



VIAJES ENOGASTRONÓMICOS



Oaxaca

Conoce una zona con gran tradición, donde la cultura te llama a pobrar sus sabores, mientras los olores y colores se vuelven parte de la experiencia. Enamórate de la gastronomía y de una de sus bebidas emblemáticas, el mezcal.



Viaja a una zona que representa la esencia de México conocida y apreciada por sus tradiciones, su comida, su cultura, su gente y el mezcal.

Oaxaca tiene un abanico de actividades, su variedad y multiculturalidad hacen que sea un destino único. Nosotros haremos que disfrute del destino como un local.

Los mercados son famosos y dejan ver un despliegue de colores y aromas que han servido de inspiración y aprendizaje paramuchos.

Conoceremos diferentes zonas productoras y corrientes mezcaleras, así como los restaurantes más emblemáticos y típicos, sin caer en trampas de turistas.



- Atención personalizada por productores.
- Viajes corporativos.
- Clases de cocina con chefs reconocidos.
- Recorrido a diferentes zonas en Oaxaca.





DÍA 1

Una vez en el aeropuerto, su guía estará esperándolos para iniciar el Viaje Enogastronómico.

Al llegar al centro de Oaxaca se visitará el mercado 20 de noviembre, donde podrán desayunar y después caminar por las calles del centro.

En la tarde se tendrá una comida en Criolo, proyecto de los chefs Luis Arellano y Enrique Olvera. Dando una propuesta en la que el menú cambia todos los días, en base a la disponibilidad de los productos y las temporadas.

Después habrá un recorrido a Santo Domingo para visitar la mezcalería Los Amantes. Disfruta de la mixología que ofrecen en su terraza, donde la vista al Templo de Santo Domingo es espectacular.

Cena en Zandunga un restaurante de cocina istmeña donde gran parte de sus productos provienen de la región del Istmo de Tehuantepec.





DÍA 2

El desayuno se llevará a cabo en el mercado Benito Juárez.

Se tendrá un recorrido a Santa Catarina de las Minas, con una breve parada en el Mercado de Artesanías de San Bartolo Coyotepec, famoso por su barro negro.

Visita a Real Minero, destilería que lleva 4 Generaciones en la elaboración de mezcal. Cuentan con 10 diferentes etiquetas, los caracteriza la Variedad de agaves que utilizan y la tradición en su procedimiento.

Después se tendrá una visita a La locura, en donde se elaboran mezcales destilados en ollas de barro. Su nombre es una combinación entre el nombre Lalo el nombre del dueño y cura ya que el mezcal representa sanación.

Comida en el restaurante Pitona, nombre de una de las hierbas emblemáticas de la cocina oaxaqueña, Donde el chef José Manuel Baños busca expresar la Riqueza de la bella costa oaxaqueña, los campos y la extensa sierra.

Tiempo libre para andar en el centro.

Cena y tragos libre, recomendamos los siguientes lugares: Los Danzantes, Origen, El destilado, Mezquite, Selva Oaxaca Cocktail Bar, Mezcalogia, Expendio Tradición, y Mezcaloteca



DÍA 3

- El desayuno será en Boulenc una panadería muy reconocida en Oaxaca. Proyecto que inicio con 4 amigos, que buscan fomentar el consumo de pequeños productores oaxaqueños. Elaboran sus propias conservas incluso mermeladas, mostaza y otras preparaciones que acompañan los alimentos.
- Se tendrá un traslado a la destilería Los Danzantes, comprometidos con la calidad y con la tierra, buscan conservar la tradición y la preservación del cultivo de magueyes. Basan su producción en una elaboración 100% artesanal.
- Recorrido a Teotitlán donde se tendrá una comida en Tlamanalli, un restaurante reconocido internacionalmente por su cocina tradicional zapoteca, donde Abigail Mendoza reconocida cocinera zapoteca busca enamorar a las personas con su comida. Escribió un libro para pasar sus conocimientos ya que al no tener hijos desea que la tradición continúe y no se pierda.
- Tiempo libre para conocer Teotitlán y para visitar los tapetes de Bulmaro Pérez.
- Visita al Árbol de Tule, ubicado en medio de la plaza central de Santa María del Tule. Es un famoso ahuehuete que tiene más de 2000 años, cuenta con un tronco de más de 40 metros de circunferencia. Es considerado uno de los más grandes y antiguos del mundo.
- Cena en Casa Oaxaca, donde el chef Alejandro Ruiz hacen una unión entre las hierbas mediterráneas y las oaxaqueñas. Su cocina busca ofrecer platillos que resalten la cultura pero con un toque diferente.



