



RUTA GASTRONÓMICA EL ARTE DEL TEQUILA Y LA MÚSICA BAJO EL SOL

JALISCO, NAYARIT Y COLIMA



JALISCO • LA COCINA AL SON DEL MARIACHI
NAYARIT Y COLIMA • LOS SABORES DEL MAR

RECURSOS DE LA RUTA

SIMBOLOGÍA



PLATILLOS



BEBIDAS



MATERIA PRIMA



PRODUCTOS



RESTAURANTES



CHEFS



TALLERES Y CRIADEROS



EMPRESAS RELACIONADAS



HISTORIAS Y LEYENDAS



HOTELES



UTENSILIOS



ATRACTIVOS TURÍSTICOS



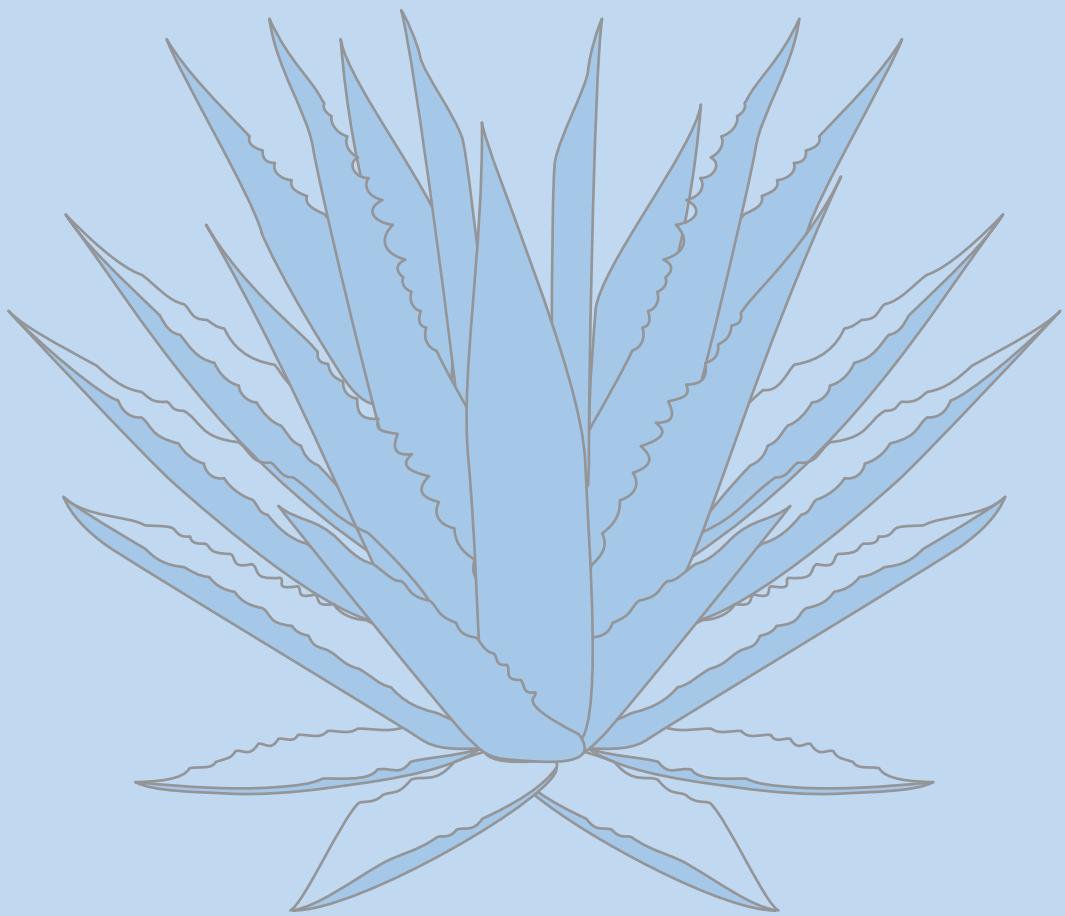
CERTIFICACIONES DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN (D.O.)



TIENDAS Y MERCADOS



FERIAS Y EXPOSICIONES



JALISCO

LA COCINA AL SON DEL MARIACHI

BIENVENIDOS A JALISCO

LA COCINA AL SON DEL MARIACHI

Situación geográfica: Se encuentra al occidente del país.

Extensión: 80 mil 386 km².

Clima: Máxima 23° C - mínima 7° C.

Población: 7 millones 350 mil 682 habitantes.

La Ruta Gastronómica de "La Cocina al Son del Mariachi" comprende a los municipios de Guadalajara, Tapalpa, Mazamitla, Tequila y algunos municipios de la ribera del lago de Chapala.

El estado de Jalisco, se caracteriza por la elaboración de la bebida ícono del país, el tequila, así como de algunos alimentos originales como la birria, el borrego al pastor, y la torta ahogada entre otros. La riqueza natural de esta región se hace notar con sus sierras, paisajes y lagos, ofreciendo hermosas vistas y lugares increíbles. Las actividades a realizar son muy variadas y entretenidas, para gusto de toda la familia. Podemos encontrar una arquitectura colonial gracias a que aquí se encuentran los tres Pueblos Mágicos de Tequila, Tapalpa y Mazamitla.

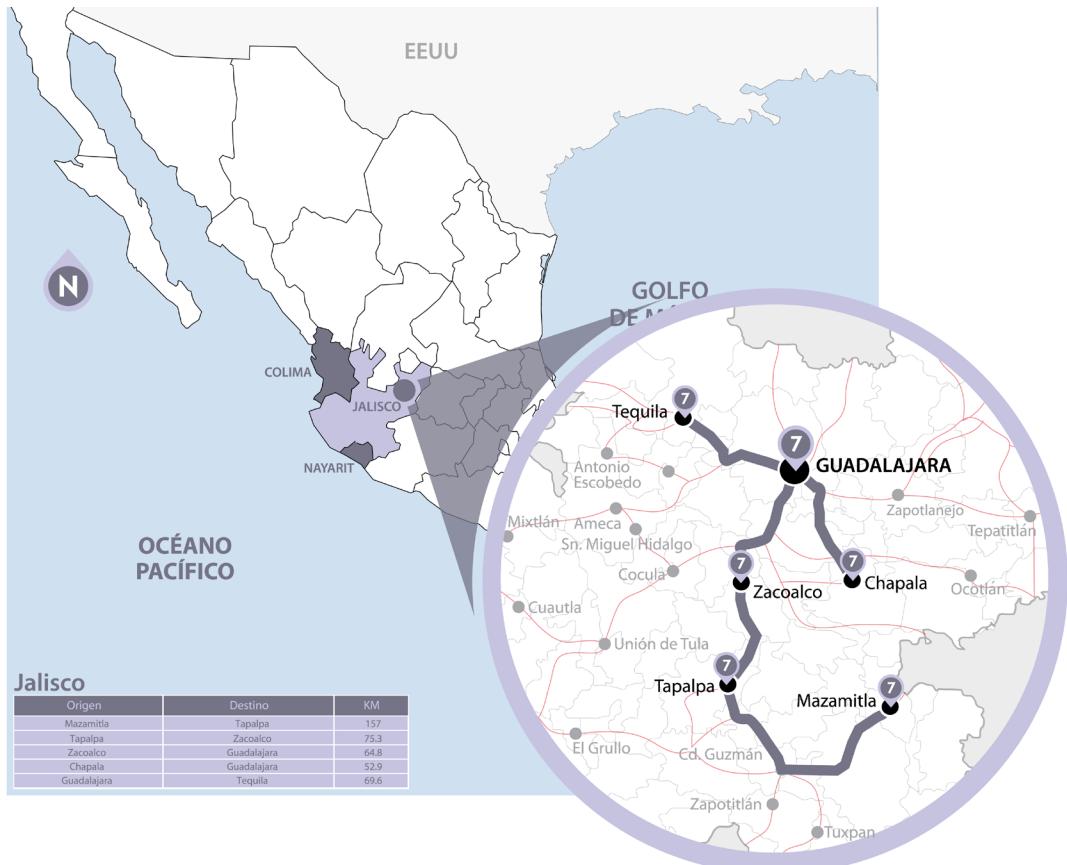
Guadalajara, capital de estado de Jalisco, resalta por su potencial económico y cultural, Tequila, Pueblo Mágico, que se sitúa en diferentes relieves, a excepción de algunos pequeños valles en su irregular orografía es recono-

cido mundialmente por ser la cuna de nuestra tradicional bebida. Tapalpa es un Pueblo Mágico montañoso, que se ubica en la sierra del mismo nombre, donde destacan las actividades de ecoturismo, agricultura y ganadería, así como una vasta gastronomía cuyo principal y sabroso platillo es el borrego al pastor, en tanto que el otro Pueblo Mágico, Mazamitla, cuenta con bellezas naturales como el cerro El Chacal y el Cerro del Tigre o el Salto, con una caída de agua de 35 metros de altura. En su gastronomía, "el bote" (cocido de pulque), las co-rundas, gorditas de trigo, camote tatemado, capirotada, productos lácteos, conservas de frutas y ponches, son algunas de las delicias de la región.

El Lago de Chapala es el lugar indicado si buscas actividades de pesca, paseos por el malecón, recorridos en lancha y arquitectura renacentista. En su deliciosa gastronomía destaca el caldo Michi, los charales, el bagre, el pescado blanco, el caviar y la birria de carpa, así como una amplia diversidad de alimentos preparados con las especies del lago.



PAISAJE AGAVERO



ACTIVIDADES Y SITIOS DE INTERÉS

ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS

Guadalajara

1. Elaboración en cristal de caballitos de tequila

Tequila

1. Destiladora La Cofradía
2. Mundo Cuervo
3. Destiladora Sauza
4. Fábrica de Barriles

Zacoalco

1. Taller de equipales

Mazamitla

1. Rincón de los Sabores
2. Fábrica de cajeta, chongos y rompope

Mazamitla

1. Mercado Mazamitla

Cajititlán

1. Artesanos molcajetes y metates

Tapalpa

1. Rancho San Bernardo
2. Mercado de antojitos Tapalpa

Chapala

1. Dulces Chapala
2. Sangrita de la casa Tres Generaciones
3. Productos del Lago

ATRACTIVOS TURÍSTICOS

Guadalajara

1. Instituto Cultural Cabañas
2. Instituto de las Artesanías Jaliscienses
3. Museo de Arte de Zapopan
4. Museo de Arte Huichol
5. Centro Histórico
6. Plaza Pepe Guízar
7. Plaza de Armas
8. Palacio de Gobierno
9. Catedral Metropolitana
10. Plaza Guadalajara
11. Plaza de la Liberación
12. Teatro Degollado

Tequila

1. Museo Nacional de Tequila
2. Museo de la Familia Sauza
3. Museo La Cofradía
4. Museo de la Destiladora Rubio

Mazamitla

1. Colina los Ruiseñores
2. Sierra del Tigre

Tapalpa

1. Parroquia de San Antonio Chapala
2. Actividades en el Lago

RECURSOS TURÍSTICOS

LUGARES A VISITAR

- Plaza de Armas.....Av. Corona entre Morelos y Pedro Moreno, Centro, Guadalajara.
- Palacio de Gobierno.....Plaza de Armas, Centro, Guadalajara.
- Catedral Metropolitana.....Av. Alcalde núm.10, Centro, Guadalajara.
- Palacio Municipal.....Presidencia Municipal de Guadalajara. Av. Hidalgo núm. 400, entre Pedro Loza y Av. Alcalde Centro, Guadalajara.
- Plaza de la Liberación.....Avenidas Hidalgo, Morelos, Liceo, Degollado, Centro, Guadalajara.
- Teatro Degollado.....Calle de Belén entre Av. Hidalgo y Morelos, Centro, Guadalajara.
- Templo de Santiago Apóstol.....Pino Suarez y Pedro Moreno, Zona Centro, Tonalá.
- Parroquia de San Antonio Tapalpa.....Plaza principal de Tapalpa.

