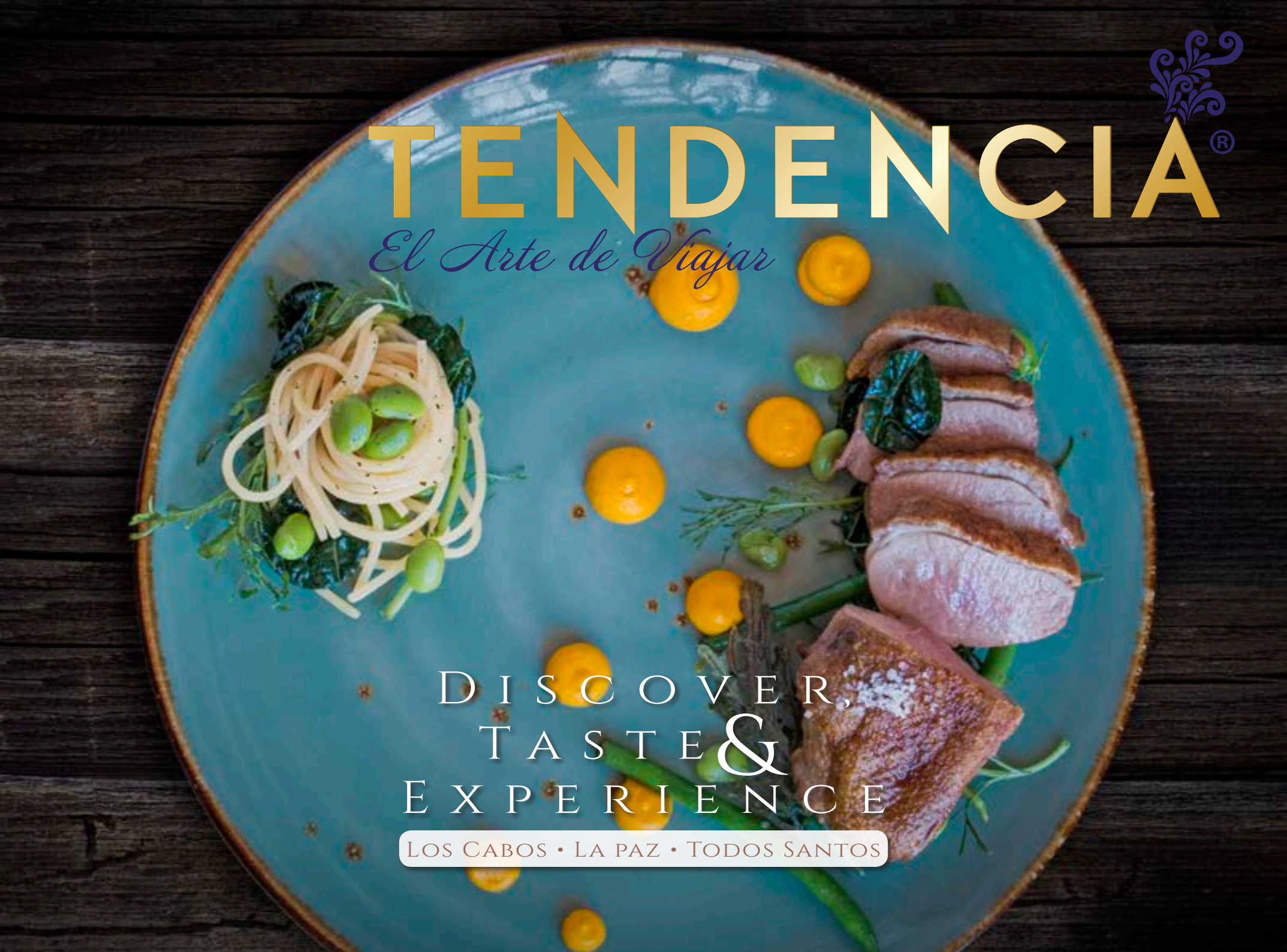

TENDENCIA®
El Arte de Viajar
Discover,
Taste &
Experience
Los Cabos • La paz • Todos Santos

Gracias Los Cabos

THROUGH GASTRONOMY WE DISCOVER THE HISTORY OF THE WORLD

A TRAVÉS DE LA GASTRONOMÍA DESCUBRIMOS LA HISTORIA DEL MUNDO

LOS CABOS

MÉXICO
UN MUNDO EN SÍ MISMO
visitmexico.com

loscabostourism
VISITLOSCABOS.TRAVEL





TENDENCIA®
El Arte de Viajar

Editorial

Dirección General Claudia V. del Pino Peña
claudia.delpino@tendenciamagazine.com

Asistente Dirección Ana Erika Espinoza Antillón
ana.antillon@tendenciamagazine.com

Coordinación Editorial Alejandra Paredes Uc
alejandra.paredes@tendenciamagazine.com

Editor Inglés Ronald S. Klein

Editor Español Yana Aguirre

Dirección de Comunicación Bea Mejía
bea.mejia@tendenciamagazine.com

Dirección de Arte Juan Manuel Peña Mendoza
juan.pena@tendenciamagazine.com

Diseño Gráfico Heriberto García Carmona
heriberto.garcia@tendenciamagazine.com

Fotografías Uncas Castillo Varela
uncas.castillo@tendenciamagazine.com

Dirección Comercial Ma. del Socorro García Domínguez
soco.garcia@tendenciamagazine.com

Asistente Dirección Comercial Karina Herrera
karina.herrera@tendenciamagazine.com

Gerente de Ventas Astrid Castañeda
astrid.castaneda@tendenciamagazine.com

Ejecutiva de Ventas María Elena Flores Cervantes
maria.Flores@tendenciamagazine.com

Gerente de Ventas-La Paz Itzel Loya García
itzel.loya@tendenciamagazine.com

Marketing Digital

Gerente de Operaciones Gerardo Montaño Ruiz
gerardo.montaño@tendenciamagazine.com

Mercadotecnia & Planeación Estratégica Alexandra Orozco
alexandra.orozco@tendenciamagazine.com

Desarrollo de Aplicaciones Web Felipe Romero
felipe.romero@tendenciamagazine.com

Producción Audiovisual Diego Urquiza Peña
diego.urquiza@tendenciamagazine.com

Diseño Gráfico & Social Media Jesús Resendiz García
jesus.resendiz@tendenciamagazine.com

Juan Escalona Davis
juan.escalona@tendenciamagazine.com

Paulina Arizpe Cantú
paulina.arizpe@tendenciamagazine.com

Sofia Acosta Olivas
sofia.acosta@tendenciamagazine.com

Distribución

Ciudad de México
Sigma Boss

Tijuana - Ensenada - San Diego
Revista Mujer Actual

Hermosillo
Marco Antonio Ahumada

Los Ángeles
Consejo de Promoción Turística

Aeropuerto John Wayne, Orange County, CA.
Relaciones Públicas

Aguascalientes - Cancún - Ciudad de México
Guadalajara - Guanajuato - Monterrey
Puebla-Puerto Vallarta-Queretaro-Saltillo
San Luis Potosi - Veracruz
Servicio Postal Mexicano
Registro Postal Publicación
PP03-00001
Autorizado por SEPOMEX

Arizona - California - Colorado
Washington - Florida - Illinois - Minnesota
Nevada - Nueva York - Ohio - Oregón
Pensilvania - Texas - Canadá

Monica Page Logistics

TENDENCIA EL ARTE DE VIAJAR, Año 2017, No. 31, Marzo a Abril, es una publicación bimestral editada por Pleamar Cultural, S. de R.L. de C.V., Hidalgo S/N Local 3 entre V. Carranza y A. Obregón, Col. Matamoros, Cabo San Lucas,Baja California Sur, CP 23468, teléfono (624) 104-3516,http://www.tendenciamagazine.com/. Editor responsable: Claudia Veronica del Pino Peña. Reservas de Derechos al Uso Exclusivo No. 04-2012-101712221000-102. ISSN: En trámite; ambos otorgados por el Instituto Nacional del Derecho de Autor. Licitud de Título y Contenido No. 15906, otorgado por la Comisión Calificadora de Publicaciones y Revistas Ilustradas de la Secretaría de Gobernación. Impresa por Zafiro Editores S.A. de C.V. RFC ZED001017TTA, Carteros No. 86, Col. Moderna, Guadalajara Jalisco C.P. 44190. Este número se terminó de imprimir el 15 de Mayo del 2017 con un tiraje de 10,000 ejemplares.


CALIFORNIA
Ranch
MARKET
Enjoying Natural and Organic Food
CALIFORNIA RANCH MARKET
WE ARE FRESH
Eat healthy and organic in 2017
ORDER ONLINE: www.californiaranchmarket.com
WE SPECIALIZE IN
ORGANIC & NATURAL GROCERIES | GLUTEN FREE PRODUCTS |
VEGAN ALTERNATIVES | KOSHER ITEMS |
ECO-FRIENDLY PRODUCTS | ORGANIC FRESH PRODUCE
WITH DELI BISTRO, CATERING SERVICES AND WINE BAR PATIO / FRESH BAKED BREADS - DAILY SMOOTHIES AND RAW JUICE BAR
BEER, WINE & SPIRITS, ICE AND BOTTLED WATER, USDA MEATS & GOURMET CHEESES
BAJA
FRESH
KITCHEN
BY CALIFORNIA RANCH MARKET
SAN JOSÉ DEL CABO: MON - SAT: 8:00 - 21:00 / SUNDAY. 8:00 - 16:00
TEL. (624) 104 0154 | infosjc@californiaranchmarket.com
"The Shoppes at Palmilla" Carretera Transpeninsular KM 27.5 | Local A-109 y A-110v
GROCERIES DELIVERY
TO YOUR VILLA OR HOME
IN LOS CABOS ÁREA.
CABO SAN LUCAS: MON - SAT: 8:00 - 21:00 / CLOSED SUNDAY.
Tel. (624) 143 1947 | info@californiaranchmarket.com
Blv. Marina across the Cultural Pavillion Downtown

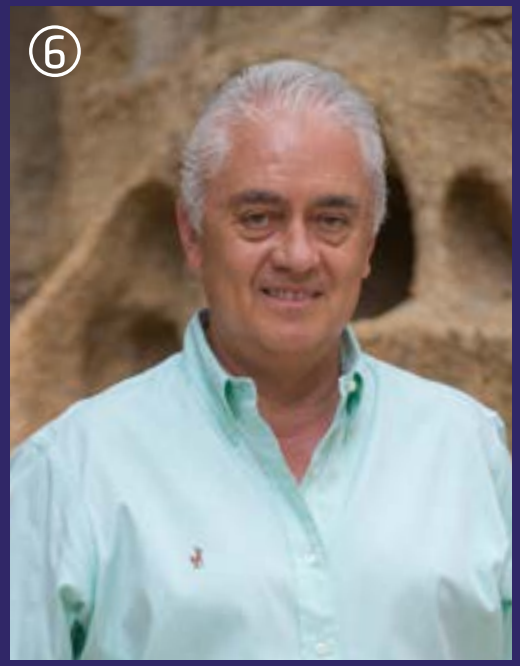
CONSEJO EDITORIAL BOARD

















COLABORADORES | GUEST CONTRIBUTORS



① Armando Figaredo
② Cristina Rodríguez Bremer
③ Enrique Hambleton
④ Fernando Azcona Lizárraga
⑤ Gabriel Fonseca Verdugo
⑥ Jesús Manuel Corral González
⑦ Oscar Ortiz García
⑧ Severino Gómez
⑨ Yandi Monardo
Ricardo Ampudia


Joaquín Précoma Valle


José Martín Olmos Ceseña


Laura Bueno


Roberto Padilla


Rodrigo Bueno

Elisa Allen

Estela Davis

Juan Melgar







CONTENIDO | CONTENT

10 **Viajando**
Traveling
Jesús Corral

22 **La Entrevista**
Interview

40 **La Arquitectura, un Ingrediente más de la Cocina Mexicana**
Architecture. Another Ingredient in Mexican Cuisines
Joaquín Précoma Valle

46 **Gastronomía Tradicional Sudcaliforniana**
Traditional Southcalifornian Gastronomy
Eligio Moisés Coronado

54 **Del Escritorio de Laura G. Bueno**
A Story from the Desk of Laura G. Bueno

60 **Chef Bueno**


Jean Georges Vongerichten


Larbi Dahrouch


Manuel de Luca


Emanuele Olivero


Martín Berasategui


Gustavo Pinet


Héctor Lucas


Richard Sandoval


Frank Aguirre






64 **Bajatender**
Osvaldo Vazquez

68 **15 Lugares en Los Cabos para Refrescar tus Noches**
15 Places in Los Cabos to Liven up your Evening

74 **Leyenda**
Legend
Juan Melgar

76 **Literatura Californiana**
Californian Literature

78 **Tierra Perfumada**
Scented Soil
José Martín Olmos Ceseña

84 **Arte & Historia Misional**
Missionary Art & History

86 **Destino Invitado**
Guest Destination

88 **Rancho el Zacatal**
Estela Davis

92 **La Deliciosa y Nutritiva guía a Los Cabos**
The Delicious & Nutritious Guide to Los Cabos
Elisa Allen

98 **Sabores de Baja California Sur**
Baja California Sur's Flavors
Roberto Padilla

104 **Pisando Firme**
Stand Strong





Portada | Cover
Restaurante Casa San José 23400

CARTA EDITORIAL

A Note From The Editor

El golf y la pesca son los atractivos turísticos que repuntaron a Los Cabos hace algunos años. Tomó un esfuerzo titánico. Se organizaron eventos sin precedente que pusieron los ojos del mundo en esta península y se descubrió un espacio de mar y desierto bellísimo.

Los Cabos ahora tiene una nueva tarea en difundir el auge de su industria gastronómica. El esfuerzo está liderado por hoteles, empresarios y chefs a la vanguardia, con grandes inversiones, menús originales e impecable servicio. Con dos palabras podríamos describir las entrevistas que aparecen en esta edición: disciplina y vocación.

Hoy en día, los torneos de pesca son de los más importantes en el mundo, el destino tiene 14 campos de golf, más algunos que se están desarrollando, y ¡los chefs más reconocidos del mundo están aquí!

¿Cuáles son las opciones gastronómicas en Los Cabos ahora? En esta edición, mencionamos restaurantes consolidados y nuevos. Y cuando decimos "mejores restaurantes consolidados y nuevos", lo decimos en serio.

Golf and fishing are tourist attractions that rebounded some years ago in Los Cabos. It took a titanic effort. Unprecedented events that drew the eyes of the world to this peninsula were organized, and an environment of beautiful sea and desert was discovered.

Los Cabos now has a new task of marketing a booming gastronomic industry. The effort is led by hotels, entrepreneurs and chefs with sizeable investments, original menus and impeccable service. Two words can describe the interviews that appear in this edition: discipline and careers.

Today, fishing tournaments here are the most important in the world, there are 14 golf courses and more on the way, and world-renowned chefs have arrived.

What are the dining options in Los Cabos now? In this edition, we highlight the best new and established restaurants. And when we say, "the best new and established restaurants," we mean it.

Claudia V. del Pino Peña
Dirección General

Chef Ulises González
Casa San José 23400







Edgar Román
Executive Chef







ALETA

Seafood Bar & Grill

NOW OPEN

ALETA Seafood Bar & Grill is the perfect spot for relaxing and savoring the flavors of Cabo, with a striking view of beautiful Medano Beach and the Sea of Cortez.

An open kitchen with a seafood market-feel, ALETA features fresh, daily-caught seafood, where you choose your fresh catch from local fishermen and select how you want it prepared; fire grilled, steamed or fried. For starters, ALETA features a sushi and raw bar offering an array of made to order sashimi, rolls, delicious oysters, local clams, ceviches and other seafood delicacies.

ALETA also boasts a wood burning Josper oven providing a great option for a unique, rustic flavor profiles. Our award-winning Chef Edgar Román has created a menu which highlights all that Cabo has to offer, featuring local products, simple preparations with flavors and traditions of Mexico which are sure to please everyone's tastes.

ALETA is the place to enjoy breakfast, lunch and dinner with the best views in all of Cabo.

SEA, SUN & SEAFOOD!

events@cachetbeachcabo.com / Ph.: (624) 105 1794
Callejón del Pescador S/N, Medano Beach, Los Cabos, Mx
www.cachetbeachcabo.com



VIAJANDO TRAVELING

Por Jesús Corral

Viajar es una actividad humana que puede remontarse a la primera aparición del hombre en la tierra. Desplazarse de un lugar a otro, obliga a quien lo hace a planear la travesía en base a dos cosas fundamentales: alimentarse y resguardarse en un lugar seguro.

Con el tiempo, estas necesidades han adquirido tal nivel de sofisticación, que la sola alimentación, al igual que el hospedaje, se han convertido por si mismas en la razón para viajar. Desde la planeación se disfruta el recorrido y los lugares a visitar.

Hasta hace relativamente poco tiempo, Los Cabos, había logrado cierto prestigio turístico como destino de golf y pesca. Y empezaban a repuntar actividades paralelas como paseos a caballo, o algunos deportes de playa. La gastronomía se limitaba a restaurantes regionales, muy buenos, por cierto, que por años atendieron al turista y al local con un menú limitado. Hay que tomar en cuenta, que el acceso a ciertos ingredientes era casi imposible, y, por si fuera poco, las condiciones de almacenaje, debido al clima, tampoco eran las ideales. Quizá por eso, era difícil conseguir vinos para los maridajes clásicos.

Poco a poco, debido al interés por establecerse en esta zona en crecimiento, varios chefs empezaron a migrar hacia Los Cabos. Los nuevos desarrollos y la construcción de grandes hoteles, exigía para sus diferentes centros de consumo especialistas en el arte culinario. Así llegamos al nuevo milenio, y con ello, al auge hotelero e inmobiliario que demanda servicios cada vez más especializados, a tal grado que la gastronomía se convierte en un factor importante para la elección del hospedaje.



Traveling is a human activity that can be traced back to the first appearance of humans on earth. Moving from one place to another forced us to plan the trip. Two things were fundamental: eating and sheltering in a safe place.

Over time, these activities have acquired such a level of sophistication that food, as well as lodging, have become their own reason for planning a trip and places to visit.

Although Los Cabos had already achieved well-earned prestige, until recently it was more a golf and fishing destination than anything else. Parallel activities such as horseback riding and some beach sports were also on the upswing. The business of cooking and dining was limited to certain regional restaurants that, for many years, served tourists and locals. They were very good by the way, but featured a limited menu. It's important to consider that access to certain ingredients was almost impossible, and storage conditions, due to the weather, were not ideal either. Maybe that was why it was not easy to get wines that allowed classic pairings.







Due to an interest in establishing themselves in a growing area, several chefs began to migrate little by little towards Los Cabos. Development and the construction of big hotels contributed, since each demanded specialist in different fields of culinary disciplines.

Now we have reached the new millennium and with it the hotel and real estate boom, which demands more and more services to such a degree that gastronomy becomes a very important factor when making a lodging decision.

Today, great names, important chefs, renowned mixologists, sommeliers, and international organizations such as Chaine des Rotisseurs, Skal, Chevalier du Tastevin, Vattel and many more are part of the culinary and haute cuisine scenario of the area. Transporting fresh ingredients from the most remote places on the planet becomes routine for people dedicated to the kitchen and looking to satisfy the refined tastes of gourmets' tourists who appreciate new experiences.





Hoy en día, nombres famosos de chefs, mixólogos, sommeliers y organizaciones internacionales como Chaine des Rotisseurs, Skal, Chevalier du Tastevin, Vattel, por nombrar algunas, forman parte del abanico culinario y de alta cocina en la zona.

Transportar ingredientes frescos de lugares remotos, es parte de la rutina para los profesionales dedicados a la cocina, todo con el fin de satisfacer refinados gustos de turistas sibaritas que buscan nuevas experiencias.

A lo largo de estos años, en Tendencia El Arte de Viajar, nos hemos esforzado por acentuar aquellos aspectos que hacen de nuestro estado, Baja California Sur, un lugar único; y de Los Cabos, un destino de clase mundial que crece y se consolida a pasos agigantados.

La cantidad de restaurantes con diferentes cocinas y temas arquitectónicos, es enorme. Todos ellos están enfocados en la originalidad, creatividad y compromiso.

Sin pretensiones, ni distinciones comerciales, queremos agregar a esta edición lo que consideramos sobresalió este año en el mundo gastronómico de Los Cabos, Todos Santos y La Paz. Con gran dificultad, porque estamos conscientes que en gustos se rompen géneros. Sin embargo, destacamos algunas categorías interesantes.

Over the years, TENDENCIA El Arte de Viajar has endeavored to highlight the aspects that make Baja California Sur a unique state and Los Cabos a world-class destination that is growing by leaps and bounds. We will not be left behind by major world capitals but will eat and drink with gusto, originality, creativity, class and commitment.

Without pretensions or commercial endorsements, we want to highlight in this issue the areas where we consider the gastronomy world of Los Cabos, Todos Santos and La Paz excelled this year. It was a difficult task because we understand tastes are subjective and what for some may be pleasant, others pay no attention. However, we have highlighted some interesting categories.





