

CAMPECHE | CHIAPAS | QUINTANA ROO | TABASCO | VERACRUZ | YUCATAN | OAXACA | CDMX



MAYA TURISTIC



EDICIÓN
2023 / AÑO 9

#100

MAYA TURISTIC:
TU PUERTA DE ENTRADA A
UNA AVENTURA INOLVIDABLE

43
feria
 internacional
 del libro
 de Oaxaca
 2023®

Del 14 al 22 de octubre de 2023

Centro Cultural y de Convenciones de Oaxaca

www.filoaxaca.com |     @FILOaxaca



¡Vivamos la lectura!



Este programa es público ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido su uso para fines distintos a los establecidos en el programa.



EDICION #100
2023 / Año 9

Maya Turistic. Certificado de licitud de título y contenido en trámite. Prohibida su reproducción total o parcial sin permiso del director general.

DIRECTORA GENERAL

Ahimara Nahaiví Suárez Ramírez

DIRECTORA CREATIVA

Isela del Carmen Jiménez Gómez

DIRECTOR DE MERCADOTECNIA

José Eduardo Ramírez Herrera

DIRECTOR ADMINISTRATIVO

Ahimara Nahaiví Suárez Ramírez

DIRECTOR EDITORIAL

Esteban Rafael Pola Vázquez

Coordinación Editorial Yucatán

Manuel Delfino Suárez Rodríguez

Coordinación Editorial Chiapas

Alexandra Díaz Cano

Coordinación Editorial Campeche

Rubí del Rosario Tax Tolentino

Coordinación Editorial Quintana Roo

Jacquelin Marín Ríos

Coordinación Editorial Tabasco

Dulce María Chan Cruz

Coordinación Editorial Veracruz

Claudio Ivan Avendaño Ramirez

Diseño Gráfico e Imagen

Grupo Maya

Editor Canal Youtube

Emilio Delfino Suarez Ramirez

†Cristina Suárez Ramírez

VENTAS

mayaturisticventas@gmail.com

Teléfono: 9994-13-88-79

EDITORIAL

EDICIÓN #100 2023

“Explora destinos ocultos y vive experiencias únicas con Maya Turistic: Tu guía confiable y completa para el Mundo Maya”.

Llegamos a nuestra edición #100 y Oaxaca, engalana nuestra portada con el artículo de la Chef Rubí Tax Tolentino, compartiendo su experiencia en cata de mezcales y recomendándonos además, recorrer los pueblos para encontrar en los bares fuera del radar común las opciones más serias y sustanciosas, en cada página nuestras recomendaciones en destinos, sitios y personas llevan ese sello de personalidades definidas y encantos particulares.

Hacemos turismo desde adentro, con recomendaciones de viajeros conocedores de cada rincón de la ruta Maya, para viajeros con ánimos de conocer el territorio, su historia y su esencia.

¿Nos acompañan y comparten?
 Seguimos viajando y viviendo al estilo Maya Turistic.

Ahimara Nahaiví
 M.M.
 Directora General

#ViajandoYViviendo #AIEstiloMayaTuristic

“Explore hidden destinations and live unique experiences with Maya Turistic: Your reliable and complete guide to the Mayan World.”

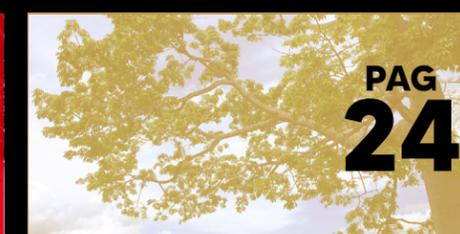
We reach our issue #100 and Oaxaca, adorns our cover with the article by Chef Rubí Tax Tolentino, sharing her experience in tasting mezcales and also recommending that we visit the towns to find the most serious and serious options in the bars outside the common radar. Substantial, on each page our recommendations on destinations, places and people carry that seal of defined personalities and particular charms.

We do tourism from within, with recommendations from travelers who know every corner of the Mayan route, for travelers eager to get to know the territory, its history and its essence.

Will you join us and share?
 We continue traveling and living the Mayan Turistic style.

Ahimara Nahaiví
 M.M.
 CEO

#livingandtravel #AIEstiloMayaTuristic



MEZCAL,

Elixir de los dioses



| Por: Chef Rubi Tax |
Rubi Tax Tolentino

El mezcal, es una bebida ritual, estacionada en la memoria histórica de un pueblo, abundante en riquezas naturales, exuberante gastronomía y una colorida cultura.

El estado de Oaxaca, en el sur del territorio mexicano fue y sigue siendo el centro de la producción de mezcal. Existen muchas historias sobre el origen de esta bebida que ha cautivado al mercado nacional y extranjero, antes era considerada, 'bebida de pobres', principalmente

un sustento en la alimentación indígena, que, a partir de 1994, obtuvo su denominación de origen.

El mezcal se fabrica con la penca del agave. Cuando la planta llega a su madurez (de 6 a 8 años) se cosecha y se cortan las hojas, dejando solamente el corazón, la piña (se le llama así porque su forma es muy similar a una piña) la cual es cocida y después molida, para almacenarse en grandes tinas de madera, dónde las levaduras y los microorganismos

harán una fermentación natural iniciando su primer proceso de 3 a 15 días.

Su popularidad ha ido en aumento, y actualmente no solo encontramos mezcal artesanal, al que puedes acceder a un costo muy accesible, sino también muchas marcas posicionadas a nivel mundial, que han adquirido un valor agregado, lo cual ha llevado este elixir a los puestos más altos en ventas y a tener un costo bastante elevado.



Para conocer un poco más sobre este líquido ancestral, es indispensable mencionar que existen 8 especies protegidas de agave, las cuales son:

- El Agave Espadín (Agave Angustifolia) El más cultivado.
- El Agave Rhodacantha (Maguey Mexicano).
- El Agave Papalometl (Agave Potatorum).
- El Agave Tosalá (Agave Seemanniana).
- El Agave Tepeztate (Agave Marmorata).
- El Agave Cirial, Barril, Bicuixe, Tobasiche (Agave Karwinskii).
- El Agave Arroqueño (Agave de Variedad Americana).
- Maguey Sierra Negra (Agave Americano variedad Oaxacensis).



Por su destilación el mezcal puede dividirse en las siguientes categorías:

Mezcal joven o blanco:
Es el Mezcal que es embotellado después de su destilación y que no es sujeto de ningún tipo de reposo, maduración y añejamiento.