MUSEOS

- Instituto Cultural Cabañas.....Cabañas núm. 8. Plaza Tapatía.
Horario: Martes a sábado, de 10:15 a 20:30 h; domingos de 10:15 a 14:45 h
- Museo Nacional de Tequila.....Juan Ramón Corona núm. 34, Zona Centro, Tequila; de Martes a Domingo de 9:00 a 16:00 hrs.

- Instituto de las Artesanías Jaliscienses.....Calz. González Gallo núm. 20, Centro, Guadalajara.
- Museo de Arte de Zapopan.....Andador 20 de Noviembre núm. 166
Centro Histórico, Zapopan. Horario: Martes a domingo, 10:00 a 18:00 h
- Museo de Arte Huichol.....Eva Briseño núm. 52, Centro Histórico, Zapopan.
Horario: Lunes a sábado, 9:30 a 13:30 y 15:00 a 18:00 h; domingos, 10:00 a 15:00 h.
- Museo Pantaleón Panduro.....Prisciliano Sánchez núm.191, Centro, Tlaquepaque.
Horario: Martes a sábado, 10:00 a 18:00 h; domingo, 10:00 a 15:00 h

ALGUNAS FIESTAS TÍPICAS

- Feria Nacional del Tequila.....29 de noviembre a 12 de diciembre, Tequila
- Fiesta Charro-Taurina.....23 de Febrero al 2 de Marzo, Mazamitla
- Tapalpa al Aire Libre..... Mayo, Tapalpa
- Carnaval de Chapala.....jueves anterior al "Martes de carnaval", Chapala
- Encuentro Internacional del Mariachi.....Primera semana septiembre, Guadalajara
- Feria Nacional de la Birria y la Torta Ahogada.....Julio, Tlaquepaque

RECURSOS GASTRONÓMICOS

PLATILLOS Y BEBIDAS TÍPICAS

BIRRIA

Tradicionalmente se elabora con carne de chivo, la cual se adoba con chile ancho, especias, gengibre y vinagre, la cual se cuece en ollas de barro tapeadas dentro de un horno tradicional. Se sirve en su jugo, se baña con una salsa de jitomate y chile cascabel, se adorna con cebolla y se come con tortillas de maíz.

CUACHALA

Es un platillo de pollo deshebrado, el cual se sirve en una salsa preparada con tomatillos verdes, jitomates, chile ancho, el caldo donde se coció el pollo y masa de maíz para espesarla, el cual se acostumbra comerlo con tostadas.

TORTAS AHOGADAS

Estas se elaboran con pan birote, al cual se le untan frijoles refritos y se rellenan de carnitas de puerco y cebolla desflemada, para después sumergirlas, y de ahí su nombre, en salsa dulce, y luego en salsa de chile de árbol yahualica.

POZOLE

Este es un tipo de caldosa muy antigua y de raíces prehispánicas, la cual se elabora con carne de puerco cocida con maíz pozolero, cuyo caldo se sazona

con chile ancho. Se sirve en tazones; se adereza con orégano, chile piquín, lechuga, rabanitos, cebolla y limón, y se acompaña con tostadas.

BOTE

Una de las características de este platillo, y de ahí su nombre, es que se prepara en grandes cantidades dentro de un bote de 20 litros. Consiste en un cocido de diversas carnes como res, puerco, borrego y gallina, el cual se sazóna con jitomate, tomate verde, chile serrano y especias; se le agrega verdura como elote, calabacitas, chayote y zanahoria, y se termina con pulque.

PACHOLAS

Este es un platillo muy antiguo en el que para su elaboración se utiliza un metate donde se muele la carne de res y puerco, junto con ajo, chile ancho y especias, para después ir bajando (formando) con la mano del metate una especie de bisteces enchinaditos de carne molida, los cuales se fríen en aceite y se acompañan con salsa dulce.

BORREGO AL PASTOR

Para esta preparación se sazona con sal y pimienta un borrego joven abierto en canal, el cual se ensarta en una vara y se clava en el piso para ponerlo a asar lentamente a un lado de brasas de mezquite. Este platillo se come con tortillas de maíz y salsa.



PACHOLAS



TORTAS AHOGADAS

RECURSOS GASTRONÓMICOS

CALDO MICHI

Este platillo es oriundo de la zona del Lago de Chapala, en donde se prepara con bagre o con pescado blanco, el cual se cuece en un caldo hecho con jitomate sofrito con cebolla y chile de árbol; cilantro, y verduras como calabacitas, chayote, papa, col y zanahoria; y se acompaña con orégano y limón. El nombre de este platillo viene del náhuatl michin que quiere decir pescado.

TEQUILA

Es un tipo de mezcal con denominación de origen tequila, elaborado a partir de las piñas o corazones de maguey azul, los cuales se asan en hornos de tierra para después molerlos y ponerlos a fermentar. Este jugo fermentado se destila y se obtiene el aguardiente de tequila. El tequila se toma solo en cualquiera de sus tres variedades (blanco, reposado y añejo), y se acompaña con sangrita, limón y sal.

SANGRITA

Es una bebida salada y sin alcohol hecha a base de jugo de jitomate con jugo de naranja, limón, sal y especias, la cual se acostumbra como acompañamiento del tequila; se sirve en un caballito al igual que este.

DULCES TÍPICOS

En Jalisco se elaboran toda una gama de dulces tradicionales con todo tipo de ingredientes como los dulces de leche de Chapala y la región de los Altos; las cajetas de leche quemada de Sayula; rollos de guayaba de Atenguillo y Mascota; palanquetas de nuez de Ciudad Guzmán; queso de tuna de Ojuelos de Jalisco; mangos y ciruelas en almíbar de San Cristóbal de la Barranca; alfajores de San Juan de los Lagos; dulce de membrillo de Ixtlahuacán de los Membrillos y Valle de Guadalupe; cocadas y tamarindos de la región de la costa; buñuelos de Guadalajara y la zona de los altos; nieve de tequila con limón de la región de Tequila; mermeladas de frutas de Amatitán; y el tradicional camote enmielado para el día de muertos en todo el estado.



DULCES TÍPICOS JALISCIENSES

OFERTA DE SERVICIOS



HOTELES PREMIUM EN LA ZONA METROPOLITANA DE GUADALAJARA

Quinta Real

Av. México núm. 2727, Col. Vallarta Norte, Guadalajara, Jalisco. CP 44690

📞 (80) 0570 0988

www.quintareal.com

Camino Real

Av. Vallarta núm. 5005, Col. Vallarta San Jorge, Guadalajara, Jalisco. CP 44810

📞 (33) 3134 2424

www.caminoreal.com/guadalajara

Hilton Guadalajara

Av. de las Rosas núm. 2932, Guadalajara, Jalisco. CP 44500

📞 (33) 3678 0505

www.hilton.com

Fiesta Americana Grand

Américas núm. 1551, Col. Providencia, Guadalajara, Jalisco. CP 44639

📞 (33) 3648 3523

www.fiestamericanagrand.com/en/mx-guadalajara

Presidente Intercontinental

Av. López Mateos esq. Av. Moctezuma, Col. Ciudad del Sol, Guadalajara, Jalisco. CP 45050

📞 (33) 3678 1234

www.intercontinental.com

NH Guadalajara Collection

Sao Paulo núm. 2334, Col. Providencia, Guadalajara, Jalisco. CP 44639

📞 (33) 3648 9500

www.nh-hotels.com

Villa Ganz

López Cotilla núm. 1739, Col. Americana, Guadalajara, Jalisco. CP 44160

📞 (33) 3120 1416

www.villaganz.com

Villa del Ensueño

Florida núm. 305, Col. San Juan, Tlaquepaque, Jalisco. CP 45500

📞 (33) 3635 8792

www.villadelensueno.com



HOTELES FAMILIARES EN GUADALAJARA

Morales

Ramón Corona núm. 243, Centro Histórico, Guadalajara, Jalisco. CP 44100

📞 (33) 3658 5232

www.hotelmorales.com.mx

Misión Carlton

Av. Niños Héroes núm. 125, Centro, Guadalajara, Jalisco. CP 44100

📞 (33) 3614 7272

www.hotelesmision.com.mx

Guadalajara Plaza Expo

Av. Mariano Otero núm. 3261, Col. Verde Valle,
Guadalajara, Jalisco. CP 44550

(33) 3669 0215

www.hotelesgdlplaza.com.mx

Hotel de Mendoza

Venustiano Carranza núm. 16, Centro,
Guadalajara, Jalisco. CP 44100

(33) 3942 5151

www.demendoza.com.mx



RESTAURANTES PREMIUM EN LA ZONA METROPOLITANA DE GUADALAJARA

La Tequila

Av. México núm. 2830, Col. Terranova,
Guadalajara. CP 44689

(33) 3640 3440

www.latequila.com

Adobe Fonda

Av. Independencia núm. 1795, Tlaquepaque

(33) 3657 2792

www.adobefonda.com

Santo Coyote

Calle Lerdo de Tejada núm. 2379,
Guadalajara. CP 44500

(33) 3343 2266 / (33) 3343 2267

www.santocoyote.com.mx

**El Chololo**

Km. 17 de la carretera a Chapala,
Guadalajara. CP 44500
www.visitajalisco.com.mx

RESTAURANTES FAMILIARES EN GUADALAJARA

El Güero

Madero núm. 13, Centro,
Guadalajara. CP 44100

(33) 3613 5622

Las 9 Esquinas

Colón núm. 384, Centro,
Guadalajara. CP 44100

(33) 3613 6260

www.las9esq.com

Karnes Garibaldi

Garibaldi núm. 1306, Guadalajara.

(33) 3826 1286 / (33) 3825 5802

www.karnegaribaldi.com.mx

El Abajeño

Juárez No. 231, Centro, Tlaquepaque. CP 45570

(33) 3635 9015

La Chata

Corona núm. 126, Centro,
Guadalajara. CP 44100

(33) 3613 1315

www.lachata.com.mx

OFERTA DE SERVICIOS

Patio Tapatio

Plaza de los Mariachis, Guadalajara.
www.plazadelosmariachis.com

Casa Bariachi

Vallarta núm. 2221, Col. Arcos Vallarta,

Guadalajara. CP 44130

📞 (33) 3615 0029

www.cbariachi.com

Kamilos 333

José Clemente Orozco núm.333, Guadalajara.

📞 (33) 825 7869

www.kamilos333.com

La Chata

Corona núm.126, Centro,

Guadalajara. CP 44100

📞 (33) 3613 1315

La Gorda

Juan Álvarez núm. 1336,

Col. Villaseñor, Guadalajara. CP 44600

📞 (33) 3825 2239

La Casa de los Moles

Diagonal Isabel Prieto núm. 766, Guadalajara.

📞 (33) 3642 7064

Casa Fuerte

Av. Independencia núm. 224, Tlaquepaque.