... simply THE BEST Wine Distributor in Los Cabos!

bajawines

MEXICAN SPIRITS by bajawines

Wine :: Craft Beer :: Sake :: Premium Spirits

(624) 1426500
sales@bajawinescabo.com





Un tema fundamental en el desarrollo gastronómico de Los Cabos es la armonización de sabores, texturas y presentaciones para lograr creaciones originales, así como la elaboración de platillos tradicionales. Es por eso que distinguimos a Tadd Chapman de Don Sánchez como **Chef del Año**.

A fundamental theme in the gastronomic development of Los Cabos is the control and harmonization of flavors, textures, and presentations to achieve original creations, as well as the elaboration of traditional dishes. That is why we would like to honor Tadd Chapman from Don Sanchez as ***Chef of the Year***.

Por supuesto, con los nuevos restaurantes, extraordinarios nombres aparecen en la escena, por lo que reconocemos al Chef Aurelien Legeay, del restaurante de cocina francesa, Piaf como la **Revelación del Año**.

Of course, with so many new restaurants, extraordinary names appear on the scene. For that reason, we would like to recognize Chef Aurelien Legeay of the restaurant Piaff as the ***Newcomer of the Year*** *in Los Cabos.*





Aunque el éxito de un restaurante es la suma de varios factores, como la ubicación, servicio, calidad, atención, menú, decoración, entre otros, Seared en el hotel One & Only Palmilla, conserva el liderazgo, por ello, lo destacamos como **Restaurante Prominente de Hotel**.

Although the success of a restaurant is due to the sum of many factors ranging from location, service, structural quality, customer attention, menu, decor, and more, Seared in One and Only Palmilla retains leadership, therefore we noted as the ***Prominent Hotel Restaurant***.



La tendencia mundial en la mezcla de licores y la creación de nuevas bebidas ha hecho que lo exótico se convierta en moda, nos referimos a la mixología. Osvaldo Vazquez, actualmente labora en el restaurante La Revolución y en Chileno Bay Resort & Residences. Ha desarrollado una técnica digna de ser reconocida, por ello lo nombramos como **Mixólogo del Año**.

The global trend in the mixing of liquors, the creation of new drinks and the combination of flavors has made the exotic fashionable. We refer to it as mixology. Osvaldo Vazquez, currently in the restaurant La Revolucion and in Chileno Bay Resort & Residences. He has developed a technique that is worthy of being recognized, we named him as ***Mixologist of the Year***.



Lo novedoso siempre atrae miradas, Toro, Latin Kitchen & Bar ubicado en Punta Ballena nos parece merecedor del título **Mejor Restaurante Nuevo**. El concepto está bajo la dirección de Richard Sandoval, con un menú que ha logrado posicionarse dentro de los favoritos.

*This restaurant is under the direction of Richard Sandoval, its menu has managed to position itself within the favorites. With that in mind, Toro, Latin Kitchen & Bar located in Punta Ballena, deserves the title as **Best New Restaurant** in Los Cabos.*



Un icono en el destino por su originalidad en cocina japonesa es Nick-San. Con ubicaciones en Las Tiendas de Palmilla y en el centro Cabo San Lucas, definitivamente es el **Mejor Restaurante Consolidado**.

*An icon in Los Cabos for its originality in Japanese cuisine is Nick-San. With locations in The Shoppes at Palmilla and in the downtown of Cabo San Lucas, it is undoubtedly the **Best-established Restaurant**.*



Siempre tenemos un lugar al que acudimos por nuestro postre preferido. Encontrar ese lugar es difícil y toma tiempo. California Ranch Market ubicado en Las Tiendas de Palmilla lo consideramos el **Mejor Deli con Postres de Especialidad**, además cuenta con una selecta variedad de quesos, carnes frías y vinos.

*We always have a favorite place to which we go for our favorite desserts. Finding that place takes time. We believe California Ranch Market located in The Shoppes at Palmilla is the **Best Deli** with specialty desserts. Also, including a select variety of cheeses, meats and extraordinary snacks.*



La geografía de la península es perfecta para recorrerla, por tanto, sería injusto circunscribir este artículo únicamente a Los Cabos, por eso ampliamos nuestras recomendaciones. Es imprescindible subrayar la importancia de la gastronomía en el Estado y como se ha desarrollado generosamente gracias a los productos orgánicos y del mar que se pueden obtener en esta región.

Todos Santos, a 45 minutos de Los Cabos, tiene entre sus secretos de Pueblo Mágico restaurantes que invitan a pasar la tarde apreciando las bondades del clima y la tranquilidad del lugar. El restaurante Café Santa Fe, justo frente a la plaza municipal, ha mantenido una reputación intachable que lo colocan en nuestra lista como una Sugerencia.

En La Paz, la variedad de restaurantes ha crecido. En esta ocasión, mencionaremos como Sugerencia a Las Tres Vírgenes, que se distingue por unas deliciosas tostadas de marlín y pechuga de pato dentro de su menú; también por su cálido servicio, sus famosos mojitos de naranjitas y una buena selección de vinos. Está ubicado en una casa antigua del centro de la ciudad.

El restaurante Mediterráneo es nuestra Sugerencia en Loreto, se localiza justo en el malecón. Tienen una excelente atención y un menú a base de mariscos, carnes y postres que son una delicia. Es ideal para disfrutar de la tranquilidad de este Pueblo Mágico, rodeado de hermosas islas, playas, pinturas rupestres e historia misional.

Para concluir, no hay una buena comida sin un magnífico postre, la tarta doble de chocolate del restaurante La Roca en Gran Solmar, queda entre los mejores que haya probado...



¡Lo invitamos a visitar Los Cabos y experimentar sus delicias culinarias!





Since the geography of the destination is widespread, it would be unfair to dedicate this article only to Los Cabos. That's why we broadened our recommendations. It is important to state that gastronomy is a branch of tourism. It has widely developed due to organic produce and products that can be obtained from the sea.

Todos Santos, just a 45-minute drive from Los Cabos, has among its secrets as Magic Town that invite you to spend the afternoon. Here, you can appreciate the benefits of the climate and the tranquility of the location. The restaurant Café Santa Fe, right in front of the town square, has maintained an impeccable reputation that places it on our list as the Best Restaurant.

In La Paz, the variety of restaurants has grown. This time, we will only mention Las Tres Virgenes. The restaurant is distinguished by the delicious marinize toast and duck breast on the menu. Also for its warm service, famous orange mojitos and a good selection of wines. Las Tres Virgenes is in an old house in the city's downtown.

Mediterraneo Restaurant in Loreto is right on the boardwalk. The service is excellent and the seafood, meats and desserts menu is a delight. The ideal plan is to enjoy the tranquility of this Magic Town, surrounded by beautiful islands, beaches, cave paintings and missionary history.

Finally, there is no good meal without a magnificent dessert. The double chocolate cake in the La Roca restaurant at Grand Solmar is among the best I have tried.

We invite you to experience the desserts and all the culinary delights of Los Cabos!

Rancho San Lucas

LOS CABOS

Join our legacy and live your dream

A Private Resort Community that will take oceanfront living to the next level.
Estate and Single Family homes, oceanfront condominiums,
Greg Norman Signature golf course and more.



Designed by

GREG NORMAN



Developed by

Solmar

For information

In **Cabo** call **(624) 145.7577**
USA & **Canada** Toll Free **844.645.2292**
www.**RanchoSanLucas**.com

These materials are not an offer to sell or solicitation to purchase property to any resident of a state or country where registration is required prior to such offer or solicitation, and is void where prohibited by law.



La Roca International Cuisine invita a experimentar un nuevo concepto de Brunch Dominical, compuesto por una lista de platillos seleccionados y cócteles de autor dentro de una atmósfera innovadora.

Para comenzar pruebe del área de cocina fría, pequeñas entradas de mariscos frescos como el tataki de atún, cóctel de almeja chocolata u ostiones de Ensenada. A continuación, tendrá variedades de ensaladas y un delicioso potaje de almeja, mientras prepara su paladar para empezar la degustación de los platillos calientes.

La Roca International Cuisine invites you to experience a whole new concept of Sunday Brunch that includes signature cocktails and multi-course hot dishes served in a breathtaking environment.

To begin, try the cold bar set up with fresh seafood such as tuna tataki, clam chocolata cocktail and oysters. From there, you have the choice of four different salads and a delicious clam chowder, while preparing your taste buds for the hot dishes.



Cada plato principal se prepara en el momento y se sirve en un carrito yamucha que preserva el sabor, mientras se ofrece en su mesa una selección móvil de varias recetas.

El menú incorpora los platillos clásicos del Chef Héctor Lucas, haciendo homenaje a su herencia culinaria con los ingredientes mexicanos más representativos, como la costilla braseada con fetuccini de chocolate acompañado con salsa de mole, ravioli de camarón con salsa de pastor y tamal de frijol, éstos serán traídos a su mesa en una secuencia pensada para armonizar los sabores.

Para el final dulce se hornearán: pastel de zanahoria, tarta de ganash, tiramisú, cremoso de maracuyá y otros seis postres que lo tentarán a quedarse un rato más para probar todos.

Se integra a este concepto de Brunch Dominical, una élite de mixología con siete distintivos cócteles a cargo de Alan González para acompañar cada tiempo. Además, de las clásicas mimosas y el bloody mary, sobresalen las infusiones frutales con lichi, durazno, piña, maracuyá y frutos del bosque.





Each main dish is prepared in the moment and served on a yamucha cart that preserves the flavor while offering a mobile selection of various recipes.

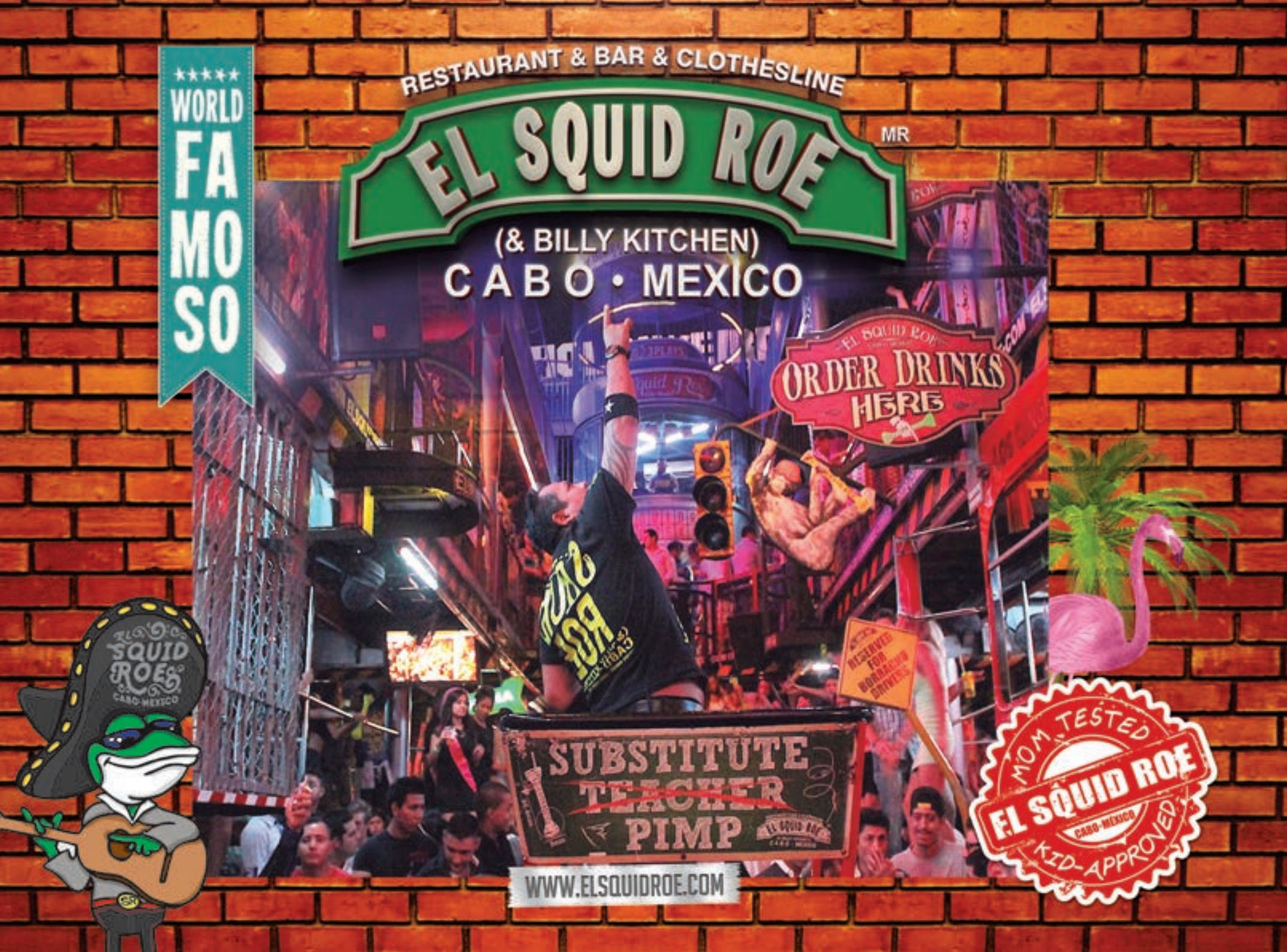
Seven hot dishes will be brought to your table in a sequence designed to harmonize the flavors. The menu incorporates the classic dishes of Chef Hector Lucas who pays homage to his culinary heritage with the most traditional Mexican ingredients. Those include braised rib with chocolate fettucini accompanied with a mole sauce, shrimp ravioli with al pastor sauce, and bean tamales.

For a sweet ending, choose from carrot cake, ganash tart, tiramisu, creamy passion fruit and six other desserts that will tempt you to linger and try them all.

An elite selection au courant mixology is also part of the brunch concept. Alan Gonzalez has concocted seven distinctive cocktails to accompany each course. In addition to the classics such as mimosas and bloody marys, Mr. Gonzalez excels at fruit infusions including lichi, peach, pineapple, passion fruit and fruits of the forest.

For reservations:
(624) 144-2500
dining.reservations@solmar.com

OpenTable


★★★★★
WORLD
FA
MO
SO
RESTAURANT & BAR & CLOTHESLINE
EL SQUID ROE
MR
(& BILLY KITCHEN)
CABO • MEXICO
ORDER DRINKS HERE
SUBSTITUTE
TEACHER
PIMP
SQUID ROE
CABO-MEXICO
MOM TESTED
EL SQUID ROE
CABO-MÉXICO
KID-APPROVED
WWW.ELSQUIDROE.COM





EL SQUID ROE CABO

RSVP: 624 155 9630

EL SQUID ROE CABO

+ Info: Phone: +521 624 161 8441 / Cell. 624 226 7130 / Mail: info@elsquidroe.com

Ave. Lázaro Cárdenas s/n entre Zaragoza y Morelos, Col. Centro C.P. 23450, Cabo San Lucas B.C.S. México.



LA ENTREVISTA
INTERVIEW

Chef Sidney Schutte

El chef acreedor de dos estrellas Michelín, Sidney Schutte, está feliz de encabezar el restaurante Cocina de Autor en el recién inaugurado *Grand Velas Los Cabos*. Vincent Coluato, quien trabajó con Sidney en Le Dibrije, en Zusje Ámsterdam, será el Chef Ejecutivo.

Michelin two-star chef Sidney Schutte is happy to be heading the team at Cocina de Autor in the recently opened *Grand Velas Los Cabos*. Vincent Coluato, who worked with Sidney at Le Dibrije Zusje Amsterdam, will serve as the Executive Chef.

Tuvimos la oportunidad de platicar con él en una entrevista, la idea era conocer mejor las cualidades de un Chef que ha trabajado en Europa y Asia, saber por qué decide estudiar gastronomía, entre otras cosas; respondió sorprendido tras unos minutos de reflexión.

We had an opportunity to interview chef Sidney. The goal was to get a better understanding of the qualities of a chef who has worked in Europe and Asia, and to find out why he decided to study gastronomy. After a few moments of reflection, his answers surprised us.

"No creo que uno decida volverse chef, es algo que amas o no, no existe un punto medio. A los 32 años trabajaba en un restaurante y cuando vi al chef desempeñándose en la cocina, de pronto me dije: ¡Eso quiero hacer!

"I don't think you decide to become a chef. You either love it or you don't. At 32 years old, I was working at a restaurant and I looked at the chef in the kitchen, and I suddenly realized, "I want to do that!"

De esta forma inicia su trayectoria, elaborando platillos turísticos sencillos en su ciudad natal, Middelburg en los Países Bajos. Posteriormente se muda en búsqueda de mayores retos en restaurantes de lujo.

"En mi mente tenía como objetivo, algún día, alcanzar mínimo una estrella Michelin. Desde ese momento he seguido la cocina de alto nivel."





This is how he began his journey, cooking simple food in his hometown of Middelburg. In time, he moved in search of the greater challenges offered by a luxury restaurant.

"In my mind, I had the goal of someday reaching a Michelin star. From that point on, I started cooking at a higher level."

El Chef Sidney dirige el restaurante De Librije en Zusje Ámsterdam, un lugar distintivo y contemporáneo situado dentro del hotel Waldorf Astoria. Galardonado con dos estrellas Michelin sólo siete meses después de su apertura en 2014, es conocido por ser "donde el campo se encuentra con la ciudad y donde la gastronomía y la hospitalidad se combinan."

El menú fusiona ingredientes locales con influencias asiáticas. Sidney Schutte se inspira diariamente para crear nuevos platillos mostrando los mejores productos regionales de agricultores locales. ¡Seguramente hará lo mismo en Los Cabos!

Chef Sidney leads Librije's Zusje restaurant in Amsterdam, a distinctive and contemporary location inside the Waldorf Astoria Hotel. Awarded two Michelin stars only seven months after opening in 2014, it's known to be "where the country meets the city and where gastronomy and hospitality combine."

The menu fuses local ingredients with Asian influences. Sidney Schutte is inspired daily to create new dishes showcasing the finest regional produce from local farmers. Surely, he will do the same in Los Cabos!

Sidney Schutte desde entonces ha recibido el título SVH Meesterkok, el mayor distintivo para un Chef en los Países Bajos. Galardonado con dos estrellas Michelin por su restaurante Librije's Zusje en Amsterdam y nombrado mejor chef del año 2017 por Gault&Millau.

Su gran éxito, se atribuye al marcado sello personal en cada platillo con sabores e ingredientes distintivos; los mariscos en general sobresalen en su cocina, especialmente langostinos y ostiones. Este último es su producto culinario favorito.

Since that time, Sidney Schutte has been named SVH Meesterkok, the highest recognition a chef can achieve in The Netherlands, awarded two Michelin stars for his fine dining restaurant Librije's Zusje in Amsterdam, and named Best Chef of 2017 by Gault & Millau.

His notable success is attributed to a strong personal signature and distinctive flavors and ingredients. Seafood is generally an outstanding ingredient in his dishes, especially langoustines and oysters, the latter being his favorite culinary product.

"La mayor parte del tiempo tengo un sabor en mente, entro a la cocina para tratar de encontrar ese sabor, así surgen las recetas".

"Most of the time I have a flavor in my head and I go into the kitchen trying to find that taste. That is how each recipe is created.

Los ingredientes son mi fuente de inspiración, era importante saber los que tendría disponibles en Los Cabos, era una de mis mayores preocupaciones. Cuando llegué y fuimos a las granjas cercanas me di cuenta que hay más opciones frescas disponibles de lo que pensé.

Ingredients are my source of inspiration. It is important to know what ingredients I would have available in Los Cabos. That was one of my biggest concerns. When I arrived and went to nearby farms, I realized there are more fresh options than I thought.



"¡Los Cabos me eligió para cocinar en el destino! Pueden esperar una experiencia culinaria completa en Cocina de Autor dentro del Grand Velas. Disfrute de una copa de vino, música en vivo y entradas con sabores explosivos en su mesa. El menú le llevará por un recorrido completo hacia Europa y partes de México, cambiando un par de veces en cada temporada."

"Los Cabos chose me to cook in this destination! You can expect a complete dining experience at Cocina de Autor Grand Velas. Enjoy a glass of wine, live music and bites of explosive flavors at your table. The menu will take you on a complete journey to Europe and parts of Mexico, changing a couple of times each season."

SAILING, SNORKELING, WHALE WATCHING & SUNSET CRUISES

Cabo Sails

AVE MARIA | SOL MATE | ALEGRIA | AMERICAN EXPRESS | SEA ANGEL | ESPIRITU SANTI



RESERVATIONS
FROM US: 011 52 1 624 355 6386
OR 011 52 1 624 111 3900
LOCAL: 624 355 6386 OR 624 111 3900
cabosails@yahoo.com

www.cabosails.com
cabosails@yahoo.com
/cabosails

Una flamante apertura



"Un deslumbrante hotel todo incluido a la orilla de la playa abrió sus puertas en diciembre de 2016, Grand Velas Los Cabos. Esta hermosa propiedad en forma de media luna situada en una cresta en ángulo al Mar de Cortés, cuenta con 304 amplias suites con vista al mar.

El hotel es el quinto en México construido por los hermanos Vela, Juan y Eduardo, cuya búsqueda de excelencia ha redefinido la experiencia todo incluido en Los Cabos.