Mezcal Reposado:
Es el Mezcal contenido entre 2 y 12 meses en recipientes de madera, en un espacio con condiciones estables de

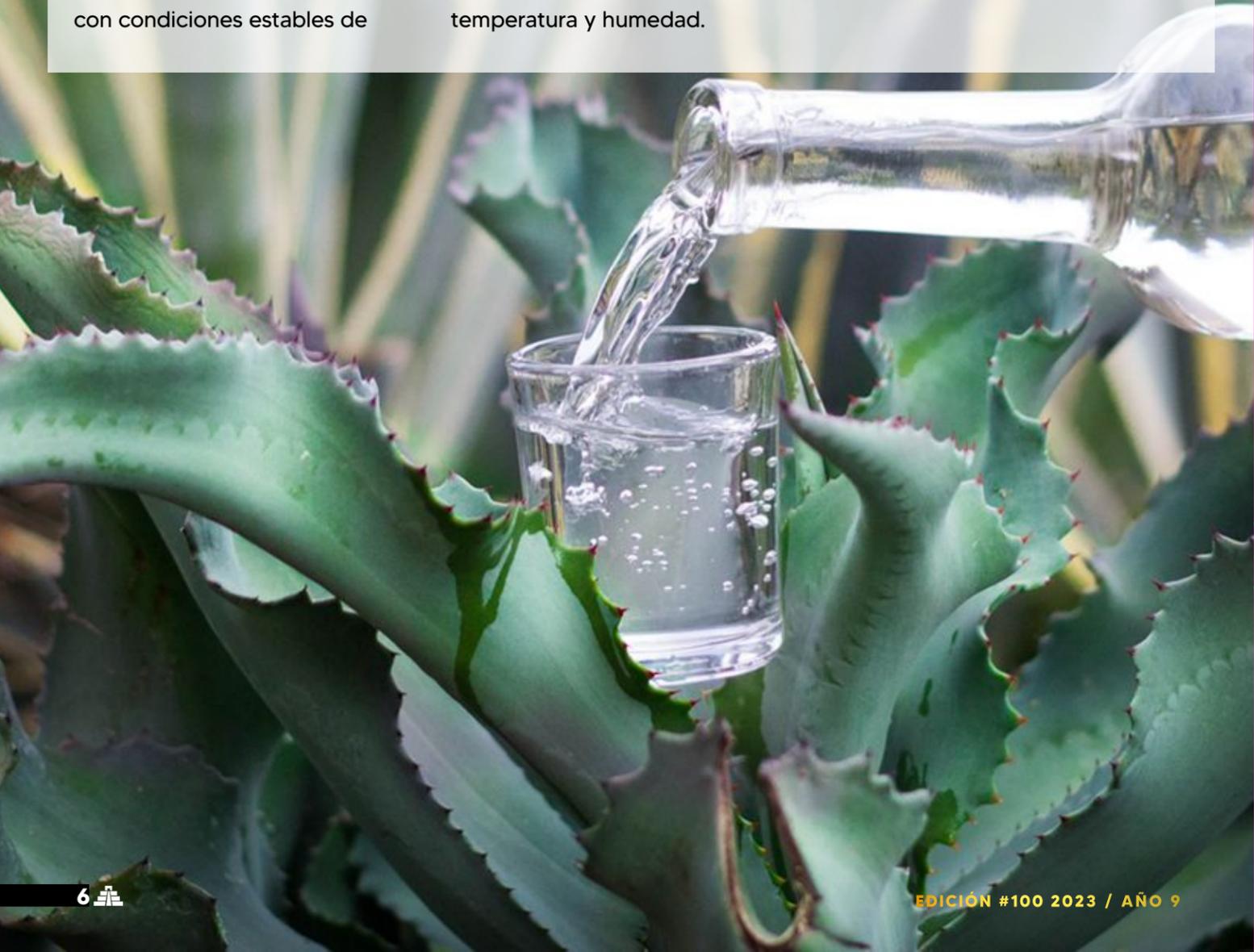
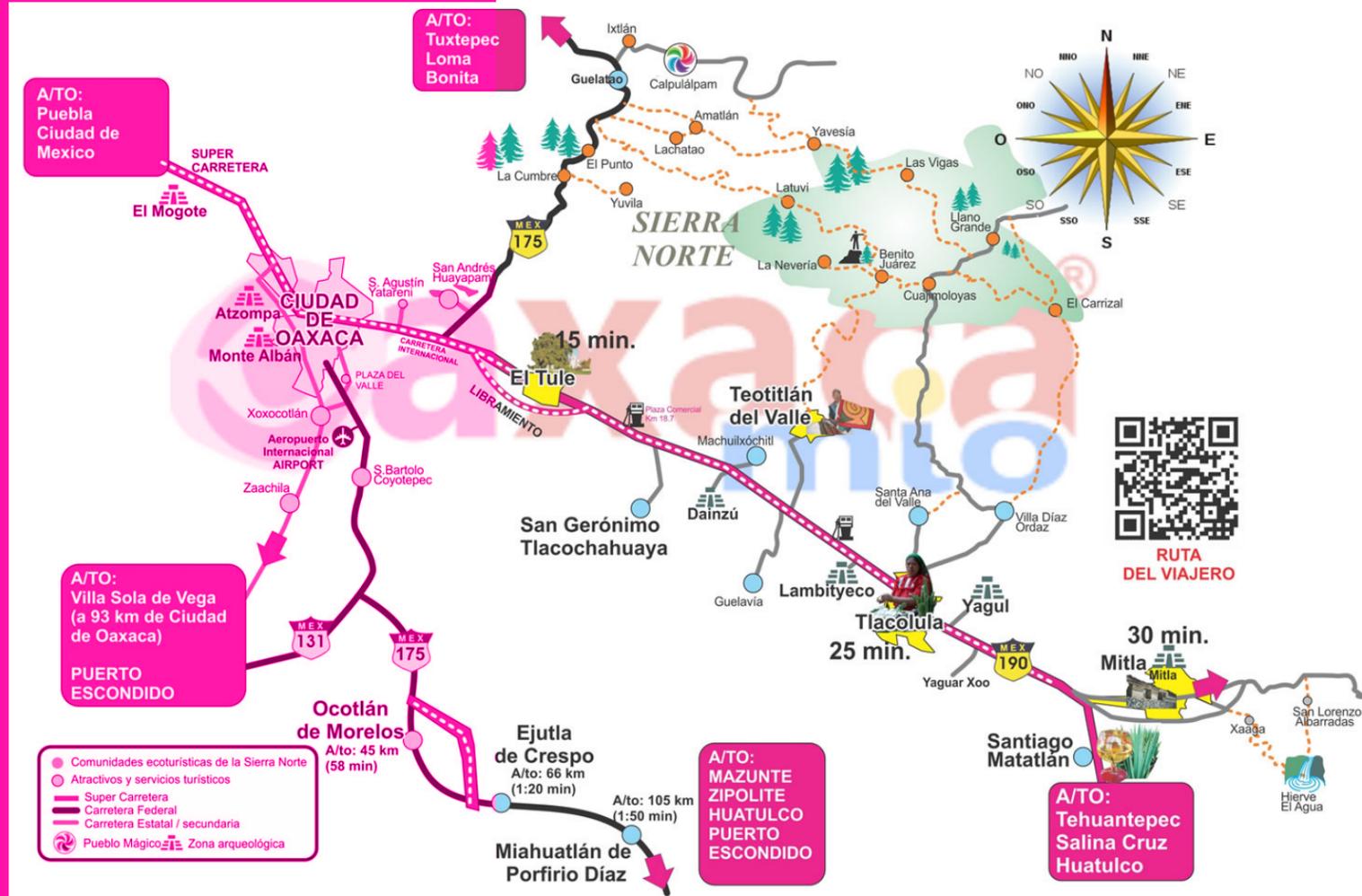
temperatura y humedad.

Mezcal Añejo:
Mezcal contenido más de 12 meses en recipientes de madera, en un espacio con condiciones estables de temperatura y humedad.