DÍA 4

- Desayuno libre
- Se tendrá un recorrido a Etla donde habrá una visita a La Cura, una cervecería que obtuvo la medalla de plata en la copa de cervezas Mx 2017 en la categoría de cervezas especiales ya que usa mezcal para la elaboración de sus cervezas.
- Comida en Alfonsina donde Jorge León apodado "El moles" y su familia, nos presentan platillos elaborados de forma tradicional. Jorge trabajó en Pujol para Enrique Olvera donde estaba encargado de la elaboración de masa y de los moles, de ahí vine su apodo.
- Traslado al aeropuerto de Oaxaca.



COSTOS

- **VIAJE GRUPO PRIVADO**
- **COSTO POR PERSONA**
- **COSTO EN DÓLARES**
- **\$20 PESOS POR DÓLAR CONFIRMANDO ANTES DEL 25 DE ABRIL.**

- **GRUPO DE 8 PERSONAS**

Hospedaje 3 noches

- **GRUPO DE 12 PERSONAS**

Hospedaje 3 noches



Incluye

- Hospedaje en hotel Casa Antonieta, Casa de Sierra Azul, Parador de Alcalá, Los Amantes o Casa de Siete Balcones (dependiendo disponibilidad)
- Renta de camioneta Toyota Hiace o Mercedes Benz Sprinter con capacidad para 13 y 20 pasajeros con chofer, gasolina, casetas y hielera con amenidades. (Dependiendo cantidad de viajeros)
- Comida en Criollo.
- Cena en Zandunga.
- Comida en Pitona.
- Desayuno en Boulenc.
- Comida en Tlamanalli.
- Cena en Casa Oaxaca.
- Comida en Alfonsina.
- Degustaciones en todas las mezcalerías.
- 18% de propina en restaurantes
- Propina para personal de servicio en las mezcalerías.
- Cervezas Minervas durante su estancia
- Seguro de viajero
- Kit anti cruda

No incluye

- Traslados no marcados en itinerario
- Desayunos en los mercados.

VINOS
BOUTIQUE

CERVEZA
MINERVA


VERVAN[®]
ESENCIALES PARA LA PIEL

Términos y Condiciones

Las reglas de cancelación aplicables son las siguientes una vez apartado el viaje con el 30%.

Puede cancelar con un mínimo de 30 días naturales antes del día de salida con un costo del 30%.

Se cobrará el 50% del viaje si es cancelado en un plazo menor a 30 días antes de la fecha de salida.

Se cobrará el 100% del viaje si es cancelado en un plazo menor a 7 días antes de su fecha de salida.

No se permite menores de 15 años por restricciones en las bodegas y la comodidad de nuestros viajeros.

Sugerencias generales

- **Al ser un viaje que se trata de comer y tomar durante todo el día, les sugerimos llevar alguna pastilla para la acidez o la gastritis.**
- **Por favor avísenos si es alérgico al algún alimento, para comunicarlo en los restaurantes.**

Sugerencias de vestimenta

- **Vestir de manera cómoda.**
- **Sombrero o gorra.**
- **Tenis o botas.**
- **A las mujeres recomendamos no usartacones.**



SUGERENCIAS



LINKS DE RECOMENDACIONES

Food and Wine

<https://foodandwineespanol.com/boulenc-panaderia-oaxaca/>

Visit México

<https://www.visitmexico.com/es/destinos-principales/oaxaca/oaxaca>

El Universal

<https://www.eluniversal.com.mx/articulo/nacion/sociedad/2016/10/22/la-cocinera-zapoteca-con-renombre-mundial>

New Worlder

<https://www.newworlder.com/article/19872/restaurant-of-the-year-alfonsina>

Oaxaca mío

<https://www.oaxacamio.com/fiestas/guelaguetza.htm>

Animal Gourmet

<https://www.animalgourmet.com/2019/10/16/mercados-de-oaxaca-20-noviembre-benito-juarez/>

Revista Travesías

<https://travesiasdigital.com/slider/oaxaca-y-su-tradicion-mezcalera>