Los materiales de construcción proceden de todo el mundo: cerámica italiana para las paredes angulares de color gris y marfil en el vestíbulo del hotel; una losa de mármol turco rojo en el centro del restaurante francés clásico Piaf; paneles de madera petrificada de México acentúan el bar de Lucca, una elegante trattoria italiana.

Tres piscinas infinitas situadas por encima de la playa y un spa de dos niveles con salón de belleza, barbería y piscina de hidroterapia. Este refugio familiar también tiene un Club de Niños y un Club de Adolescentes.

Para una cena gourmet, el restaurante Cocina de Autor, dirigido por el chef Sidney Schutte, es un triunfo culinario que ofrece a los comensales aventureros una explosión de sabor en cada bocado. Este elegante establecimiento forma parte del plan de todo incluido del complejo y ha sido nombrado entre los mejores nuevos restaurantes del 2017 por la CNN. Un menú fijo con maridaje de vino está disponible. Dentro del resort más de 50 vinos cuidadosamente seleccionados, están disponibles como homenaje a un hotel cuyo único propósito es garantizar la satisfacción de los huéspedes". ***Brian McCallen***

A Sparkling Newcomer



"A dazzling all-inclusive beachfront hotel opened in December 2016, Grand Velas Los Cabos, a handsome crescent-shaped property set on a ridge angled to the Sea of Cortes. Featuring 304 spacious, ocean-view suites, the resort hotel is the fifth in Mexico built by the Vela brothers, Juan and Eduardo, whose trend-setting quest for excellence has redefined the all-inclusive experience in Los Cabos.

Construction materials were sourced from around the world: Italian ceramics for the angular gray and ivory-striped walls in the hotel's lobby, a slab of red Turkish marble in the center of Piaf, a classic French restaurant, panels of backlit petrified wood from Mexico accenting the bar at Lucca, an elegant Italian trattoria.

In addition, three infinity-edge pools set above the beach, and a two-level spa with a beauty salon, barbershop and large hydrotherapy pool is a world unto itself. This family-friendly getaway also has a Kids and a Teens Club.

For gourmet dining, Cocina de Autor headed by Michelin two-star chef Sidney Schutte, is a culinary triumph that offers adventurous diners an explosion of flavor in every bite. This fine dining establishment, part of the resort's all-inclusive plan, has been named among CNN's best new restaurants for 2017. A set menu and wine pairing is available. Throughout the resort, more than 50 expertly curated wines are available to guests in the all-inclusive plan, another tribute to a unique hotel whose sole purpose is to ensure guest satisfaction." ***Brian McCallen***



MEXICO TUESDAY MUSIC



El Centro Histórico de San José del Cabo es uno de los más hermosos pueblos de Baja California Sur, cuenta de su historia y cultura a través de los tradicionales edificios. Las calles empedradas, las casonas antiguas con grandes patios y jardines interiores bellamente pintadas con colores brillantes, se han convertido en restaurantes, galerías, tiendas y hoteles que son un atractivo único para los locales y turistas que lo visitan.

Los comerciantes de la Calle Morelos, han creado el concepto **"México Martes de Música: Eat, Shop & Play"** para hacer vínculos a través de la gastronomía, música, arte e historia. Rescatan tradiciones para generar identidad y arraigo en las nuevas generaciones, y a la vez crea un espacio de convivencia para toda la familia.

La Calle Morelos se pone de fiesta cada martes de 6pm a 9pm, un día más en la semana para visitar el Centro Histórico josefino en el distrito del arte. El lugar ideal para probar restaurantes con menús variados y para todos los gustos, disfrutar al ritmo del mariachi la música mexicana y aprender a bailar salsa.

El ballet folklórico integrado por jóvenes de la casa de estudios del ITES, ¡te hace sentir México con sus presentaciones! También, puedes contemplar las obras de arte en las galerías y la exhibición de pintores locales sobre la Calle Morelos y en el jardín del arte de la Plaza Mijares.

El Tildillo, es uno de los barrios más antiguos del pueblo josefino, donde hoy existen más de 8 reconocidos restaurantes al alcance de todos los bolsillos, muchos de ellos con música en vivo, es sin duda el sitio ideal para convivir con familia y amigos.

¡Visítalo los Martes de Música, y los Jueves de la Caminata del Arte, son experiencias que turistas y cabeños deben vivir!

¡San José del Cabo es el mejor secreto y cuna de la cultura cabeña!

The historic center of San Jose del Cabo, one of Baja California Sur most beautiful cities, shares its history and culture through the buildings. Old houses on cobblestone streets with their bright colors, patios and interior gardens, have become restaurants, galleries, shops and hotels that are a unique attraction for locals and tourists.

Merchants of Morelos street have created the concept **"Mexico Music Tuesday: Eat, Shop & Play"** *to connect with people through dining, music, art and history. They rescue traditions that identity cultural roots for new generations and, at the same time, create a space for the whole family to gather together.*

Morelos Street turns into a party every Tuesday from 6pm to 9pm. It's one more day in the week to visit the Josefino Historical Center in the art district. There's no better place to try restaurants with something on the menu for every taste, enjoy the rhythm of the Mexican mariachi music and learn to salsa dance.

The folkloric ballet composed by young people from the ITES study house offers a taste of the real Mexico with their performances! You can also contemplate the artwork in the galleries and the exhibitions of local painters on Morelos street and in the art garden of Plaza Mijares.

Tildillo is one of the oldest neighborhoods in the Josefino town. Today there are more than eight convenient and renowned restaurants, many of them with live music. Tildillo is undoubtedly the ideal place to visit with family and friends.

San José del Cabo is a well-kept secret and the cradle of the Cabo culture! Come visit on Music Tuesdays and Art Walk Thursday and enjoy two events that tourists and natives must experience!



INDIRA ISIDRO DESIGNERS

Miguel Hidalgo 1,
Downtown San Jose del Cabo, B.C.S.
Tel. (624) 146-9228 Ce.l (624) 138-1813

contact@jewelrydesignerscabo.com
www.jewelrydesignerscabo.com



Encanto Inn & Suites
BOUTIQUE HOTEL & SPA

Calle Morelos #133,
Downtown San Jose del Cabo, B.C.S.
Tel. (210) 858-6649

www.elencantoinn.com



Capriccio
Grill & Wine bar

Calle Morelos 133,
Downtown San Jose del Cabo, B.C.S.
Tel. (624)142-0457

www.capricciobaja.com

SAN JOSÉ DEL CABO • SAN JOSÉ DEL CABO • SAN JOSÉ DEL CABO • SAN JOS



LA PATRONA
Restaurante

Inside Plaza Paulina, Calle Morelos,
Downtown San Jose del Cabo, B.C.S.
Tel. (624) 142-1552

www.lapatronafinedining.com



La Lupita
TACO & MEZCAL

Calle Morelos,
Downtown San Jose del Cabo, B.C.S.
Tel. (624) 688-3926

www.lalupitatym.com



BAJA
BREWING CO

Calle Morelos 1277,
Downtown San Jose del Cabo, B.C.S.
Tel. (624) 142-5295

info@bajabrewingcompany.com
www.bajabrewingcompany.com

SÉ DEL CABO • SAN JOSÉ DEL CABO • SAN JOSÉ DEL CABO • SAN JOSÉ DEL CABO

One&Only

PALMILLA

Los Cabos



¡El espectáculo está en el plato! Así es como ve la cocina el chef ganador de tres estrellas Michelin, Jean Georges Vongerichten. El carisma del chef-animador, como él mismo se describe, ilumina el espacio. Su pasión por la cocina es contagiosa.

The show is on the plate! This is what cooking is like for three Michelin star chef Jean Georges Vongerichten. The charisma of the chef-entertainer, as he describes himself, lights up a room. His passion for food is contagious. Indeed, the menus at both Suviche and Seared are a great performance.



Con 35 restaurantes en ocho países diferentes, Jean Georges programa su tiempo para viajar una semana al mes; el equilibrio para llevar a cabo sus planes es muy importante.

"Desde joven me ha gustado entretener, me encanta complacer a la gente, esto es lo que hago. Como chef lo haces todos los días, la gente viene a verte, el espectáculo está en el plato".

"Necesito viajar, mi comida está inspirada en mis viajes, incluso si me quedo un día, me inspiro en la comida que pruebo, en la gente que conozco, las granjas o los mercados que visito, todo me inspira".

Le gusta involucrarse en todos los aspectos de sus restaurantes, desde crear el concepto, diseño arquitectónico, selección de personal, hasta el menú. Sin embargo, confiesa que su lugar favorito es la cocina. Cocinar es su terapia.

"When I was very young I was always an entertainer. I love to please people. This is what I do and is what a chef must do. You perform every day. People come to see you and the show is on the plate."

With 35 restaurants in eight different countries, Jean Georges schedules his time so he can travel one week each month. Traveling is his source of inspiration. He also recognizes the importance of balance to keep things together.

"I need to travel. My food is inspired by my travels. Even if I stay just one day, I get inspired by the food I taste, people I meet, lighting, farms or markets that I visit or anything I see."

He likes to get involved in every aspect of his restaurants. From the concept, architectural design, staff selection, to the menu. But still his favorite place is the kitchen, cooking for at least six hours a day as therapy.







Eric Scinimanico, Jean Georges Vongerichten y Gregory Brainin

"Mi mejor amigo es quien diseña la iluminación, es muy importante tener el ambiente perfecto para iluminar los espacios. El buen servicio comienza con tu equipo de trabajo".

"My best friend is a light designer. It is very important to have the perfect ambiance to delight and enjoy your meal. Good service start with the people."

"Para mí cada día es un reto. Me encanta mi trabajo, me encanta alimentar a la gente. El desafío es elevar el nivel de cada platillo. Quiero que el primer bocado sea tan emocionante como el último. Hacer de cada platillo una experiencia tan única, que el comensal no quiera que termine".

"For me every day is a challenge. I love my work. I love feeding people. The challenge is raising the bar. I want the first bite to be as exciting as the last. Make each dish a unique experience that you wouldn't want to end."

Jean Georges es fan de la comida japonesa, y se deleita también de un buen corte. Así, nace la idea de incorporar Suviche como una opción sencilla y fresca para las cenas, utilizando productos locales del mar. El concepto para Seared, es un restaurante de cortes donde se pueden encontrar platillos elaborados, a la vez, opciones como pizzas, pescados y ensaladas.

Jean Georges is a fan of Japanese food, but he also likes to occasionally indulge in a big steak. Hence his desire to make Suviche a simple and fresh option for dinner, using local produce from the sea around Los Cabos. Seared was meant to be a steak house where you can find elaborate dishes but also less complicated options.

"Nuestros visitantes son muy exigentes, sin embargo, siempre regresan. Esto ha llamado la atención de diferentes chefs de todo el mundo. Creo que cada chef tiene un estilo particular, por lo que hay algo diferente para todos los gustos. La gente en Los Cabos ve su trabajo como una carrera, eso es lo que más me gusta de trabajar en este destino. Cada vez que regreso, puedo trabajar con el mismo equipo. Además, del hermoso entorno, trabajar en un destino de playa como Los Cabos, es increíble."

"Visitors are more demanding, however they always come back. This has lured different chefs from around the world. I think every chef has a different style, so there is something for every taste. People in Los Cabos see their work as a career. This is what I like the best about working in this destination. Each time I come back, I can work with the same team. There's also the beautiful setting. Working in a beach location is amazing."



Larbi Dahrouch es parte del magnífico One & Only Palmilla Los Cabos durante 14 años y fue recientemente nombrado Chef Ejecutivo del Resort. Comparte con nosotros los secretos detrás de la alta cocina.

"One & Only Palmilla es pionera en el turismo de lujo en Los Cabos. La mayoría de los hoteles en todo el mundo son hermosos, sin embargo, los huéspedes buscan salir a cenar. Nuestro objetivo es presentar un menú y concepto, diseñado de tal manera que nuestro huésped no necesite, ni quiera dejar el hotel. Logramos esto innovando con un menú excepcional diario. Tenemos suerte de tener granjas orgánicas cerca. ¡Los productos frescos son los mejores!"

Los altos estándares y glamour han sido el sello distintivo de One & Only Palmilla en Los Cabos. Chef Larbi explica que una de las claves se encuentra en la gentileza del personal. Conocen tan bien al huésped, que van a un paso adelante de sus pensamientos. Una cordialidad desde el corazón.

"Cuando comencé a trabajar aquí, comprendí lo que el huésped quería. Nos hemos convertido en una familia. Ellos están de vacaciones, sólo deben relajarse y disfrutar. Nos dedicamos a cada detalle, son nuestros invitados. Aqua by Larbi, Seared y Suviche ofrecen variedad tanto en el ambiente como en el tipo de cocina ".

Otro elemento propio de One & Only Palmilla es su exclusiva propuesta gastronómica que continúa ampliándose. En Aqua by Larbi, se preparan especialidades mexicanas con una fusión oriental. Utilizando productos locales de temporada y la pesca del día.

Los ingredientes locales como jalapeño, chile serrano, tomate, hoja santa y epazote están extraordinariamente mezclados con la cocina mediterránea de Larbi. Algunas de estas recetas, así como las experiencias del Chef Larbi desde su viaje de Marruecos a Los Cabos, serán incluidas en su próximo libro.

"Escribir un libro es sin duda un reto. Quiero dejar una huella de mi experiencia y trayectoria. Me gusta trabajar en One & Only Palmilla, interactuar con los huéspedes, darles la bienvenida, conocer lo que les gusta, cocinar para ellos. ¡Si vas a hacer algo debes hacerlo felizmente y hacerlo desde el corazón!"











Chef Larbi Dahrouch has been working at the magnificent One & Only Palmilla Los Cabos for 14 years and was recently appointed Executive Chef of the resort. He shared the secrets behind one of the best fine dining hotel restaurants in this destination.

"One & Only Palmilla has been considered the pioneer in luxury tourism in Los Cabos. Most hotels worldwide are beautiful but people still leave for dinner. Our goal was to present a menu and concept, designed in such a way that our guests don't need nor want to leave the hotel. We achieve this by serving different options each day."

One & Only Palmilla has maintained high standards and glamour from the very beginning. Chef Larbi explains one of the keys is the cordial staff. They know each guest so well, they will be one step ahead of your thoughts. They treat you warmly and welcome you from the heart.

"When I began working here I understood what the guest wanted. We have become like a family. They are on vacation and should just relax and enjoy. We will take care of the rest as if they where invited to our own home. Aqua by Larbi, Seared and Suviche gives them variety in both ambiance and type of cuisine."

Another distinctive element of One & Only Palmilla is the exclusive gastronomic offering, which continues to expand. Aqua by Larbi serves Mexican specialties with an eastern fusion using local seasonal produce and the catch of the day.

Local ingredients such as jalapeño and Serrano peppers, tomatoes, hoja santa and epazote are exceptionally combined with Larbi's Mediterranean cuisine creating exciting dishes. Some of these recipes, as well as chef Larbi's experiences from his journey from Morroco to Los Cabos, will be included in his upcoming Cook Book!

"Writing a book is certainly a challenge. I want to leave a footprint of my experiences and overall career. I like working in One & Only Palmilla Los Cabos, welcoming the guests, getting to know what they like, cooking for them. I like to come out of the kitchen to show them the produce and enjoy talking with them. For me, if you are about to do something you must do it happily and do it from your heart!"

For reservations: (624) 146-7000

CABO SAN LUCAS

Justo en el centro de Cabo San Lucas, y distribuidos en una zona de ocho cuadras aproximadamente, encontrará una ruta de restaurantes lindos e ideales para visitar con amigos o familia, y degustar juntos su excelente menú.

Esta es solo una selección que le recomendamos visitar. Con todo lo que ofrece Cabo San Lucas, siempre descubrirá restaurantes deliciosos y con variados estilos de cocina, para hacer su propia ruta de restaurantes favoritos.

Right in downtown Cabo San Lucas, and over an area of approximately eight blocks, you will find a number of nice restaurants distributed along a particular route that are ideal for enjoying their excellent menus with friends or family.

This is a selection we highly recommend you visit. However, with all that Cabo San Lucas has to offer, you will always find a variety of delicious cuisines that make it easy to create your own route of favorite restaurants.





Romeo & Julieta
Ristorante

Boulevard Paseo de la Marina, Cabo San Lucas, B.C.S.
Tel. (624) 143-0225

www.restaurantromeoyjulieta.com

CAFE DISTRITO 23CUATRO10 ENCUENTRO LOCAL

Calle Miguel Hidalgo, Cabo San Lucas, B.C.S.

CABO SAN LUCAS • CABO SAN LUCAS







La Casita
RESTAURANT • SOUVENIRS

Calle 5 de Mayo #109 casi esq. con Calle Hidalgo
Cabo San Lucas, B.C.S.
Tel. (624) 105-1210

CASASOLA
CAFE & BRUNCH

Calle Miguel Hidalgo, Cabo San Lucas, B.C.S.
Tel. (624) 143-4616

www.casasolacafe.com

Hidalgo tapas bar Cero

Calle Miguel Hidalgo, Cabo San Lucas, B.C.S.
Tel. (624) 143-1929

www.hidalgocero.com

CABO SAN LUCAS • CABO SAN LUCAS • CABO SAN LUCAS • CABO SAN LUCAS • CABO SAN LUCAS • CABO SAN LUCAS



DE CORTEZ
MEZQUITE GRILL

MANUEL DE LUCA

El origen del deseo de Manuel De Luca para convertirse en chef, nace en los recuerdos de las visitas a la casa de su abuela, donde disfrutaba de las recetas tradicionales y de un tiempo en familia.

En el 2003 llega por primera vez a México como parte de la empresa Sheraton, después, en el año 2011 se traslada a Los Cabos como Chef Ejecutivo en Sheraton Grand Hacienda del Mar. Desde entonces, ha formado parte de la historia gastronómica del destino.

The origin of Manuel De Lucas's desire to become a chef can be found in his memories of visits to his grandmother's house, spending time with the family around the table, and enjoying the actual experience of eating.

In 2003, Manuel arrived in Mexico for the first time as part of the Sheraton company. In 2011, he moved to Los Cabos as Executive Chef at the Sheraton Grand Hacienda del Mar. He has been part of the changes the destination has experienced ever since.

Para el Chef de Luca es un placer participar en los festivales que se organizan en Los Cabos, le permiten salir un momento de la rutina, aplicar nuevas ideas, conocer gente, trabajar productos distintos en cada evento y convivir con la comunidad local.

Manuel se considera de la vieja guardia de la cocina. Nos comenta que en la vida uno tiene diferentes maestros y cada uno aporta algo a tu profesión. Así es, como valora a las personas a quien ha conocido, todas le han dado conocimiento en alguna área que aplica en la cocina.

De Cortez es el restaurante insignia del Sheraton Grand Hacienda del Mar, con una magnífica atención en una terraza y espectacular vista al mar. Para el Chef de Luca, como buen argentino, las carnes y los cortes son de sus platillos favoritos; se esfuerza por siempre elegir productos de calidad superior. El menú cambia según la temporada utilizando lo mejor de los ingredientes locales.

Además de ser Chef Ejecutivo en De Cortez, Manuel de Luca se encuentra a cargo de los cinco centros de consumo para huéspedes en el hotel, realiza desde la conceptualización hasta el menú. Dirige las noches temáticas como la mexicana o la gaucha donde la ambientación y el entretenimiento van de la mano con el gran sabor de los platillos.

For Chef de Luca, it is a pleasure to participate in the festivals that are organized in Los Cabos. They allow him to get out of his routine, to experience new ideas, to meet people, to work with different products in each event and to be a part of the local community.

Manuel is considered a part of the old kitchen guard. He tells us that in life one has different teachers and each brings something unique to your profession. He considers that all the people he has met have brought him knowledge in some area that applies to the kitchen.

For those who want to experience excellent service and a spectacular ocean view, De Cortez is the hallmark restaurant at the Sheraton. Like a good Argentinean, cuts of meat are his favorite dishes. He works hard to cook with only top quality products. The menu changes according to the season, approximately every six months, based on available ingredients.

In addition to being Executive Chef in De Cortez, Manuel De Luca oversees the five guest dining areas in the hotel. He is involved in everything from developing the concepts to the menus. He also directs the theme nights such as Mexican or gaucho where the atmosphere and the entertainment go hand in hand with the great flavor of the dishes.

DANIEL REYES

El Chef Ejecutivo Daniel Reyes, es un talento mexicano a cargo de la cocina y el menú en De Cortez. Para mejorar aún más una exquisita experiencia gastronómica, podrá elegir vinos de una extensa lista con más de 500 etiquetas de vino de diversos países, entre los mejores productores del mundo como Francia, Italia, Argentina y Nueva Zelandia.

En el momento que su abuelo lo lleva a dar un paseo en un barco petrolero por el mar abierto, el tamaño de la cocina y el volumen de los alimentos preparados a bordo impresionan a Daniel. La emoción y adrenalina que se requerían para realizar aquella tarea lo anima a estudiar para chef.

"El entusiasmo y la voluntad te permiten ser un buen chef, independientemente de la preparación académica. Admiro a Marco Bustamante, sous chef de Tomas Keller y al mismo Tomas Keller. Considero que su cocina es impresionante y con mucho detalle."