Mezcal Madurado en vidrio:
Es el mezcal contenido en recipientes de vidrio más de 12 meses. Tiene que estar bajo tierra o en un espacio en condiciones estables de oscuridad, temperatura y humedad.

Deberá estar guardado en recipientes de vidrio mayores a 5 lts y menores de 20lts., para su certificación.

Esta bebida espirituosa, es parte crucial de nuestra identidad, animate a vivir la experiencia en la tierra que lo vio nacer, puedes conocer un universo de posibilidades, variantes, sabores y una historia llena de leyendas y misticismo.



... EN ESTE mundo terrenal es oro líquido el mezcal ...



PUERTO MORELOS

el rincón más hermoso del Caribe Mexicano



Investigación por:
Maya Turistic |
Maya Turistic

Puerto Morelos un destino turístico de primera en Quintana Roo, del que muchos han quedado, además de admirados y sorprendidos, enamorados de las bellezas naturales. Amigable pueblo de pescadores que conforma lo que se conoce como turismo de la nueva era, por ser el contraste perfecto entre Cancún y Playa del Carmen, pues sus habitantes se encargan de crear una atmósfera relajada sin igual, con una magia muy especial, con un sabor tranquilo, lleno de paz por donde se vea; destino para que todos los visitantes, desde su arribo, se consientan. Puerto Morelos es el principal puerto

del estado mexicano de Quintana Roo y cabecera del municipio homónimo. Se encuentra al norte del estado, 33 km al sur de Cancún. Junto con Leona Vicario y Alfredo V. Bonfil, fue una las tres delegaciones que conformaban el municipio de Benito Juárez, pero a partir de 2011 elevó su rango a nivel de alcaldía, órgano descentralizado y auxiliar en la administración del municipio. Hay muchas actividades en este pueblo, como nadar y caminar por la playa, puedes practicar kayak y windsurf cuando las olas de la laguna arrecifal tienen crestas de pocos centímetros de altura; tomar un tour de esnórquel y conocer los arrecifes de coral y múltiples peces tropicales; practicar buceo en los puntos dentro del Parque Marino o en el barco cañonero, donde podrás observar corales y criaturas marinas de todas formas y colores. También está La Ruta de los Cenotes, donde hallarás gran variedad de ríos subterráneos conectados entre sí. Caminar por la plaza principal y andar en bici por este poblado sin tráfico vehicular es una práctica muy gustosa. Las playas de Puerto Morelos son las más hermosas del Caribe Mexicano, de arena blanca, fina y suave; no presentan

oleaje alto al estar protegidas por el arrecife y su erosión es mínima. El área costera pertenece al Parque Marino, por lo que se recomienda acudir al centro de visitantes. Cuenta con accesos públicos desde la plaza principal y así en cada calle que cruza de oriente a poniente. Actualmente es una de las playas preferidas por los habitantes de Cancún para el esparcimiento, ya que en la zona hotelera los accesos públicos a la playa han sido restringidos a unos pocos cada varios kilómetros. Fuera de la barrera arrecifal y en distancias no mayores a dos millas náuticas, existen diversos puntos para bucear dentro del Parque Marino: "Cuevones", "La Bocana", "El Túnel", "Los Jardines", "La Pared", "El Puente", también se cuenta con un arrecife artificial, el barco cañonero C-56 Juan Escutia donado y hundido por la Armada de México el 28 de octubre de 2000. El barco -a una profundidad de 30 metros y expuesto a las corrientes marinas- ha cumplido su propósito, ya que, a tan sólo 4 años de su hundimiento, se encontraba cubierto casi por completo de corales, esponjas, gorgonias y una gama indescriptible de criaturas de todas formas y colores, imposibles de enumerar una por una. En el poblado y en diversos hoteles del área costera existen tiendas de buceo y embarcaciones que ofrecen el tour. Tal vez falten palabra para describir un lugar mágico como lo es Puerto Morelos, ya que lo tiene todo; es, ciertamente, un retiro encantador que nadie debería perderse por sus innumerables actividades hechas a la medida para todos los diferentes grupos. En este aun pequeño pueblo de pescadores donde uno se siente estar realmente en México. Es por eso que no puedes dejar de descubrir México. Puerto Morelos es uno de los lugares que te está esperando para vivirlo al estilo Maya Turistic



- Deliciosa Comida -

A base de plantas



VeggieVeggie

Vegan Food • Puerto Morelos • QROO

7 Colores



Por: Ahimara Nahaivi

ahimara.nahaivi

Bacalar es un lugar bastante popular, sin embargo podemos dejar de mencionar que conserva un atractivo muy particular, ubicado en el estado de Quintana roo, aproximadamente a 4 horas de la capital del estado en automóvil o autobús.

El nombre de Bacalar deriva de la expresión maya "Sian Ka'an Bakh'al", la cual quiere decir "lugar donde nace el cielo, quienes lo conocen saben que esta expresión tiene mucho que ver con la realidad, visualmente este lago nos traslada al paraíso con sus tonalidades de azul que se logran apreciar, piensen por un momento que están ahí y pueden apreciar la inmensidad del mar y esos siete colores recostados en una hamaca dentro del agua, con la brisa recordándonos que la

paz se puede sentir como viento en el cuerpo, con un libro o la compañía que prefieran, con pescadores en embarcaciones pequeñas muy cerca o acampando en la playa observar las estrellas y sentir el frío del mar por la noche mientras música de guitarra acústica le acompaña o el silencio que nos recuerda que definitivamente no podemos estar en este mundo solo para volvernos locos por las cosas materiales, o charlando de la vida con quien más quiere, Bacalar es vida silvestre y sol radiante, en la laguna se puede snorklear o nadar porque Bacalar también es aventura.

No les cuento más, les invito a visitarlo y entender porque lo incluimos como parte del estilo de vida Maya Turistic.



