 4429 090  
[www.ramadaencorechihuahua.com](http://www.ramadaencorechihuahua.com)

---

**Quality Inn**

Victoria núm.409, Centro,  
Chihuahua, Chihuahua. CP 31000  
**📞** (614) 4399 000  
[www.qualityinnchihuahua.com](http://www.qualityinnchihuahua.com)

---

**Ibis**

Av. Benito Juárez García núm. 3115,  
Centro, Chihuahua, Chihuahua. CP 31000  
**📞** (614) 2015 100  
[www.ibishotel.com](http://www.ibishotel.com)

**RESTAURANTES PREMIUM  
EN CHIHUAHUA****La Casona**

Aldama y Ocampo núm. 430,  
Centro, Chihuahua. CP 31000  
**📞** (614) 4102 051  
[www.casona.com.mx](http://www.casona.com.mx)

**La Calesa**

Av. Juárez núm.3300, Centro, Chihuahua.  
**📞** (614) 4160 222  
[www.lacalesa.com.mx](http://www.lacalesa.com.mx)

---

**Olea**

Av. de la Empresa núm. 3110-9,  
Hacienda Santa Fe, Chihuahua. CP 31236  
**📞** (614) 4302 184  
[carlos@restaurantolea.com](mailto:carlos@restaurantolea.com)

---

**El Retablo**

Lateral Periférico Ortiz Mena núm.1810,  
Sicomoro, Chihuahua. CP 31205  
**📞** (614) 4160 408

---

**El Quintal**

Periférico de la Juventud núm. 6511,  
Chihuahua.  
**📞** (614) 5415 454 / (614) 5415 455  
[www.elquintal.com.mx](http://www.elquintal.com.mx)

**RESTAURANTES FAMILIARES  
EN CHIHUAHUA****Los Mezquites**

Av. Cuauhtémoc núm. 2009,  
Chihuahua.  
**📞** (614) 4116 699  
[www.losmezquites.com.mx](http://www.losmezquites.com.mx)

## OFERTA DE SERVICIOS

### Mesón de Catedral

Victoria núm. 200, 2<sup>o</sup> piso,  
Centro, Chihuahua.  
☎ (614) 4101 550  
[mesondecatedral@hotmail.com](mailto:mesondecatedral@hotmail.com)



### HOTELES PREMIUM Y FAMILIARES EN CUAUHTEMOC

#### Tarahumara Inn

Allende núm. 373 entre 3<sup>a</sup> y 5<sup>a</sup>,  
Centro, Cuauhtémoc. CP 31500  
☎ (625) 5811 919  
[www.tarahumarainn.com](http://www.tarahumarainn.com)



### RESTAURANTES PREMIUM Y FAMILIARES EN CUAUHTEMOC

#### Búfalo

Km. 2 de la Carretera a la Junta,  
Col. Esperanza,  
Cuauhtémoc. CP 31527  
☎ (625) 581 5690  
[rtabuhe@hotmail.com](mailto:rtabuhe@hotmail.com)

#### Los Arcos

Km 2 de la Carretera a la Junta,  
Cuauhtémoc  
☎ (625) 5811 578  
[pizzerialosarcos@gmail.com](mailto:pizzerialosarcos@gmail.com)

### Casa Doña Carolina

#### Arte& Gourmet

Huerta El Charco del Burro,  
Col. 10 de mayo, Guerrero.  
☎ (614) 4151 199  
[www.hoteldivisadero.com](http://www.hoteldivisadero.com)



### HOTELES PREMIUM Y FAMILIARES EN CREEL

#### Quinta Misión Eco-Hotel

Av. López Mateos s/n, Estación Creel,  
Bocoyna, Chihuahua. CP 33200  
☎ (635) 5923 600  
[www.quintamision.com](http://www.quintamision.com)

#### Best Western Lodge Creel

Av. Adolfo López Mateos núm. 61,  
Bocoyna, Chihuahua. CP 33200  
☎ (635) 4560 707  
[www.thelodgeatcreel.com](http://www.thelodgeatcreel.com)

#### Villa Mexicana

Adolfo López Mateos s/n,  
Bocoyna, Chihuahua. CP 33200  
☎ (614) 4217 088  
[www.vmcoppercanyon.com](http://www.vmcoppercanyon.com)

#### Parador de La Montaña

Av. López Mateos núm. 44,  
Bocoyna, Chihuahua. CP 33200  
☎ (635) 4560 085  
[www.hotelparadorcreel.com](http://www.hotelparadorcreel.com)



### RESTAURANTES PREMIUM Y FAMILIARES EN CREEL

#### Las Vigas

Av. Adolfo López Mateos núm. 61  
Bocoyna, CP 33200  
📞 (635) 4560 071  
[www.thelodgeatcreel.com](http://www.thelodgeatcreel.com)



### HOTELES PREMIUM Y FAMILIARES EN DIVISADERO

#### Divisadero Barrancas

Ferrocarril Chihuahua al Pacífico,  
Km 622, Bocoyna, Chihuahua. CP 33201  
📞 (614) 4151 199  
[www.hoteldivisadero.com](http://www.hoteldivisadero.com)



### RESTAURANTES PREMIUM Y FAMILIARES EN DIVISADERO

#### Mansión Tarahumara

Av. Juárez núm. 1602 - A, Barrancas del Cobre, Chihuahua. CP 31000  
📞 (614) 4154 721 / (635) 5783 030  
[www.hotelmansiotarahu-mara.com.mx/es/index.html](http://www.hotelmansiotarahu-mara.com.mx/es/index.html)



### Divisadero Barrancas

Ferrocarril Chihuahua al Pacífico, km 622,  
Bocoyna, Chihuahua. CP 33201  
📞 (614) 4151 199  
[www.hoteldivisadero.com](http://www.hoteldivisadero.com)

### HOTELES PREMIUM Y FAMILIARES EN PARRAL

#### Howard Johnson

Periférico Sur y Libramiento Carretera a Durango-Cerro Blanco,  
Hidalgo del Parral, Chihuahua.  
📞 (627) 5235 590  
[www.hojo.com](http://www.hojo.com)

#### Adriana

Calle Colegio núm.2, Hidalgo del Parral, Chihuahua. CP 33800  
📞 (627) 5222 570  
[www.hoteladriana.mx](http://www.hoteladriana.mx)



### RESTAURANTES PREMIUM Y FAMILIARES EN PARRAL

#### Los Pinos

Km. 4 de la Carretera a Santa Bárbara s/n,  
Hidalgo del Parral, CP 33826  
📞 (627) 5229 992  
[jaimelerma2@hotmail.com](mailto:jaimelerma2@hotmail.com)

#### Morelos

Plazuela Morelos núm. 22,  
Centro, Hidalgo del Parral,  
📞 (627) 5226 030  
[restauran.morelos@hotmail.com](mailto:restauran.morelos@hotmail.com)

## ACTIVIDADES DE LA RUTA

Aquí comienza el fascinante viaje por Chihuahua, estado con espectaculares rincones y espacios naturales, bellas ciudades y encantadores pueblos, así como una exquisita selección de las recetas más tradicionales. Empezaremos en la capital donde disfrutaremos de los famosos cortes de la mejor carne del estado, en alguno del sinnúmero de restaurantes locales. Conoceremos también su Catedral, su acueducto, los murales del Palacio de Gobierno, la Casa de Artesanías y sus museos de la Revolución y de Pancho Villa.

Nuestro siguiente destino es Cuauhtémoc, cuna de la mayor producción de manzana; seremos recibidos en La Norteñita para aprender sobre la producción, el cuidado y la comercialización de este fruto y degustar sus productos, sin olvidar que en el mes de Noviembre se realiza un simposium sobre la manzana.