"Innovar y ser mejor cada día es mi inspiración para crear nuevos platillos. Así como dar oportunidad a los nuevos chefs de contribuir con sugerencias para incorporar en el menú".

The first time his grandfather took him on an oil tanker, Daniel was amazed at the size of the kitchen and the amount of food. The thrill and adrenaline that was required to perform the task of preparing that much food prompted him to study to be a chef.

In addition to a fine menu, the restaurant Cava features more than 500 wine labels from the best producers in the world, including France, Italy, Argentina and New Zealand.

"The enthusiasm and the desire that one has allow you to be a good chef, regardless of academic preparation. I admire Marco Bustamante, Tomas Keller's sous chef and Tomas Keller himself. I think his kitchen is from another world, impressive and greatly detailed."

"Innovating and being better every day is my inspiration to create new dishes, as well as to allow new chefs the opportunity to give suggestions for the menu."

Sheraton Grand Hacienda del Mar conserva su identidad y se moderniza para crear una experiencia trascendente en cada uno de sus restaurantes, que invada todos los sentidos.

Sheraton Grand Hacienda del Mar has retained its identity while modernizing around gastronomy. Similarly, the experience in each dining area is exceptional.



TOMATOES

Un Bistró con elegancia mediterránea.
Presenta una cocina sencilla, platillos tradicionales con ingredientes frescos y de temporada. Tomatoes es el escenario para una experiencia gastronómica inolvidable.

A Bistro with Mediterranean elegance. It offers simple cuisine, traditional dishes with fresh and seasonal ingredients set the stage for an unforgettable gastronomic experience.

SIRENAS

¡Deléitese con el ritmo de las olas! Sirenas sigue el concepto de cocina de puerto, ubicado junto a la alberca infinita frente al mar, este restaurante sirve las recetas más representativas de diversos puertos del mundo.
Como la paella de valencia, calamares fritos de Coruña entre otros.

Delight to the rhythm of the waves! Sirenas follows the concept of port cuisine, located next to the infinity pool facing the sea, this restaurant serves the most representative recipes from various ports in the world. Like the valencia paella, fried calamares of Coruña among others.

DE CORTEZ

Cada noche se convertirá en una ocasión especial mientras disfruta de la carta de vinos y elige entre las especialidades a la parrilla, como el bistec cowboy o camarones cocinados a la perfección.

Every night becomes a special occasion as you dine off a menu of fine wine, fresh seafood, and the chef's choice of grilled specialties as the cowboy steak or gulf shrimp grilled to perfection.

SUSHI AND TEQUILA LOUNGE.

Amenizado por un DJ, cada tarde esta terraza con vista al mar presenta deliciosos platillos de cocina nikkei, sushi tradicional y 100 marcas de tequilas.

A spectacular choice. Each afternoon this terrace overlooking the sea presents delicious dishes of Nikkei cuisine, traditional sushi and 100 brands of tequilas. All in company of a DJ.

SPORT BAR

Nuevamente el Chef se esfuerza por servir comida saludable, ligera y como en su propia casa: quesadillas, pasteles de cangrejo, pizza margarita, ensaladas y sopas sencillas son una opción diferente para disfrutar de su deporte favorito.

Chef again strives to serve healthy, light and home-made food: quesadillas, crab cakes, margarita pizza, salads and simple soups are a different option to enjoy your favorite sport.

For reservations: **Concierge: (624) 145-6113 • Restaurant: (624) 145-8000 ext. 24087** • *teresa.zepeda@sheraton.com*

QUIVIRA
LOS CABOS

Life Inspired

On the tip of Mexico's Baja Peninsula, where the Sea of Cortez meets the Pacific Ocean, you'll discover Quivira. A premier luxury residential community edged by three miles of private beachfront, this seaside oasis features an unparalleled collection of ocean, golf-view homes and condominiums for full ownership. Residents enjoy the top-rated Quivira Golf Club and its Jack Nicklaus-designed golf course, as well as unlimited access to the restaurants, spas and amentities of the award-winning Pueblo Bonito Resorts in Cabo San Lucas.



QuiviraLosCabos.com | 1.866.578.4847



LA ARQUITECTURA, UN INGREDIENTE MÁS DE LA COCINA MEXICANA

ARCHITECTURE. ANOTHER INGREDIENT IN MEXICAN CUISINES

Joaquín Préczma Valle

La gastronomía mexicana es una muestra más del mestizaje entre indígenas y españoles que generaron la cultura mexicana. Vastos ingredientes se agregan uno a uno para lograr complejos platillos que deleitan los paladares y representan dignamente las diferentes regiones del país. Los ingredientes se obtienen de la naturaleza circundante y otorgan el sello distintivo que para nosotros es imposible olvidar.

The gastronomy of Mexico is one more example of the interbreeding of natives and Spaniards who, as a product of their union, generated the baroque Mexican culture. The vast number of ingredients was combined one by one to achieve the elaborate dishes that delight our palates and represent with dignity the different regions of the country. The ingredients are obtained from the surrounding land and bring a personality to dishes that, for us, is impossible to forget.

El bagaje gastronómico es extenso y variado, no sólo por los platillos, sino por las recetas tan diferentes que existen, en su mayoría dictadas de generación en generación en las cocinas mexicanas como parte de la tradición familiar. Entre ollas de barro, cazos de cobre, cucharas de madera e instrumentos de piedra como el molcajete o el metate, se forman los ambientes cotidianos que son parte de la memoria colectiva y de los recuerdos de infancia, la familia reunida alrededor de la mesa.

Con este escenario como partida, los chefs de la nueva generación se han dado a la tarea de recuperar recetas emblemáticas de la cocina mexicana para añadirles parte de su personalidad, experimentar y convertir platillos en vivencias culinarias únicas. Buscan conservar la tradición, y a su vez, generan nuevas maneras de ensalzar la diversidad y sabores de los ingredientes. Retan a la memoria para hacer de cada bocado un recuerdo o una nueva experiencia.

Todos nuestros sentidos están alertas frente a un plato mexicano, por los sonidos de su preparación como el tejolote al chocar contra el molcajete o la burbujeante manteca para lograr frituras perfectas; por los aromas que desprende y los colores que contrastan en un mismo platillo, como el ajonjolí sobre el mole o la granada acompañando el tradicional chile en nogada; y por las texturas suaves o crocantes que armoniosamente cuentan una historia para dar paso, finalmente, al sabor que nos llega al paladar, convirtiendo el comer en un placer.

En este descubrimiento de sabores, la arquitectura se convierte en un elemento más. El espacio que nos rodea juega con la mente y puede influir en la manera como percibimos los alimentos, llevando un platillo de lo sublime a lo caótico o de lo simple a lo fantástico. Los sentidos no solo se enfocan en los platillos, sino en todo lo que nos rodea. Cada elemento logra una experiencia a nuestro alrededor: iluminación, colores, materiales, vegetación y texturas.

The gastronomic history is extensive and varied, not only for the different dishes, but for the different recipes that exist for preparing them. Most Mexican recipes are handed down from generation to generation as part of the family's traditions. Clay and copper pots, wood and stone instruments, such as the molcajetes or metates, are part of the traditional cooking environments that are lodged in the collective memory and with which we carry beautiful stories of our childhood with the whole family gathered around the kitchen table.

With this scenario as a starting point, new generation chefs have taken on the task of recovering emblematic recipes from Mexican cuisine. They add their own personality by experimenting with ingredients and turning their dishes into unique and unrepeatable culinary experiences. Chefs today want to preserve tradition and, at the same time, generate new ways to demonstrate the diversity of ingredients, playing with our memory in every bite.

All our senses are attentive when enjoying a Mexican dish. There's the sound of the preparation, like the tejolote hitting the molcajete or the bubbling boiling lard to achieve the perfect fries. The aromas found in each ingredient, the colors that contrast on the same plate, such as the sesame on top of the mole, or the pomegranate accompanying the traditional Chile en Nogada. The soft or crunchy textures that harmoniously tell a story that finally gives way to the taste that reaches our mouth, transforming the act of eating into a pleasure.







In this discovery of flavors, architecture becomes one more element. The space around us plays with our mind and changes the way we perceive food, carrying a sauce from the sublime to the chaotic or from the simple to the fantastic. Our senses cannot focus exclusively on the dishes, but bring together every element around us to achieve a culinary experience: lighting, colors, materials, vegetation, and textures.

En su mayoría, los restaurantes de comida mexicana se han esforzado por mantener una arquitectura tradicional que privilegia el uso de barro, piedra, cornisas y detalles en cantera, maderas oscuras y colores beige en sus diferentes tonalidades armonizado con rojos, naranjas y amarillos. Esta combinación, además de evocar las haciendas, con iluminación tenue en colores cálidos, favorece al apetito para ver y saborear cada platillo.

El mobiliario y la decoración tiene también un papel fundamental para adentrarnos en la experiencia completa de la gastronomía. Sillas pesadas con respaldo alto, insertos en piel y madera son sumamente atractivas, cuadros familiares colgados en los muros, así como arte con colores vívidos.

Al igual que la gastronomía se actualiza y experimenta, los espacios que se diseñan para cada concepto de restaurante permiten complementarlos. El México contemporáneo posee un bagaje enorme en la arquitectura de las haciendas del siglo XVI, son elementos que se pueden utilizar. La arquitectura tradicional permanece en las raíces a través de los materiales que se emplean, al igual que lo hacen los ingredientes de la gastronomía.









La tendencia es proponer espacios arriesgados y atractivos donde el estilo de cocina sea adecuado con el lugar. Si deseas probar recetas tradicionales de México en un ambiente tradicional o deleitarte con una propuesta joven de la nueva gastronomía en un espacio contemporáneo, ¡Los Cabos es el lugar correcto!

Most Mexican food restaurants have strived to maintain a traditional architecture in the use of clay, stone, cornices and details in stone, dark woods, and beige colors in different shades harmonizing with reds, oranges and yellows. This combination, in addition to evoking the traditional haciendas with dim warm illumination, favors our appetite for seeing and tasting each dish better.

Furniture and decorations also play a key role in the complete experience of Mexican gastronomy. Heavy chairs with leather and wood inserts are extremely popular, as are family paintings hanging from the walls and art with vivid colors.

The cuisine alone is a dynamic experience. The spaces designed for each restaurant concept are a great complement.

Contemporary Mexico has enormous history embedded in the architecture of the haciendas of the sixteenth century. These are elements that can be used. The roots of the traditional architecture remain in the materials, just as the ingredients remain in the gastronomy.

The trend is to design increasingly adventurous and attractive locations where the gastronomic offering is congruent with the space. If you want to taste the traditional recipes of Mexico in a traditional atmosphere or try the young and risky dishes of the new gastronomy in a contemporary space, Los Cabos is the right place!

THE ONLY NATURAL ENVIRONMENT DOLPHIN HABITAT IN LOS CABOS!

DOLPHIN DISCOVERY

SWIM WITH DOLPHINS

IN SAN JOSE DEL CABO



THE ONLY DOLPHINARIUM WHERE YOU CAN SWIM WITH TWO DOLPHINS

www.dolphindiscovery.com

LOS CABOS • VALLARTA-NAYARIT • MEXICO CITY

CANCUN • RIVIERA MAYA • COZUMEL • MAHAHUAL • PUNTA CANA • ANGUILLA B.W.I. • TORTOLA B.V.I. • GRAND CAYMAN B.W.I. • ST. KITTS • JAMAICA • USA • ITALY

CALL CENTER:
(624) 105-2954/64/84



Las bases del conocimiento culinario y sazón que lleva en la memoria desde la infancia, el Chef Emanuele lo recibió de su madre y su abuela. En ese tiempo, surge el interés por estudiar gastronomía.

"El verano antes de iniciar la universidad, entré a trabajar a un restaurante, apresurándome a lavar trastes y ollas para luego pegarme a la estufa para ver cómo se preparaban los alimentos".

His mother and grandmother provided the basis for his culinary knowledge and understanding of seasonings. The information has remained in his memory from childhood, which is when he became interested in studying the art of cooking.

"The summer before I started college, I went to work in a restaurant, rushing to wash dishes, pots and pans and then hitting the stove to see how the food was prepared."



La Deriva
CUCINA ITALIANA

Para el ***Chef Emanuele Olivero*** combinar ingredientes y cocinar alimentos que requieren una preparación elaborada son dos de sus pasiones. Influenciado en gran medida por su tierra natal, Cuneo, Italia y la región del Piamonte, implementa en La Deriva los auténticos sabores de la cocina italiana con ingredientes locales.

For **Chef Emanuele Olivero**, *combining ingredients and cooking foods that require elaborate preparation are two of his passions. Influenced greatly by his native land, Cuneo, Italy and the Piedmont region, La Deriva implements the authentic flavors of Italian cuisine with local ingredients.*

For reservations: **(624) 144 -1800** • *www.laderivarestaurant.com* / *laderivarestaurant* *www.solazloscabos.com*



"En lo personal, me considero cocinero y compañero. Tener la buena fortuna de dirigir un equipo en la cocina, es lo que me da el título de Chef."

Gracias a su excelencia en los estudios, viaja a México para realizar prácticas profesionales. Al vacacionar por el país conoce Los Cabos, destino que captura su corazón a primera vista y donde ha vivido durante 10 años.

"El reto hace algunos años era encontrar los ingredientes adecuados, cada chef quería cocinar tal cual había aprendido. ¡Recuerdo la primera vez que conseguí piñones para hacer pesto, fue una fiesta!"

"La gastronomía en Los Cabos ha evolucionado. Se observa un crecimiento en la oferta de ingredientes locales, que siempre habían estado presentes, solo que no se conocían. Los productores de la región han logrado incrementar el rendimiento y esto ha permitido rescatar la cocina tradicional local."

"Mi objetivo es ofrecer un menú 100% italiano con técnicas genuinas utilizando tantos ingredientes locales como sea posible. La inspiración surge de la casualidad, una idea puede llegar espontánea e inesperadamente. Siempre hay sucesos que influencian; cada chef decide qué adaptar, qué dejar pasar y qué modificar en la cocina".

"Entre mis platillos favoritos están la sopa ramen, las pastas como el espagueti al olio, peperoncino y la lasaña, recetas de mia nonna. De ahí disfruto comer la avellana en todas sus presentaciones. Indudablemente, un ingrediente que no falta en mi cocina es el aceite de olivo del Valle de San Vicente".

"La sensación de libertad que dan los espacios abiertos como el desierto, la oportunidad de estar en contacto con la naturaleza y ver las playas es lo que más me gusta de vivir en Los Cabos".

"Personally, I consider myself a cook and a colleague. Having the good fortune of running a team in the kitchen is what gives me the title of Chef."

Thanks to excelling in his studies, he was able to travel to Mexico and participate in professional internships. When he visited the country, he traveled to Los Cabos, a destination that captured his heart at first sight and where he has been living for 10 years.

"The challenge some years ago was to find the right ingredients. Every chef wants to cook in the method he or she was taught. I remember the first time I found pine nuts to make pesto. It was a celebration!"

"The gastronomy in Los Cabos has evolved. There is a growth in the supply of local ingredients, which had always been present but not well-known. Producers in the region have been able to increase production and this has made it possible to rescue traditional local cuisine."

"My goal is to offer a 100 percent Italian menu using authentic techniques with as many local ingredients as possible. Inspiration arises from chance; an idea can come spontaneously and unexpectedly. Every day there are things that influence a person and, based on experience, a chef then decides what to adapt, what to leave alone and what to modify in the kitchen."

"Among my favorite dishes are ramen soup, pasta such as spaghetti with olive oil, peperoncino and lasagna, recipes of mia nonna. I also enjoy hazelnuts in all their presentations. Undoubtedly, an ingredient that is not lacking in my dishes is olive oil from the Valley of San Vicente."

"The feeling of freedom that comes from open spaces such as the desert and the opportunity to be in contact with nature and the beaches are why I live in Los Cabos".





Con especiales del día y un menú en constante innovación, ¡La Deriva, dará de qué hablar, por su espectacular ubicación sobre la playa del Mar de Cortés!

With daily specials, a perpetually innovative menu and a spectacular location on the beach of the Sea of Cortez, La Deriva will leave you speechless!

Eligio Moisés Coronado



Gastronomía Tradicional Sudcaliforniana

Traditional Southcalifornian Gastronomy

Copiosa es la cantidad de información que nos brindan los textos jesuíticos de la Antigua California en referencia a los elementos que integraban la dieta de sus pobladores.

The Jesuits left a vast amount of information about the Old California and the elements that made up the diet of the settlers.

Sitio relevante en la lista tiene la pitahaya, privilegiado manjar del cual nos habla el padre Johan Jakob Baegert:

"Para los californios, la temporada de las pitahayas resulta su tiempo de cosecha, su otoño y su carnaval; después de esa temporada empieza de nuevo el proceso de nueve meses. En esta estación del año pueden hartarse hasta donde les dé la gana, sin trabajo y sin gastos.

A muchos les cae tan bien esta cebadura que, a veces, cuando regresaban del campo, a las tres o cuatro semanas, para saludarme, yo no podía decir a primera vista quién era éste y quién era el otro, a pesar de conocer yo a todos como a mis hermanos; así tenían todo el cuerpo y, más que nada, la cara, hinchados de tantas pitahayas.

La pitahaya agria es más sabrosa que la dulce, aunque embota los dientes, de lo cual probablemente no se dan cuenta los californios, o tal vez ni saben, porque nunca comen pan luego después; espolvoreada con azúcar, merecería ser servida en la mesa de príncipes."

A notable position on the list is occupied by the pitahaya, a privileged delicacy of which Johan Jakob Baegert says:

"For the Californians, the season of the pitahayas was the time of autumn, harvest and carnival. When the season passed, the following nine months were lean. During this time of the year, they could find as much to eat as they wanted, with little effort and without expense.

Many people like the pitahaya so well that sometimes when they returned from the field in three or four weeks to say hello, I could not say at first sight who this one and who the other was, even though I knew all of them like my brothers. Their entire body and, above all, their faces were swollen from so many pitahayas.

The sour pitahaya is tastier than the sweet, although it dulls the teeth, which the Californians probably do not realize, or perhaps they do not even care, because they never eat bread later. Sprinkled with sugar, the pitahaya could be served at the table of princes."



El también jesuita Miguel del Barco, al referirse a la cosecha de estas frutas, explica:

"Cuando ven una madura aplican a ella el gancho, la arrancan sin mucha violencia y, algo apretada dentro del gancho, la bajan a su gusto... Puesta en el suelo, quitan fácilmente con cualquier palito las espinas... Quitadas las espinas, la comen luego o la echan en la red para llevar a su casa o ranchería. Debe entenderse que lo primero que hacen es comer hasta saciarse."

Del fruto del cardón, informa: "Cuando llega a madurar perfectamente, se abre como una granada y muestra adentro un bello color encarnado. Casi es pura semilla envuelta en cierto humor viscoso, y ése en poca cantidad. Por eso los indios no tienen qué comer de ella, si no la semilla, la cual es más gruesa que granos de la pólvora más gruesa; es muy negra y de buen lustre. Con el beneficio del fuego y del sol la limpian y, tostada, la preservan de corrupción y la guardan para el invierno cuando hay más falta de comida; esta semilla es muy estimada por ellos."

De la biznaga: "La fruta es mucho menor que la pitahaya dulce y no tiene qué comer, sino la semilla, de que está llena, envuelta, como la del cardón, en un humor viscoso. La cogen, extraen la semilla, la tienden al sol para que se consuma o seque de aquella flema; después la tuestan en las bateas y la comen molida."



The Jesuit Miguel del Barco, referring to the harvest of the fruits, explains that:

"When they see a ripe pitahaya, they reach up with a hook and pull it gently until it is lowered to their level... They put the fruit on the ground and easily remove the thorns with a stick... With the thorns removed, they save it for later or put it in the bag to take home or to the ranches. However, it should be understood that the first thing they do is eat until they are satisfied."

Regarding the fruit of the cardon cactus, he reports: "When it is perfectly ripened, it opens like a pomegranate and shows a beautiful fleshy color inside. It is almost all seed covered in a paste, and that in small quantity. That is why the Indians get nothing to eat from it except the seeds, which are bigger than the grains of the heaviest gunpowder. The seeds are very black and of good luster. With the help of fire and sun, they clean and toast the seeds. In this way, they are preserved from spoiling and kept for the winter when there is a lack of food. The cardon seed is highly esteemed by the natives."

From the biznaga flower: "The fruit is much smaller than the sweet pitahaya and has nothing to eat but the seed, which is wrapped, like the cardon, in a paste. The natives pick the flowers, extract the seeds, and lay them in the sun to dry. The seeds are then roasted in pans, ground and eaten."

In the extensive texts of Father del Barco, the earliest antecedent can be found of what today is the flourishing California wine industry. The Honduran Jesuit Juan de Ugarte explains: "Grapevines were carried from the Yaqui River missions and planted at the mission of San Francisco Javier. The Indians were told they would sprout, grow and produce very tasty grapes. The Indians laughed, not being able to convince themselves that those sticks, brought from the other side of the sea, and apparently half dead, could sprout and grow... But when they saw the grapes and leaves, they looked at them in wonder. The Cochimites called the vine and grapes "Kadeibi."