ROEC
RECORDANDO EL CORAZÓN
www.recordandoelcorazon.com

REMEMBERING THE HEART

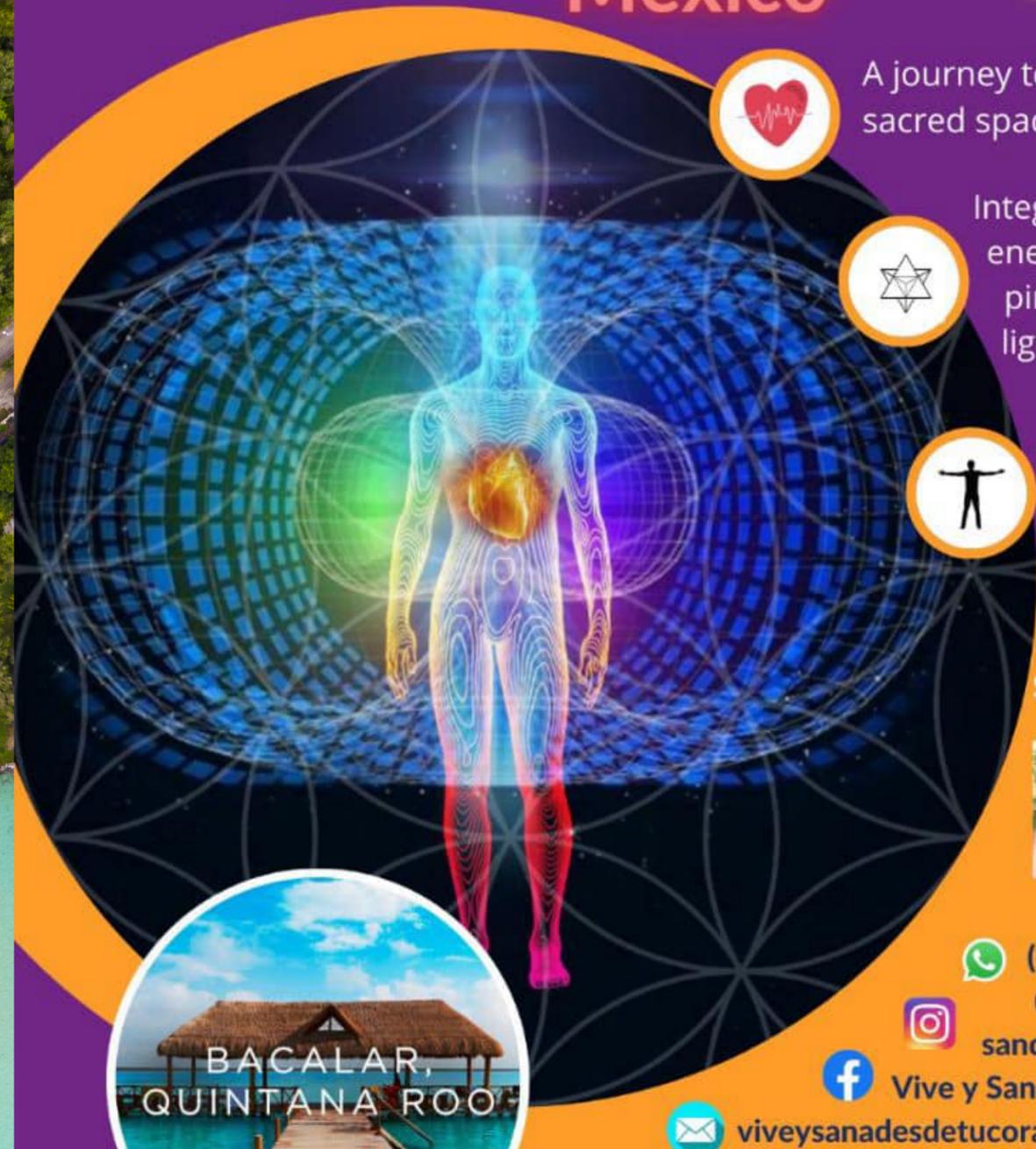
WORKSHOP

Honoring Drunvalo Melchizedek

BACALAR, Q. ROO México

English-Spanish

Dates:
November
16 - 20 2023



A journey to Access the sacred space of your heart



Integral activation of your energy centers (chakras), pineal gland, beams of light and Merkaba field



Unify mind and heart through this empowering system

CERTIFIED INSTRUCTORS
Sandra Luz Ordaz C.



Gaby Luna

(+52) 442 181 6859
(+52) 916 127 3238



sandraluz555



Vive y Sana Desde tu Corazón



viveysanadesdetucorazon@hotmail.com



BACALAR, QUINTANA ROO



ENIGMATICAS

Las cabezas colosales



Investigación por:
Maya Turistic |
Maya Turistic

Prolíficos como expertos maestros en la escultura, los olmecas nos han dejado infinidad de objetos diversos que van desde diminutas figuras de jade a tronos, estelas y cabezas de basalto de gigantescas proporciones.

Nuestro extenso territorio Mexicano está lleno de vestigios arqueológicos que son el único viaje al pasado que hemos tenido para saber de las muchas civilizaciones que habitaron este territorio de la antigüedad.

Ante esta basta riqueza de historia, pocos han cautivado a público como las cabezas colosales halladas en entre Veracruz y Tabasco.

Considerada la "cultura madre" de Mesoamérica, la civilización olmeca se desarrolló en el golfo de México entre los estados antes mencionados, y llegó a su máximo apogeo entre el año 1100 y 900 a.C. Durante este tiempo

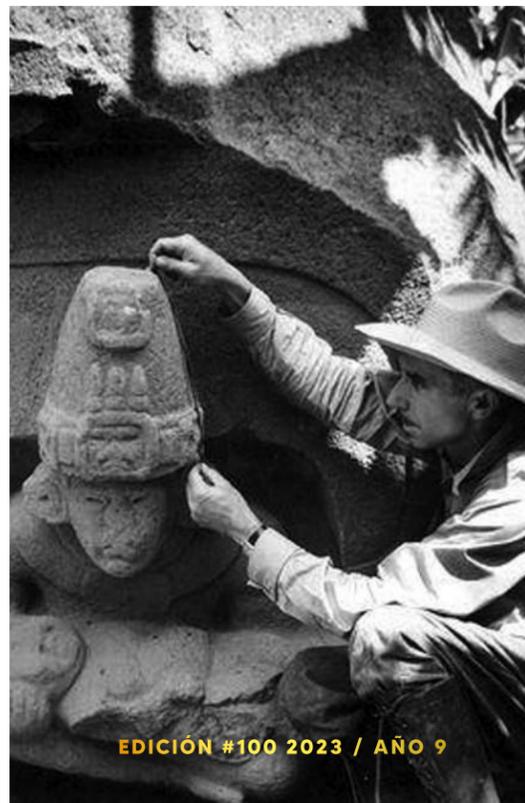
desarrollaron tres centros poblacionales importantes: San Lorenzo, La Venta y Tres Zapotes.

DESCUBRIMIENTO

En 1862, el explorador y coleccionista José María Melgar y Serrano dio con la primera cabeza olmeca en la Hacienda de Hueyapan, Veracruz, hoy conocida como Tres Zapotes. Aunque ya se habían descubierto este y otros monumentos olmecas, el descubrimiento de las piezas se le atribuye al arqueólogo y etnólogo estadounidense Matthew Stirling y con ayuda de Philip Drucker, Stirling realizó la excavación del sitio arqueológico de La Venta, Tabasco, entre 1938 y 1946. También se le atribuyen el descubrimiento de buena parte de los monumentos de la ciudad prehispánica, incluyendo altares, tumbas y un mosaico del dios jaguar.

Hablemos de uno de lo que más cautivado, por un lado, está su tamaño que como su muy sonado renombre lo indica son colosales. Las esculturas están hechas de basalto -una especie de roca volcánica- y las canteras se

encuentran a decenas de kilómetros de las principales ciudades olmecas donde fueron encontradas. Considerando que las esculturas tienen una altura de hasta tres metros y un peso promedio de 25 toneladas, es difícil explicar cómo los olmecas lograron trasladar las rocas con la tecnología de la época.