La comunidad menonita, creadora del queso que lleva ese nombre, se asienta en este municipio. Conviviremos con sus integrantes para comprender mejor su historia y la de su producción; participaremos en el procesamiento del afamado lácteo, y complementaremos la visita con una parada en el Museo Menonita. Durante el mes de agosto podremos asistir a la Expo Menonita o bien, en mayo, participar del Festival de las Tres Culturas.

En los municipios de Creel y Divisadero podremos realizar pizza artesanal y una deliciosa y tradicional discada dentro del taller gastronómico que ofrece el Hotel Best Western Lodge at Creel. Esta es la región de la centenaria cultura rarámuri, erróneamente llamada tarahumara. Al llegar a estos rumbos podremos compartir su forma de vida y entender su respeto y amor por la naturaleza, probaremos de su gastronomía única, escucharemos su música, veremos sus bailes típicos y apreciaremos a esta cultura indígena sin igual.

Continuaremos nuestro viaje gastronómico en Hidalgo del Parral, donde nos deleitaremos con tres productos culinarios característicos de esta área boscosa: las enchiladas "Doña Cuca", los famosos panes denominados "Rayadas", que podremos confeccionar nosotros mismos, y los acreditados dulces regionales. Para finalizar no podemos olvidar que Chihuahua es conocido por sus exquisitos cortes de carne y por su ganado de la mejor calidad, de modo que visitaremos un rastro municipal donde podremos conocer los pormenores acerca de la producción de este apreciado ingrediente de la cocina norteña.



MUJER MENONITA © CPTM 7 Foto: Ricardo Espinosa - reo



NIÑA RARÁMURI

# ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS



## SOTOL COYAMITO

El sotol es un destilado de una planta del mismo nombre que crece en el norte de México, Nuevo México, Oeste de Texas y Texas. Es conocido como la bebida del estado de Chihuahua y se produce en forma similar a los mezcales del centro de México. En esta fábrica podremos observar el proceso de fabricación del sotol de manera artesanal, así como una degustación de esta bebida.

### Rancho El Jagüey

Km. 22.5, Carretera Chihuahua-Aldama, Aldama, Chihuahua.CP 32910  
📞 (614) 4511 954  
Contacto: Blanca Bejarano de Mendoza concepcion.mendoza@hotmail.com



## RASTRO MUNICIPAL

El apropiado, humanitario e higiénico manejo del ganado es importante en las acciones previas y durante su matanza. Aquí puedes conocer la manera en que mantienen al ganado, cómo lo preparan para su matanza, podremos conocer los utensilios e instrumentos que se usan para este fin, así como aprender acerca del proceso.

Calle 57 y Lombardo Toledano s/n., Chihuahua, Chihuahua.

📞 (614) 4465 532

Contacto: Juan Trinidad Marta Delgado jmardad@hotmail.com



## LA NORTEÑITA

Grupo La Norteñita, empresa fundada por el Señor Salvador Corral Piñón y ubicada en Ciudad Cuauhtémoc donde, gracias al clima, altitud y latitud la manzana es más dulce y jugosa. La empresa se dedica principalmente a la producción frutícola, consolidada como la mayor productora de manzana en México y con una importante participación a nivel internacional.

Km 98.5 de la Carretera Chihuahua-Cuauhtémoc s/n. Col. Real del Monte, Cuauhtémoc, Chihuahua. CP 31552

📞 (625) 5902 501

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

Contacto: Sandra Luz Olea  
[sandraolea@gpoln.com](mailto:sandraolea@gpoln.com)



## RESTAURANTE CASA DOÑA CAROLINA

El único instalado en una casona tipo colonial en medio de manzanares, se especializa en platillos de la alta cocina mexicana elaborados a base de manzana, donde podremos ver los huertos, la pizca y aprovechar que tiene a la venta diversos productos hechos con este fruto.

### Huerta El Charco del Burro,

Col. 10 de mayo, Ciudad Guerrero, Chihuahua.

📞 (614) 4151 199

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

Contacto: Ivonne Sandoval  
[ivonesandoval@hoteldivisadero.com](mailto:ivonesandoval@hoteldivisadero.com)



QUESERÍA PAMPAS



MUJER RRARAMUNDI



LA NORTEÑITA



RESTAURANTE CASA DOÑA CAROLINA

## ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS



### QUESERÍA PAMPAS

En el año de 1921 se estableció en el estado un grupo de colonos menonitas provenientes de Canadá quienes se dedicaron a la agricultura, fruticultura y ganadería, incluyendo la fabricación de queso. La producción quesera en Chihuahua alcanza un promedio de entre 50 y 60 toneladas diarias del queso llamado Chester, Menonita o Chihuahua. Quesería Pampas, con más de 60 años en esta actividad, recolecta la leche que ordeñan cientos de familias de su comunidad, para las cuales produce ingresos, y emplea veinte personas más en los procesos de elaboración del tradicional queso menonita marca Pampas.

Soc. Coop. Bajío de Abajo, S.C.L. Campo Menonita núm.1-b, Apdo. Postal 195, Cd. Cuauhtémoc, Chihuahua.

📞 (625) 5831 731 / (625) 5831 812

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

Contacto: Jóhan Guenther

[srbajio@quesopampas.com](mailto:srbajio@quesopampas.com)



### ELABORACIÓN DE RAYADAS DE PARRAL

En la panadería La Parralense la elaboración de este pan típico sigue los preceptos de la tradición. En este taller podremos aprender la técnica para elaborar este tradicional pan de Chihuahua. Calle Rayo 13 Hidalgo del Parral, Chihuahua. CP 33800

📞 (627) 5232 110

Contacto: José Guadalupe Ochoa



### PREPARACIÓN DE PIZZA ARTESANAL

En el taller gastronómico del hotel Best Western Lodge at Creel podrás preparar una exquisita pizza con ingredientes típicos de la región, en especial los quesos menonitas así como las carnes frías conocidas por su delicioso sabor. Todos los días a las 17:00 hrs.

Av. Adolfo López Mateos núm. 61,  
Bocayná, Chihuahua. CP 33200

📞 (635) 4560 707

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

Contacto: Juan Manuel Vilchis  
[gerencia@thelodgeatcreel.com](mailto:gerencia@thelodgeatcreel.com)



### DISCADA ESTILO CHIHUAHUA

En el jardín del Hotel Best Western Lodge at Creel podrás disfrutar de una deliciosa discada chihuahuense al carbón, preparada según la tradición con tocino, jamón, chorizo, cebolla picada, chile jalapeño, tomate y con los mejores cortes de carne del estado.

Av. Adolfo López Mateos núm. 61,  
Bocayná, Chihuahua. CP 33200

📞 (635) 4560 707

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

Contacto: Juan Manuel Vilchis  
[gerencia@thelodgeatcreel.com](mailto:gerencia@thelodgeatcreel.com)



DANZA RRARAMUNDI EN MANSIÓN TARAHUMARA



HOTEL DIVISADERO BARRANCAS

## ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS



### HOTEL DIVISADERO BARRANCAS

Noche que ofrece el Divisadero Barrancas donde se muestran los productos gastronómicos de las comunidades rarámuris, "hombres de los pies alados o buenos corredores". Los integrantes de esta comunidad indígena hacen el tónari, un caldo de carne con especias serranas, el tesgüino, bebida fermentada de maíz, tamales, chalales o elotes tiernos guisados, y tortillas en temporada de fiestas; también recolectan quelites, hongos, maíz y frijol. En esta actividad habrá degustación, además de una muestra de bailes de la comunidad.