En el extenso texto del padre Barco puede hallarse el antecedente más remoto de lo que hoy es la floreciente industria vitivinícola californiana. Explica que el jesuita hondureño Juan de Ugarte: "hizo llevar de las misiones del río Yaqui unos sarmientos que plantó en su misión de San Francisco Javier, diciendo a sus indios que brotarían, crecerían y darían uvas muy sabrosas. Los indios se reían, no pudiendo persuadirse de que aquellos palitos, traídos de la otra parte de mar, y al parecer medio secos, pudiesen brotar y crecer... Mas cuando a su tiempo vieron brotar los sarmientos y echar hojas, se admiraron mucho e iban a verlos como maravilla, Los cochimíes llamaban kadeibí así a la parra como a sus uvas."

Otro vegetal comestible e interesante es el mezcal: "Entre todas las plantas de la California, la del mezcal es la más útil y provechosa a sus naturales. Otros vegetales los proveen de sustento a lo sumo una temporada de dos o tres meses, el mezcal la mayor parte del año. Los otros no dan su fruto todos los años, sino que muchos, o en los más, nada o poco fructifican; pero los mezcales constantemente todos los años, sin interrupción, suministran a los indios el alimento necesario. De suerte que, exceptuando a los playanos, que toman del mar su principal sustento, los demás no pudieran vivir si no hubiera mezcal. Algunos han confundido el mezcal con el maguey, pero realmente son dos plantas de distintas especies, aunque semejantes entre sí.

No usaban ni usan los californios el mezcal para sacar bebida. Sólo se aprovechan de él para comer, cuando ha llegado a la sazón y está maduro. No se come el mezcal crudo sino asado. Toda esta maniobra, que corre por cuenta de las mujeres, se hace de este modo: Cerca de la ranchería encienden fuego en el cual echan piedras no muy gruesas. Cuando se ha consumido la leña y las piedras están encendidas como ascuas, con unos palos largos extienden un poco el fuego y piedras y van acomodando los mezcales. Todo ello queda en forma de montón, y le cubren con la tierra cercana y caliente, con lo cual queda reconcentrado el calor y tarda mucho en disiparse. Así lo dejan por lo menos veinticuatro horas, y más frecuentemente dos noches y un día, y lo sacan bien cocido.

Another edible and interesting vegetable is the mezcal. "Among all the plants of California, mezcal is the most useful and profitable for the natives. Other vegetables provide sustenance at most for a season of two or three months, but the mezcal most of the year. The other plants do not bear fruit every year, and many, give nothing or little fruit, but the mezcales produce constantly, without interruption, and supply the Indians with the necessary food.

Except for costal natives, who get their main sustenance from the sea, the others could not live if there were no mezcal. Some have confused the mezcal with the maguey, but really they are two plants of different species, although similar to each other.





The Californians did not and do not drink the mezcal. They only take advantage of it as food, when it has ripened and matured. They do not eat raw mezcal but roast it first. The entire process, run by the women, is done in this way. Near the camp, they light a fire into which they throw thin stones. When the wood has been consumed and the stones are red as the embers, they spread the fire and stones a little with long sticks to accommodate the mezcales in the form of a pile. They cover the mezcal with nearby soil, whereupon the heat is reconcentrated and takes a long time to dissipate. The mezcal is left at least twenty-four hours, and often two nights and one day, until it is well cooked.



frutas y verduras

Ziracua®



Somos una empresa de **producción agrícola** que inició en 1970, con la siembra, cultivo y comercialización del aguacate en Ziracuarétiro, Michoacán, de donde es originario el fundador.

En el **2017,** se inauguran las nuevas instalaciones en Los Cabos que cumplen con los más altos estándares de calidad para el almacenaje, manipulación y distribución de Frutas y Verduras.

Nuestra Filosofía de servicio al cliente y la calidad de nuestros productos nos ha posicionado como una de las más importantes empresas de abastecimiento de Frutas y Verduras en la zona.

En Ziracua somos personas comprometidas con el **servicio y la calidad,** aliados y amigos de nuestros clientes.

We are an **agricultural production** company that began operations in 1970 with the planting, harvesting, and commercialization of avocados in the birthplace of the founder, Ziracuaretiro, Michoacan.

In **2017,** new facilities that meet the highest quality standards for the storage, handling and distribution of fruits and vegetables were opened in Los Cabos.

Our customer **service philosophy** and the quality of our products position us as one of the most important companies supplying fruits and vegetables in the area.

At Ziracua, we are people committed **to service and quality,** as well as allies and friends of our clients.

Blvd. Flor de Pitahaya, lote 2, Colonia Brisas del Pacífico,
Cabo San Lucas, B.C.S., CP 23473 / (624)1200-100

Sacados los mezcales y dejados enfriar, tiene la mujer comida dispuesta para sí y su familia por tres días, más o menos según el número de personas. Las pencas o pedazos de hojas que dejaron pegadas a la cabeza se comen también, aunque mejor diremos que se chupan. Lo restante del mezcal, quitadas las pencas, es lo más estimable y comida sólida. Se corta con cuchillo en rebanadas y se come con gusto porque es casi tan dulce como conserva hecha de miel."

De textos más recientes relativos a gastronomía californiana, podemos tomar del libro Los últimos californios, de Harry Crosby: "Uno de los alimentos principales de la cocina serrana de la península de Baja California es la sopa, platillo de contenido tan variable que sus únicos ingredientes constantes parecen ser su calidez y humedad. Las sopas pueden consistir en arroz aguado con trozos guisados de chile verde, cebolla y carne seca o pescado, o puede tener como base alguna pasta como macarrón de codo o de concha y condimentos semejantes al arroz. Aun otras sopas contienen trozos de carne, papa, calabaza o chayote.

Otro platillo que puede ser servido en cualquier comida son los frijoles refritos, y un componente de todas las comidas son las tortillas de harina de trigo, hechas una tras otra sobre el comal caliente y traídas a la mesa tres o cuatro a la vez hasta que ninguno de los presentes pueda comer más."





Once the mezcales is taken out and left to cool, the woman serve it as food to their families for more or less three days, depending on the number of people. The pieces of leaves called penca that were left attached to the head are eaten too, although it would be more accurate to say they are chewed. The rest of the mezcal, with the leaves removed, is the most estimable and solid food. It is sliced with a knife and consumed with gusto because it is almost as sweet as a conserve made of honey."

Of more recent texts related to Californian gastronomy, the book The Last Californios, by Harry Crosby says: "One of the main foods of the Sierra kitchen of the peninsula of Baja California is soup, a dish of so variable content that its only constant ingredient seems to be warmth and humidity. Soups may consist of water and rice with chunks of green chile, onion and dried meat or fish or may be based on pasta such as elbow or shell macaroni and rice-like condiments. Some other soups contain pieces of meat, potatoes, pumpkin or chayote.

Another ingredient that can be a part of any meal is refried beans. A component of all meals are flour tortillas, made one after another on the hot comal and brought to the table three or four at a time until none of the people present can eat more."



DINE AROUND AT THE GOLDEN ZONE

Enamórate de
una maravillosa
combinación de aromas,
colores y sabores mexicanos.

Fall in love with a wonderful
combination of Mexican
colors and flavors



*Roasted Chicken

LOS DESEOS
Mexican Restaurant Bar

Golden Zone®
LA MARINA

OpenTable™

goldenzonecabo.com

Marina Golden Zone DOCK "A" • Rsvp. (624) 145.6011



Martín Berasategui destaca por su calidez, generosidad y carismática personalidad. Con una trayectoria de 41 años, reflexiona que su lugar en el medio gastronómico se debe a la disciplina, experiencia y el trabajo en equipo. Reconoce que ser acreedor de siete estrellas Michelin es una recompensa al arduo trabajo de todas las personas que lo formaron, especialmente su familia.

Martin Berasategui *stands out for his warmth, generosity and charisma. With a career spanning 41 years, he tells us his place in the world of gastronomy is due to experience, discipline and teamwork. He acknowledges that being a recipient of seven Michelin stars is the reward for the hard work of all the people who helped him become who he is, especially his family.*

"Mi vida es la cocina, mordisco a mordisco, plato a plato y postre a postre, busco devorarme el mundo gastronómico."

A los 15 años, Martín comenzó a cocinar en el negocio familiar, Bodegón Alejandro. La cocina es donde creció, viendo a sus padres y su tía levantarse temprano para servir a los comensales con entusiasmo y energía.

"Al principio, mis padres trataron de disuadirme para escoger otra profesión diferente. A los 21 años le dije a mi madre y a mi tía que tenía garrote para llevar a cabo la tarea y que ellas pudieran descansar. Este episodio tocó cada fibra en mí. En lo personal, reemplazar a mi padre en la pequeña empresa familiar representó un momento clave en mi carrera, y en mi vida profesional, fue alcanzar la tercera estrella Michelin."

"***My life is the kitchen.*** Bite to bite, dish to dish and dessert to dessert, I seek to devour the gastronomic world."

At 15 years old, Martin started cooking in the family business, Bodegon Alejandro. The kitchen is where he grew up, watching her parents and aunt get up early to serve the guests with enthusiasm and energy.

"In the beginning, my parents tried to persuade me to choose a different profession. However, at the age of 21 I told my mother and my aunt that I had what it takes to do the job and they could relax. This confession touched every fiber of my being. Personally, replacing my father in the small family business represented a key moment in my career. In my professional life, the most major milestone was achieving the third Michelin star."

Martín emplea las formas tradicionales de cocinar aprendidas en el negocio familiar. Motivado por la disciplina que se utiliza en la pastelería, bombonería, heladería y panadería francesa, aplica el mismo rigor en las recetas de cocina salada en la búsqueda de perfección. En honor a su padre, cada restaurante lleva alguna letra de su nombre.

Gastrobar by Martín Berasategui está inspirado en sus orígenes. El concepto se especializa en el uso de productos locales, en un bar antiguo como un bodegón. El menú refleja la trayectoria y experiencia del chef, sin lugar a dudas.

"Recibí una herencia profesional y he buscado mejorarla. Quiero que cada persona lo experimente a través del menú. Las ganas de trabajar son el ingrediente que distingue cada platillo, y que transmito a mi equipo.

La cocina mexicana está en mejor forma que nunca, tiene productos que otros países no tienen. Al llegar a Los Cabos, noté el impresionante mar y la cocina orgánica que posee. Me gusta utilizar los productos que se encuentran aquí, para cocinar con mi toque personal. Esto es lo que pueden esperar plato a plato, y postre a postre en el restaurante."

El trabajo en equipo para Martín ha sido una lección de vida aprendida desde temprana edad, es el condimento que más valora y utiliza. La inspiración para una cocina creativa puede surgir de lo cotidiano o inesperado de la vida. Es la suma de todos los detalles lo que hacen un gran platillo y un gran restaurante.



Martin employs the traditional forms of cooking in his restaurants that he learned from his family. Motivated by the discipline that is used in confections, ice cream making and French bakeries, he applies the same rigor to the recipes prepared in his kitchen in the pursuit of perfection. In honor of his father, every restaurant contains some letter of his name.

Gastrobar by Martin Berasategui is inspired by Martin's origins. The concept specializes in using local products but is an old-fashioned bar and taproom. The menu reflects the trajectory and experience of the chef.

"I received a professional heritage and I have sought to improve on it. I want every guest to experience it through the menu. The desire to work is the ingredient that distinguishes each dish, and that I transmit to my team.

Mexican cuisine is in better shape than ever. There are dishes being made here today that many countries would like. Upon arriving in Los Cabos, I was quick to notice the stunning sea and organic cuisine. I am grateful and I like to use the products that are in the destination where I cook and leave my imprint. This is what can be expected plate to plate and dessert to dessert in my restaurant."

Teamwork for Martin has been a life lesson learned from an early age. It is the condiment that he most values and uses in the kitchen. Inspiration for creative cooking can arise from everyday life or the unexpected. It is the sum of all the many details that makes a great dish and a great restaurant.



La cocina de Martín Berasategui no es una persona, sino un equipo de personas que harán de su tiempo en Gastro Bar una experiencia inolvidable.

Martin Berasategui's kitchen is not a person, is a team of people that will make your dinner at Gastro Bar an unforgettable experience.

Paradisus Los Cabos • **Tel (624) 144-0000** • *dine@gastrobarbymb.com*

A story from the desk of
Un relato del escritorio de
Laura G. Bueno
lba@btlaw.com.mx





PITAHAYA
Pitahaya

Muchas personas, incluida yo misma, se prometen que comerán mejor, harán ejercicio y en general tratarán de ser más saludables. ¿Ha encontrado el súper alimento para ello? Un alimento rico en antioxidantes, con vitamina C, ácidos grasos, vitaminas B para hidratar el metabolismo, así como caroteno y proteínas, con calcio para fortalecer los huesos y dientes, hierro y fósforo para la salud de la sangre y formación de tejidos, cuyo alto contenido de fibra ayude con la digestión. ¿Ha encontrado un alimento que fortalezca el sistema inmunológico, ayude a sanar rápidamente moretones y heridas, alivie problemas respiratorios, disminuya el colesterol, regule la diabetes, suprima la artritis y sea antiinflamatorio? ¿Suena posible? Bueno, existe un súper alimento con todos estos beneficios.

Imagínese un cactus en medio del desierto mexicano, a la mitad de la noche los botones de sus flores se abren... unos con flores blancas, otras amarillas en colores pastel, a veces rosas, parece una explosión de fuegos artificiales. Polillas y murciélagos son atraídos por el picante aroma, se apresuran a beber el dulce néctar y polinizan las flores, conocidas como "flor de luna". A medida que el sol se levanta y sus rayos llegan a estas hermosas flores, se marchitan y mueren dejando atrás un brote rosa, rojo, naranja o amarillo. Este se convertirá en la fruta conocida como pitahaya.

Many people, myself included, promise that we will eat better, exercise more and, in general, try to be healthier. So, have you found the perfect super food? A food that is rich in antioxidants, contains vitamin C, has good fatty acids, several B vitamins to hydrate the metabolism, as well as carotene and protein, has calcium for strong bones and teeth, iron and phosphorus for healthy blood and tissue formation, and has high fiber content that helps with digestion? Have you found a food that will strengthen your immune system, aid faster healing of bruises and wounds, help relieve respiratory problems, lower cholesterol, regulate diabetes, suppress arthritis, and is anti-inflammatory? Sounds impossible? Well, guess which super food can do all this.

Imagine a climbing cactus in the middle of the Mexican and North American deserts. It's the middle of the night, and flower buds are opening all over the cactus. They open into a white and pastel yellow, sometimes a rose pink flower, which from some angles looks like a burst of fireworks. Moths and bats, attracted by its pungent aroma, hurry to drink its sweet nectar, pollinating the flowers known as "moon flower." As the sun rises and its rays reach these beautiful flowers, they wither and die leaving behind a brilliant pink, red orange or yellow bud. This bud will turn into the pitahaya fruit.

La pitahaya es una fruta de aspecto extraño de piel roja o amarilla, pequeñas espinas y pulpa roja, blanca, a veces púrpura llena de pequeñas semillas comestibles negras. Tiene el sabor de un kiwi mezclado con una pera jugosa. El cactus en el cual la pitahaya crece es nativo de México y se encuentra en abundancia por toda Baja California Sur. Se cree que los europeos introdujeron la pitahaya al resto de América y Asia, donde se llama comúnmente fruta del dragón, no porque se asemeje a un dragón, sino porque para cosechar la fruta se debe ser tan valiente como un asesino de dragones; las espinas que tiene un cactus para llegar a la parte superior y poder arrancar la fruta del tamaño de un limón, también con espinas agudas, no es para los débiles de corazón.

¡Te invito a probar esta fruta! Rebana una pitahaya por la mitad, saca la pulpa y come, o pruébala en un jugo o licuado. Las semillas son ricas en grasas poliinsaturadas (ácidos grasos omega-3 y omega-6) que reducen los triglicéridos y el riesgo de trastornos cardiovasculares. Comer pitahayas puede ayudar al cuerpo a mantener esa función normal mediante la eliminación de metales pesados tóxicos y una mejor vista. El licopeno, responsable del color rojo de la fruta, se ha demostrado que está vinculado con un menor riesgo de cáncer de próstata.

En el mes de julio, el poblado de Miraflores celebra el festival anual de Pitahaya. Esta comunidad es bendecida por estar rodeada de cactus con pitahaya. Los competidores buscan en el desierto pitahayas para participar en la competencia anual en varias categorías: la más grande, la mayor variedad recolectada, la más hermosa y la mayor cantidad de pitahayas recolectada por un competidor. Una vez que haya buscado por el desierto y exhibido su pitahaya, tal vez sea el ganador de la pitahaya más grande (no hay realmente un premio en efectivo) y puede disfrutar del resto del festival. ¡Comida mexicana, pastelería local y bailes tradicionales! Se rumora que el festival se originó con los indios nativos pericúes que cada temporada comían esta fruta todo el día y noche, cantando y bailando hasta que todos habían comido.

De cualquier manera, venga a probar una pitahaya. Sin duda la disfrutará. Como dicen ¡la variedad es la sazón de la vida!

The Pitahaya is a strange looking fruit with a red or yellow skin, small sharp spikes, and a red or white or sometimes purple flesh full of small edible black seeds. It tastes like a kiwi mixed with a juicy pear. The cactus on which the Pitahaya grow is native to Mexico and is found in abundance all over Baja California Sur. It is generally believed that Europeans introduced the Pitahaya to the rest of America and Asia, where it is commonly called Dragon fruit, not because it resembles a dragon in anyway but because to harvest the fruit you must be as brave as a dragon slayer. Avoiding the spines of a cactus while climbing to the top to pluck a lemon-sized fruit, also with sharp spines, is not for the faint hearted.

I invite you to try this fruit! Cut it in half, scoop out the flesh and eat it, or make it into a juice or smoothie. The seeds are high in polyunsaturated fats (omega-3 and omega-6 fatty acids) that reduce triglycerides and lower the risk of cardiovascular disorders. Eating Pitahayas can improve eyesight and help the body maintain normal functions by removing toxic heavy metals. Lycopene, responsible for the red color in the fruit, has been linked to a lower risk of prostate cancer.







Every July, the town of Miraflores holds an annual Pitahaya festival. Forests of Pitahaya bearing cacti surround the town. Hundreds of competitors search the desert collecting Pitahaya to enter the annual Pitahaya competition in several categories: biggest, greatest variety collected, most beautiful and the most Pitahaya collected by a competitor. Once you have searched the desert, exhibited your Pitahaya and maybe won the honour of biggest Pitahaya (there isn't really a cash prize), you can then enjoy the rest of the festival. Mexican food, local cakes and pastries, and traditional dances! It is rumoured that the festival originated with the native Pericu Indians who, every Pitahaya season, would eat the fruit all day and night, singing and dancing until everything had been consumed.

Either way, come try a Pitahaya. It will certainly do you no harm. As they say, variety is the spice of life.

LA DAMIANA *Damiana*





Otra planta nativa de Baja California, así como de Texas, Centro y Sudamérica, y el Caribe es la damiana. Se trata de un pequeño arbusto que produce una flor amarilla y una fruta parecida al higo. La damiana crece en el clima cálido y húmedo. Se utiliza para hacer licor de damiana, un licor dulce.

Las hojas de la planta de damiana se consumían tradicionalmente en México con fines medicinales para tratar enfermedades incluyendo asma, dolores de cabeza y depresión. El licor de damiana fue hecho primero por los indios guaycuras en México y usado durante ceremonias religiosas.

Según la leyenda, el licor de damiana fue eventualmente prohibido por los mismos guaycuras debido a sus fuertes poderes afrodisíacos, y aún se encuentra prohibido en algunas partes de México. A las novias se les obsequiaba una botella de este licor, como regalo para fomentar la fertilidad. Las mujeres en general beben té de damiana para proteger su sistema y órganos reproductivos. Sin tomar en cuenta los mitos y leyendas, los estudios han demostrado que cuando se utiliza como una hierba, tiene beneficios saludables como aliviar la ansiedad, el nerviosismo y la depresión.

Another plant native to Baja California, as well as Texas, Central, and South America and the Caribbean is the damiana. This is a small shrub that produces a yellow flower and a fig tasting fruit. The damiana grows well in the hot, humid climate. And is used to make a damiana liquor, a sweet liquor.

The leaves from the damiana plant were traditionally used in Mexico for medicinal purposes to treat a range of illness including asthma, headaches and depression. Damiana liquor was first made by the Guaycura Indians in Mexico and used during religious ceremonies. According to the legend, damiana liquor was eventually banned by the Guaycuras due to its strong aphrodisiac powers, and still is in some parts of Mexico. Brides where given a bottle of damiana liquor as a gift to encourage fertility and women in general drink damiana tea to protect her reproductive system and organs. Myths and legends aside, studies have shown that when used as herb it does have healthy benefits such as relieving anxiety, nervousness, and mild depression.

Damiana liquor is a sweet and versatile drink that can be drunk on its own or in a number of cocktails.
In Los Cabos, original cocktails are made with Damiana. Here are some of my favourites:

El licor de damiana es una bebida dulce y versátil que se puede tomar solo o en bebidas preparadas.
En Los Cabos, se elaboran cócteles a base de damiana.
Estos son algunos de mis favoritos:

INTERNATIONAL AFFAIR

3 oz. Aliz (A french liqueur made with passionfruit)
1 1/2 oz.Cognac
1 1/2 oz.Damiana

Shake ingredients in a cocktail shaker with ice.
Strain into glass.