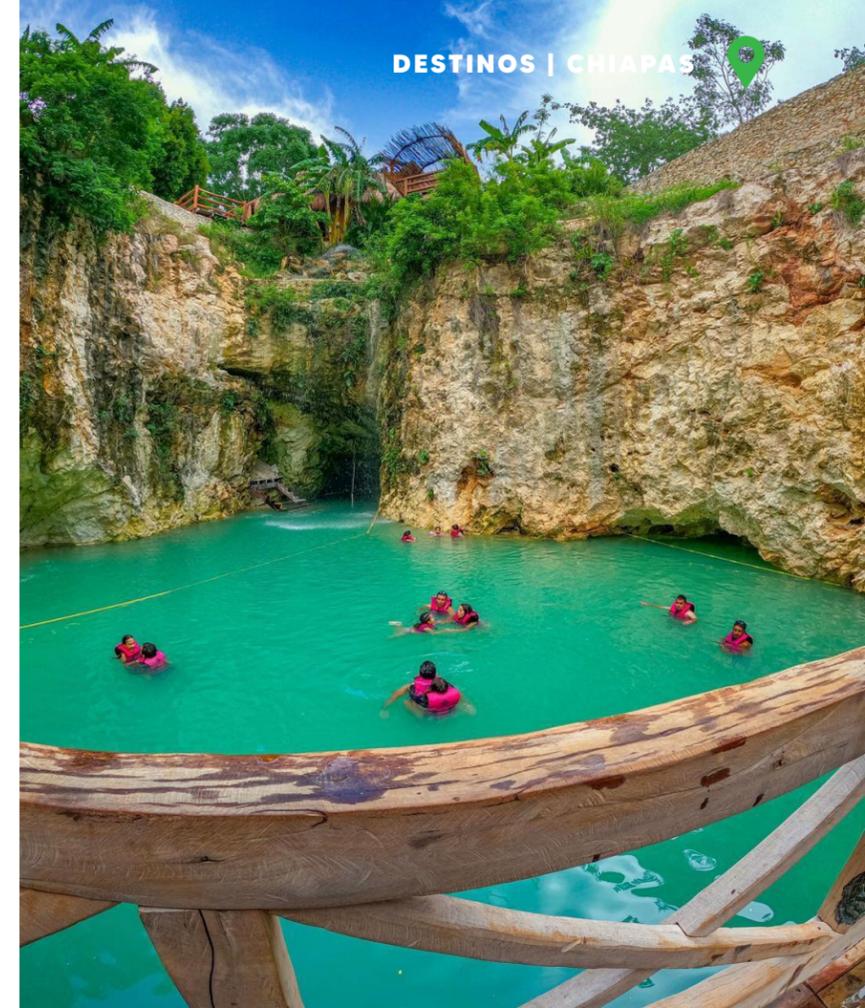
FESTIVAL URBANO

BOMOL
FEST



TABASCO

LA MAGIA DE SANTA ROSA



Cenotes - Restaurante - Cabañas - Ceremonias Mayas
En el Cenote Santa Rosa encuentras un concepto de tranquilidad, naturaleza y cultura.

El parque Ecoturístico Santa Rosa de Homum con novedades para sus visitantes, una opción increíble para asistir en familia y con amigos .

Entrada adultos: \$200MX
Niños: \$150MX

Incluye:

- Acceso a los dos cenotes (Caverna y



Investigación por:
Maya Turistic |
Maya Turistic

- cenote abierto)
- Baños, vestidos y regaderas
 - Zona de descanso de hamacas
 - Locker por grupo o familia (sujeto a disponibilidad)

Somos Petfriendly.

Contamos con servicios adicionales como:

- Restaurante a la carta
- Área de artesanías
- Hospedaje en cabañas
- Bar

Abrimos todos los días de 9AM a 6PM

Ubicación:



Calle 30-A 97580 Homún, Yucatán, Mexico

Visita nuestra página y nuestros planes para bodas

<http://www.cenotesantarosa.com/bodas>
No se requiere reservación

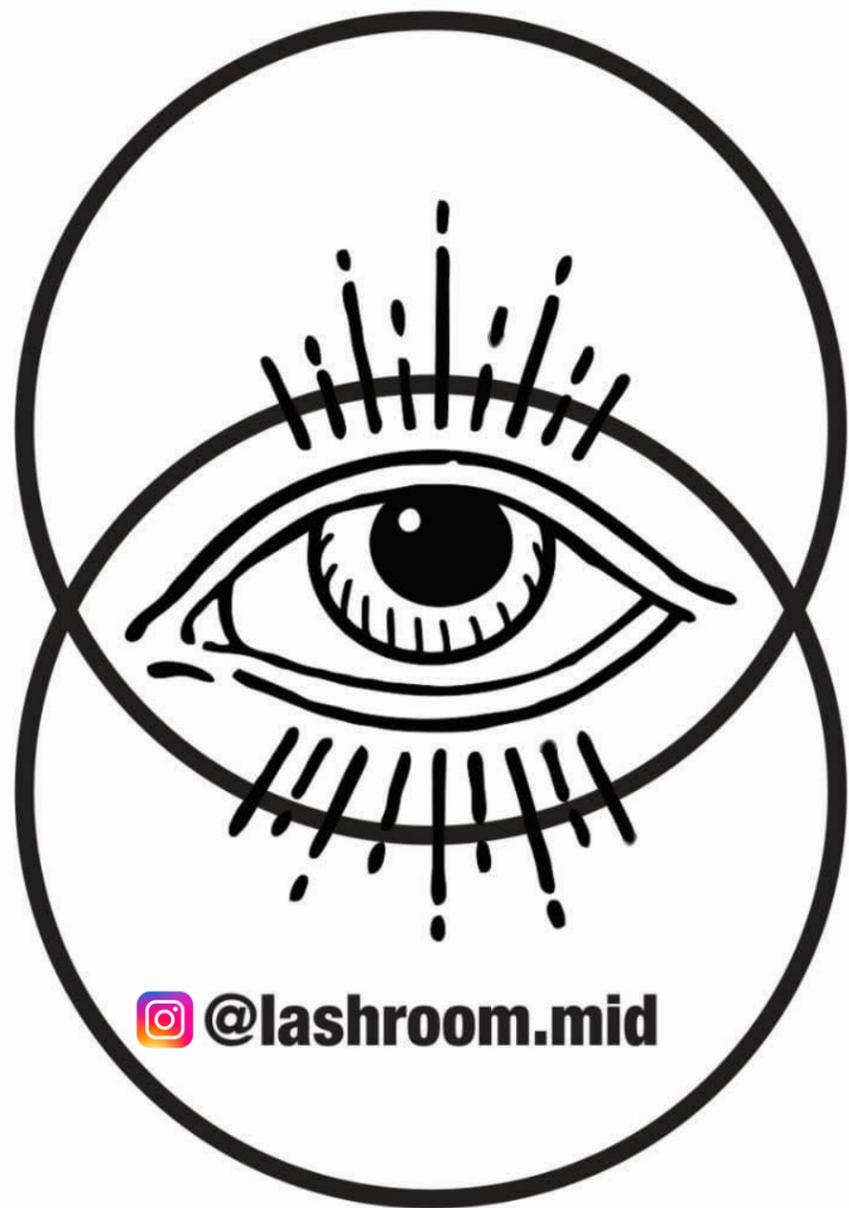
Acceso de una hora por cenote

- No se permite introducir:
- Alimentos y bebidas
 - Hieleras, neveras, etc
 - Prendas de mezclilla
 - Uso de contaminantes químicos como

bloqueador solar

Al llegar tendrás que pasar al lobby para el pago de sus entradas, realizar su registro para posteriormente empezar tu aventura en Santa Rosa.