📞 (33) 3657 8499

www.casafuerte.com



HOTELES PREMIUM EN TEQUILA

Los Abolengos

Calle México núm. 138, Centro,
Tequila, Jalisco. CP 46400

📞 (33) 3620 1014

www.losabolengos.com

La Cofradía

La Cofradía núm. 1297, Col. La Cofradía,
Tequila, Jalisco. CP 46400

📞 (374) 742 1015

www.tequilacofradia.com.mx

Hacienda del Carmen

Km. 58 de la carretera Guadalajara-Tala-Eztatlán. Ahualulco de Mercado,
Tequila, Jalisco. CP 46400

📞 (33) 3633 1771



HOTELES FAMILIARES EN TEQUILA

Tierra Mágica

Jesús Rodríguez de Híjar núm. 25,
Tequila, Jalisco. CP 46400

📞 (37) 4742 1414

www.tierramagica.com.mx

Casa Dulce María

Abasolo núm. 20, Centro,
Tequila, Jalisco. CP 46400

📞 (374) 742 3200

www.casadulcemaria.com

Plaza Jardín

José Cuervo núm.13, Centro,
Tequila, Jalisco. CP 46400
(37) 4742 0061 / (37) 4742 4000
www.hotelplazajardin.com

Misión Tequillan

Abasolo núm. 47,
Centro, Tequila, Jalisco. CP 46400
(37) 4742 1414
www.tequillan.com.mx

Galería Virgen del Carmen

Sixto Gorjón núm. 101,
Centro, Tequila, Jalisco. CP 46400
(37) 4742 1155
www.hotelgaleriavirgendelcarmen.com

RESTAURANTES PREMIUM EN TEQUILA**Los Abolengos**

Calle México núm. 138, Centro,
Tequila, CP 46400
(33) 3620 1014
www.losabolengos.com

La Cofradía

La Cofradía núm.1297,
Centro, Tequila. CP 46400
(37) 4742 3677
www.tequilacofradia.com.mx

Las Cazuelas

Lázaro Cárdenas núm. 148,
Mpio. El Arenal, Tequila. CP 45350
(37) 4748 0555
www.cazuelasrestaurant.mx

Hacienda del Carmen

Km. 58 de la carretera
Guadalajara-Tala-Eztatlán,
Ahualulco de Mercado, Tequila. CP 46400
(33) 3633 1771

**RESTAURANTES FAMILIARES EN TEQUILA****Fonda Cholula**

Ramón Corona esq. José Cuervo,
Tequila. CP 46400
(37) 4742 1037
www.mundocuervo.com

Los Jilgueros

Lázaro Cárdenas núm. 52,
El Arenal. CP 45350
(37) 4748 0650
www.restaurantelosjilgueros.com.mx

La Higuera

Km. 35 de la Carretera Internacional
Guadalajara-Nogales, El Arenal, CP 45350
(37) 4748 0555
www.restaurantlahiguera.com.mx

OFERTA DE SERVICIOS

La Posta

Carretera Internacional núm. 604
Col. Infonavit, Tequila. CP 46402
📞 (37) 4742 1959
www.grupolaposta.mx



HOTELES PREMIUM EN TAPALPA

Tapalpa Country Club

Km. 5.5 de la carretera Tapalpa-San Gabriel,
Tapalpa, Jalisco. CP 49340
📞 (34) 3432 0710/ (34) 3432 0720
www.tapalpacountry.com

La Casona de Manzano

Francisco I. Madero núm.84,
Tapalpa, Jalisco. CP 49340
📞 (343) 432 0767/ (343) 432 1141
www.casonademanzano.com.mx

El Remanso

Km. 7.8 de la carretera Tapalpa-San Gabriel,
Tapalpa, Jalisco. CP 49340
📞 (33) 3128 3778
www.hotelelremanso.com.mx

Rancho San Bernardo

Km. 4.5 de la carretera Tapalpa-Chiquilistlán,
Tapalpa, Jalisco. CP 49340
📞 (343) 432 1326/ (33) 149 5166
www.ranchosanbernardotapalpa.com



HOTELES FAMILIARES EN TAPALPA

La Casona

Capulín núm. 54, Zona El Salto,
Tapalpa, Jalisco. CP 49340
📞 (343) 432 0552/ (343) 432 1268
www.hotellacasona.com

La Casa de Maty

Matamoros núm. 69, Tapalpa, Jalisco. CP 49340
📞 (34) 3432 0189
www.lacasadematy.com.mx

El Mesón del Ticuz

Pedro Loza núm. 555,
Tapalpa, Jalisco. CP 49340
📞 (343) 432 0351/ (343) 432 0979
www.elmesondelticuz.com

Villa de San José

Cerrada de Ignacio T. López núm. 91,
Tapalpa, Jalisco. CP 49340
📞 (343) 432 0451/ (343) 432 0471
📞 (343) 432 0397
www.hotelvilladesanjose.com

Mesón Luna Sacra

Luis E. Bracamontes núm. 230,
Tapalpa, Jalisco. CP 49340
📞 (343) 432 1151
www.lunasacra.com

**Posada Real Tapalpa**

Juárez núm. 229,
Tapalpa, Jalisco. CP 49340
 (343) 432 0589/ (343) 432 0131
www.realtapalpa.com

Posada La Hacienda

Raúl Quintero núm. 120,
Tapalpa, Jalisco. CP 49340
 (343) 432 0193
www.posadalahacienda.com

Las Margaritas

16 de Septiembre núm. 81, Tapalpa, Jal. CP 49340
 (343) 432 0799/ 432 0102

Posada La Loma

Luis E. Bracamontes núm. 197, Tapalpa, Jalisco.
 CP 49340
 (343) 432 0168
www.lalomayelvergel.com

Cabañas San Francisco

Carretera Tapalpa-Atemajac, a 500 m
 del crucero, Tapalpa, Jalisco. CP 49340
 (33) 3631 8203/ (343) 410 8028
 (343) 410 8004
www.cabanassanfrancisco.com.mx

Hotel del Carmen

Km. 5.6 de la carretera Tapalpa-San Gabriel,
Tapalpa, Jalisco. CP 49340
 (343) 432 1300

Posada Paulinos

Ramón Corona núm. 24,
Tapalpa, Jalisco. CP 49340
 (343) 432 0851/ 432 0109

El Rincón de los Ángeles

Hidalgo núm. 98,
Tapalpa, Jalisco. CP 49340
 (343) 432 0076/ (33) 3809 7128
www.elrincondelosangelestapalpa.com

Cabañas Monte Real

Prolongación Ayuntamiento núm. 30,
Col. Casa Blanca, Tapalpa, Jalisco. CP 49340
 (34) 3432 0261
www.monterealtapalpa.com

**RESTAURANTES FAMILIARES EN TAPALPA****Bar la Villa**

Raúl Quintero núm. 93
Centro, Tapalpa. CP 49340
 (34) 3432 1428

Tamales de Acelga

Benito Juárez núm. 138
Centro, Tapalpa. CP 49340
 (34) 3432 0093

Posada la Hacienda

Raúl Quintero núm. 120, Tapalpa. CP 49340
 (34) 3432 0194
www.posadalahacienda.com

OFERTA DE SERVICIOS

Paulinos

Allende núm. 69, Centro, Tapalpa. CP 49340

📞 (33) 3662 7366

HOTELES PREMIUM EN MAZAMITLA



Huerta Real (Hotel y cabañas)

Reforma núm. 36,

Mazamitla, Jalisco. CP 49500

📞 (38) 2538 0993/ (38) 2538 0994

www.huertareal.com

Posada Sierra Vista (Cabañas)

Km. 5.3 de la carretera Mazamitla-Tamazula,

Mazamitla, Jalisco. CP 49500

📞 (38) 2538 0770/ (38) 2538 0780

www.sierravista.mx

La Troje

Galeana núm. 53-H,

Mazamitla, Jalisco. CP 49500

www.latrojedemazamitla.com

HOTELES FAMILIARES EN MAZAMITLA



Monte Escondido

Prol. Vicente Guerrero núm. 100,

Col. Pueblo Bonito,

Mazamitla, Jalisco. CP 49500

📞 (38) 2538 0969

www.bosqueescondido.com.mx

Monte Verde

Domicilio conocido,

Mazamitla, Jalisco. CP 49500

📞 (33) 3616 1060/ 01 (800) 777 1060

www.monteverde.com.mx

Villas Mazamitla

Autopista Guadalajara-Mazamitla s/n,

Mazamitla, Jalisco. CP 49500

📞 (38) 2538 1264/. (38) 2538 1265

www.villas-mazamitla.com.mx

RESTAURANTES PREMIUM EN MAZAMITLA



La Troje

Galeana núm. 53-A,

Mazamitla. CP 49500

www.visitajalisco.com.mx



RESTAURANTES FAMILIARES EN MAZAMITLA

El Charco

Prolongación Galeana núm. 60,

Mazamitla. CP 49500

📞 (33) 3142 3691

Colina de Ruiñidores

Allende núm. 50,

Mazamitla. CP 49500

📞 (38) 2828 0484

**Casa Luna**

16 de Septiembre núm.1,
Mazamitla, CP 49500
📞 (38) 2532 4338

La Casa del Borrego

Domicilio conocido,
Mazamitla, CP 49500
www.bosqueescondido.com.mx

La Alpina

Portal Reforma núm. 8,
Mazamitla, CP 49500
📞 (38) 2538 0104

Asadero Pepes

Galeana núm. 55,
Mazamitla, CP 49500
📞 (38) 2538 1019

**HOTELES PREMIUM EN CHAPALA****Real de Chapala**

Paseo del Prado núm. 20,
Chapala, Jalisco, CP 45900
📞 (33) 3641 5326 / (33) 3642 4262
www.realdechapala.com

Monte Coxala

Rafael Osuna Oriente núm. 300, Col. Raquet Club, Jocotepec, Jalisco, CP 45800
www.visitajalisco.com.mx

**HOTELES FAMILIARES EN CHAPALA****Villas Buenaventura**

Km. 13.5 de la carretera Chapala-Jocotepec,
Chapala, Jalisco, CP 45800
📞 (38) 7761 0202

Villa Montecarlo

Av. Hidalgo núm. 296,
Chapala, Jalisco, CP 45900
📞 (37) 6765 2120/ (37) 6765 2024

Rincón de los Sueños

Niños Héroes núm. 59,
Chapala, Jalisco, CP 45900
📞 (37) 6765 6000
www.rincondelossuenos.com.mx

Grand Spa Cosalá

Km. 13.5 de la carretera Chapala-Jocotepec,
Chapala, Jalisco, CP 45900
📞 (38) 7761 0202

OFERTA DE SERVICIOS



RESTAURANTES FAMILIARES EN CHAPALA

Acapulquito

Paseo Ramón Corona núm. 28,
Chapala. CP 45900
 (37) 6765 4757

Petrita

Paseo Ramón Corona núm. 30-2,
Chapala. CP 45900
 (37) 6765 4950

El Guayabo Sabroso

Paseo Ramón Corona núm. 24,
Chapala. CP 45900
 (37) 6765 4180

Mariscos Güicho

Paseo Ramón Corona núm. 24,
Chapala. CP 45900
 (37) 6765 3232

Don Juan

Paseo Ramón Corona núm. 3,
Chapala. CP 45900
 (37) 765 3060

Cazadores

Paseo Ramón Corona núm. 18,
Chapala. CP 45900
 (33) 1280 6773



BORREGO AL PASTOR

ACTIVIDADES DE LA RUTA

Jalisco es otra historia, llena de música y sabor picante, pues platillos como el pozole, la birria, el menudo o las tortas ahogadas de Guadalajara se suelen acompañar con música de mariachis, alegres sombreros y caballitos para el tequila que podremos comprar en los mercados de artesanías y ver su elaboración artesanal.