Km 622 del Ferrocarril Chihuahua al Pacífico  
Bocayná, Chihuahua.CP 33201

📞 (614) 4151 199

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

Contacto: Lic. Ivonne Sandoval  
[ivonesandoval@hoteldivisadero.com](mailto:ivonesandoval@hoteldivisadero.com)



### HOTEL MANSIÓN TARAHUMARA (NOCHE RARAMURI)

De todas partes del mundo han venido a vivir la fabulosa experiencia de estar en la Sierra Madre Occidental y conocer a los insólitos rarámuris, "hombres de los pies alados o buenos corredores". Durante la Noche Rarámuri del Hotel Mansión Tarahumara se ofrece una muestra y degustación de los productos gastronómicos de las comunidades de esta etnia, así como una función

para admirar los bailes que ellas dedican al Sol, a la Luna y a las estrellas, dioses ancestrales que los vigilan. Acompañados por flauta, violín, guitarra y tambor, en sus coreografías hacen representaciones del firmamento.

Av. Juárez núm.1602 - A  
Barrancas del Cobre, Chihuahua.CP 31000  
📞 (614) 4154 721/ (635) 5783 030  
[www.hotelmansontarahumara.com](http://www.hotelmansontarahumara.com)  
Contacto: Ivonne Barriga  
[mansion.relacionespublicas@prodigy.net.mx](mailto:mansion.relacionespublicas@prodigy.net.mx)



### DULCERÍA LA GOTTA DE MIEL

Aquí, donde se elaboran artesanalmente desde 1932, disfrutaremos de los mejores dulces típicos del estado: jamoncillos, dulces de leche y de nuez, entre otros, elaborados a base de leche y nuez principalmente, no contienen conservadores por lo que mantienen su sabor original.

Av. 20 de Noviembre núm. 51, Centro,  
Hidalgo del Parral, Chihuahua.

📞 (627)5221 217

Contacto: Dirección de Fomento  
Económico Municipio de Parral, Chihuahua.  
📞 (627) 5257 740



### DULCES DE NUEZ

Parral es uno de los mayores productores de nuez y nogal en la República Mexicana, se tienen registros de 1920, de una plantación de nogales criollos en el área. En esta actividad podremos degustar platillos a base de nuez así como comprar dulces típicos de la región.

Se requiere cita previa.

Valle de Allende, Chihuahua,

📞 (628) 5460 462

Contacto: Teresa Villanueva

Contacto Sectur: Ibania García Ramírez

pioblue-84@hotmail.com



### ATE DE MEMBRILLO Y DULCES TÍPICOS

Valle de Allende y Aldama Chihuahua por tradición son regiones productoras de membrillo y normalmente producen mermelada y cajeta, dulces preparados a base de ese fruto. La cajeta, conocida en otras partes del país como ate, se prepara cociendo pulpa de membrillo con igual cantidad de azúcar para obtener un bloque de dulce que puede ser cortado para acompañar o llenar distintas preparaciones culinarias. Preparación artesanal.

Se requiere cita previa.

Valle de Allende, Chihuahua

📞 (627) 117 3180

Contacto: Margarita García de Medina

Contacto Sectur: Ibania García Ramírez

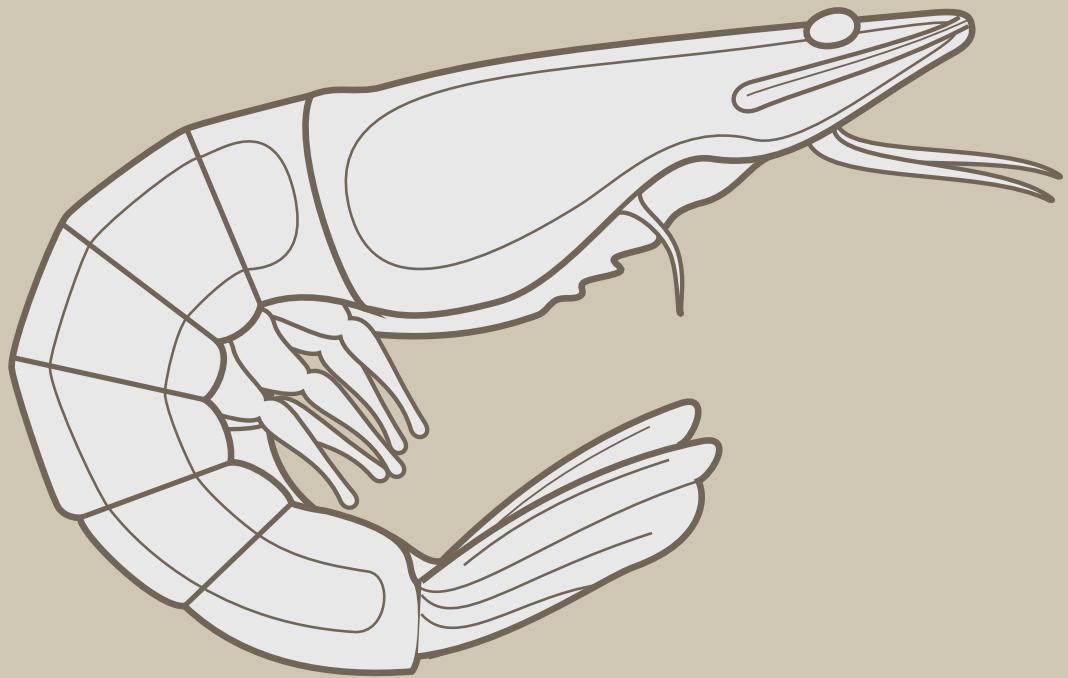
pioblue-84@hotmail.com



TREN CHEPE







**SINALOA**

---

LA MESA DE LA HUERTA Y EL MAR

# BIENVENIDOS A SINALOA

LA MESA DE LA HUERTA Y EL MAR

Situación geográfica:	Situado al noroeste del país.
Extensión:	58 mil 328 km <sup>2</sup> .
Clima:	Máxima 36° C / mínima 10.5° C.
Población:	2 millones 767 mil 761 habitantes.

La ruta gastronómica recorre los municipios de El Fuerte, Los Mochis, Culiacán, Cosalá y Mazatlán.

Hablar de Sinaloa es hablar de amor y respeto por las tradiciones, es enamorarse de sus playas, es sentirse en casa por la cálida hospitalidad de sus habitantes, es visitar sus vastos campos que producen y abastecen a la nación, justificando el sobrenombre del "granero de México".

Sinaloa, es tradición, es cultura, es historia, es el lugar donde se mezcla la inmensidad del mar y sus playas con las altas montañas y vastos sembradíos que conviven con la tecnología y la industria, cuyas fuerzas unidas conforman una de las economías más fuertes de la república.

Así es Sinaloa, territorio abundante y rico en productos de mar y tierra, hortalizas, frutas, verduras, carnes, pescados; es cariño por lo que se produce, es unión entre productor y empresario, un estado de donde saldrás con las alforjas llenas, un destino que simplemente no te puedes perder.



MAZATLÁN



CALAMARES © CPTM 7 Foto: Ricardo Espinosa - reo

## LA MESA DE LA HUERTA Y EL MAR / RUTAS GASTRONÓMICAS



# ACTIVIDADES Y SITIOS DE INTERÉS

## ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS

### El Fuerte

1. Centro de Visitantes
2. El Pochotal

### Los Mochis

1. Ingenio azucarero
2. Pueblo Yoreme
3. Instituto Culinario del Noroeste
4. Casa Elina

### Cosalá

1. Conserva De Papaya

### Culiacán

1. Campos Leyson
2. Corredor gastronómico de Bacurimi
3. Planta de mariscos Los Arcos

### Mazatlán

1. Lonja Pesquera
2. Pinsa
3. Café El Marino
4. Veraneando
5. Cocomex
6. Onilikán

## ATRACTIVOS TURÍSTICOS

### Mazatlán

1. Plaza Machado
2. Centro Histórico de Mazatlán
3. Museo Arqueológico
4. Acuario de Mazatlán
5. Isla de la Piedra

### Los Mochis

1. Isla El Farallón
2. Playa Maviri (Topolobampo)
3. Museo El Fuerte
4. Cueva de los Murciélagos (Topolobampo)
5. Parque Sinaloa