MARGARITA

1 oz Triple Sec (Cointreau)
2 oz Damiana
3 oz White Tequila
1 whole lime

Mix the tequila, Cointreau and Damiana together and pour over ice. Juice 1 whole lime into the drink.
Mix with a spoon.

OF THE DARKNESS

1/2 oz. Liqueur, blueberry (Creme de Myrtille)
1 1/2 oz. Whiskey, Canadian (Crown Royal)
1/2 oz. Damiana
1/2 oz. Jagermeister
1 dash (Fresh) Lemon Juice

Stir ingredients in a cocktail shaker with ice.
Strain into glass



PERSIANISSIMA

Persianas - Cortinas - Diseño de Interiores

(624) 119-8394 Persianissima (624) 182-3308

Plaza Misiones L2 • Calle Hidalgo S/N • Cabo San Lucas, B.C.S.

THE RESORT AT PEDREGAL



Gustavo Pinet es el chef ejecutivo en The Resort at Pedregal.

Graduado del Claustro de Sor Juana en la Ciudad de México, y con más de 15 años de experiencia, es un intérprete de la cocina. Su estilo culinario incorpora influencias y sabores de todo México, complementado con técnicas clásicas e influjos de sus viajes.

Gustavo Pinet is the executive chef for The Resort at Pedregal.

A graduate of El Claustro de Sor Juana in Mexico City, and with more than 15 years experience, Gustavo is considered an interpreter of the kitchen. His culinary style incorporates influences and flavors from all of Mexico, complemented by classic techniques and influences from his travels around the world.



Centrándose en el presente, el Chef Pinet trabaja continuamente para mantener el excelente servicio y nivel de cocina en El Farallon. Los planes este año son tener chefs invitados, como Poncho Cadena que estará a finales del mes de mayo. Continuar con más eventos como cenas maridaje y festivales culinarios.

Focusing on the present, he continuously works to maintain the excellent service and extraordinary level of cuisine at El Farallon. The plan for this year is to feature invited chefs, such as Poncho Cadena, who will be in the kitchen the end of May. Wine paired dinners and culinary festivals will continue as well.

"Me encanta la cocina mexicana, lo que más me gusta preparar son platillos con pescados y mariscos; que el comensal los disfrute en su cena es el mejor reconocimiento. Mi equipo en El Farallon hace que el resultado sea siempre único."

"Creo que cada platillo surge como una interpretación. En general, me experimento al utilizar un toque picante en algunas recetas, ya sea con especias o algún chile."

"I love Mexican cuisine. What I like to prepare most are dishes with fish and shellfish. That the diner enjoys them is the best recognition. The team at El Farallon always makes the result unique."

"I think every dish comes out as an interpretation of something. In general, I like to add a spicy touch to the dishes, either with spices or some chili."

For reservations call: **(624) 163-4300** • *restaurants@theresortatpedregal.com*

el Farallon



Un farallón nace del mar, literalmente significa: *"roca que sale del océano"*. Situado en lo alto del acantilado con una impactante vista al Océano Pacífico, este restaurante se ha convertido en una distinción dentro del complejo The Resort at Pedregal.

El menú en El Farallon se enfoca en la pesca del día. El Chef Gustavo y su equipo se inspiran en recetas tradicionales para elaborar el plato fuerte, se aprovechan productos de los huertos orgánicos cercanos a Los Cabos, así como los de temporada.

Los componentes del menú tienen una secuencia que armoniza los sabores: sopas, aperitivos, guarniciones y platos fuertes. Otra recomendación para degustar varias opciones es ordenar: de la abundancia de la baja, con una variedad de pescados y mariscos, platillo servido al centro de la mesa para compartir.

El sonido de las olas y la asombrosa vista logran un ambiente romántico, íntimo y casual cada noche en El Farallon.

A cliff born from the sea. Farrallon literally means "rock that comes out of the ocean." Perched on top of the cliff with a breathtaking view of the Pacific Ocean, the restaurant has become a hallmark of The Resort at Pedregal.

The menu at El Farallon focuses on the catch of the day. Chef Gustavo and his team are inspired by traditional recipes for preparing the main dish. They know how to take advantage of products from the organic vegetable gardens near Los Cabos as well as the seasonal offerings.

The menu items arrive in a sequence that harmonizes the flavors: soups, appetizers, side dishes and more flavorful dishes. Another recommendation for enjoying the many options is to order a variety of fish and seafood dishes and have them served at the center of the table to share.

The sound of the waves and the amazing view create a romantic, intimate and casual atmosphere every night at El Farallon.

Terraza de Champagne



Inaugurada en 2015, la romántica Terraza de Champaña otorga una opción sinigual para degustar champañas a través de los sentidos. La selección incluye más de 15 blancos, rosas y champañas añejos que son un placer al mirar, oler y saborear.

El experto equipo de alimentos y bebidas en El Farallon le guiarán por el proceso de desentrañar el misterio detrás de cada champaña, con sugerencias de sales artesanales y moles.



Opened in 2015, the romantic Champagne Terrace offers an opportunity to experience champagnes with more than just the sense of taste. The selection includes more than 15 white, rose and aged champagnes that are a pleasure to look at, smell and sip.

The expert team at El Farallon will guide you through the process of unravelling the mystery behind champagne, accompanied by artisanal salts and moles.

Chef Bueno
en la Cocina

@RODRIGOBUENOCHEFBUENO



¡QUÉ TAL AMIGOS!

Nuevamente les presento una historia con abundante sazón.

En esta ocasión hablaremos sobre los sabores de la región de Los Cabos. En el desierto de la zona, encontramos varios ingredientes que son considerados exóticos en la cocina de Baja California Sur.

En esta edición les daré una receta con dos de los productos enigmáticos y usados en nuestra gastronomía: El orégano de desierto o de monte y la damiana.

Hace 10 años, salí a caminar por el desierto y me encontré con estos ingredientes mágicos. Han sido mis aliados desde entonces en preparaciones como pollos a la leña, estofado de liebre, chimichurri, vinagretas, sales y hasta mermeladas.

Interesantemente, además, de su característico sabor, ambas plantas tienen propiedades curativas. La damiana se toma en infusiones, hay quien le agrega miel y leche. Puede aliviar dolores de cabeza y se dice es altamente afrodisiaca.

En el caso del orégano, se suele utilizar en preparaciones como los burritos de machaca, estofado de pescado, salsas y adobos. El sabor de este condimento es impresionante y su aroma es tan intenso, que incluso con el puro olor que desprende se le puede localizar en el desierto.

Permitan que los lleve a la cocina y preparemos una mermelada de mango con damiana y orégano.

MERMELADA DE MANGO, DAMIANA Y ORÉGANO

- Pulpa de Mango en Cubos Medianos **500gr**
- Damiana (solo la hoja) Fresca **25gr** o Seca **10gr**
- Hojas Orégano de Desierto Seco **2gr** (Una Pizca)
- Vinagre de Manzana **2.5** Cucharadas
- Piloncillo de la Baja **50gr**
- Chile Güero picado fino **20gr**
- Chile Serrano picado fino **7gr**
- Sal **1.5** Cucharadas
- Agua **200ml**

Hervir el agua en una olla junto con las hojas de orégano y damiana. Una vez que rompe el hervor, dejarlo reducir por 10 minutos y agregar el piloncillo. Deja enfriar la mezcla y colar reservando el líquido.

Mezcla el mango con los chiles y agrégale el líquido reservado. Deja que se cocine a fuego lento por cerca de una hora, sin llegar a hervir hasta obtener una consistencia de mermelada. Agrega sal, vinagre y cocina por 10 minutos más.

Deja enfriar y almacénalo en el refrigerador. Puedes usar esta mermelada para servir con queso fresco y pan o hasta para platillos de pollo rostizado, puerco o pavo.

¡Buen provecho y no dejes de visitarme en facebook!





HELLO FRIENDS!

Again I bring you a story filled with flavor.

This time we will talk about Los Cabos flavors. In the desert of the area we find several ingredients that are considered exotic in the Baja California Sur's kitchens.

In this edition I will tell you how to prepare a recipe with two of the most enigmatic and used products in our gastronomy: Oregano of the desert or oegano del monte and damiana.

Ten years ago I went for a walk in the desert and I came across these magical ingredients. They have been my allies since then in preparations such as wood fired chicken, hare stew, chimichurri, vinaigrettes, salts and even marmalades.

Interestingly, in addition to its peculiar flavor, both plants have healing properties. The damiana is taken in infusions, there are those who add it honey and milk. This ingredient can relieve headaches and is said to be highly aphrodisiac.

In the case of oregano is usually used in preparations such as machaca burritos, fish stew, sauces and marinades. The taste that gives the food is impressive and its aroma is so intense that it can be found in the desert by the smell.

Allow me to take you to the kitchen and prepare a mango jam with damiana and oregano.

MANGO, DAMIANA AND OREGANO MARMALADE

- *Mango Pulp in Medium Cubes* ***500gr***
- *Damiana (only the leaf) Fresh* ***25gr*** *or Dry* ***10gr***
- *Desert Oregano dry leaves* ***2gr*** *(One Pinch)*
- *Apple Vinegar* ***2.5*** *Tablespoons*
- *Piloncillo of the Baja* ***50gr***
- *Chile Güero finely chopped* ***20gr***
- *Chile Serrano finely chopped* ***7gr***
- *Salt* ***1.5*** *Tablespoons*
- *Water* ***200ml***

Boil the water in a pot along with oregano and damiana leaves. Once the boil breaks, let it reduce for 10 minutes and add the piloncillo. Let the mixture cool and strain by reserving the liquid.

Mix the mango with the peppers and add the reserved liquid. Let it simmer for about an hour without boiling until obtaining a consistency of jam. Add salt, vinegar and continue cooking for 10 minutes more.

Let it cool and store it in the refrigerator. You can use this marmalade to serve with fresh cheese and bread or even for grilled chicken, pork or turkey.

Enjoy and do not forget to visit me on facebook!



LA TERRAZA DE ABRIL

RESTAURANTE & PUB

Motivados por el gusto a la gastronomía, por vivir en el paraíso de Los Cabos y ser una oferta más para nuestros turistas, decidimos en familia crear el concepto de La Terraza de Abril, haciendo un homenaje a nuestra hija Abril Montserrat quien ama la música y cantar. Diseñamos un pequeño escenario donde se disfruta del talento de artistas locales y de Abril, logrando un ambiente que entrelaza el espectáculo y el arte gastronómico. La Terraza de Abril es una mezcla de aromas y sabores entre Baja California Sur y el mundo, bajo la dirección del Chef Jorge Sánchez.

Motivated by the taste for gastronomy, to live in the paradise of Los Cabos and to be one more offer for our tourists, we decided in family to create the concept of La Terraza de Abril, paying tribute to our daughter Abril Montserrat who loves music and to sing. We designed a small stage where you can enjoy the talent of local artists and April, achieving an atmosphere that intertwines the show and gastronomic art. La Terraza de Abril is a mixture of aromas and flavors between Baja California Sur and the world, under the direction of Chef Jorge Sánchez.

Paseo de La Marina, El Medano Ejidal, Marina, Cabo San Lucas, B.C.S

Tel. (624) 191- 2042

La Terraza de Abril Cabo

LAS VARITAS Classic Bar

Cabo - La Paz



GASTRO CANTINA
BIBLIOTECA
DEL TEQUILA
ESTABLISHED 2016
GASTRO & CANTINA



Pocos chefs mexicanos han logrado el éxito internacional como Richard Sandoval. Nacido en la Ciudad de México, es una personalidad en el ámbito gastronómico que está por inaugurar su restaurante número 47 en el mundo. Richard Sandoval se inspira en comidas favoritas tradicionales de su familia, para crear el menú de La Biblioteca de Tequila, junto con su equipo de cocina.

Few Mexican chefs have achieved the level of international success as Richard Sandoval. Born in Mexico City, Richard is a true personality on the gastronomic scene. He is about to open restaurant number 47 worldwide. The Chef takes inspiration from his family's favorite traditional foods and works with his team to create the menu for La Biblioteca.

A un año de la apertura, La Biblioteca de Tequila impulsó el auge de la bebida mexicana por excelencia, el tequila. Durante este tiempo este restaurante ha recibido gran aceptación, tanto de turistas como de residentes y locales.

A year after opening, La Biblioteca de Tequila dialed up the noise around the Mexican drink par excellence, tequila. Since then, the restaurant has been widely accepted by tourists and locals alike.

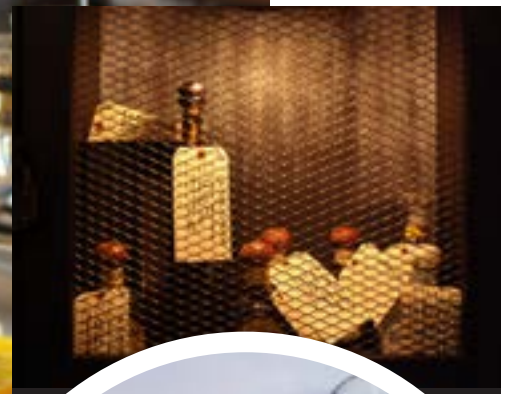
Por esto, a partir del mes de mayo, todos sus visitantes podrán disfrutar del nuevo concepto de "Cantina" donde podrán saborear, además de la mixología y el bar, la buena cocina con ingredientes de primera calidad, un servicio rápido y atento, así como una atmosfera casual y confortable.

En el nuevo menú, los platillos favoritos como las carnitas y el machete permanecen, agregándose nuevas creaciones como el delicioso pambazo y la tlayuda.

Starting this May, everyone will be able to enjoy the new "Cantina" concept. In addition to the mixology bar, visitors can experience fine cuisine with top quality ingredients and fast and attentive service in a casual and comfortable environment.

Favorite dishes such as the carnitas and the machete will remain on the menu but will be joined by creative new additions including the delicious pambazo and the tlayuda.











El menú del bar también se amplía con infusiones frutales de tequilas, que le permitirán saborear una variedad de Killer Margaritas, además de carajillos y café flameado.

Descubra más de 250 etiquetas de tequilas, mezcales y deliciosas especialidades, mientras disfruta la espectacular vista a la marina y la Playa El Médano en La Biblioteca del Tequila Gastro Cantina.

The bar menu has also been expanded with tequila fruit infusions that will allow visitors to enjoy a variety of Killer Margaritas, flamed coffee and carajillo coffee.

La Biblioteca del Tequila Gastro Cantina is the perfect place to savor more than 250 labels of tequila, mezcal and delicious specialties, while enjoying the spectacular view of Los Cabos marina and Medano Beach.

For Reservations: **(624) 104-9500**
rrpp.brcsl@breathlessresorts.com

Bajatender
OSVALDO VAZQUEZ

bitterandbarrel.com

Es grato observar como Los Cabos crece en todos los aspectos. Los hoteles y restaurantes se esfuerzan por brindar lujo, creatividad y servicio de primer mundo en las barras. Es interesante ver en la coctelería, la creciente inspiración del bartender, al grado que existen cócteles que se han hecho iconos del destino. La damiana, por ejemplo, es uno de los licores mexicanos de esta península y de los más reconocidos. Una margarita con un toque de damiana es algo sencillo, tan rico que nadie que visita Los Cabos se escapa de probarla.





There is great satisfaction in watching Cabo San Lucas continue to blossom. Hotels and restaurants are going all-out to provide luxury services with a local flare and, at the same time, offer world-class service in the bars. It's especially interesting to watch inspired Baja California Sur bartenders create cocktails that become icons of the destination. Another reason to visit! The damiana, for example, is the first regional spirit and one of our most recognized liqueurs. A margarita with a touch of Damiana is something simple but so rich that no one visits Los Cabos without giving it a try.



Los cócteles se pueden catalogar en clásicos, locales y de autor. Este último concepto, da paso a la mixología moderna o vanguardista que se caracteriza por combinar licores con productos propios de las huertas: frutas, vegetales o hierbas, como la famosa damiana que se puede utilizar de forma natural o en licor.

El título de mixólogo es un nuevo término para referirse a un bartender profesional que emplea técnicas vanguardistas y mezclas innovadoras. El concepto está creciendo, por la dedicación y esmero que personas han dedicado al combinar y probar nuevos sabores.

Cocktails can be classified as classic, local and signature. The latter gives way to modern or avant-garde mixology. Local mixology is characterized by combining liqueurs with products from the orchards - fruits, vegetables or herbs. The aforementioned famous Damiana, whether made sweet or distilled, is a good example.

It seems to me the title of mixologist is a new term for people who apply extra dedication and care to their work as a bartender. A mixologist is a professional bartender who uses avant-garde techniques and leaves his or her comfort zone to create a drink with innovative mixes.







Las satisfacciones que se obtienen al elaborar un cóctel de mixología son dos: la primera es la reacción y gratitud del comensal. En verdad, que alguien disfrute tu creación es invaluable. La segunda, es lograr un balance en la bebida que sea permanente. Es lo que los japoneses llaman el sentido gustativo UMAMI.

Es posible incluso, recomendar una bebida que se adapte a la personalidad de alguien. Dado que cada persona tiene una reacción diferente al mismo tipo de destilado. Influye la edad, el estado de ánimo y la tolerancia al volumen de alcohol.

En cuanto al maridaje, hoy en día el platillo y el cóctel tienden a ser un equilibrio de sabores, el objetivo es destacarlos. Personalmente, me encanta el ceviche acompañado con cervezas artesanales o con margaritas de limón recién preparadas.

Sabores, aromas, flores, hierbas, destilados y costumbres, todos tienen un propósito similar, ser parte de buen cóctel. Cuando visite Baja California Sur, cada experiencia será única y recordará que detrás de un cóctel existe una historia.

For me, preparing a mixology cocktail is satisfying for two reasons. The first is the reaction and gratitude of each guest. That someone else likes your creation is invaluable. The second is to achieve a balance in the cocktail that is permanent. It would be what the Japanese call the gustatory sense UMAMI.

It is possible to recommend a drink that actually fits someone's personality. Since each person has a different reaction to the same type of distillate, the content must be influenced by age, mood and tolerance to the volume of alcohol.

As for food pairings, dishes and cocktails today tend to be a balance of flavors. Any dish will stand out if you know how to combine flavors. Personally, I love ceviche with craft beers and fresh margaritas with lemon.

Flavors, aromas, flowers, herbs, distillates, customs and stories; all have a similar purpose, to deliver a good-tasting cocktail to every guest. When visiting Baja California Sur, each experience will be unique and you will be reminded that behind each cocktail there is a great history.

El Rincón Culinario



En pleno corazón de la Playa El Médano y dentro del hotel Casa Dorada Resort & Spa está El Rincón Culinario, con un menú que transporta a un recorrido gastronómico nacional e internacional. La asombrosa vista al arco, una suave brisa y los sonidos de la naturaleza se conjugan para hacer de su desayuno, comida o cena un momento especial.

Con una amplia variedad de menús, El Rincón Culinario comprende seis centros de consumo para servir diferentes tipos de cocinas y agradar a los paladares más exigentes.

In the heart of Playa El Medano and inside the hotel Casa Dorada Resort & Spa, El Rincon Culinario offers a menu that takes you on a national and international tour. The amazing view of the arch, gentle breezes and the sounds of nature combine to make your breakfast, lunch or dinner a special moment. With a wide variety of dishes, El Rincon Culinario comprises six restaurants for the most demanding palates.



► 12 Tribus

En un ambiente bohemio, el menú presenta platillos de comida mexicana contemporánea como la tlayuda de carpaccio de res con pesto de chile pasilla, lascas de parmesano, pimienta roja, puré de aguacate, chile serrano y cilantro. Abierto para cenas.

The menu features contemporary Mexican food such as the beef carpaccio tlayuda with pasilla chilli pesto, parmesan flakes, red pepper, avocado puree, serrano chilli and coriander served in a bohemian atmosphere. Open for dinner.

► Maydan

Se preparan desde los tradicionales huevos benedictinos hasta una deliciosa entrada de calamares fritos con salsa chipotle. Además, todos los sábados y domingos se guisa barbacoa de borrego al horno de leña, un sabor único acompañado con tortillas hechas a mano y variedad de salsas. Sirve desayunos buffet y comidas a la carta.

Delicious offerings from traditional Eggs Benedict to an entree of fried calamari with chipotle sauce. In addition, every Saturday and Sunday barbecued lamb is prepared in the wood-fired oven and served with handmade tortillas and a variety of sauces. Breakfasts buffets and à la carte meals are available.

► Trattoria

En su carta tiene tradicionales platillos italianos y pizzas elaboradas al momento en horno de leña. Pruebe la pasta primavera con aceite de olivo y una fresca combinación de vegetales locales. Abierto de 12pm a 10pm.

Traditional Italian dishes and pizzas made fresh and prepared in a wood-fired oven. Try the spring pasta with olive oil and a combination of fresh local vegetables.