En Tequila, como es de suponerse, veremos la elaboración de esta bebida desde el plantío de agaves hasta su destilación. Otros productos y talleres que encontraremos en el Pueblo Mágico de Tequila son los barriles en los que se añeja la bebida y recorremos el taller para conocer su complejo proceso de elaboración. Si te preguntas qué sucede con las sobras del agave, existen talleres que las aprovechan y las transforman en papel. Para incursionar en el turismo vivencial, nada como una visita a las minas de ópalo de Tequila, donde cada persona podrá obtener con sus propias manos una piedra de este mineral precioso en sus yacimientos.

Camino a Tapalpa encontramos el pueblo de Zacoalco, donde podremos ver la producción de equipales, muebles de cuero típicos para comedor. Al llegar a Tapalpa degustaremos el famoso borrego al pastor, realizado en los fogones de los restaurantes locales. Apreciar el fuego cociendo la carne y sentir el calor y aroma del fogón es una experiencia que

aumenta placer de saborear un delicioso borrego. En el rancho San Bernardo podrás realizar, degustar y adquirir las mermeladas tradicionales y aprender el proceso de conservación de frutas. En el Pueblo Mágico de Mazamitla nos enseñarán a preparar el delicioso "Bote", receta típica de esta región.

Rumbo a Chapala visitaremos San Juan Evangelista para apreciar el arte de elaborar molcajetes y metates en los que se hacen las tradicionales pacholas, platillo único que no te puedes perder.

Ya en Chapala disfrutaremos de un cambio de ambiente gracias al Lago y a los extraordinarios platillos de pescados y mariscos; haremos espléndidos recorridos en barco para participar en la pesca de alguno de nuestros futuros platillos.

También en este municipio visitaremos una fábrica de sangrita para conocer el proceso y degustación de esta bebida que suele servirse para acompañar el tequila. En el restaurante El Guayabo aprenderemos a preparar el tan tradicional Caldo Michi, además de probar los deliciosos vampiros, bebida típica de Jalisco, y por último visitaremos Productos del Lago una procesadora de charal, donde se nos ofrecerá una visita guiada por las instalaciones para observar el proceso de secado y empacado de los mismos.



PAISAJE AGAVERO

ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS

ZONA METROPOLITANA DE GUADALAJARA



LAS 9 ESQUINAS

Visita a un restaurante tapatío para formar parte del staff que elabora la birria y las salsas que acompañan este tradicional platillo; incluye degustación y comida completa. Colón núm. 384, Centro, Guadalajara, Jalisco. CP 44500
📞 (33) 3613 6260
www.las9esqs.com



CASA BARIACHI

Visita a una cocina de Jalisco donde podrás presenciar la elaboración de platillos ancestrales con ingrediente prehispánicos, incluye degustación de platillos con acompañamiento de música de mariachi.
Vallarta núm. 222, Arcos Vallarta, Guadalajara, Jalisco. CP 44130
📞 (33) 3615 0029
www.cbariachi.com



LA GORDA

En esta típica cocina jalisciense presenciarás la elaboración de las tortas ahogadas que se realizan con un pan conocido como "birote" o "birote salado", la creación de las salsas de tomate y picosa, vivirás la experiencia de la preparación y al final podrás degustarlas.
Juan Álvarez núm. 1336, Col. Villaseñor, Guadalajara, Jalisco. CP 44600
📞 (33) 3825 2239



EL ADOBE

En el corazón de esta tradicional fonda de Jalisco podremos estar presentes en la elaboración de deliciosos platillos y bebidas tradicionales mexicanas, vivir la experiencia de la preparación en la cocina y el bar, así como degustar platillos en un ambiente totalmente artesanal.

Av. Independencia núm. 1795, Tlaquepaque, Jalisco. CP 45550
📞 (33) 3657 2792
www.adobefonda.com



EL CHARRO

Conoce a la famosa tienda de trajes para charro y todo lo relacionado con esta tradición y deporte nacional. Av. Juárez núm. 148, Guadalajara, Jalisco. CP 44500
📞 (33) 3614 9743/ (33) 3122 5148
www.tienda.elcharroweb.com



ELABORACIÓN DE CABALLITOS DE TEQUILA EN CRISTAL CRISTACOLOR

Visita y vive la experiencia de la fabricación de los famosos vasitos de cristal para beber tequila, así como diversas artesanías. Incluye explicación y observación del proceso.
Av. Tonaltecas núm. 200, Centro, Tonalá, Jalisco. CP 45400
📞 (33) 3683 0661/ (33) 3683 0665



JOSÉ CUERVO

ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS



TEQUILA Y SUS ALREDEDORES

Visita dos restaurantes que preservan la elaboración de los platillos típicos de la región tequilería: la birria, el pozole y las enchiladas con la participación de personal que ha recibido la receta original de generación en generación. Los Abolengos. Calle México núm. 138, Centro, Tequila, Jalisco. CP 46400
La Cofradía, La Cofradía, núm. 1297, Tequila, Jalisco. CP 46400



BARRILLOS, TEQUILA DON JUAN

Fabricación de barricas para almacenaje de vinos, licores y otras bebidas. Conozca la forma correcta y tradicional de la elaboración de las barricas que almacenan la bebida nacional. Horario: Lunes a viernes, 10:00 a 19:00 h
Tequila, Jalisco. CP 46400
☎ (33) 3624 9294
www.tequilandonjuan.com.mx



JOSÉ CUERVO

Tours con transportación desde Guadalajara. El precio es de \$300 pesos por adulto y \$150 pesos por niño mayor a cinco años; los menores entran gratis. Es necesario reservar. Calle José Cuervo núm. 73
Tequila, Jalisco. CP 46400
☎ (37) 4742 0050
www.mundocuervo.com.mx



LA COFRADÍA

Descubre una hacienda tequilera rodeada por la naturaleza y enmarcada por el paisaje agavero, déjate sorprender por el asombroso proceso por el cual el corazón del agave es convertido en nuestra bebida nacional, adéntrate en sus leyendas e historias y brinda con nosotros al estilo Cofradía. Vive la experiencia del único tour nocturno y disfruta de esta experiencia incomparable.

La Cofradía núm. 1297, Tequila, Jalisco
CP 46400

☎ (37) 4742 3677

www.tequilacofradia.com.mx



SAUZA

Haz un recorrido por la afamada destiladora Sauza; visita la fábrica para conocer el proceso de cultivo y destilación con el que se produce esta deliciosa bebida, y pasea también por los plantíos de agave para disfrutar estos hermosos paisajes con tu familia.

Francisco Javier Sauza núm. 80,
Tequila, Jalisco. CP 46400
☎ (37) 4742 4140
www.sauzatequila.com



PIEDRA DE OBSIDIANA

¿Alguna vez has buscado piedras preciosas en una mina? pues en el Municipio de Magdalena tendrás la oportunidad de buscar tu propio ópalo en una de las más productivas minas a cielo abierto de ópalo, la mina de San Simón, y recorrer los talleres donde trabajan éste hermoso material. Un recorrido lleno de diversión, misterio, magia, contacto con la naturaleza e historia. También se visitará la Ex Hacienda San Andrés, antiguamente propiedad de la familia Orendáin, importante hacienda la cual se dedicaba al ganado y a la agricultura, donde se fabricaba tequila, y que fue escenario de una batalla en la revolución mexicana, interesante lugar para conocer un poco de la historia del municipio.

Municipio de Magdalena. CP 46400
www.rutadeltequila.org.mx

MAZAMITLA



EL RINCÓN DE LOS SABORES

Visita al restaurante que preserva la elaboración del platillo típico "Bote", con la participación de la señora Paty Bernal, quien ha elaborado y conservado la receta original de este delicioso manjar de la sierra por más de 15 años.

Javier Mina núm. 7, Centro,
Mazamitla, Jalisco. CP 49500
www.visitajalisco.com



FÁBRICA DE CAJETA, CHONGOS Y ROMPOPE MAZAMITLA

Conoce el proceso de elaboración de los dulces típicos de la región. Aquí se fabrican la típica cajeta, los chongos y el rompope de forma artesanal.

Lunes a Viernes 9-18 hrs.
Calle Moctezuma núm. 2 Centro,
Mazamitla, Jalisco. CP 49500
☎ (38) 2538 0708
www.guiamazamitla.com



ARTESANÍAS PARAJE'S

Elaboración de la Artesanía típica de Mazamitla y de la Sierra del Tigre, con base en rama y corteza de pino de la región, encontrarás recuerdos como llaveros, cabañitas, ceniceros y demás artículos de interés. Se tiene la posibilidad de vivir la experiencia de hacer tu propio recuerdo personalizado.

José Santana García núm. 23. Centro,
Mazamitla, Jalisco. CP 49500
☎ (38) 2538 0690
Contacto: Jesús Martínez Haro

ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS

TAPALPA



RANCHO SAN BERNARDO

Puede contratar un paquete que incluye la experiencia de elaborar, degustar y adquirir mermeladas artesanales, además de conocer el proceso para la conservación de frutas a la manera tradicional de la montaña de Jalisco.
Previa reservación

Rancho San Bernardo, km. 4.5 de la carretera Tapalpa-Chiquilistán. Tapalpa, Jalisco. CP 49340

BORREGO AL PASTOR

Conozca los secretos del Borrego al Pastor que por décadas han hecho famoso este nutritivo y vigorizante platillo. Participe en la preparación del fuego y la correcta colocación del borrego para su exquisita elaboración
La Culebra, Carretera Tapalpa-La Frontera, Tapalpa, Jalisco. CP 49340
(34) 3100 5666

La Sierra

Previa reservación
Carretera Tapalpa-La Frontera,
Tapalpa, Jalisco.
CP 49340
(34) 3171 2683

CHAPALA



DULCES CHAPALA

Esta es la fábrica más antigua de dulces del municipio, paso obligado de los turistas. Viva la experiencia de conocer el proceso de elaboración de los dulces típicos teniendo como ingredientes frutas de la región; incluye degustación.

Visita previa reservación.

Horario: Lunes a viernes, 10:00 a 19:00 h
Niños Héroes núm. 75, Chapala, Jalisco.
CP 45900

📞 (37) 6765 4711



SANGRITA DE LA CASA

TRES GENERACIONES

Conozca el proceso de elaboración y deguste la sangrita, bebida a base de cítricos y chile piquín, en el preciso lugar en el que nació la leyenda de la Viuda de Sánchez.

Visita previa reservación.

Horario: Lunes a viernes, 10:00 a 19:00 h
Zaragoza núm. 389,
Centro, Chapala, Jalisco. CP 45900
📞 (37) 6765 2351



EL GUAYABO SABROSO

Acepte el reto de probar "El Vampiro", refrescante bebida con o sin alcohol, o aprenda a preparar Caldo Michi y Hueva de Carpa, platillos típicos de Chapala, en la cocina ancestral del Restaurant El Guayabo, con la atención especial de su propietario y el experimentado equipo de cocineros que por décadas han hecho famosas estas recetas de antaño.

Paseo Ramón Corona núm. 24, Rampa de Pescadores, Chapala, Jalisco. CP 45900

📞 (37) 6765 4180.