### Culiacán

1. Jardín Botánico
2. Parque Revolución
3. Museo Regional
4. El Pitón

### Cosalá

1. Balnearios

### El Fuerte

1. El Fuerte Montesclaros
2. Museo Municipal de Tehueco

# RECURSOS TURÍSTICOS

## LUGARES A VISITAR

- Plaza Machado.....Av. Benito Juárez esquina Gabriel Leyva, Mazatlán
- Isla del Farallón.....27 km mar adentro desde el puerto de Los Mochis,  
donde se contratan los servicios de lanchas rápidas y ligeras
- Jardín Botánico.....En la ciudad de Los Mochis, municipio de Ahomé
- Playa Maviri.....A 6 km del puerto de Topolobampo y a 20 minutos de Los Mochis.
- Centro histórico de Mazatlán.....Mazatlán
- Parque Revolución.....Francisco Villa, Primer Cuadro, Culiacán de Rosales, Sinaloa

## MUSEOS

- Museo Arqueológico Sixto.....Osuna núm. 76, Mazatlán. Tel. (669) 985 3502.  
Horario: Martes a domingo, 10:00 a 18:00 h
- Museo Regional del Valle del Fuerte.....Antonio Rosales y Álvaro Obregón s/n, Centro, El Fuerte,  
Ahome. Tel. (668) 812 4692. Horario: Lunes a viernes, 9:00 a 15:00 y 17:00 a 20:00 h; sábados, 10:00 a 17:00 h
- Museo Regional.....Rafael Buelna esq. Guerrero, Centro Cívico Constitución, Centro, Culiacán.  
Tel. (667) 715 5541. Horario: Martes a sábado, 9:30 a 17 h; domingo de 10 a 14 h. Entrada libre

## ALGUNAS FIESTAS TÍPICAS

- Carnaval.....Febrero, Mazatlán
- Baile de año nuevo.....Enero, El Fuerte
- Feria ganadera.....18 de noviembre al 5 de diciembre, sin fecha fija. Culiacán, Sinaloa.
- Día de la Marina.....Mayo en Ahome; junio 19 en Culiacán
- Fiesta del marino.....Junio en las playas de Teacapan, Mazatlán, Sinaloa.

# RECURSOS GASTRONÓMICOS

## CAMARÓN

El camarón es uno de los ingredientes emblemáticos de la gastronomía sinaloense; hoy el estado es el mayor productor de camarón del país, pues cuenta con una gran cantidad de granjas camaroneras de alta producción. En la región los camarones se comen al natural, secos o ahumados; en ceviches, aguachiles, cocteles, empanadas, tamales, albóndigas y muchas preparaciones más.

## JITOMATE

El jitomate es una verdura originaria de México e indispensable en la cocina de todo el país para elaborar salsas o como verdura. Hay muchos tipos de jitomate: rojos, amarillos, marrones; de forma alargada, redondos, estriados o en forma de pera; grandes, medianos o muy pequeñitos como los miltomates. Hoy en día Sinaloa es uno de los principales productores y exportadores de jitomate en México.

## MARLIN

También se le llama pez vela, son de gran tamaño y su carne es de color y sabor fuerte. Presa común en la pesca deportiva y su carne es muy utilizada en la gastronomía de Sinaloa. Se prepara en machaca, ahumado, en pescadillas, empanadas, tostadas y en chilorio.

## PLATILLOS Y BEBIDAS TÍPICAS

### AGUACHEQUE

Son camarones crudos, abiertos en mariposa y cocidos con jugo de limón, a los que se les agrega chile serrano molido, cebolla morada y pepino en rodajas. Se acostumbra comerlos con tostadas.

### PESCADILLAS

Son dobladas de tortilla de maíz rellenas de marlin ahumado y luego fritas hasta que estén doradas.

### CEVICHE

Es pescado crudo cocido con jugo de limón al que se le agrega jitomate, cebolla, chile serrano, cilantro y pepino picados. Se acostumbra comer con tostadas.

### CHILORIO

Es un guisado de carne de cerdo deshebrada en un adobo de chile ancho y/o chile pasilla, especias, jugo de naranja y vinagre, que se come en tacos. También se prepara con abulón, pescado, aves, armadillo y otras carnes.

### COLACHE

Es un guiso de calabacitas picadas con cebolla, chile verde y panocha (piloncillo), lo que le da un toque dulzón. Se acostumbra comerlo como guarnición o para llenar tamales.



CAMARONES



LOBINA



CERVECERIA PACIFICO

# RECURSOS GASTRONÓMICOS

## ASADO DE PLAZA

Es un platillo de carne de res frita acompañado con papas, zanahoria, chayote y col cocida. Se baña con salsa de jitomate y se adornada con cebolla morada encurtida, lechuga y crema. Es común en las cenadurías y se come con tortillas y salsa picante.

## ENCHILADAS DEL SUELO

Son tortillas de maíz pasadas por salsa de chile colorado y fritas; sobre las que se pone calabacitas en vinagre y chorizo, y se adornan con lechuga, pepino, rabanitos, cebolla morada encurtida y queso. Por último se aderezan con jugo de limón.

## CORICOS

Son galletas de harina de maíz en forma de rosquilla que son clásicas de la región. En Culiacán los llaman tacuarines por el tren conocido como "Tacuarinero" al que subían las mujeres a vender los coricos a su llegada a esta ciudad.

## PAN DE MUJER

Es un tipo de pan redondo y aplanado que se rellena de diferentes cosas como panela (pijoncillo), dulce de calabaza o cajeta, y se suele vender a la orilla de las carreteras.

## TEJUINO

Es una bebida refrescante de baja graduación alcohólica elaborada con maíz nuevo fermentado; se toma con sal, chile y limón al gusto. Hay dos tipos de tejuiño, el blanco que es natural; y el oscuro que lleva panela (pijoncillo). Esta bebida es de origen wirrárika (huichol).

## CERVEZA PACÍFICO

Desde 1900 en el municipio de Mazatlán se elabora la cerveza Pacífico, símbolo del estado de Sinaloa. Es una cerveza clara, tipo pilsener, fresca, de color oro claro y brillante, con buen cuerpo y carácter, que ofrece un delicado aroma a malta y a lúpulo, los cuales se combinan con un fino amargor.

## TAMALES

De entre los muchos tamales tradicionales de Sinaloa se distinguen dos:

Los tamales barbones están hechos de masa de maíz y envueltos en hojas de totomoxtle (de mazorca seca). Se llenan con salsa de chiles guajillo y ancho, y camarones frescos con todo y cabeza con barbas, de ahí su nombre y aspecto característico al abrirlos. Los tamales nixcocos o colorados son de masa de maíz. Son simples o se llenan con colache o quelites. La característica de estos tamales es que son de color rojo, pues al ponerlos a cocer, se pone palo de Brasil en la vaporera para lograr este efecto.