Extensiones de Pestañas
Espacio creado para consentirte y realzar tu Belleza

Agenda tu cita
9902016505 o DM

C. 35 #480b entre 50a y 52 Fracc. La Huerta, Merida, Yucatan

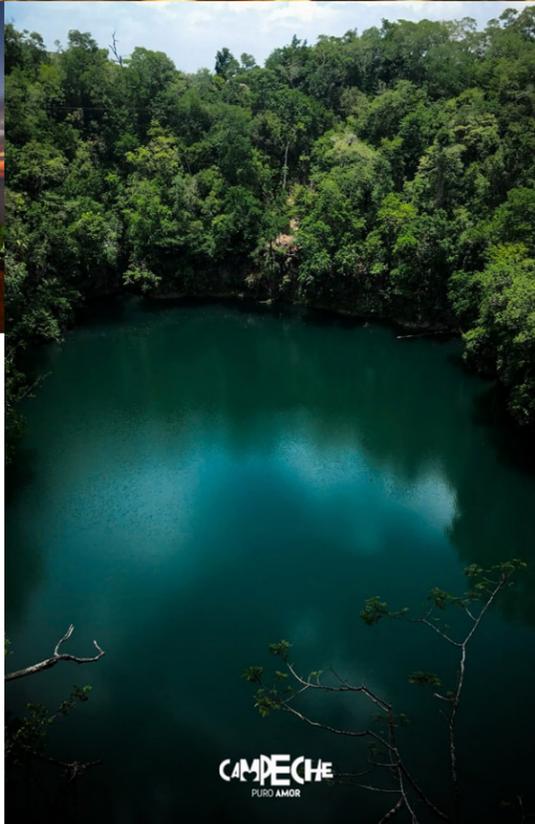
Luce una mirada increíble



CLASIFICADOS
RUMBO A FINAL NACIONAL
EL OLIMPO



El Olimpo



Investigación por: Maya Turistic | Maya Turistic

El nombre sufrió diversos cambios a través del tiempo, pero sin modificar sus partes esenciales como a continuación se describe: Chakan-Peten, Chakan-Putun, Chakan-Poton, Potonchan, Champutun y Champotón.

Su etimología proviene de la lengua maya: Chakán "sabana" y Putum, que es una modificación de Peten; "región o comarca", por lo que significa "región o comarca de la sabana".

Limita al norte con los municipios de Campeche y Hopelchén, al sur con el municipio de Escárcega, al este con el

municipio de Calakmul y al oeste con el municipio de Carmen y el Golfo de México.

El municipio cuenta con suficientes atractivos naturales, edificaciones históricas y arquitectónicas de todo tipo lo cual atrae a muchos visitantes y esto representa un importante factor en el desarrollo económico para convertirse, en poco tiempo, en un destino solicitado por los viajeros nacionales e internacionales. Se cuenta playas vírgenes que no han sido explotadas por la falta de difusión, pero que son visitadas por habitantes del municipio y otros.

Pregunta por los siguientes puntos y disfruta de esta joya del sureste

- mexicano
- Miguel Colorado Cenote azul
- Acapulquito
- Costa blanca
- Payucan
- Sihoplaya
- Aguada de Santa Cruz Rovira

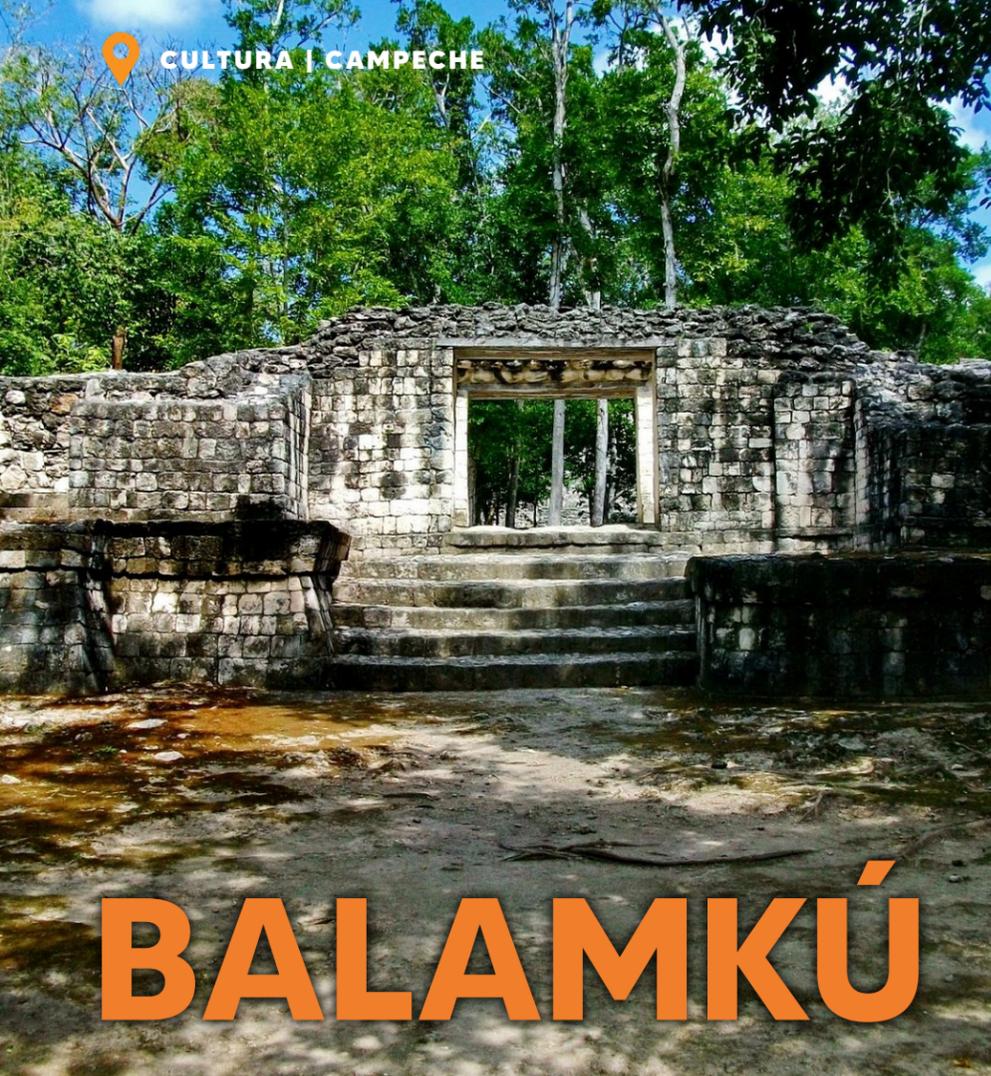


SÁBADO Tranqui

Cats Karaoke Sports @ catskaraoke



LOS MEJORES MOMENTOS SE VIVEN CON NOSOTROS



BALAMKÚ



Investigación por:
Maya Turistic |
Maya Turistic

¿Quieren explorar Campeche? Logra tocar fibras de la cultura Maya en Balamkú, este sitio se ubica en la carretera Escárcega-Chetumal en el municipio de Hopelchén, Campeche.

Se encuentra a tres horas de la capital de este Estado el acceso se realiza por un camino pavimentado de 3 km., situado al noreste del ejido de Conhuás, en el km. 93 de la Carretera Federal Escárcega-Chetumal.