PRODUCTOS DEL LAGO

Visita a la Procesadora de Charales, donde conocerá la forma de preparar y degustar este producto único de la ribera de Chapala.

Calle Morelos núm. 104,
Chapala, Jalisco. CP 45900

📞 (37) 6765 4090

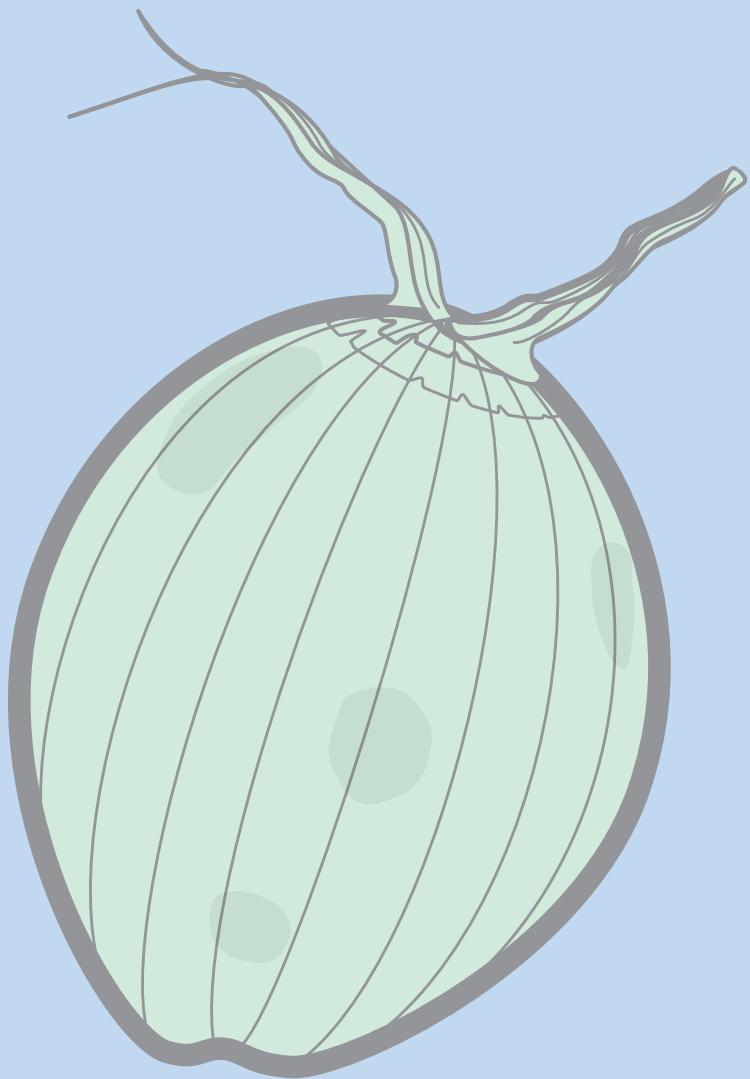


TELARES LOS REYES

Conozca y conviva con artesanos que tejen magia, además de rebozos, colchas, mantelería, telas para cortinas, puede solicitar diseños especiales.

Ocampo núm. 20,
Ajijic, Jalisco. CP 45920

📞 (37) 6766 5640



NAYARIT Y COLIMA

LOS SABORES DEL MAR

BIENVENIDOS A NAYARIT

LOS SABORES DEL MAR

Situación geográfica:	Se encuentra al noreste del país.
Extensión:	26 mil 979 km ²
Clima:	Máxima 35° C - mínima 12° C
Población:	1 millón 084 mil 979 habitantes.

La Ruta Gastronómica “Los Sabores del Mar” comprende de los municipios de Tecuala, Mexcaltitán, Santiago, San Blas, Bucerías, San Francisco, Compostela, Punta Mita, Bahía de Banderas, Cruz de Huanacaxtle.

Pescados, mariscos y un poco de sazón es lo que se necesita para disfrutar de un rico platillo cerca de la costa. Al pensar en comer cerca del mar imaginamos un buen coctel de camarón, pero hay mucho más que eso: albóndigas de camarón, ceviches, zarandeados, aguachiles y sopes de ostión. Es un deleite gastronómico ir por la mañana a pescar o a conocer un criadero de ostión para regresar a la costa a preparar lo que hayamos encontrado en el Mar del Pacífico.

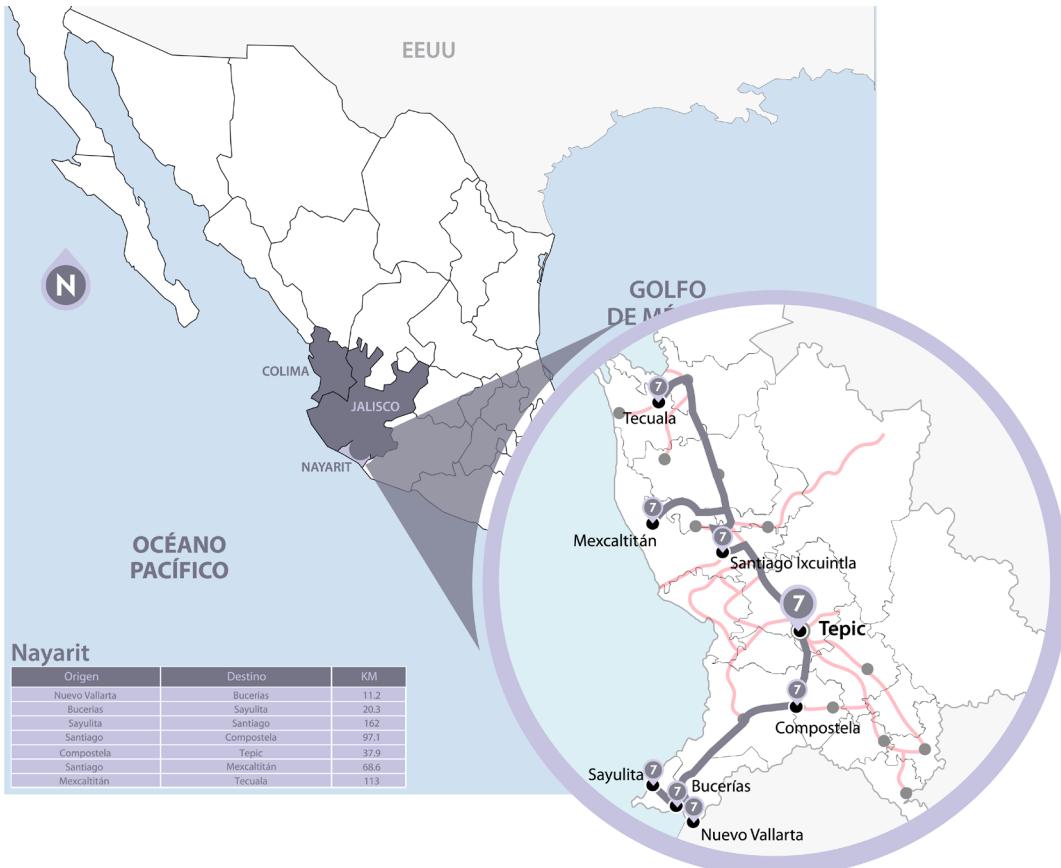
Mexcaltitán, o también conocido como “La Cuna de los Aztecas”, está decorada con casas coloridas, calles pintorescas que en época de lluvia se inundan temporalmente. Debido a su cercanía con el mar hay gran cantidad de camarones por lo que tienen diferentes platillos que

contienen este producto, como los tamales o las albóndigas de camarón. También se puede ver a las familias secando camarón en sus patios y tejiendo sus redes para salir de pesca por las noches. En toda la costa hay pequeños restaurantes llamados enramadas. Sus dueños por las mañanas salen a pescar los peces y mariscos que ofrecerán durante el día. En algunas enramadas es posible escoger nuestro pescado fresco y ver cómo lo limpian y preparan a las brasas, marinado o zarandeado.

En otras, el turista puede llevar el producto que pescaste para que los chefs de los restaurantes te lo preparen. En México, se han localizado acumulaciones de conchas de ostión que hacían los hombres primitivos en sus migraciones por las costas. Sin embargo, realmente se hizo común su consumo en el siglo XVIII, considerado como la “gran época de las ostras”. En la actualidad encontramos cultivos de ostión en la zona de Santiago, donde podemos visitarlos y apreciar la preparación en restaurantes cercanos.



VARIEDAD DE MARISCOS Y PESCADOS



ACTIVIDADES Y SITIOS DE INTERÉS

ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS

San Blas

1. Cocos y Cocadas "Partida"
2. El original pan de plátano de Juan Bananas
3. Enramadas
4. Paraje del Rey
5. La Tovara
6. Cocineras de la Costa

Santiago

1. Productos del mar Mata

Bucerías

1. Taller de cocina en el restaurante La Casona

ATRACTIVOS TURÍSTICOS

Mexcaltitán

1. La isla
2. Restaurante, degustación de albóndigas de camarón.
3. Pesca de camarón.

Compostela

1. Museo Comunitario de Las Varas
2. Museo Local de Antropología e Historia de Nayarit

Compostela San Blas

1. Antigua aduana
2. Templo de la Virgen del Rosario
3. Fuerte de la Contaduría
4. Faro de San Blas
5. Manglares

Tepic

1. Museo Regional de Antropología e Historia de Nayarit
2. Casa Museo Amado Nervo

Guayabitos

1. Santuario prehispánico de Altavista
2. Cocodrilario

Sayulita

1. Campamento tortuguero
2. Platanitos

RECURSOS TURÍSTICOS

LUGARES A VISITAR

- MexcaltitánPequeña isla localizada en el municipio de Santiago Ixquintla
- Playa de San BlasCosta del Pacífico
- Rincón de GuayabitosCosta del Pacífico
- Playa San FranciscoCosta del Pacífico
- Playa SayulitaCosta del Pacífico
- Faro de San BlasPuerto de San Blas

MUSEOS

- Museo Comunitario de Las VarasDelegación Municipal, Compostela
- Museo Local de Antropología e Historia de CompostelaLunes a sábados 9:00 a 15:00 horas,
Hidalgo s/n, Centro, Compostela
- Museo Regional de Antropología e Historia de NayaritAv. México 91 Nte., Centro, Tepic

ALGUNAS FIESTAS TÍPICAS

- Tercer Festival Anual Vallarta Wine FestFebrero 22 a 28, Nuevo Vallarta
- Feria Nacional de la Mexicanidad..... 5 al 30de marzo, Tepic
- Torneo de Pesca Junio, San Blas
- XIV Festival GourmetNoviembre 13 a 23, Riviera Nayarit

RECURSOS GASTRONÓMICOS

SALSA HUICHOL

Elaborada a base de vinagre, sal yodatada, chile casablanca, clavo y otras especias. Todos los ingredientes son naturales, no se usan esencias artificiales. Su consistencia es semilíquida, poco espesa y homogénea con un sabor muy particular. Al principio esta salsa era elaborada sólo por los huicholes pero desde hace algunos años se comenzó a comercializar y a hacer de forma industrial en fábricas. Hoy se distribuye en varios estados de la República Mexicana.

OSTIÓN

Los ostiones son moluscos del grupo de los lamelibranquios o bivalvos, al que pertenecen gran número de especies comestibles que el hombre aprovecha como alimento por su alto valor nutritivo y por las grandes posibilidades que tiene su cultivo. En la actualidad, los alimentos se seleccionan tomando en cuenta no sólo el sabor sino también sus propiedades nutritivas por las cuales el ostión aventaja a la leche, los huevos y la carne de res, y es uno de los más apreciados.