ASADO DE LA PLAZA



CEVICHE

## OFERTA DE SERVICIOS



### HOTELES PREMIUM EN EL FUERTE

#### **Posada del Hidalgo**

Hidalgo núm.101, Centro,  
El Fuerte, Sinaloa. CP 81820  
📞 (698) 8931 194  
[www.hotelposadadelhidalgo.com](http://www.hotelposadadelhidalgo.com)

#### **Torres del Fuerte**

Rodolfo G. Robles núm.102,  
El Fuerte, Sinaloa. CP 81820  
📞 (698) 8931 975 / (698) 8931 974  
[www.hotelestorres.com](http://www.hotelestorres.com)

#### **Hacienda Palma Sola**

Km. 1 de la Carretera El Fuerte – Carrizo,  
El Fuerte, Sinaloa.  
📞 (698) 8931 940  
[www.hotelhaciendapalmasola.com](http://www.hotelhaciendapalmasola.com)  
[hpalmasola@hotmail.com](mailto:hpalmasola@hotmail.com)

#### **El Fuerte**

Montesclaros núm.37,  
El Fuerte, Sinaloa  
📞 (698) 8930 226  
[www.hotelefuerte.com.mx](http://www.hotelefuerte.com.mx)  
[hotelfte@prodigy.net.mx](mailto:hotelfte@prodigy.net.mx)



### RESTAURANTES PREMIUM EN EL FUERTE

#### **Posada del Hidalgo**

Hidalgo núm.101,  
Centro, El Fuerte. CP 81820  
📞 (698) 8931 194  
[www.hotelposadadelhidalgo.com/es/](http://www.hotelposadadelhidalgo.com/es/)

#### **Paseo de Las Aves**

Camino a la Galera s/n,  
El Fuerte, CP 81820  
📞 (698) 8601 861  
[paseodelasaves@hotmail.com](mailto:paseodelasaves@hotmail.com)

#### **Mesón del General**

Benito Juárez núm. 202,  
Centro, El Fuerte.  
📞 (698) 8930 260  
[www.elmesondelgeneral.com](http://www.elmesondelgeneral.com)

#### **Lariza**

Ángel Flores núm. 521,  
El Fuerte, CP 81820  
📞 (698) 104 8121  
[www.elfuerte.com.mx/empresa/lariza/restaurant\\_lariza.htm](http://www.elfuerte.com.mx/empresa/lariza/restaurant_lariza.htm)

#### **El Río**

Carretera El Fuerte-Choix  
El Fuerte, CP 81820  
📞 (698) 1047 899



## HOTELES PREMIUM EN LOS MOCHIS

### **Best Western**

Av. Álvaro Obregón núm. 691 Pte.,  
Los Mochis, Ahome, Sinaloa. CP 81200  
📞 (668) 8163 000  
[www.bestwesternn.com.mx](http://www.bestwesternn.com.mx)

### **Plaza Inn**

Av. Gabriel Leyva núm. 405 Nte.,  
Centro, Los Mochis, Ahome,  
Sinaloa. CP 81200  
📞 (668) 8160 800  
[www.plazainnhotel.com.mx](http://www.plazainnhotel.com.mx)

### **Santa Anita**

Leyva e Hidalgo s/n,  
Centro, Los Mochis, Ahome,  
Sinaloa. CP 81200  
📞 (668) 8167 046  
[www.santaanitahotel.com](http://www.santaanitahotel.com)  
[reservas@hotelesbalderama.com](mailto:reservas@hotelesbalderama.com)

### **City Express**

Bvd. Centenario núm. 1135,  
Col. Las Delicias,  
Los Mochis, Ahome, Sinaloa. CP 81277  
📞 (668) 8169 800  
[www.hotelescity.com](http://www.hotelescity.com)  
[celmm.ventas@cityexpress.com.mx](mailto:celmm.ventas@cityexpress.com.mx)

## **Corintios**

Av. Álvaro Obregón núm. 580 Pte.,  
Centro, Los Mochis, Ahome, Sinaloa. CP 81200  
📞 (668) 8182 300  
[www.hotelcorintios.com](http://www.hotelcorintios.com)  
[reservaciones@hotelcorintios.com](mailto:reservaciones@hotelcorintios.com)

## **Taj- Mahal**

Av. Álvaro Obregón núm. 400 Ote.,  
Los Mochis, Ahome, Sinaloa.  
📞 (668) 8187 095  
[www.hoteltaj-mahal.com](http://www.hoteltaj-mahal.com)  
[reservaciones@hoteltaj-mahal.com](mailto:reservaciones@hoteltaj-mahal.com)



## RESTAURANTES PREMIUM EN LOS MOCHIS

### **El Farallón**

Av. Álvaro Obregón núm. 499 Pte.,  
Centro, Los Mochis, Ahome  
📞 (668) 812 1428 / (668) 812 1273  
[www.farallon.com.mx](http://www.farallon.com.mx)

### **Cazadores Steak's**

Lázaro Cárdenas núm. 317 Pte.,  
Ahome, Los Mochis. CP 81200  
📞 (668) 8128 695

### **Mr. Owens (Hotel Plaza Inn)**

Av. Gabriel Leyva núm. 405 Nte.,  
Centro, Ahome, Los Mochis. CP 81200  
📞 (668) 8160 800  
[www.plazainnhotel.com.mx](http://www.plazainnhotel.com.mx)

## OFERTA DE SERVICIOS



### Santa Anita

Leyva e Hidalgo s/n,  
Centro, Los Mochis, Ahome. CP 81200  
📞 (668) 8167 046  
[www.santaanitahotel.com](http://www.santaanitahotel.com)  
[reservasiones@hotelesbalderrama.com](mailto:reservasiones@hotelesbalderrama.com)

### La Isla

Domicilio conocido s/n. El Maviri-Topolobampo,  
frente a la sindicatura de Topolobampo,  
Topolobampo, Ahome. CP 81370  
📞 (668) 1448 468  
[laislarestaurant@hotmail.com](mailto:laislarestaurant@hotmail.com)

### El Rajá (Hotel Taj-Mahal)

Av. Álvaro Obregón núm. 400 Ote.,  
Los Mochis, Ahome.  
📞 (668) 8187 095  
[www.hotelraj-mahal.com](http://www.hotelraj-mahal.com)  
[reservasiones@hoteltaj-mahal.com](mailto:reservasiones@hoteltaj-mahal.com)

### La Molinera (Hotel Best Western)

Av. Álvaro Obregón núm. 691 Pte.,  
Los Mochis, Ahome. CP 81200  
📞 (668) 8163 000  
[www.bestwestern.com.mx](http://www.bestwestern.com.mx)

### Palatium (Hotel Corintios)

Av. Álvaro Obregón núm. 580 Pte.,  
Centro, Los Mochis, Ahome. CP 81200  
📞 (668) 8182 300  
[www.hotelcorintios.com](http://www.hotelcorintios.com)  
[reservasiones@hotelcorintios.com](mailto:reservasiones@hotelcorintios.com)



## HOTELES PREMIUM EN COSALÁ

### Quinta Minera

Miguel Hidalgo núm. 92,  
entre Rosales y Arroyo Grande,  
Cosalá, Sinaloa. CP 80700  
📞 (696) 9650 170  
[www.hotel-quintaminera.com](http://www.hotel-quintaminera.com)

### Real del Conde

Calle Rosales núm. 6,  
Centro, Cosalá, Sinaloa.  
📞 (696) 9650 006  
[hotelrealdelconde@hotmail.com](mailto:hotelrealdelconde@hotmail.com)



## RESTAURANTES PREMIUM EN COSALÁ

### Sazón Real Doña Tichi

Hidalgo núm. 64,  
Centro, Cosalá. CP 80700  
📞 (696) 9650 174  
[sanate\\_8@hotmail.com](mailto:sanate_8@hotmail.com)

### El Portal de los Mineros

Miguel Hidalgo núm. 92,  
entre Rosales y Arroyo Grande,  
Cosalá. CP 80700  
📞 (696) 9650 170  
[www.hotel-quintaminera.com](http://www.hotel-quintaminera.com)

**El Merendero**

Arteaga núm. 5,  
Centro, Cosalá. CP 80700  
 ☎ (696) 9650 236  
[restaurantmerendero@hotmail.com](mailto:restaurantmerendero@hotmail.com)

**HOTELES PREMIUM EN CULIACÁN****Lucerna**

Bvd. Diego Valadés Ríos,  
Desarrollo Urbano Tres Ríos,  
Culiacán, Sinaloa. CP 80020  
 ☎ (667) 7590 000  
[www.hoteleslucerna.com.mx](http://www.hoteleslucerna.com.mx)