El nombre del sitio deriva de las palabras mayas Balam (jaguar) y Kú (templo), significando "Templo del Jaguar". Dicho nombre alude a uno de los jaguares

plasmados en el friso que corona la Sub-estructura del Grupo Central, que caracteriza a esta ciudad prehispánica.

Un friso de estuco modelado y pintado único en el área maya, que fue elaborado entre 550 y 600 d. C. En el friso se aprecian 4 escenas de ascensión alternadas con tres jaguares. Esta ciudad maya que abarca apenas un kilómetro cuadrado, es famosa por resguardar el "friso del universo", pieza arqueológica de estuco policromado, única en la zona y con grabados estilizados e intercalados de jaguares, serpientes y un saurio. En esta estructura se contemplan cuatro escenas que hacen referencia al orden del universo y aspectos opuestos y complementarios del Inframundo. Cada representación muestra un animal con la cabeza volteada hacia atrás.



Los mascarones (cara de piedra) y los jaguares expresan la riqueza conceptual de la Tierra, y los anfibios aseguran la transición entre dos mundos.

Esta ciudad sagrada se divide en tres grupos arquitectónicos: Sur, Central y Norte, de los cuales sólo dos se han explorado parcialmente desde 1990 que fue descubierto el sitio.

Un edificio digno de visitar es el palacio Casa de los Cuatro Reyes, cuya denominación hace referencia a los soberanos de la ciudad. Este templo pertenece a uno de los tres basamentos del Grupo Central, el cual estuvo coronado por el friso encontrado en 1990, y el cual se cree fue elaborado entre los años 550 y 650 D.C.

Esta asombrosa metrópoli prehispánica enclavada en frondosas áreas naturales, adentra al visitante al estilo de vida y el complejo mundo conceptual de los antiguos mayas. Para sumergirse en la historia, el sitio destina visitas de lunes a domingo de 8 a 17 horas con un costo de \$50 pesos.

Si ustedes también quieren saber más de la historia y raíces de este país, encontrarán en la ruta Maya este y otros tesoros resguardados, disfruten su viaje de principio a fin, déjese sorprender por los detalles... eso es vida al estilo Maya Turistic.

TOURS EN CAMPECHE



DISFRUTA, RECORRE Y
DESCRUBRE NATURALEZA,
CULTURA E HISTORIA CON
LOS MEJORES GUIAS!





CHIAPAS ES *Mágico*



| Por: Emilio Selva |
 Emilio Selva

Recibí una invitación de la directora de la Revista Maya Turistic para ir a Chiapas a Tuxtla Gutiérrez la capital y a San Cristóbal de las casas.

Viajamos de Tenosique, Villahermosa de ahí a Tuxtla, llegando nos hospedamos en un hotelito donde se realizan viajes por Chiapas ubicado frente a uno de los mejores parques, el parque de la marimba y luego nos tomamos un delicioso café ahí cerca y más tarde y después de un largo recorrido

conociendo muchos lugares fuimos a comer al restaurante Brazzeiro, puros cortes especiales de carnes, vinos y ricos refrescos al gusto. Estuvo realmente delicioso.

Saliendo al día siguiente después de realizar algunas cosas, la hermosa ciudad colonial san Cristóbal de las casas. Después de hospedarnos, un merecido descanso y un baño, nos fuimos HAM charcuteria donde se realizan salchichas, jamones y otras delicias hechas a mano. Charcutería Internacional, Mexicana y de

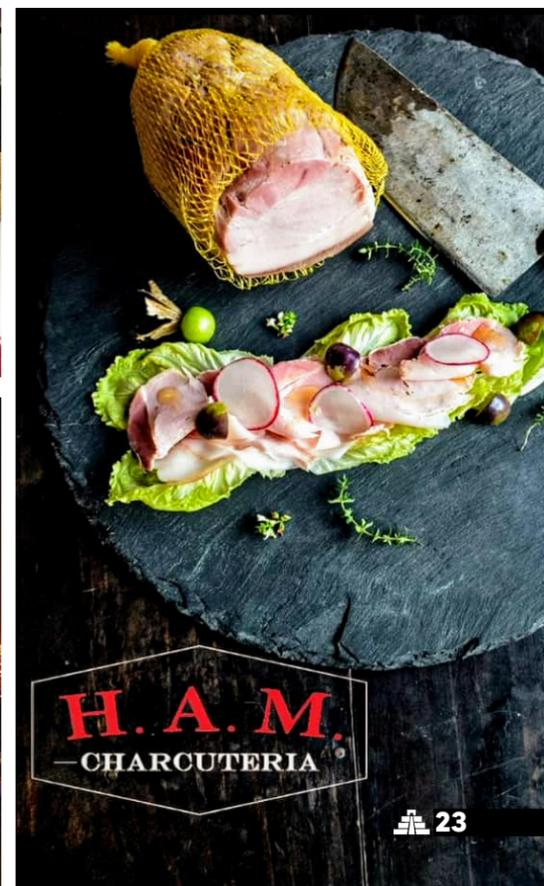
Autor
 En verdad cuando tengamos la oportunidad no se pierda de ir a este lugar incomparable ubicado en el andador de Guadalupe. Terminada la entrevista salimos y nos encontramos con una calle, completamente llena de extranjeros de muchos lugares y de la región la gente vendiendo su ropa artesanal de súper calidad que todos aprovechan porque todos usan por el frío tan agradable que hay en este lugar, todos los negocios abiertos con música por toda la calle

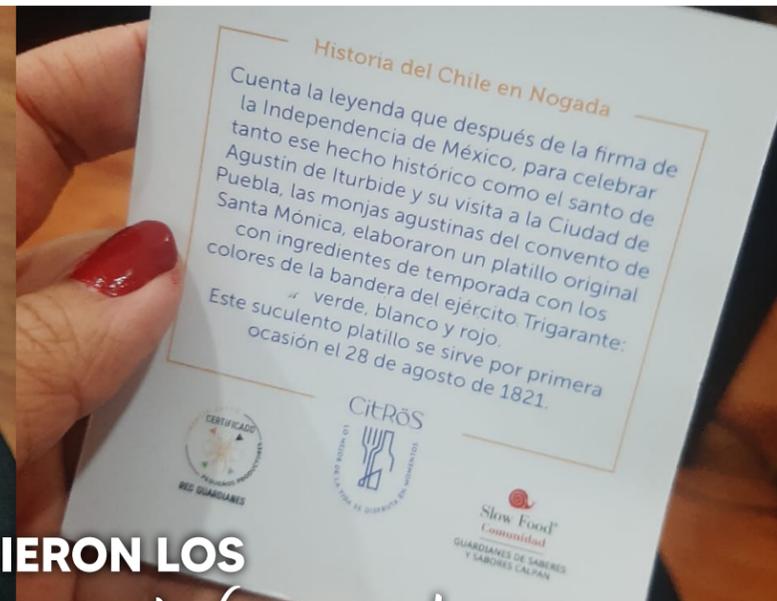
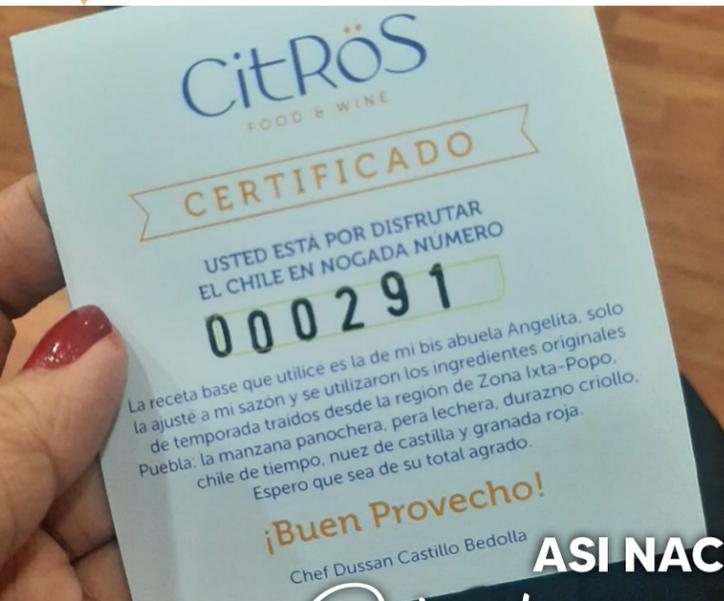
música diferente de los pueblos visitantes extranjeros, con aparatos musicales y muchos de ellos también artesanales, fiesta regocijo con mucho ambiente que te hace sentir muy bien de tener esos lugares en nuestro México. La noche era larga decidimos descansar.