Los pescadores que extraen ostras utilizan principalmente embarcaciones menores o pangas de cuatro a seis metros de eslora con motor fuera de borda o remos, sacándolos a mano limpia durante la marea baja o mediante el buceo. También emplean como arte de pesca las "gafas", que son dos rastrillos unidos formando una pinza; se manipulan introduciéndolas

abiertas en las aguas someras donde hay bancos ostícolas; al cerrarse sujetan las "piñas" de ostiones, que son izadas por los pescadores para después "descollarlos", es decir, limpiar los ostiones de adherencias y crías; finalmente los ponen en costales de arpillas que, llenos,pesan unos 40 kg y contienen de 500 a 600 ostras, o sacan la pulpa de su concha y la envasan en frascos.

CAMARÓN

La producción de camarón en Colima empezó a tomar importancia en el 2005, año en el que se invirtieron más de 30 millones de pesos en equipamiento y consolidación de la infraestructura productiva, con recursos del gobierno y de los productores hoy se produce en granjas para regular y controlar pesos y calidades.

LANGOSTINO

Los langostinos pertenecen a la familia de los crustáceos marinos de diez patas. Su cuerpo es alargado al igual que su abdomen y están recubiertos por una caparazón firme pero de poca consistencia. Si bien su color es grisáceo, en general es más reconocido por el color rosa intenso que logra después de su cocción. Los langostinos son grandes nadadores y se pueden encontrar en todos los mares del mundo.



CAMARÓN

RECURSOS GASTRONÓMICOS

PERRURI

Es una comida tradicionalmente usada en la ceremonia de unión de la pareja. Se dice que la mujer que elabora esta comida tradicional es aceptada por la familia de su esposo y considerada por la comunidad más mujer, con capacidad de asumir su nueva posición social. Este guiso se elabora y se sirve en el día de la unión de la nueva pareja y es característico que ese día sea paseado alrededor de las cuatro de la mañana con la finalidad de reanimar a los asistentes y a la nueva pareja durante la fiesta. El perruri se prepara con base en maíz tostado y semilla de calabaza; en cantidades iguales, se muele todo en el metate y se convierte en pinole para posteriormente pasarlo a una olla de barro; se le agrega agua y sal y se hierve, se menea hasta que se vuelve espeso. Posteriormente se vacía en una batea y se le puede dar forma de burrito, agregándole chile silvestre; se puede servirenseguida.

GUISO DE TERNERA

Dorada y cocida en agua con hierbas de olor, zanahoria, sal y pimienta. Por separado se dora harina y se mezcla con jerez, sal y pimienta, la carne se cuece en esta salsa hasta que espese. Se acompaña con papas cocidas, frijoles refritos y salsa.

PESCADO ZARANDEADO

Preparado con pargo, dorado o huachinango, el pescado se limpia y se corta por la mitad. Después se marina con mayonesa, mostaza, salsas inglesa, Maggi, y de soya, sal y pimienta. Se marina por algunos minutos y luego se pone en una red sobre las brasas y se "zarandeá" (se le da vueltas a la red) para que tenga una cocción uniforme. Este platillo se realiza tanto en restaurantes como enramadas y el marinado varía dependiendo del lugar en el que sea preparado.

ALBÓNDIGAS DE CAMARÓN

Platillo típico de la región de Mexcaltitán, se cuece el camarón y se muele finamente, se prepara un caldo con cabeza de pescado o las colas camarón, jitomate cebolla, ajo, laurel y sal. Se hace un puré con la cebolla, el tomate, zanahoria y apio. Se calienta un poco de aceite, se fríe el puré de verduras junto con el de tomate y se añaden al caldo colado. Se preparan las albóndigas de camarón con tomate sin semilla, ajo, cebolla, orégano, pan rallado, sal y pimienta. Y por último se incorporan a la olla del caldo hirviendo y se dejan cocer.

CUCARACHAS DE CAMARÓN

En una sartén se derrite un poco de mantequilla o aceite, se agregan los camarones ya sin bigotes, los cuales se bañan en salsa Huichol al gusto y se median hasta que quedan bien fritos.



PESCADO ZARANDEADO

OFERTA DE SERVICIOS



RESTAURANTES FAMILIARES EN SANTIAGO IXCUINTLA

Mariscos Canuto

Ignacio Aldama núm. 8, Zona Centro,
Santiago Ixcuintla. CP 63300
📞 (32) 3235 3824

Wawata

Camaroneros Poniente núm. 7,
Boca de Camichín,
Santiago Ixcuintla. CP 63573
📞 (32) 3234 9104

La Alberca

Domicilio conocido, Mexcaltitán,
Santiago Ixcuintla. CP 63560
📞 (32) 3235 6026

Mariscos "Kika"

Loma China s/n,
Zona Islete, Mexcaltitán,
Santiago Ixcuintla. CP 63560
📞 (32) 3235 6054

HOTELES PREMIUM EN SAN BLAS



Garza Canela

Paredes núm. 106, Zona Sur,
San Blas, Nayarit. CP 63740
📞 (32) 3285 0112
www.garzacanela.com

Flamingos

Juárez, núm. 105, Centro,
San Blas, Nayarit. CP 63740
📞 (32) 3285 0485

HOTELES FAMILIARES EN SAN BLAS

Bahía Paraíso

Km. 6 de la carretera Mantanchín, lote 240,
San Blas, Nayarit. CP 63740
📞 (32) 3113 0071

Bungalows Casa Roxanna

Callejón El Rey núm. 1,
San Blas, Nayarit. CP 63740
📞 (32) 3285 0573
www.casaroxanna.com

RESTAURANTES PREMIUM EN SAN BLAS



Paraje del Rey

Recinto Portuario, Muelle núm. 1,
San Blas. CP 63740
📞 (32) 3285 1023
www.parajedelrey.com



RESTAURANTES FAMILIARES EN SAN BLAS

McDonald

Juárez núm. 75, Centro,
San Blas. CP 63740
📞 (32) 3285 0432

Cachitos

Playa Islitas, San Blas. CP 63740

📞 (32) 3112 2193

La Sinaloense

Playa Islitas, San Blas. CP 63740

📞 (32) 3105 5370

La Hamacas

Playa Islitas, San Blas. CP 63740

📞 (32) 3112 2138

Myssis3

Playa Islitas, San Blas. CP 63740

📞 (32) 3105 5370

HOTELES PREMIUM EN SAN FRANCISCO**Cielo Rojo**

Calle Asia núm. 6,
San Francisco, Nayarit. CP 63740
📞 (31) 1258 4155
www.hotecielerojocom

**RESTAURANTES PREMIUM
EN SAN FRANCISCO****Bistro Orgánico**

Calle Asia núm. 6,
San Francisco. CP 63740
📞 (31) 1258 4155
www.hotecielerojocom

**RESTAURANTES FAMILIARES
EN SAN FRANCISCO****La Chalupa**

Calle México s/n, Centro. San Francisco. CP 63740

📞 (31) 1258 4150

**RESTAURANTES PREMIUM EN BUCERÍAS****Capitán Cook**

Calle Gaviota núm. 49, Bucerías, CP 63732

📞 (32) 9291 3985

Don Pedro's

Marlin núm. 2, Bucerías. CP 63732

📞 (32) 9291 3090/ (32) 9291 3153

www.donpedros.com**RESTAURANTES PREMIUM
EN COMPOSTELA****Pineda**

Km. 5 de la carretera Los Ayala,
Domicilio conocido, Compostela. CP 63700
📞 (32) 7274 2143
www.restaurantepineda.com

**RESTAURANTES FAMILIARES
EN TECUALA****Marxiva Café**

Guanajuato núm. 232, Tecuala. CP 63440
📞 (38) 9253 1081

ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS



COCOS Y COCADAS “PARTIDA”

Venta de cocadas de colores con recorridos guiados durante el proceso de confección de los dulces.

Previa cita.

Av. Durango esq. Amado Nervo núm. 200,
Zona Norte, Tecuala, Nayarit. CP 63440
📞 (38) 9253 0716.



EL ORIGINAL PAN DE PLÁTANO DE JUAN BANANAS

La empresa inició en 1973 y a la fecha ha desarrollado toda una industria casera. Continúa con la diversificación de productos de origen natural, aprovechando la gran variedad de recursos de la región.

H. Batallón Sur, núm. 219,
San Blas, Nayarit. CP 63740
📞 (32) 3285 0552,



WAWATA, PRODUCTOS DEL MAR MATA

Cuenta con un restaurante y es prestador de servicios turísticos en la Isla Isabel, donde se puede hacer un recorrido para observar el proceso de cultivo del ostión. Promueve la gastronomía y con ella la apertura de la comercialización de ostión cultivado entre las familias de la comunidad.

Se requiere hacer cita. Camaroneros, núm. 7, Zona Poniente, Boca de Camichín, Santiago Ixquintla, Nayarit. CP 63573
📞 (32) 3234 9104/ (32) 3234 9004.



ENRAMADAS

En la orilla de la playa se observa abundante vegetación de palmeras, así como restaurantes de tipo enramada donde podrás saborear ricos y variados platillos elaborados con mariscos frescos. Por la mañana se pesca, después los turistas escogen el pescado que quieren comer, éste es pesado y cocinado en estos singulares establecimientos. Unión de Restaurantes El Conchal o Playa las Islitas, San Blas, Nayarit. CP 63740



PARAJE DEL REY

Para llegar hay que realizar un recorrido en lancha por manglares, fuente de la madera con la típicamente que se prepara el zarandead. Durante el camino pescarás la comida que se preparará más tarde en el escondido restaurante que goza de una extraordinaria vista, lo que hace de la experiencia algo único ya que mientras comemos, podemos escuchar el relajante sonido de las aves. Puedes realizar avistamiento de aves, ballenas, tiburones y pesca deportiva. Se requiere reservación.

San Blas, Nayarit. CP 63740
📞 (32) 3285 1023
www.parajedelrey.com



COCADA

OFERTA DE SERVICIOS



LA TOVARA

Paseos en lancha donde podrás apreciar cocodrilos, tortugas, jaguares, aves, peces y muchos otros animales, y contar con un lugar para nadar. Hay un restaurante tradicional donde puedes probar pescado zarandeado y tatemado.

San Blas, Nayarit. CP 63740

www.latovara.com



LA CASONA

Taller de cocina regional donde podrás aprender diferentes preparaciones para mariscos y pescados, alimentos totalmente nutritivos y sanos para tu familia, tan fáciles que será sencillo repetirlos en casa. También es una actividad perfecta para tomarla en pareja y vivir una experiencia diferente y única.

Taller de cocina.

Paseo Cocoteros núm. 750, Zona Sur,
Condominio Maestro Flamingos,
Bucerías, Bahía de Banderas, Nayarit.

CP 63732

📞 (32)2226 8100 Ext. 514



LUNA AZUL SURF SCHOOL

Clases y renta de tablas de surf en una de las playas más bonitas de Nayarit. Cuenta con maestros experimentados ya que con una clase de 90 minutos estarás surfeando por tu cuenta. De noviembre a mayo encontrarás el oleaje perfecto para esta actividad Sayulita, Nayarit. CP 637340

📞 (32) 9291 2009

www.lunazulsurfschool.com



EL ORIGINAL PAN DE PLÁTANO DE JUAN BANANAS

BIENVENIDOS A COLIMA

LOS SABORES DEL MAR

Situación geográfica:	Se ubica al este del país.
Extensión:	5 mil 191 km ²
Clima:	Máxima 30° C - mínima 18° C
Población:	650 mil 555 habitantes.