**San Luis Linda Vista**

Av. Álvaro Obregón y Río Sinaloa núm.1,  
Col. Guadalupe, Culiacán, Sinaloa. CP 80220  
 ☎ (667) 7592 000  
[www.hotelsanluislindavista.com](http://www.hotelsanluislindavista.com)

**Executivo**

Bvd. Francisco I. Madero esq. Álvaro  
Obregón, Centro,  
Culiacán, Sinaloa. CP 80000  
 ☎ (667) 7139 300  
[www.executivo.com.mx](http://www.executivo.com.mx)

**San Marcos**

Av. Álvaro Obregón núm. 51 Nte.,  
Culiacán, Sinaloa. CP 80000  
 ☎ (667) 7520 470  
[www.sanmarcos.com.mx](http://www.sanmarcos.com.mx)

**RESTAURANTES PREMIUM EN CULIACÁN****Cayena**

Bvd. José Diego Valadés, Desarrollo Urbano  
Tres Ríos, Culiacán CP 80027  
 ☎ (667) 7157 673  
[www.cayenna.com.mx](http://www.cayenna.com.mx)

**Panamá**

Bvd. Pedro Infante núm. 2363,  
Desarrollo Urbano Tres Ríos,  
Culiacán. CP 80020  
 ☎ (667) 174 343  
[www.panama.com.mx](http://www.panama.com.mx)

**Mariscos Cuevas**

Teófilo Noris núm.57 Nte.,  
Centro, Culiacán. CP 80000  
 ☎ (667) 7121 232  
[www.mariscoscuevas.com](http://www.mariscoscuevas.com)

**Los Arcos**

Bvd. Xicoténcatl y Lago de Cuitzeo,  
Col. Las Quintas, Culiacán. CP 80060  
 ☎ (667) 7138 355  
[www.grupolosarcos.com](http://www.grupolosarcos.com)

**Palomar del Río**

Av. Bravo núm.1135 Sur,  
Col. Guadalupe, Culiacán. CP 80220  
 ☎ (667) 7157 727  
[www.elpalomardelrio.com](http://www.elpalomardelrio.com)

## OFERTA DE SERVICIOS

### Quin Mart

Riva Palacio núm. 450 Nte.,  
entre Hidalgo y A. Flores, Culiacán.  
☎ (667) 7138 142  
[www.quinmart.com.mx](http://www.quinmart.com.mx)

### Av. El Dorado núm. 1370,

Las Quintas, Culiacán.  
☎ (667) 7160 101  
[www.quinmart.com.mx](http://www.quinmart.com.mx)

### HOTELES PREMIUM EN MAZATLÁN



#### Pueblo Bonito

Av. Camarón Sábalos núm. 2121 Nte.,  
Fracc. Sábalos Country,  
Zona dorada, Mazatlán, Sinaloa. CP 82110  
☎ (669) 9898 900  
[www.pueblobonito.com](http://www.pueblobonito.com)

#### Casa Lucila

Olas Altas núm. 16, Centro,  
Mazatlán, Sinaloa. CP 82000  
☎ (669) 9821 100  
[www.casalucila.com](http://www.casalucila.com)

#### Playa Mazatlán

Av. Playa Gaviotas núm. 202,  
Zona Dorada, Mazatlán, Sinaloa. CP 82110  
☎ (669) 9890 555  
[www.hotelplayaMazatlán.com](http://www.hotelplayaMazatlán.com)

### Marina del Cid

Av. Camarón Sábalos s/n,  
El Cid, Mazatlán, Sinaloa. CP 82110  
☎ (669) 9896 969  
[www.elcid.com.mx](http://www.elcid.com.mx)

### Crowne Plaza Resort

Bvd. Sábalos Cerritos num. 1110-b,  
Marina Mazatlán,  
Mazatlán, Sinaloa. CP 82110  
☎ (669) 9880 324  
[www.MazatlánCP.com](http://www.MazatlánCP.com)

### Royal Villas

Av. Camarón Sábalos núm. 500,  
Zona Dorada, Mazatlán, Sinaloa. CP 82110  
☎ (669) 9166 161  
[www.royalvillas.com.mx](http://www.royalvillas.com.mx)

### María Coral Isla de la Piedra

Isla de la Piedra, domicilio conocido,  
Mazatlán, Sinaloa. CP 82267  
☎ (669) 9819 491  
[www.hotelmariacoral.com.mx](http://www.hotelmariacoral.com.mx)  
[info@mariacoralhotel.com](mailto:info@mariacoralhotel.com)

### Las Flores

Av. Playa Gaviotas núm. 212,  
Zona Dorada, Mazatlán, Sinaloa. CP 82110  
☎ (669) 9149 310  
[www.lasflores.com.mx](http://www.lasflores.com.mx)

**Olas Altas Inn**

Av. del Mar núm. 719, Zona Costera,  
Mazatlán, Sinaloa. CP 82140  
**(669) 9813 192**  
[www.olasaltasin.com.mx](http://www.olasaltasin.com.mx)  
[reserva@olasaltasin.com.mx](mailto:reserva@olasaltasin.com.mx)

**RESTAURANTES PREMIUM  
EN MAZATLÁN****Los Panchos**

Calle Gaviotas núm. 408, Centro Comercial  
Cabañas, Zona Dorada, Mazatlán. CP 82110  
**(669) 9140 911**  
[www.restoranpanchos.com](http://www.restoranpanchos.com)

**Costa Marinera**

Priv. del Camarón s/n, Sábalo Country Club,  
Mazatlán. CP 82120  
**(669) 9161 599**  
[www.lacostamarinera.com](http://www.lacostamarinera.com)

**El Mesón de los Laureanos**

El Quelite,  
Callejón Francisco Bernal y Benito Juárez,  
Mazatlán. CP 82350  
**(669) 965 4465 / (669) 965 1194**  
[www.elmesondeloslaureanos.com](http://www.elmesondeloslaureanos.com)

**Los Arrieros**

Domicilio conocido, El Quelite,  
Mazatlán. CP 82350  
**(669) 9654 175**  
[losarrieros\\_elquelite@hotmail.com](mailto:losarrieros_elquelite@hotmail.com)

**La Bohemia**

Constitución núm. 511, Centro Histórico,  
Plazuela Machado, Mazatlán. CP 82000  
**(669) 1360 866**  
[labohemia511@hotmail.com](mailto:labohemia511@hotmail.com)

**Carlos & Lucía**

Av. Camarón Sábalo núm. 2000,  
Mazatlán. CP 82110  
**(669) 9135 677**  
[lucialleras@yahoo.com.mx](mailto:lucialleras@yahoo.com.mx)

**Puerto Azul**

Paseo Claussen núm.46 A,  
Mazatlán. CP 82000  
**(669) 9101 060**  
[gte.puertoazul@hotmail.com](mailto:gte.puertoazul@hotmail.com)

**Playa Bruja Mr. Lionso**

Av. Camarón Sábalo s/n,  
Zona Cerritos, Mazatlán. CP 82100  
**(669) 9880 425**  
[www.playabrujamrlionso.com](http://www.playabrujamrlionso.com)