Originario de Nogales, Sonora. Se gradúa de la Academia de Artes Culinarias de Baja California Sur. Ha tenido la oportunidad de recorrer diferentes Estados de México para aprender de sus raíces gastronómicas. De estos orígenes obtiene inspiración para sus platillos. La variedad de productos del mar locales ha servido para dar identidad a sus creaciones, al mismo tiempo que le imprime una personalidad culinaria singular.

Originally from Nogales, Sonora, Chef Aguirre graduated from the Academy of Culinary Arts of Baja California Sur. He has had the opportunity to visit different states of Mexico to experience their gastronomic roots. He finds his inspiration in these tradtional dishes. The variety of local seafood provides his creations with their own identity, while giving him a unique culinary personality.



Chef Frank Aguirre









► Sushi Bar

Una deliciosa variedad de sushi y especialidades japonesas se preparan al momento. Recetas con ingredientes como: salmón, anguila, atún, masago y verduras. Abierto de 12pm a 10pm.

Japanese specialty dishes and a variety of sushi. The dragon roll with salmon, eel, tuna and masago is a delicious place to start. A real explosion of flavors! Open 12pm to 10pm.

.

► XOXO Cafetzin

Aquí encontrará cafés calientes y fríos, así como helados artesanales en todos los sabores. Será difícil decidir cuál es su favorito. Abierto de 7am a 10pm.

Variety of hot and ice coffees and homemade ice cream in all flavors. It will be difficult to decide which is your favorite!
Open 7am to 10pm

► The B bar

Bar internacional, con servicio de botanas a la carta.

International Bar with á la carte snacks.

For reservations: **(624) 163-5764**
elrinconculinario@casadorada.com

15 LUGARES EN *Los Cabos* PARA REFRESCAR *tus noches*

15 PLACES IN LOS CABOS TO LIVEN UP YOUR *evenings*

Los Cabos ha sido considerado como un destino que sobresale por hermosas playas y un clima fenomenal prácticamente todo el año. Si bien los días soleados se antojan para realizar deportes acuáticos o disfrutar tranquilos momentos junto al mar, las noches te preparan un ambiente excitante ya sea en Cabo San Lucas o San José del Cabo.

En esta sección te presentamos algunos lugares que han revolucionado la vida nocturna de Los Cabos por su buen ambiente, música en vivo y menú de cócteles.

Para concluir un día laboral o tener un encuentro casual con los amigos NOWHERE BAR y BAR ESQUINA son los bares preferido de locales y turistas. ¡Imperdibles en su próxima visita!

Los Cabos is a destination that stands out for its beautiful beaches and nearly year round phenomenal climate. While sunny days are ideal for water sports or relaxing moments by the sea, an exciting atmosphere awaits you at night in either Cabo San Lucas or San Jose del Cabo.

In this article, we present several places that have revolutionized Los Cabos nightlife with a positive atmosphere, live music and innovative cocktail menus.

To top off a business day or have a casual encounter with friends, NOWHERE BAR and BAR ESQUINA are the preferred watering holes for locals and tourists. A must during your next visit!













La creciente oferta hotelera en el destino trae consigo más opciones para disfrutar de un buen cóctel y entretenimiento nocturno. Los bares dentro de un hotel preferidos son **BAR ROSE** en el hotel ME Cabo, **THE ROOFTOP** en The Cape, a Thompson Hotel y **PITAHAYITAS BAR** dentro del hotel Sheraton Grand Los Cabos Hacienda del Mar.

Si se trata de pasar una noche de fiesta, en el centro de Cabo San Lucas hay diversos sitios para todas las edades. Dos de nuestros antros favoritos son **MANDALA**, para gente joven con música moderna y **ABOLENGO**, un sofisticado sitio con música increíble.

San José del Cabo te invita a caminar por su centro histórico, rodeado de galerías, restaurantes y bares. **LA OSTERÍA** y **ROCK & BREWS** son dos restaurantes favoritos con música en vivo.

*The growing number of hotels in the area has created more options for enjoying a good cocktail and evening entertainment. The preferred hotel bars are **BAR ROSE** in the hotel ME Cabo, **THE ROOFTOP** in The Cape, a Thompson Hotel and **PITAHAYITAS BAR** inside the Sheraton Grand Los Cabos Hacienda del Mar.*

*If you are looking for a party, Cabo San Lucas downtown offers something for all ages. Two of our favorite clubs are **MANDALA**, for young people with modern music, and **ABOLENGO**, a sophisticated site with incredible music.*

*San Jose del Cabo invites you to walk through the city's historic center, surrounded galleries, restaurants and bars. **THE OSTERIA** and **ROCK & BREWS** are two favorite restaurants with live music.*

El concepto de mixología llegó para dar un toque exótico a las noches de Los Cabos prueba de ello son los restaurantes COMMON TABLE en la marina de Cabo San Lucas y ACRE en San José del Cabo. Su variado menú gastronómico es perfectamente maridado con modernas combinaciones de sus mixólogos.

Hay quien prefiere el sabor de una buen cerveza artesanal. LA PINTADA y BAJA BREWING son cervecerías que ofrecen variados sabores como: porter, amber, lager y otras para que elijas cuál es tu favorita.

Por supuesto, Los Cabos también hace homenaje a una de las bebidas mexicanas por excelencia, ya sea preparada en cóctel o un trago derecho. El Mezcal es el protagonista en LA DAMAJUANA en Cabo San Lucas y LA LUPITA TACO & MEZCAL San José del Cabo.

The modern mixology concept brought an exotic touch to the nightlife of Los Cabos. As proof, check out the restaurants COMMON TABLE in the Cabo San Lucas marina and ACRE in San Jose del Cabo. The diverse cuisine is perfectly balanced with modern combinations of innovative handmade cocktails.

Some people prefer the taste of a good craft beer. LA PINTADA and BAJA BREWING are breweries that offer a variety of beers such as porter, amber, lager and other favorites.

Of course, Los Cabos also pays homage to one of the best Mexican drinks, either prepared in a cocktail or a straight shot. El Mezcal is the focus in LA DAMAJUANA in Cabo San Lucas and LA LUPITA TACO & MEZCAL in San Jose del Cabo.

On your next visit to Los Cabos, refresh your point of view with one of these suggestions. We hope they become your favorite places!











FIRST ANNUAL VILLA GROUP

Paella Week in Cabo!

10 Top Cabo Chefs compete to create their own specialty Paellas for sampling, accompanied by Spanish wines, dancing and music.

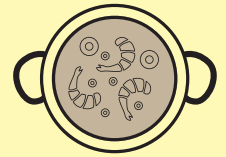
June 10 -16, 2017

CLASSES: Paellas • Spanish Wines • Spanish Coffee • Churros & Chocolate • Sangrias

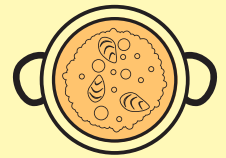
PLUS: 4-Course Wine Pairing Dinners at Villa Group Restaurants

La Casona · Bella California The Italian Kitchen · Neptune Seafood · The Villa Group Beach Resorts & Spas · El Patron Traditional Mexican Cuisine · Terraza Tortugas

Reservations: 624 145 7200 ext. 518 • villagroupresorts.com



Chef Tanya Diaz
(Villa del Palmar)
&
Chef Javier Galindo
(Don Sanchez)



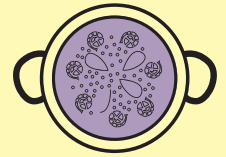
Chef Jorge Salas
(El Patrón Restaurant)
&
Chef Edgar Palau
(Benno Restaurat, Todos Santos)



Chef Remby Rubio
(Neptune Seafood)
&
Chef Ricardo Esquivel
(Rosato)



Chef Giulio Lupori
(Bella California)
&
Chef Emanuele Olivero
(La Deriva)



Chef Omar Vargas
(La Casona)
y
Chef Alberto Collarte
(Grand Solmar)

Gastronomía Paceña

La Paz



La característica principal de la gastronomía sudcaliforniana es la frescura de sus productos. Y cómo no, si "El Acuario del Mundo" provee los más ricos pescados y mariscos. En La Paz se come tan fresco que las almejas son guardadas en el mismo mar y puedes ver como el mesero va por ellas cuando termina de tomar tu orden.

La opción de excelentes marisquerías a lo largo del malecón es variada, todas ofrecen sus platillos estrella como ensaladita de sierra, ceviche de cochito, almejas chocolatas o agua chile de camarón. Y desde hace más de 40 años, el restaurante Bismark-cito se erige frente a la playa del malecón ofreciendo ostiones frescos y sus famosísimos tacos de pescado y mariscos.

Además de los frutos del mar, los productos orgánicos, sobre todo del Pueblo Mágico de Todos Santos, son esenciales para la gastronomía paceña en donde los menús son planeados de acuerdo a la cosecha de cada temporada. Lechugas frescas y verduras coloridas adornan los platos de los reconocidos chefs que han hecho de La Paz su hogar.



Parte de la tradición de la ciudad son los famosos carritos de "hates", los paceños han hecho del hot dog todo un arte, servido con salsa, verduras, crema y pan especial hecho en La Paz; algunos hateros incluyen carne adobada, queso, frijoles, elotes como "toppings" para los hot dogs.

Los restaurantes imperdibles en La Paz son:

- **Bismark-cito**, el lugar de tradición.
- **Azul Marino** y **Nim** de la chef Cristina Kiewek.
- **Sorstis**, comida mediterránea del chef Alessandro Mancuso.
- **Las Tres Vírgenes** con las creaciones del chef Jesús Chávez.
- **Nómada**, restaurante y tienda de productos orgánicos.
- **Dulce Romero**, panadería y restaurante de la chef Dulce Romero.



La Paz Gastronomy



What stands out the most about Sudcalifornian gastronomy is the freshness of the ingredients. Of course, "The Aquarium of the World" provides the richest seafood. In La Paz you will eat so fresh, even the clams are kept in the Sea of Cortez seawater and you can see how the waiter goes by to collect them when he finishes taking your order.

The choice of excellent seafood restaurants along the boardwalk is varied. They all offer their own star dishes such as sierra salad, cochito ceviche, chocolata clams or shrimp aguachile. For more than 40 years, the Bismark-cito restaurant has stood in front of the Malecon beach offering fresh oysters and famous fish and seafood tacos.

In addition to the seafood, organic products, especially from the Todos Santos magic town, are essential to La Paz cuisine where menus are planned according to the season's harvest. Fresh lettuces and colorful vegetables adorn dishes of renowned chefs who have made La Paz their home.

Part of the city's traditions are the famous hot dog carts. La Paz has made the hot dog an art, served with salsa, vegetables, and special bread made in La Paz. Some "hateros" (hot dog makers) include marinated meat, cheese, beans, and corn as "toppings" for hot dogs.



The must-see restaurants in La Paz are:

- ***Bismark-cito**, for the tradition*
- ***Azul Marino** and Nim by chef Cristina Kiewek*
- ***Sorstis**, Mediterranean food by chef Alessandro Mancuso*
- ***The Three Virgins** featuring the creations of chef Jesus Chavez*
- ***Nomada**, restaurant and organic products store*
- ***Dulce Romero**, bakery and restaurant by chef Dulce Romero*





Prehistoria a las brasas

Grilled Fossil

Juan Melgar

Flotábamos tres buceadores frente a la boca de la estrecha ensenada de Los Lobos, a tiro de fusil del mágico Todos Santos. El Océano Pacífico tronaba sus olas contra los monolitos de la costa, con nosotros sobre su lomo movedizo. Allá abajo, a diez brazas, la rechoncha sombra salió de una cueva y nos estudió atenta, con la bocaza abierta y las redondeadas aletas moviéndose acompasadas. «¡Una garropa!», dijo Meño atragantándose para tomar aire, y se sumergió. Cuando el Negro y yo descendíamos, él ya le había clavado el arpón y la cordelaba hacia la superficie.

A la sombra centenaria de unos mangos, envuelta en hojas de plátano y de palma, tendimos sobre las brasas de mezquite aquella presa de 60 kilos a la que habíamos rellenado con cuantas verduras y hojas aromáticas que encontramos.

Estábamos en la tarea de despojar al manjar de sus ropajes mortuorios y de sus enormes escamas cuando, atraído por el aroma, llegó Hutchinson, biólogo neozelandés que por acá había llegado huyendo de no sabíamos qué bronca. «¡Ep,ep! ¡No lo toquen...!», --gritó abalanzándose sobre el bulto y apartándonos para examinarlo con detenimiento. Unos segundos después, con ojos desorbitados, exclamó: «¡Es un celacanto, un Ce-la-can-to... No ha cambiado en 800 millones de años... ¡Un fósil viviente!

We floated, the three divers in front of the mouth of the narrow cove called Los Lobos, near the magical town of Todos Santos. The Pacific Ocean thundered its waves against the monoliths of the coast, with us on its shifting spine. Down below, ten fathoms away, a chubby shadow came out of a cave and studied us attentively, his mouth wide and his rounded fins moving rhythmicaly. "A garropa!" Said the Meño, choking to get some air, and submerged. When the Negro and I descended, he had already nailed the harpoon to one eye and strung it to the surface.

Under the hundred-year-old mango three, wrapped in banana and palm leaves, we lay on the coals of mesquite our 60 kilo prey that we had filled with as many vegetables and aromatic leaves as we had found.

We were in the task of stripping this delicacy of his mortuary clothes and enormous scales when, attracted by the aroma, came Hutchinson, a New Zealander biologist who had fled its town from who knows what troubles. "Ep, ep! Do not touch it ...!" He cried, pouncing on the lump and pulling us away to examine the animal closely. A few seconds later, with wild eyes, he exclaimed: "It is a coelacanth, a Coe-la-canth... It has not changed in 800 million years... a living fossil!

- ¿Y? le dijo Meño, haciéndolo con suavidad a un lado para colocar sobre su tortilla un taco de cachete arrancado con ternura de aquella respetable bestia prehistórica.

Los demás lo seguimos, entusiasmados, y obligamos a Hutchinson, entre empujones cómplices, gimoteos y risas, a hincarle el diente a su redescubrimiento científico.

Años después nos enteraríamos que daban una recompensa de 50 mil dólares por aquel animal. Por su exquisito sabor -lo que sea de cada quién- los valía.

"And?" El Meño asked, moving him gently to the side to place on his tortilla a cheek taco kindly grabbed of the respectable prehistoric beast.

The others followed, enthusiastic, and forced Hutchinson, between complicit shoves, whining and laughter, to sink his teeth into his scientific rediscovery.

Years later we would learn that a reward of 50 thousand dollars was granted for that animal. For its exquisite flavor it was surely worth it.







La Paz

La Puerta de entrada al Mar de Cortés

DISCOVER THE WORLD'S AQUARIUM
DESCUBRE EL ACUARIO DEL MUNDO

Less than 2 hours away from Los Cabos, you can discover La Paz
A menos de 2 horas de Los Cabos, tú puedes descubrir La Paz

www.golapaz.com

/vivalapaz · /purelapaz

/vivalapaznet · /purelapaz

MÉXICO
visitmexico.com

La Paz
B.C.S.

LITERATURA

CALIFORNIANA

Californian Literature



Biografía del Autor

Armando Trasviña Taylor nace en La Paz, un 23 de Febrero 1933. Ha tenido varias profesiones como: historiador, profesor normalista, locutor, servidor público, diputado constituyente y senador por Baja California Sur.

Retirado de la vida política, Armando es un devoto prolífico de la literatura. Es autor de aproximadamente 20 obras literarias y de divulgación, en su mayoría con el objeto de dejar por escrito la rica tradición y bondades de la península.

Entre sus obras se encuentran: Loreto, Madre y Cuna de las Californias (1970), La literatura en Baja California Sur (1971), Los sistemas parlamentarios de México y Europa (1981), Poemario Culinario Sudcaliforniano (1997), Los candados del destino (2000) y Una isla sin mapa (cuentos breves) (2013).

Semblanza del Libro

Este libro es una verdadera joya literaria sobre la gastronomía, publicada en México en 1997. Presenta algunas recetas originales de la cocina sudcaliforniana en 12 poemas octosílabos y con singular humor, a modo de versos.

Al leer cada poema, querrá probar esos platillos regionales. Tendrá el interés de conocerlos más, y si no los conoce, podrá darse esa oportunidad.

Debido a su gran éxito, la primera edición se agotó. Puede consultarse en el H. Archivo Histórico Pablo L. Martínez de La Paz o descargarse con permiso del autor en:

https://issuu.com/dddggo/docs/poemario_culinario

Portrait of the Author

Armando Trasviña Taylor was born in La Paz on February 23, 1933. He has had many professions, including historian, professor, radio announcer, public servant, deputy constituent and senator of Baja California Sur.

Retired from political life, Armando is a prolific devotee to literature. He is the author of approximately 20 literary and popular works, mostly for writing down the rich traditions and positive benefits of the peninsula.

Among his works are Loreto, Mother and Cradle of the Californias (1970), Literature in Baja California Sur (1971), The Parliamentary Systems of Mexico and Europe (1981), Sudcalifornian Culinary Poems (1997), The Padlocks of Destiny (2000), An Island Without a Map (short stories) (2013).

Portrait of the Book

A true artistic jewel of gastronomy, published in Mexico in 1997. The book presents the Sudcalifornian cuisine, with some original recipes, in 12 octosyllabic poems and like verses and with singular humor.

For those who have or have not tasted the regional dishes, each poem will make you want to try them.

Due to its great success, the first published run has been exhausted. It can be found in the H. Historical Archive Pablo L. Martinez of La Paz or downloaded with the author's permission at:

https://issuu.com/dddggo/docs/poemario_culinario

STEINBECK'S
RESTAURANT

COSTABAJA
Resort & Spa









Taste it... Love it!

Explora nuevos sabores
¡Visítanos y disfrútalos de cerca!

Explore new flavors... visit us and enjoy them

Carr. Pichilingue Km 7.5, La Paz, B.C.S.,Mexico Tel. / Ph. 612-123-6001 LADA Sin costo 01 800 012 3444 Worldwide Toll Free 1-877-392-5525 sales@costabajaresort.com

Costabaja Resort & Spa | www.costabajaresort.com

TIERRA PERFUMADA SCENTED SOIL

Dr. José Martín Olmos Ceseña

PRODUCTOS SUDCALIFORNIANOS

Sea and Land Products from Sudcalifornia

Como en la mayoría de los Estados de la República Mexicana, Baja California Sur alberga misterios. Es una península desértica con contrastes, donde la tierra y el mar alimentan a los lugareños y visitantes.

Like most states of the Mexican Republic, Baja California Sur undoubtedly harbors many mysteries. It is a desert peninsula with contrasts, where the land and sea feeds locals and visitors.



"Así como el cardón otea el horizonte que dibuja el crepúsculo del cielo, y la choya se refugia en la hondonada... La biznaga entre los riscos siendo la brava Adelita de los campos y claro está la sonrisa de la pitahaya..."

Néstor Agundez Martínez.

"As the cardon cactus witnesses the horizon that draws the twilight of the sky, and the chollas take shelter in the hollow... The biznaga flowers between the cliffs being the brave Adelita of the fields and of course there is the smile of the pitahaya..."

Nestor Agundez Martinez

¿Qué tal el cantíco de las ballenas al compás de sus movimientos en el mar? O, ¿por qué no?, esas maravillosas imágenes del pelícano aviador sumergiendo parte de su cuerpo en el mar en busca de alimento. ¡Sí, tan maravillosa es esta tierra y este mar que producen una cantidad importante de alimentos!

Las especies marinas de mayor explotación son las sardinas, tunidos y almejas, aunque no son de un alto valor comercial con respecto a otras especies, es su volumen y modo de empleo lo que las hace importantes. Por otro lado, especies como el abulón, langosta y camarón son la base de pesquerías altamente rentables y ejes del desarrollo social, en particular del Pacífico Norte. Entre las especies que se comercializan en Baja California Sur, se encuentran el atún, cazón, jurel, pargo, sardina, huachinango, y corvina.

Se consideran cuatro zonas donde se capturan y se comercializan los productos del mar: Pacífico Norte que comprende Bahía Tortugas, Punta Abreojos y La Purisma, con especies de abulón, langosta, caracol panocha y almeja pismo. Pacífico Centro, que abarca Todos Santos, Puerto San Carlos hasta Puerto Adolfo López Mateos, con especies de escama y grandes volúmenes de sardinas. La región de Los Cabos sobresale por su pesca deportiva de especies como el dorado, pez vela y marlín. Finalmente, la zona Golfo de California que comercializa especies de escama en general y calamar de forma importante en Santa Rosalía.



En lo que respecta a la producción agrícola, la cosecha de la región es muy diversa. En la zona del Valle de Santo Domingo, se cultivan papa, garbanzo, trigo, naranja, alfalfa y espárrago. Este último, es actualmente uno de los productos de mayor relevancia, con una producción de excelente calidad porque está libre de pesticidas y fumigaciones agresivas. En general, se producen alimentos saludables, con bastante demanda en las mesas sudcalifornianas y en países con consumidores.







The song of the whales serves as the compass for their movements in the sea, or why not, those wonderful images of the pelican submerging part of its body in search of marine food? Yes, so wonderful is this land and this sea that produce an important amount of food!