Visitar las salinas de Cuyutlán es como ir a un desierto blanco y brillante, el cual sorprendentemente proporciona la sal que mejora el sabor de cada plato. Para crearla, se debe extraer el agua de un pozo llamado tajo, se deja reposar en estanques y se empiezan a crear los cristales de sal. Las salinas son tan importantes en este estado que incluso cuentan con un museo donde cuentan la historia y explican paso a paso cómo se realiza el proceso.

Otro producto que podemos encontrar en Colima es el café, siendo este estado uno de los más grandes productores del país, y creador de una ruta para este grano, que ofrece un recorrido en el cual se puede degustar la bebida, olerla y visitar los cafetales.

Una de las actividades que ha cobrado relevancia en la actualidad son los cultivos orgánicos. Muchas empresas se han sumado a este concepto y realizan visitas y cursos para que la gente aprenda el arte de un cultivo orgánico. La diferencia con otros cultivos es que el orgánico es natural, no usan químicos, por lo que los alimentos tienen un sabor más potente, sano, que le añade un toque especial a nuestra comida.



ISLA NAVIDAD © CPTM 7 Foto: Ricardo Espinosa - reo

LOS SABORES DEL MAR / RUTAS GASTRONÓMICAS



ACTIVIDADES Y SITIOS DE INTERÉS

ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS

Comala

1. Ruta del café
2. Café Nogueras
3. Panaderías de Comala
4. Babo Yaro (cultivos orgánicos)
5. Granja La Lomita (cultivos orgánicos)

Colima

1. Chantaro
2. Extracción de Tuba

Tecomán

1. Laguna de Alcazahue (pesca de tilapia, cuatete, bagre y robalo)

Manzanillo

1. Pesca en Luckiest
2. Extracción de tuba.

Armería - Cuyutlán

1. Industria salinera
2. Museo de la Sal

ATRACTIVOS TURÍSTICOS

Suchitlán

1. Taller de máscaras de madera

Comala

1. Ruta del Café
2. Nevado de Colima
3. Noguera: ruinas de molino de azúcar
4. Museo Universitario Alejandro Rangel Hidalgo

Colima

1. Centro Histórico
2. Zona arqueológica El Chanal
3. Museo Regional de Historia
4. Exposiciones en plaza de Gobierno
5. Museo de Artes Populares
6. Parque Regional Metropolitano Griselda Álvarez
7. Centro Turístico Tempumachay

Tecomán

1. Playa Boca de Pascuales
2. Playa El Real
3. Tortugario de El Chupadero
4. Laguna de Alcuzahue
5. Cocodrilario
6. Museo Arqueológico de Caxitlán

Armería

1. Laguna de Cuyutlán
2. Playa Paraíso

Manzanillo

1. Fuente de aguas danzantes
2. Paseo escultórico
3. Playa Miramar
4. Playa las Hadas

RECURSOS TURÍSTICOS

LUGARES A VISITAR

- Zona arqueológica El Chanal.....El Chanal, Colima. Horario: Martes a domingo, 9:00 a 17:00 h.
- Tortugarios.....Centro Ecológico de Cuyutlán, Armería. Horario: Martes a domingo de 8:30 a 17:30 h.

MUSEOS

- Museo Universitario de ArqueologíaGlorieta de San Pedrito, Manzanillo. Horario: Martes a sábado de 10:00 a 14:00 h y de 17:00 a 20:00 h; domingos, 10:00 a 13:00 h
- Museo universitario de Artes populares "María Teresa Pomar"Gabino Barreda esq. con Manuel Gallardo, Colima. Horario: martes a sábado de 10:00 a 14:00 y de 17:00 a 20:00 h; domingos de 10:00 a 13:00 h.
- Museo de las culturas de Occidente "María Ahumada de Gómez".....Casa de la Cultura, Av. Calzada Galván s/n esq. Ejército Nacional, Colima. Horario: Martes a domingo de 9:00 a 18:30 h
- Museo Universitario Alejandro Rangel HidalgoNogueras (casa junto a la capilla) Comala. Horario martes a viernes de 10 a 14 hrs. y 16:30 a 19 h; sábados y domingos de 10:00 a 18:00 h
- Museo Regional de Historia ColimaPortal Morelos No. 1, Esq. con Reforma frente al Jardín Libertad, Colima. Horario: Martes a Sábado de 9:00 a 18:00 h, domingos de 17:00 a 20:00 h
- Museo de la Sal, Sala de ArqueologíaBenito Juárez, esq. Progreso Cuyutlán, Armería. Martes a domingo de 10:00 a 18:00 h 8 hrs

ALGUNAS FIESTAS TÍPICAS

- Feria Nacional del Limón.....Enero o febrero, Tecomán
- Feria del Melón Marzo o abril, Ixtlahuacán
- Feria Costeña 24 de enero al 2 de febrero, Tecomán
- Feria Taurina.....5 al 15 de febrero, Tecomán
- Feria Nacional de la Mexicanidad.....Marzo 5 al 30, Tepic

RECURSOS GASTRONÓMICOS

SAL DE CUYUTLÁN

Los productores inician rastrillando la tierra salitrosa de la laguna costera de Cuyutlán con un instrumento llamado gata, entonces construyen un filtro o pozo; recolectan tierra salitrosa que es mezclada con agua, la cual vierten a través del filtro, cayendo en la parte inferior de un pozo llamado taza. Por último el agua salina es canalizada de la taza a las eras, donde por la evaporación del líquido, se obtiene la sal cristalizada.

COPRA

La copra es la pulpa seca del coco y su nombre se deriva de una palabra en malayalam, idioma de Kerala, India: koppara, que significa coco seco. El aceite de coco se extrae rallando la copra e hirviéndola después en agua. En la actualidad el aceite de coco se obtiene en fábricas especializadas que lo extraen en prensas o por medio de solventes. Con las primeras se obtiene un 60% de aceite de coco y un residuo llamado pasta de coco, alimento muy nutritivo para el ganado vacuno, principalmente el lechero. La elaboración de la copra es decir, descascarar, despedazar la pulpa y secarla; normalmente se realiza donde crecen los cocoteros, como es el destacado caso de Colima.

CAFÉ ORGÁNICO

Se trata de un café libre de químicos y pesticidas que se cultiva en el estado con un estricto control de calidad y en armonía con la naturaleza. En México el café orgánico se cultiva bajo sombra, es decir, las matas del cafeto se cultivan intercaladas con árboles diversos tales como naranja, plátano, limón, aguacate y otros que no dan frutos pero sí sombra al cafeto. Los cafetales así son sistemas agroforestales que ofrecen numerosos beneficios ecológicos y económicos tales como conservar biodiversidad, proteger los suelos; auxiliar para que se regulen las lluvias y los vientos; proteger cuencas hidrológicas, captar carbono; generar de alimentos y diversificar la producción agrícola.

PALMERA

En la punta, un grupo de hojas protege el único punto de crecimiento o yema terminal de la planta. Las variaciones en la disponibilidad de agua inducen cambios en el diámetro del tronco y su crecimiento en altura depende de las condiciones ecológicas, la edad de la planta y el tipo de cocotero. Se trata generalmente de un tallo único y esbelto. Normalmente destacan las especies con tallos que llegan a los 24 m de altura.



SAL DE CUYUTLÁN © CPTM 7 Foto: Ricardo Espinosa - reo

RECURSOS GASTRONÓMICOS

ZARZAMORA

Las propiedades de la zarzamora son muy buenas para la salud. Además de su excelente sabor ácido y dulce y de ser un gran acompañamiento para postres, tanto naturales como en sus diferentes variedades de preparación: mermelada, compota, dulce, etcétera.

LIMÓN

Los primeros cultivos de limón que se pueden considerar de tipo comercial, se iniciaron en la década de los años veinte del siglo pasado, en las haciendas de Nogueras, Buenavista y El Banco, ubicadas en los municipios de Comala, Cuauhtémoc y Coquimatlán. El "limón de Colima" es uno de los frutos característicos de la región que ha cobrado merecida fama internacional.

CONEJO

Los conejos, son pequeños mamíferos pertenecientes a la familia de los lepóridos, dentro de la orden de los Lagomorfos. Los hay de orejas muy largas, su cola es pequeña y extensos bigotes que se mueven sin cesar junto a su nariz. En México y en el estado de Colima el conejo se consume por el gran sabor que su carne otorga a los guisos.

MANTARRAYA

Es una especie de elasmobranquio de la orden de los Rajiformes. A diferencia de especies emparentadas, la mantarraya carece de agujón venenoso en la cola. Habita en mares de aguas templadas de todo el mundo; se alimenta de plancton, peces pequeños y calamares. Por lo común, al igual que los tiburones las mantarrayas tienen peces limpiadores o rémoras oportunistas pegadas a la parte inferior, que buscan las sobras que quedan de su alimentación y cierta protección.

PLATILLOS Y BEBIDAS TÍPICAS

TUBA

Bebida fermentada de origen filipino, de baja graduación alcohólica, obtenida de la savia e inflorescencias de la palma del coco común. La savia parda y viscosa empieza su fermentación recién extraída y se torna blancuzca; el proceso toma uno o dos días. La bebida de tuba tiene un sabor poco común, que no agrada a algunas personas pero fascina a muchas otras que la consideran inigualable.



ZARZAMORA



LIMÓN © CPTM 7 Foto: Ricardo Espinosa - reo



YAKA © CPTM 7 Foto: Ricardo Espinosa - reo

RECURSOS GASTRONÓMICOS

POZOLE

A diferencia del que se prepara en otras partes del país, el pozole de Colima es seco, no contiene caldo, y es de color blanco; se sirve con picante lechuga y cebolla por encima.

TOSTADA DE CEVICHE

Son un antojito típico de Colima y se sirven como riquísimas botanas para degustar a la orilla del mar, acompañadas de un buen vino blanco de Baja California o de una cerveza fría. Tradicionalmente el ceviche se prepara con pez sierra fresco, jitomate, cebolla, chile serrano, zanahoria, cilantro, aceitunas, vinagre y aceite de oliva.

BATE

Bebida indígena de la zona costera de Jalisco, Colima y partes de Nayarit. Las semillas de chan o chía se remojan en agua, se tuestan, se muelen y endulzan con miel de abeja, aunque en Nayarit se emplea a veces miel de piloncillo. Su consistencia es muy espesa, como un atole y no contiene alcohol. Tradicionalmente se sirve en recipientes de barro o jícaras de guaje, pero en las ciudades se emplean copas de vidrio.

SOPITOS

Tortilla de unos tres cm de diámetro , semifrita, que se sirve con salsa verde o roja con queso añejo ; generalmente vienen alrededor de seis pequeños sopitos en un plato individual.

SALPICÓN DE PULPO

Los pulpos abundan en las costas de Colima y se preparan en diferentes formas, muy del agrado de los colimenses y de los que visitan esta acogedora tierra. El salpicón tiene como ingrediente principal a este molusco y lo acompañan ingredientes como limón, aceite de oliva, vinagre, cebollín, pimientos verdes, jitomate, sal y pimienta al gusto.

SOPA DE COCO

La influencia oriental se ve en algunas recetas colimenses que aparecen a partir del siglo XVI, en este caso, con la implantación y utilización del coco, procedente de Filipinas . Es el caso de esta reparadora receta, adoptada por los colimenses por contar con cocos jugosos y de buena calidad. La base de la fórmula es el caldo de pollo y la mantequilla, además de la leche de coco.