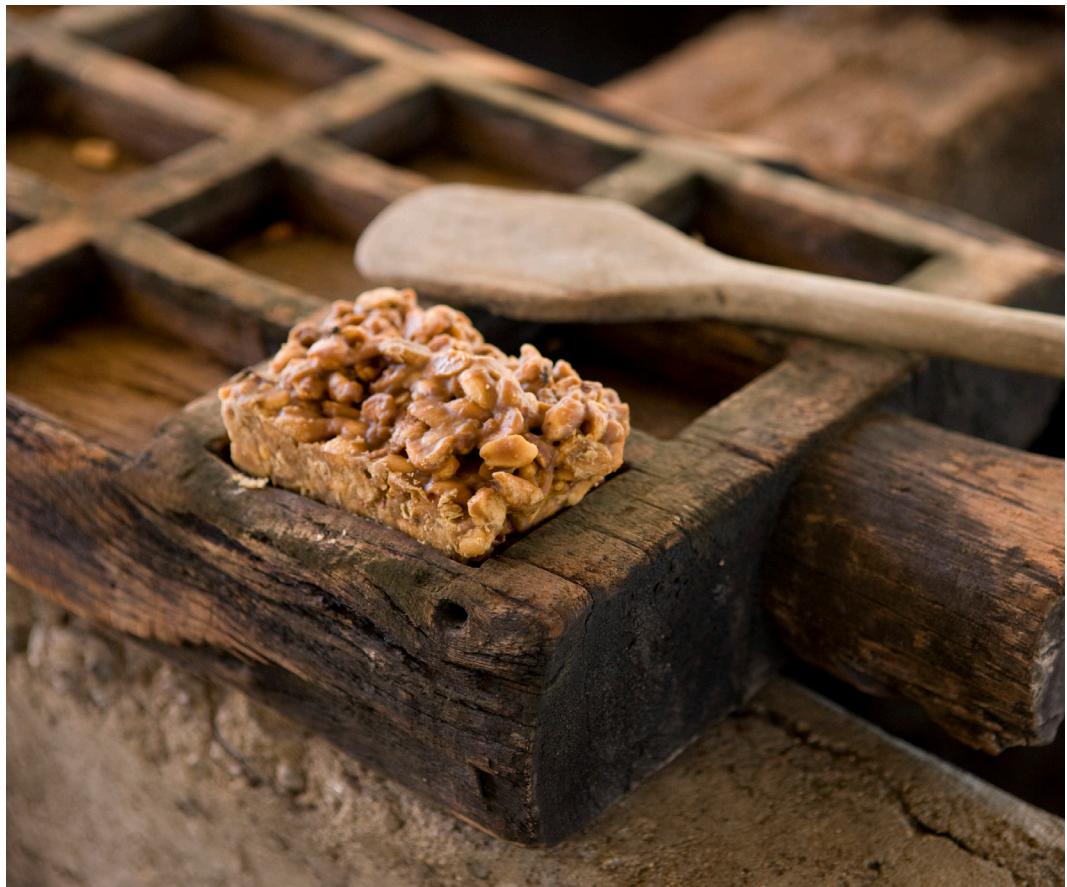
## ACTIVIDADES DE LA RUTA

Nuestra experiencia comienza en el Pueblo Mágico de El Fuerte, Sinaloa, donde visitaremos El Capomo, para apreciar la preparación y degustar los coricos y tortillas únicas de la región, todo ello amenizado por la danza del venado.

En Los Mochis tendremos un taller para la preparación de comida oriunda del municipio en el Instituto Culinario del Noroeste y conoceremos el Jardín Botánico para admirar las especies del estado; visitaremos el Ingenio Azucarero, empresa dedicada al cultivo, cosecha y elaboración del azúcar. En seguida recorreremos los Campos Leyson para apreciar la cosecha y proceso de recolección del tomate, cultivo sinaloense conocido en todo el mundo por su calidad. En el corredor gastronómico Bacurimi degustaremos exquisitos platillos regionales; también conoceremos las conservas de papaya típicas de la región producidas en la empresa El Rodeo, donde participaremos en su elaboración. Por supuesto no hay que dejar de visitar la Isla del Farallón y las hermosas playas de los alrededores.

Cambiando de tesisura, conoceremos la planta de mariscos Los Arcos, nombre de la gran cadena nacional de restaurantes que surgió en Culiacán, para ver su cuidadoso manejo de la materia prima. Participaremos durante la captura de pescados y mariscos que se consumen en la región así como la técnica para man-

tener la materia prima en excelentes condiciones en la lonja pesquera Isla Piedra, y también el método utilizado por la empresa Pinsa para la pesca de atún. La planta de Café El Marino es un sitio para ilustrarse sobre la producción y comercialización de café y cerraremos con broche de oro al visitar el Parque Revolución y el Museo Regional.



DULCE TRADICIONAL © CPTM 7 Foto: Ricardo Espinosa - reo

# ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS



## CENTRO DE VISITANTES, LOS CAPOMOS

En este pueblo de indígenas mayoyoreme que conserva sus tradiciones étnicas conoceremos el trabajo artesanal de un grupo de mujeres conocido como Las alfareras de El Fuerte. Presenciaremos una versión corta de la Danza del Venado, la más tradicional del pueblo. Degustaremos comidas tradicionales como el guacavaqui y la bebida típica que es el agua de pinole; comeremos las mejores tortillas de maíz caseras y unas galletas de este mismo grano.

Los Capomos, El Fuerte, Sinaloa. CP 81820

Contacto: SECTUR estatal

📞 (669) 981 8883 al 87

culturayformacionturistica@hotmail.com



## INGENIO AZUCARERO

El ingenio azucarero fue fundado en el año 1901 y fue hasta mediados del siglo XX la principal actividad económica de Los Mochis; originalmente era el jardín botánico del fundador de la ciudad, Benjamín Johnston. Esta industria ha dado empleo a centenares de personas, en el campo, para la siembra y cosecha de caña así como en la fábrica para la elaboración del dulce. Aquí veremos el proceso de la caña para ser refinada y hacerla azúcar. Prolongación v. Guerrero sur s/n, Los Mochis, Ahome, Sinaloa. CP 81200

📞 (668) 816 2100

Contacto: Héctor de la Vega Castellanos

hvegac@calmsa.com.mx



## ELPOCHOTAL PAN DE MUJER

En el ejido El Pochotal preparan el famoso "pan de mujer", relleno de piloncillo o calabaza, además de muchos otros productos de harina de trigo, entre los que podremos destacar las empanadas llenas de piloncillo, cajeta y calabaza, los famosos coricos de Sinaloa, cemitas y más. Además de poder comprar estas delicias podremos presenciar su singular horneado en hornos de piedra.

Ejido Pochotal, El Fuerte, Sinaloa, CP 81820

📞 (698) 1043 182/ (698) 1034 556

📞 (698) 1043 182

Contacto: María del Rosario Flores o María Salustina Uriás López



## PUEBLO INDIGENA MAYO-YOREME

Pueblo tradicional sinaloense, su nombre significa "la gente de la ribera", pueblo que respeta la tradición. Con ellos conoceremos su forma de vida y su gastronomía, como el guacavaqui, platillo simbólico que se prepara con alimentos que la madre tierra les ofrece: lleva huesos de res, garbanzos, repollo, zanahoria, tomate, cebolla, calabacitas, ejotes, orégano y cebolla. Su bebida tradicional es el atole de harina con panocha (piloncillo). Calle San Fernando núm.1958, Fracc. Los Ángeles, Ahome, Sinaloa. CP 81295

📞 (668) 1002 288 / (667) 7125 097

Contacto: Celia Guadalupe Montaño Flores mundoyoreme@gmail.com



CENTRO DE VISITANTES



PUEBLO INDIGENA MAYO-YOREME



AGRÍCOLA SAN ISIDRO DE CULIACÁN



EL POCHOTAL PAN DE MUERTO

## ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS



### INSTITUTO CULINARIO DEL NOROESTE

Escuela de gastronomía especialista en seguir las tendencias gastronómicas y rescate de tradiciones sinaloenses. Aquí tomaremos un taller gastronómico para aprender la preparación de comida de la región, así como de los conocidos coricos, igualmente típicos. Blvd. Rosendo G. Castro núm. 680 Pte., Col. Americana, Los Mochis, Ahome, Sinaloa. CP 81200  
📞 (668) 8182 629  
[icnor.wordpress.com](http://icnor.wordpress.com)  
Contacto: Elina Benítez Ibarra  
[icnor@live.com.mx](mailto:icnor@live.com.mx)