Al otro día después de tomarnos un rico chocolate con un pan exquisito de que Cacao Nativa recorrimos calles todas empedradas, visitamos el mercado de artesanías y compramos algunas y el mercado de la ciudad donde todo estaba muy arreglado saliendo luego hacia el negocio de Kokono, el primero de los restaurantes de la chef Claudia Santiz, un bello sitio exclusivo de comidas chiapanecas decorado hermoso de acuerdo al lugar. Tuvimos la suerte de ser atendidos personalmente por la dueña una muchacha joven y muy agradable y su personal nos atendió de maravilla.

Mientras platicamos pedimos los platillos, no recuerdo el nombre del guisado, chamula o asado coletto y calabacitas rellenas. Suculenta todo porque intercambiamos para probar más tarde nos despedimos, nos pidieron transporte para llevarnos a la terminal de autobuses para el regreso a casa.

Vívelo #AlEstiloMayaTuristic
 #RevistaMayaTuristic
 #MayaTuristic
 #Chiapas





ASI NACIERON LOS Chiles en Nogada

Por: Maya Turistic | Maya Turistic

Experiencias gastronómicas al estilo Maya Turistic, en la Ciudad de México durante los primeros días de septiembre tuve la oportunidad de deleitarme con este platillo típico y exclusivo de temporada, que si bien se recrea en todo el país, fue inspirado y servido por primera vez en el estado de Puebla, algunos afortunados como yo en esta ocasión, llegamos a probar recetas que han respetado el origen y los ingredientes con maestría en su ejecución, como en esta ocasión lo hizo el Chef ejecutivo de Citrös Food & wine, Dussan Castillo Bedolla quien con cariño especial nos comparte la receta de su bisabuela Angelita.

¿Aún no conoces cómo nació la receta de los Chiles en Nogada originales?
Chile en nogada, tradición, historia y delicia en un solo plato.

El chile en nogada es un platillo creado por las monjas agustinas del convento de Santa Mónica en Puebla para celebrar la Independencia de México.

El chile en nogada es el platillo que, según la tradición oral, las

monjas agustinas del convento de Santa Mónica en Puebla, elaboraron con los productos de temporada (granada, el chile poblano y nuez de Castilla) para elaborar un platillo que llevara los colores del ejército trigarante; esto con el objetivo de celebrar la Independencia de México y al emperador Agustín de Iturbide.

Este platillo esencialmente consiste en un chile poblano relleno de carne de res y puerco, mezclados con fruta: plátano, manzana, pera, durazno y bañados con una salsa de nuez.

La maravillosa nogada, que le da el nombre a este platillo, se prepara con nuez de Castilla, leche, crema, queso de cabra, especias y jerez. Se caracteriza por no ser del todo tersa ni dulce, para que se perciba el sabor de sus ingredientes.

Finalmente, otro elemento distintivo de este platillo es su decoración con granada y hojas de perejil, siguiendo con la tradición barroca poblana, logrando así tener los tres colores de la bandera mexicana.

CITRÖS
FOOD & WINE

Descubre el arte de la buena cocina



FORMULA 1 2023

GRAN PREMIO DE LA CIUDAD DE MEXICO

AUTÓDROMO HERMANOS LOPEZ RODRÍGUEZ

DEL 27 AL 30 DE OCTUBRE

PAQUETE INCLUYE

- ENTRADA AL AUTÓDROMO LOS TRES DIAS
- TRASLADOS IN Y OUT
- TRASLADOS LOS 3 DIAS AL AUTÓDROMO IDA Y VUELTA
- 3 NOCHES EN HOTEL 5* CON DESAYUNO
- TOUR DE CDMX

PRECIO DEL PAQUETE POR PERSONA

CODIGO PROMOCIONAL
MAYATURISTIC222

PAUL MCCARTNEY

14 DE NOVIEMBRE

FORO SOL

PRECIO DEL PAQUETE POR PERSONA

CODIGO PROMOCIONAL
MAYATURISTIC222

PAQUETE INCLUYE

- TRASLADOS AEROPUERTO-HOTEL- AEROPUERTO
- TRASLADOS HOTEL-FORO SOL- HOTEL
- 1 NOCHE DE HOSPEDAJE CON DESAYUNO
- ENTRADA GARANTIZADA AL EVENTO
- CITY TOUR
- IMPUESTOS



XALAPA ENRIQUEZ, Veracruz



Investigación por:
Maya Turistic |
Maya Turistic

Cubierta gran parte del año bajo la niebla que asciende desde las profundas barrancas que la circundan, la ciudad de Xalapa se asienta en un punto estratégico de la sierra veracruzana.

Su apodo de la «Atenas de Veracruz», ganado con razón por su cantidad de propuestas culturales, musicales y artísticas, distingue así a Xalapa, la capital del estado de Veracruz, cruce entre la ruta que lleva desde la costa en el puerto de Veracruz hasta Ciudad de México, de la que dista unos 350 km, es decir que en menos de 4 horas puedes ir de un punto a otro.

Xalapa es una ciudad alegre, donde los domingos se engalanan con bullicio en torno a la catedral y el Parque Juárez,

auténtico corazón social.

La ciudad tiene calles empinadas, callejones empedrados, iglesias muy antiguas, importantes museos y bellos parques, de hecho ha sido nombrada Zona de Monumentos Históricos y Artísticos con un inventario de más de 350 inmuebles.

Visita:

- **Parque Ecológico La Majahua**
- **Museo Bola de Oro Finca Roma**
- **Paint Bar Xalapa**
- **Callejón del diamante**
- **Jardín botánico clavijero**
- **Parque de los lagos**



MIÉRCOLES DE BUFFET DE MARISCOS

Ubicación por Google maps

Tepic Xalapa
C. Tepic 47 col. Progreso



EXPLORA

DESTINOS OCULTOS

y vive la experiencias con



**MAYA
TURISTIC**

AGENCIA DE VIAJES



Tu guía confiable y completa
para el *Mundo Maya*