TUBA



SOPITOS



BATE



TOSTADAS DE CEVICHE

RECURSOS GASTRONÓMICOS

CONEJO TATEMADO

Se prepara con más de seis tipos de chiles colimenses; se fríe el conejo en trozos con el adobo y se sirve en un plato acompañado casi siempre de frijoles.

ENCHILADAS DULCES

En un plato se sirven cinco o seis enchiladas bañadas de mole dulce rellenas de pollo con guarnición de lechuga, col y salsa.

LANGOSTINOS AL MOJO DE AJO

Son langostas de río de color azul que se cuecen en agua con especias; después se acomodan en una sartén con ajo y se fríen hasta que tomen un aspecto rojo dorado . En Colima es común servirlos acompañados de ensalada mixta.

LOMO CON PEPINO

Platillo elaborado con lomo de cerdo adobado acompañado de pepino que se sirve en trocitos sobre rebanadas de pepino. Se come con palillos. Este platillo se disfruta amenizado por la música y el folclor colimense en algunos restaurantes típicos.



PAPAYA © CPTM 7 Foto: Ricardo Espinosa - reo



CONEJO TATEMADO



LANGOSTINOS AL MOJO DE AJO



ENCHILADAS DULCES

OFERTA DE SERVICIOS



HOTELES FAMILIARES EN COLIMA

Best Western Ceballos

Portal Medellín núm. 12,
Colima, Colima. CP 28000
📞 (31) 2316 0100
www.bestwestern.com
www.hotelceballos.com

Hostal Pueblo Blanco

Benito Juárez núm. 60, Zona Centro,
Comala, Colima. CP 28450
📞 (31) 2315 5039
www.hostalpuebloblancocomala.com.mx

Comalli Hostal Boutique

Reforma núm. 193, Zona Centro,
Comala, Colima. CP 28450
📞 (31) 2315 5557

Hostal Casa del Tío Jorge

Guillermo Prieto núm. 122, Zona Centro,
Comala, Colima. CP 28450
📞 (31) 2312 5674

Montroi Hotel + Fitness

Tercer Anillo Periférico núm. 155,
Colima, Colima. CP 28000
📞 (31) 2311 6768
www.montroi.com.mx

Plaza Madero

Francisco I. Madero núm. 166,
Centro, Colima, Colima. CP 28000
📞 (31) 2330 2895
www.hotelplazamadero.com

Grand Festival All Inclusive Resort

Km. 12.5 de la carretera a Manzanillo,
Barra de Navidad,
Manzanillo, Colima. CP 28200
📞 (31) 4332 9322

Marlyn

Playa de Santiago,
Manzanillo, Colima. CP 28200
www.marlyn.com.mx

Costa Brava

Bvd. Miguel de la Madrid, núm. 11400,
Col. Salahua, Manzanillo, Colima. CP 28869
📞 (31) 4333 9201
www.hotelcostabrava.com.mx

Gran Hotel Tecomán

Javier Mina núm. 429,
Tecomán, Colima. CP 28100
📞 (31) 3324 4118
www.granhoteltecoman.com

Real Hotel

Av. Insurgentes s/n, Col. Tepeyac,
Tecomán, Colima. CP 28110

📞 (31) 3324 0100

www.realhotel.com.mx

Los Portales de Suchitlán

Galeana núm.10, Comala. CP 28459

📞 (31) 2395 4452

Boca del Río

Carretera Real Pascuales, Poste núm. 30,
Tecomán. CP 28010

📞 (31) 3324 8859

Araguate

Av. El Real núm. 1000 entre Poste 49 y
51, Tecomán, Colima. CP 28100

📞 (31) 3113 7179

www.araguatehotel.com

**RESTAURANTES FAMILIARES EN COLIMA****The Crab at the Sea Restaurant**

Playa El Real núm. 420,
Tecomán. CP 28100

📞 (31) 3113 0924

El Bigotes 1

Bvd. Costero Miguel de la Madrid núm.
3157, Fracc. Playa Azul, Manzanillo. CP 28200
📞 (31) 4353 0521

Los Naranjos Campestre

Av. Constitución núm.750,
Colima. CP 28000

📞 (31) 2312 8390

Las Hamacas del Mayor

Boca de Pascuales, Tecomán. CP 28010
📞 (31) 3324 3846
www.lasamacasdelsmayor.com

ACTIVIDADES DE LA RUTA

Para entender la historia de las salinas de Cuyutlán, visitaremos un museo en el que se explica paso a paso como se llega del agua marina a los granos de sal, más tarde recorreremos las salinas donde, de forma vivencial, comprobaremos lo visto en el museo. Visitaremos huertas orgánicas donde aprenderemos cómo cuidar un cultivo para el mejor aprovechamiento de los recursos naturales.

Colima es reconocido por su producción de café de alta calidad, por lo que haremos de visitar cafetaleras con aromas y sabores a tostado, conociendo los plantíos y granos de café antes de ser procesados, su almacenaje en costales, el tostado, la molienda y la degustación.

Después iremos al taller de don Gorgonio, uno de los más famosos artesanos de Comala por sus máscaras de madera, las cuales constituyen un ícono, reconocido mundialmente. Más adelante conoceremos las instalaciones de una fábrica de dulces de guayaba donde veremos cómo es que una rica fruta termina siendo un delicioso dulce de sabor natural.

Para finalizar, y ya en Manzanillo probaremos las bebidas hechas a base de coco, mientras vemos a un trepador “ordeñar” la palma y preparar el Bate o Tuba. Ya que no hay pescado más sabroso que el recién salido del mar, aprenderemos pesca deportiva de la mano de profesionales o disfrutaremos de divertidas y fascinantes actividades acuáticas en la playa.



ACTIVIDADES DE LA RUTA



RUTA DEL CAFÉ

Pasa por Suchitlán, donde puedes encontrar comida típica en restaurantes, después a la Cofradía de Suchitlán, dónde podrás encontrar artesanías. Toca también Rancho de Agosto, zona eminentemente agrícola, para llegar a

Zacualpan, que tiene una afamada parada turística, el Ojo de Agua, al lado del río Armería o Río Grande; la Laguna Carrizalillos; y finalmente Comala, con abundante oferta de restaurantes y hoteles y podrás conocer las beneficiadoras cafetaleras.

Comala, Colima.

www.visitacolima.com.mx



MUSEO DE LA SAL

Dado que la actividad económica de mayor importancia en esta localidad es la extracción de la sal, se creó este singular museo. Está montado en una de las bodegas salineras y el visitante podrá observar una reproducción de las muchas y famosas salinas de este poblado colimense, y de manera descriptiva se presenta también una semblanza de la cultura de los trabajadores de la sal, su ámbito y sus condiciones de vida. Cuenta con guía.

Horario: Lunes a domingo, 9:00 a 14:00 h y de 16:00 pm a 18:00 h. Benito Juárez esq. Progreso. Cuyutlán, Armería, Colima.

CP 28350

(31) 3326 4008



CAFÉ NOGUERAS

Esta empresa, incluida en la ruta del café en Comala, se dedica a la producción, industrialización, y comercialización de café en el mercado nacional e internacional.

Venustiano Carranza núm. 160 A,
Zona Centro, Comala, Nayarit. CP 28450
(31) 2315 6309



RED DE TURISMO DE NATURALEZA

Realiza viajes de turismo de naturaleza (ecoturismo), de aventura y turismo rural. Asimismo ofrece venta de artesanías y tours de experiencia.

Km. 4 de la carretera a Comala, "El Naranjal", Cofradía de Suchitlán.

Comala, Colima. CP 28450

(31) 2139 1490

Contacto: Manuel Orozco Ceja



GRANJA INTEGRAL LA LOMITA

Ofrece visitas guiadas a cultivos orgánicos, producción de energía de biogás, cría de animales, aprovechamiento de agua fluvial. Un guía te dará un recorrido por la huerta y te explicará sobre los cuidados que precisa un producto orgánico.

Requiere reservación previa.

Cofradía de Suchitlán.

Comala, Colima. CP 28450

(31) 2315 5330

Contacto: Pedro González Cruz



CHANTARO

Elaboración de dulces de guayaba. Explicación y recorrido en voz de los mismos trabajadores, donde apreciaremos cómo llega la fruta, preparan la mezcla y elaboran el producto, todo dentro de una pequeña fábrica llena de sabor y tradición. Galeanas núm. 443, Col. Viveros, Colima. CP 28000
☎ (31) 2314 71 66



TALLER DE MÁSCARAS ARTESANALES

Gorgonio Candelario es integrante de la única familia de mascareros en el estado de Colima, dirige este taller tradicional en el que puedes aprender cómo se elaboran desde el tallado de la madera hasta la decoración tan conocidas máscaras de madera que adornan las casas.
Horario: de lunes a sábado, 10:00 a 17:00 h
Calle Jazmín y Lirio, Suchitlán, Colima. CP 28459
☎ (31) 2100 6716
Contacto: Gregorio Candelario



LUCKIEST

Ofrece renta de lanchas para pesca deportiva, esnórquel y tours de paisajes. Contacto perfecto para realizar tu propia pesca y vivir la experiencia del mar.
Manzanillo, Colima. CP 28200
☎ (31) 4334 65 24



ELABORACIÓN DE TUBA

La tuba es una bebida fermentada, típica del Estado la cual se prepara con el líquido que se extrae de la palma de coco. Si estás cerca de la costa, podrás observar, muy temprano por la mañana, como los tuberos suben a la cima de las palmas y extraen el néctar, el cual preparan después en los centros de Colima y en los mercados. Se prepara a veces con jugo de betabel, fruta y cacahuate machacado.

Puestos en las plazas de los municipios de Colima. Contacto: Sr. Francisco
www.visitacolima.com.mx



PANADERÍAS DE COMALA

Una tradición que no te puedes perder en Comala es su pan, mismo que hace una perfecta combinación con el café que se elabora en la misma región, por lo que se recomienda, cuando vayas de visita a Comala, desayunar en las cafeterías de la zona y disfrutar del delicioso olor que abunda en las calles producto de su elaboración.
A 15 minutos de la ciudad de Colima, Comala, Colima. CP 28450
www.visitacolima.com.mx

ACTIVIDADES DE LA RUTA



BABO YARO

La finca se dedica al ecoagroturismo, y en ella los visitantes viven una maravillosa experiencia, a través de cursos y talleres relacionados con la permacultura y la agricultura biodinámica y con ello conocer la operación de una finca orgánica. Además, cuenta con un restaurante y panadería orgánicos.

Km. 3 de la carretera La Caja-El Remate,
Comala, Colima. CP 28450

📞 (31) 2315 5211.

www.baboyaro.com.mx

Contacto: Nayeli Gabriel Arreguín



LAGUNA DE ALCAZAHUE

En la laguna podrás disfrutar de la pesca de tilapia, bagre, cuatete y róbalo, todos son pescados típicos en la preparación de diversos platillos del estado, por ejemplo del pescado zarandead. También te relajarás mientras observas la diversidad de la flora y fauna de la zona.

Horario: Lunes a domingo 8:00 a 20:00 h

Se encuentra a 8 km. de Tecomán.

📞 (31) 3326 6600.

Tecomán, Colima. CP 28010



MÁSCARAS DE SUCHITLÁN

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



GOBIERNO
FEDERAL

SECTUR