### CASA ELINA

Sitio adecuado para visitar, degustar y adquirir productos de la gastronomía sinaloense: coricos, miel, pepitorias y otros. Encontrarás los ingredientes y utensilios para la realización de comida y repostería gourmet sinaloense.  
Blvd. Rosendo G. Castro No. 680 Pte., Col. Americana, Los Mochis, Ahome, Sinaloa. CP 81200  
📞 (668) 8182 629  
Contacto: Elina Benítez Ibarra  
[casa\\_elina2@prodigy.net.mx](mailto:casa_elina2@prodigy.net.mx)



### CONSERVAS EL RODEO

Empresa familiar con más de cuarenta años de tradición en la producción de conservas de frutas: calabaza, papaya, camote, mango. Aquí podrás ser partícipe de la preparación de las conservas, degustar y comprar productos del lugar.  
Domicilio conocido, Cosalá, Sinaloa, CP 80700  
Contacto: Jesús Enrique Félix González  
📞 (696) 1045 690



### AGRÍCOLA SAN ISIDRO DE CULIACÁN

Conocer y participar de la producción de la mermelada de berenjena, deshidratado de berenjena sabor dulce y sabor chile, así como una pulpita de berenjena de la marca Leyson es el objeto de esta visita. Son productos naturales, ricos en fibra, no contienen colorantes. Disfrutarás de una visita a los sembradíos a cielo abierto, en malla sombra e invernaderos.

Km. 13.5 de la Carretera 20.  
Navolato, Sinaloa. CP 80379  
📞 (667) 7172 984  
[www.asic.com.mx](http://www.asic.com.mx)  
Contacto: Magdalena Leyson Stamatopulos  
[mleyson@hotmail.com](mailto:mleyson@hotmail.com)



EL RODEO



CORREDOR GAST. BACURIMI



LONJA PESQUERA ISLA PIEDRA



VERANEANDO

## ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS



### CORREDOR GASTRONÓMICO BACURIMI

Es uno de los muchos atractivos turísticos del municipio de Culiacán, donde hay una serie de restaurantes de comida tradicional mexicana en los cuales disfrutaremos de la gastronomía del estado, sus sabores, sus aromas y todos los encantos que ofrece al mundo.

Restaurante "La Chuparrosa" Km 3 de la carretera a Culiacancito, Culiacán, Sinaloa.

📞 (667) 729 7810

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

Contacto: SECTUR estatal

📞 (669) 981 8883 al 87

[culturayformacionturistica@hotmail.com](mailto:culturayformacionturistica@hotmail.com)



### LONJA PESQUERA DE LA ISLA DE PIEDRA

Es una Asociación Civil que se dedica a la compra y venta de especies marítimas, con el principal objetivo de comercializar el pescado para que sus socios obtengan mejores condiciones económicas. Conoceremos el proceso de captura de pescados y mariscos que se consumen en la región así como el proceso para mantener la materia prima en excelentes condiciones para su comercialización.

Calle Principal s/n, Isla de la Piedra, Mazatlán, Sinaloa. CP 82267

📞 (669) 9819 504

Contacto: Jesús Bernardo Osuna Sánchez  
[bernardo\\_38@hotmail.com](mailto:bernardo_38@hotmail.com)



### MARISCOS CONGELADOS LOS ARCOS

Visitaremos la planta de almacén y distribución de mariscos de Los Arcos, cadena restaurantera mundialmente conocida por la calidad de sus pescados y mariscos, que tiene sucursales en Mazatlán, Guadalajara, León, México, Toluca, Monterrey, Ciudad Juárez, Mexicali, Tijuana y en San Diego, California.

Bvd. Xicoténcatl y Lago de Cuitzeo,  
Col. Las Quintas, Culiacán, Sinaloa. CP 80060

📞 (667) 7138 355

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

Contacto: Heriberto López

[Culiacán@grupolosarcos.com](mailto:Culiacan@grupolosarcos.com)



### VERANEANDO

Como parte del esparcimiento de la ruta, podrás involucrarte en actividades ecoturísticas como temazcal, descenso en río, tirolesa y paseo a caballo; el recorrido incluye la transportación, la comida autóctona y el equipo requerido.

Km. 28 de la Carretera al Recodo,  
Mazatlán, Sinaloa.

📞 (669) 9880 425

[veraneandoadventure.com/espa%C3%B1ol](http://veraneandoadventure.com/espa%C3%B1ol)

Contacto: Denisse Arámburo Herrera  
[veraneandoadventure@hotmail.com](mailto:veraneandoadventure@hotmail.com)



### COCOMEX

Primera granja legalmente establecida dedicada a la crianza de cocodrilos Moreleti; es la más grande de México con más de 22 mil ejemplares, con lo cual protege y preserva la especie. Cuenta con acuaterrarios, incubadoras, rastro, enfermería, casetas de control óptimo. Comercializa la carne de cocodrilo, además ofrecen piel, productos elaborados como bolsas, zapatos, aceite de cocodrilo y cabezas disecadas. En los recorridos –que duran de 40 a 80 minutos guiados un biólogo, te explicarán el funcionamiento de la granja. La temporada de visitas comienza en octubre y termina en abril; los horarios son los viernes y sábados de 10:00 a 16:00 h. Es requisito indispensable concertar una cita.

Paseo Niños Héroes 276 Pte., Centro,  
Culiacán, Sinaloa. CP 80000

📞 (667) 712 4588 / (667) 713 2506

Contacto: Cocodrilos Mexicanos S.A. de C.V.  
[cocomex@cocomex.com.mx](mailto:cocomex@cocomex.com.mx)



COCOMEX



COCOMEX

## ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS



### CAFÉ EL MARINO

Empresa fabricante, comercializadora y exportadora de los productos que ella misma industrializa como el café verde, el 100% puro tostado y molido, el que lleva azúcar añadida y el café instantáneo. En esta planta conocerás el proceso de manufactura del café. Km. 1192 de la Carretera Internacional al Sur, Mazatlán, Sinaloa. CP 82180

📞 (669) 9801 878

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

Contacto: Efraín Noriega Peraza

[efrain@cafemarino.com.mx](mailto:efrain@cafemarino.com.mx)



### ONILIKAN

Empresa sinaloense situada en Mazatlán que elabora licores y aguardientes artesanales 100% naturales. Sus instalaciones están especialmente diseñadas para ofrecer tours en donde la gente pueda ver el proceso completo de la elaboración de los productos, desde la destilación hasta el embotellamiento.

Horario: Lunes a viernes, 8:30 a 17:30 h; sábados, 9:00 a 14:00 h. Cierra los domingos.

Av. Playa Gaviotas núm. 505, local 1,  
Zona Dorada, Mazatlán, Sinaloa

📞 (699) 668 2370 / (669) 9135 5038

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

Contacto: María Victoria Campos Quiñones



### PINSA

El Grupo Pinsa es uno más importantes de América dentro de la industria atunera; está conformado por tres empresas: PINSA, Pesca Azteca y Mazindustrial. Pinsa, la procesadora y comercializadora del grupo, cuenta con trece líneas de producción, frigoríficos para almacenamiento de materia prima y almacenes de producto terminado para dos millones de cajas de atún enlatado. Aquí podremos ver el proceso que se lleva a cabo para la crianza, captura, limpieza, proceso y comercialización del atún.

Av. Puerto de Mazatlán núm. 406,  
Parque Industrial Alfredo V. Bonfil,  
Mazatlán, Sinaloa. CP 82050

📞 (669) 9825 210

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

Contacto: SECTUR estatal

📞 (669) 981 8883 al 87

[culturayformacionturistica@hotmail.com](mailto:culturayformacionturistica@hotmail.com)



ONILIKAN



ONILIKAN





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