The most popular marine species are sardines, tuna and clams. Although they are not of high commercial value with respect to other species, it is their volume and the way they are used that makes them important. On the other hand, species such as abalone, lobster and shrimp are the basis of highly profitable fisheries and development, particularly in the North Pacific. Among the species that are commercialized in Baja California Sur are tuna, dogfish, horse mackerel, snapper, sardines, huachinango, and corvina.

Four areas where the products of the sea are caught and marketed are the North Pacific which includes Bahía Tortugas, Punta Abreojos, La Purisma, etc. The North Pacific produces abalone, lobster, panocha snail and pismo clam. The Central Pacific area is considered from Todos Santos and Puerto San Carlos to Puerto Adolfo López Mateos and produces large volumes of sardines. The area around Los Cabos stands out for the sport fishing for dorado, sailfish and marlin. Finally, the Gulf of California is a fertile area for fisheries in general, including squid, which is very important in Santa Rosalia.

As far as agricultural production is concerned, the region's harvest is very diverse. In the Santo Domingo Valley area, potatoes, chickpeas, wheat, oranges, alfalfa and asparagus are grown. The latter is currently one of the most important products and is considered of excellent quality because it is free of pesticides and aggressive fumigations. Generally healthy foods are produced here and enjoyed on Sudcalifornian tables and countries consumers.

En la región sur, varias empresas cosechan y comercializan productos orgánicos, con gran demanda por parte de los restaurantes. Los Cabos, Comondú y en menor cantidad Mulegé son municipios donde se cultivan tomate cherry, berenjena y hierbas aromáticas como albahaca, menta y tomillo.

En Loreto y Mulegé principalmente, se cosechan y comercializan el dátil y la aceituna; con ellos se preparan dulces y curtidos que son típicos y muy representativos de esta zona.

Si transita de Los Cabos a La Paz, encontrará una variedad de dulces a base de mango, guayaba y cítricos en la localidad de San Bartolo, pintoresca población que tiene muchos años con esta tradición. Los dulces regionales son jaleas como el guayabate, mangate y el pitahayate, sin olvidar las famosas conservas de dátil, papaya verde e higo en almíbar, igualmente frutas regionales deshidratadas como el higo blanco. Las empanadas de queso, de ates y de frijol dulce, pan de huevo y pan francés forman parte de los productos horneados del Estado.

Sudcalifornia es poseedora de elementos naturales que inevitablemente nos impresionan. Más allá del desierto donde se señoreaban abruptos pedregales y una vegetación que parece próxima a extinguirse, hay huertos poblados de higueras, dátiles y viñedos... Cuando el calor es tan intenso parece que va a calcinar seres y cosas, entonces sopla la brisa del mar que trae de vuelta la alegría de la vida.

Así es Baja California Sur, de una belleza atrayente que fascina y subyuga a la vida y a los placeres que maravillosamente perfuman la tierra y el mar.



In the southern region, various companies harvest and market organic products with high demand from restaurants. Los Cabos, Comondú and, to a lesser extent, Mulegé are municipalities where cherry tomatoes, eggplant and aromatic herbs such as basil, mint and thyme are grown.

In the towns of Loreto and Mulegé mainly, dates and olives are harvested and marketed. From these are derived multiple sweets and canned products that are typical of this zone.

Mango, guava and citrus sweets are also typically found in this area. If you travel from Los Cabos to La Paz, you will find a large variety of sweets in the locality of Santa Bartolo. The picturesque population has been keeping up this tradtion for many years. Regional sweets are represented by jams such as guayabate, mangate and pitahayate. Don't forget the famous preserves of dates, green papaya and figs in syrup, as well as regional dried fruits such as white figs and mangoes. Cheese, date and sweet bean empanadas, egg bread and french bread are part of the state's baked goods.

Sudcalifornia possesses natural elements that inevitably impress us.Beyond the desert where steep rocks rule and the vegetation seems to be nearing extinction, orchards are populated with fig trees, dates and vineyards. When the heat is so intense it looks like it will oxidize beings and things, the sea breeze blows to bring back the joy of life.

This is Baja California Sur, an attractive beauty that fascinates and captivates. Here's to the life and pleasures that wonderfully perfume the earth and the sea.

NOTARÍA PÚBLICA TRES

Isabel La Católica no. 2100-1
Esq. Allende Col. Centro C.P. 23000
La Paz, B.C.S., México
T. +52 (612) 175-27 00
E-mail: info@notaria3bcs.com

Lic. Carlos Arámburo Romero
— TITULAR —

www.notaria3bcs.com
notaria3bcs
@notaria3bcs





• GuaycuraHotel • ElMiradorOceanview • ElFaroBeachClubandSpa • GuaycuraHotel • guaycurahotel



Todos Santos is now closer to Los Cabos

Come to celebrate it in one of our 3 restaurants which offer a stunning view of the Pacific Ocean and a delicious combination of fresh local ingredients and authentic Mexican flavors.

Todos Santos ahora está más cerca de Los Cabos

Venga a celebrarlo en uno de nuestros 3 restaurantes con maravillosas vistas y una exquisita combinación de ingredientes locales con sabores auténticamente mexicanos.

EL MIRADOR
Guaycura
Ocean View Restaurant

• http://www.guaycura.com • reservation@guaycura.com • Tel. +52 (612) 175 - 0800
• Calle Legaspi esq. Topete, Colonia Centro, Todos Santos, Baja California Sur, México. C.P. 23300

Arte & Historia

MISIONAL

MISSIONARY ART & HISTORY

Dotada por el marqués de Villapuente, fue establecida por el padre Ignacio María Nápoli en el extremo sur de la península, por el lado del golfo.

Endowed by the Marquis of Villapuente, it was established by Father Ignacio Maria Napoli at the southern end of the peninsula, on the Gulf side.

El misionero, acatando órdenes del padre Ugarte que salía rumbo al Colorado, llegó al puerto de Las Palmas el 24 de agosto de 1721, y aunque pronto se inició la construcción de la misión, tuvo algunas dificultades para que los pericúes le tomaran confianza, ya que al principio recelaban de los guaycuras que acompañaban al misionero y temían a las bestias de los soldados y a los perros.

En 1723, se cambió un poco más lejos de la costa, pero fue destruida por un ciclón, a causa de lo cual resultaron varios muertos y heridos que habían buscado refugio bajo su techo, lo que provocó la desconfianza de los nativos durante algún tiempo; en septiembre de 1724 nuevamente se mudó a un lugar más seguro, se le dio el nombre de Santiago Apóstol, y allí quedó, en definitiva. En 1726, Nápoli fue enviado a Sonora y lo substituyó el padre Lorenzo Carranco, quien después moriría asesinado por los pericúes el 1º de octubre de 1734. La misión fue abandonada en 1795, y actualmente no queda nada de ella.

Fragmento tomado de: Las misiones fundadas por los jesuitas.

The missionary, obeying the orders of Father Ugarte, who was leaving for Colorado, arrived at the port of Las Palmas on August 24, 1721, and although the construction of the mission soon began, he had some difficulties for the Pericus to trust him. Who at first distrusted the guaycuras that accompanied the missionary and feared the soldiers's beasts and dogs.



In 1723, it was changed a little further from the coast, but was destroyed by a cyclone, resulting in several dead and wounded who had sought refuge under its roof, which caused the mistrust of the natives for some time; In September 1724 it was again moved to a safer place, and given the name of Saniago Apostle, and there it remain. In 1726, Napoli was sent to Sonora and replaced by Father Lorenzo Carranco, who would later die murdered by the Pericus on the October the 1st 1734. The mission was abandoned in 1795, and now nothing is left of it.

Fragment taken from: The missions founded by the Jesuits.

1.Fundación de la Misión de Santiago Añiñí, Santiago de las Palmas o Santiago de los Coras. César Osuna Peralta. La Paz, BCS, 1980.

Santiago es una pequeña comunidad en Baja California Sur, que se encuentra en la Carretera Federal 1 de México, alrededor de 45 Kilómetros al norte de San José del Cabo, en el municipio de Los Cabos.

La visita a Santiago es esencial para adentrarse en la historia y conocer la belleza de la parte superior de la península. En el invierno el clima es fresco, muy agradable y hay establecimientos rústicos donde aislarse de la vida moderna para convivir en pleno con la naturaleza.

El vocablo Cora según el padre del Barco puede deberse a que "Las mujeres usan, en lugar de red para cargas a sus hijos pequeños, una batea ovalada, honda, que se llama cora, que es una cuna portátil, más cómoda para los niños que la red".1

Santiago is a small community in Baja California Sur, located on Federal Highway number 1, about 45 kilometers north of San Jose del Cabo, in the municipality of Los Cabos.

The visit to Santiago is essential to get into the history and explore the beauty of the upper part of the peninsula. In the winter the climate is cool, very pleasant and there are rustic establishments where to isolate yourself from modern life to live in full with nature.

The word Cora according to Father del Barco may be due to the fact that "Women use, instead of a net for carrying their young children, an oval, stern punt, called cora, which is a portable crib more comfortable for children than the net. "

VINOTECA

MUCHO MÁS QUE UNA TIENDA DE VINOS



VINOTECA LOS CABOS | Plaza Paseo Los Arcos, Carretera Transpeninsular Km 6.5, Colonia Cabo Bello T. (624) 1313139

/vinoteca.mexico @vinoteca_mexico @vinoteca_mexico www.vinoteca.com

Evita el exceso
Vinoteca es una marca registrada

* EL CONSUMO ABUSIVO DEL ALCOHOL PUEDE PRODUCIR ADICCIONES Y GRAVES PROBLEMAS DE SALUD*

Destino INVITADO GUEST DESTINATION

San Bartolo



Situado en las orillas de la Sierra de La Laguna, a 1 hora y media al sur de La Paz, y a 1 hora y 15 minutos desde San José del Cabo siguiendo la autopista número 1. San Bartolo es un paraíso en medio del desierto. Es un oasis en un rincón del Estado de Baja California Sur, con bellos espacios naturales.

La comunidad es conocida por la hospitalidad y la cordialidad de su gente; además, por la elaboración casera de empanadas, dulces regionales, piloncillo y burritos.

La actividad económica se ve favorecida por el manantial y por las rancherías que lo rodean. En medio del poblado baja un arroyo casi durante todo el año; es por eso que las huertas prosperan.

San Bartolo tiene senderos para caminar o para hacer recorridos en bicicleta que le harán apreciar la naturaleza. La tranquilidad de los manantiales y bañarse en el ojo de agua son uno de los mayores atractivos.

Located on the slopes of the Sierra de la Laguna, an hour and a half south of La Paz and an hour and 15 minutes from San Jose del Cabo following highway number 1, San Bartolo is a paradise in the middle of the desert; an oasis in a corner of the State of Baja California Sur.

The community is known for the hospitality and cordiality of the people, as well as for the elaborate homemade empanadas, regional sweets, piloncillo and burritas.

San Bartolo is surrounded by ranches. A spring fed stream runs almost year-round in the middle of the village. Springs are why the orchards thrive in this destination. It is a true oasis.

San Bartolo has nature trails for walking and cycling tours. The tranquility of contemplating the springs and bathing in the water are attractive features.





HISTORIA

El panteón ubicado a la orilla de la carretera, tiene tumbas desde el año 1926, corroborando con esto la antigüedad del poblado.

The pantheon located on the side of the road has graves from the year 1926 corroborating the age of the town.

ACTIVIDAD ECONÓMICA

Como parte de la agricultura se cosecha mango, naranja, aguacate y guayabas. La actividad ganadera, es otra de las principales actividades del lugar, lo que permite elaboración de queso artesanal.

Mango, naranjas, aguacate y guayabas son cosechadas. La industria ganadera permite la fabricación de quesos artesanales.

As part of agriculture, mango, orange, avocado and guavas are harvested. The livestock industry, is another of the main activities of this place, which allows the manufacture of artisanal cheeses.

GRANJA DE TILAPIA

Una nueva atracción y actividad económica en la comunidad es la visita a la granja de tilapia. Ofrece un producto fresco y de alta calidad. La granja cumple con las normas sanitarias y los planes de manejo acuícolas, esto garantiza el producto. Como parte de la visita a la granja, puede pescar y allí mismo se prepara el pescado de diferentes maneras.

A new attraction and economic activity is the tilapia farm. It offers a fresh, high quality product. The farm complies with sanitary norms and aquaculture management plans, guaranteeing a healthy product. As part of your visit, you can fish and have your catch prepared in different ways.



CLIMA

Tiene un microclima maravilloso, no hace tanto calor como en el resto del Estado, por lo que los árboles frutales y vegetación proliferan en este oasis. El clima y la calidad del agua permiten dos cosechas al año.

San Bartolo has a wonderful microclimate, not as hot as the rest of the state, so fruit trees and vegetation proliferate. The climate and the quality of the water allow two harvests a year.



TRADICIÓN

Definitivamente, sus deliciosas conservas y dulces artesanales, hechos a base de las frutas que crecen en sus huertas: mango, limón, calabaza y guayaba entre otras. Estos productos se venden al borde de la carretera.

Its delicious preserves and homemade sweets are made from the mango, lemon, squash, guava and other fruits that grow in home gardens. The products are sold roadside.



FIESTAS PATRONALES

Las celebraciones tradicionales son en agosto. El programa festivo tiene actividades deportivas, culturales y recreativas, así como un baile para la coronación de la reina electa.

The traditional celebrations of San Bartolo take place in August. They are celebrated with sport, cultural and recreational activities, as well as a royal ball for the coronation of the queen-elect.

Rancho el Zacatal

Estela Davis

El Zacatal era una propiedad de unas 200 hectáreas situada a casi 10 kilómetros al sur de Loreto y propiedad de Don Juan Garayzar Larrinaga. Don Juan, sabía que la tierra del rancho era muy fértil y decidió plantar viñedos.

La prensa y el molino que se utilizaban para hacer el vino fueron regalados a Don Juan, por parte de la compañía Santo Tomás de Ensenada, Baja California, cuando este equipo les resultó insuficiente a su compañía para la fabricación del vino, dada su alta demanda y crecimiento. El alambique estaba hecho de cobre.



Entonces, Don Juan empezó a producir vinos de mesa y luego brandy. El vino se llamaba Misión de Loreto. El Brandy Garayzar era mejor conocido como "leche de tigre", bebida extremadamente popular y de alta calidad, al grado que en cada vuelo de Aeroméxico los pilotos se llevaban para uso personal uno o dos garrafones.

Cuando Don Juan Garayzar Larrinaga murió, su hijo Juan Garayzar Amador se hizo cargo del rancho hasta que, cerca del año 1967, puso a cargo del rancho a su hijo mayor Ramiro Garayzar Verdugo, quien conocía a la perfección el manejo del rancho y la producción tanto del vino, como del brandy.

La familia de Don Jorge Amador tenía encomendado el rancho, pero por supuesto, los propietarios siempre estuvieron pendientes de toda la producción, que no se limitaba únicamente a los licores. Siendo la tierra extremadamente fértil, había alrededor de 400 árboles de naranja Washington y Valencia, unas 1,000 palmas de dátil, una gran cantidad de olivos y durante algunos años, se sembró tomate de tan alta calidad para exportación.



The Zacatal was a 495-acre property located about six miles south of Loreto and owned by don Juan Garayzar Larrinaga. Don Juan knew that the land on the ranch was very fertile and decided to plant vineyards.

The press and the mill used to make the wine were donated to Don Juan by the Santo Tomas Company of Ensenada, Baja California. Given the company's high demand, the equipment had become insufficient. The still was made of copper.

At that time, Don Juan began producing table wines and then brandy. The wine was named Mision de Loreto. The Brandy Garayzar was also known as "tiger milk." The high quality drink became popular to the degree that the pilots from Aeromexico flights would always take one or two jugs home.

When Don Juan Garayzar Larrinaga died, his son Juan Garayzar Amador took over the ranch until, in approximately 1967, he put his eldest son Ramiro Garayzar Verdugo in charge. Ramiro was very experienced at managing the ranch as well as the wine and brandy production.

The family of Don Jorge Amador was entrusted with the ranch but, of course, the owners always kept an eye on the production, which was not limited to liquors. Since the land was extremely fertile, there were about 400 Washington and Valencia orange trees, about 1,000 date palms, a large number of olive trees and, some years, high quality tomatoes for export.

THE ORIGINAL
MEXICAN
FLAVOR

Loreto's world famous clams

AQUARIUS
REALTY GROUP

Clams are one of the most exquisite foods the sea provides. And considered a delicacy around the world.

California locals have consumed clams for hundreds of years. And that tradition survives today. Loreto's waters are home to a healthy population of these creatures. Our fishermen gather just the best of them and chefs from different restaurants in town cook them in a wide variety of ways: grilled, baked and steamed, just to name a few.

Can't decide? Try an all you can eat clam buffet with a spectacular view of the Sea of Cortez! So wether you're a local or a tourist, there's just no excuse to be in Loreto without trying our world famous and traditional clams.







fotos de: © Aleph Alighieri



Como suele suceder con este tipo de negocios pueblerinos, llegó el momento en que se vieron precisados a regularizarse y obtener sus permisos, básicamente, por la fabricación de licores. Lo cual, les llevó a situaciones muy difíciles ganando lo necesario para el sustento familiar.

En 1976, como el Zacatal era anexo a los terrenos que desarrollaba Fonatur en Loreto, éste compró los terrenos del rancho, siendo 1973 el último año en que se elaboraron el brandy y el vino.

As is often the case with this type of small-town business, the time came when permits were required and regulations needed, especially for the manufacture of liquors. That led to some very difficult circumstances when the product was only for family use.

In 1976, Fonatur annexed the Zacatal lands in Loreto for development. 1973 was the last year the brandy and wine were processed.

LORETO ES MÁS QUE UN PUEBLO MÁGICO, ES UN TESORO DE LA HISTORIA MEXICANA | *LORETO IS MORE THAN A MAGIC TOWN, IT IS A TREASURE OF MEXICAN HISTORY*

La magia de la península conquistó a sus nativos primero y después a sus exploradores, ambos son protagonistas de un sin número de anécdotas y leyendas que lo enriquecen.

Es una comunidad custodiada por la Sierra de La Giganta y el Mar de Cortés. Los colores de sus paisajes impactan hasta quitar el aliento por la combinación de mar y desierto. Ha conservado la tradición de pueblo pesquero, así en los restaurantes podrás encontrar una deliciosa variedad de mariscos y pesca del día.

A tan solo 9 kilómetros de Loreto se encuentra Nopoló, donde tendrás la opción de jugar en un campo de golf de 18 hoyos. La Misión de San Javier con un poblado de alrededor de 100 personas, lo encontrarás a 31 kilómetros subiendo por Sierra de la Giganta. Puerto Escondido es un ambicioso proyecto turístico con club náutico, muelles y marinas.

Islas, fauna marina, misiones, edificios históricos y pinturas rupestres son parte de los atractivos que tiene Loreto para conquistar a sus visitantes.

The magic of the peninsula first conquered the natives and then the explorers. Both are protagonists in a number of anecdotes and legends that enrich the history.

Loreto is a community guarded by the Sierra de La Giganta and the Sea of Cortez. The colors of the sea and desert landscapes will take your breath away. The town has preserved the tradition of fishing villages. As a result, a delicious variety of seafood and catches of the day can be found in the restaurants.

Just 5.5 miles from Loreto is Nopolo with an 18 hole golf course. The Mission of San Javier with a village of around 100 people, is just 19 miles up the Sierra de La Giganta. Puerto Escondido is an ambitious project with a nautical club, docks and marinas.

Islands, marine fauna, missions, historic buildings, and cave paintings are part of the attractions Loreto has to please visitors.


Joaquín Précoma Valle
arquitectura y nuevo urbanismo
Creating a perfect balance between traditionalism and modernism, our designs will exceed your expectations
because for us, architecture is to experience the space, feel it, live it, enjoy it...
Meet us and discover the true exclusivity of Los Cabos.
architecture
interiors
urbanism
+52 (624) 143 12 46
www.joaquinprecoma.com
contacto@joaquinprecoma.com



LA DELICIOSA Y NUTRITIVA GUÍA A LOS CABOS

The Delicious & Nutritious Guide to Los Cabos

ELISA ALLEN

Antes de hacer de Los Cabos mi hogar permanente, viajaba y exploraba esta hermosa región. Como la mayoría de los turistas, me deleité en las opciones deliciosas de comida que se encuentran en la zona como parte de mi experiencia vacacional.

Before I made Los Cabos my permanent home, I was a frequent traveler and explorer of this beautiful region. Like most visitors, I took advantage of the many delicious food options found throughout the area as part of a complete vacation.

Normalmente, incluía platillos mexicanos tradicionales, cócteles de especialidad, y un sinfín de tacos. Sin embargo, como nutrióloga y consciente de la salud en la vida cotidiana, a menudo trato de equilibrar las comidas con elecciones saludables, especialmente si planeo disfrutar de un día activo de senderismo o surf. En los últimos años, he descubierto deliciosos y nutritivos lugares que me encanta recomendar a los visitantes y residentes.

En primer lugar, como una ex agricultora orgánica, tengo que mencionar el concepto "de la granja a la mesa". Por suerte, contamos con granjas en Baja California Sur y me encanta apoyarlas, tanto al comprar los productos como al frecuentar los restaurantes que trabajan con ellos.

Los alimentos frescos y orgánicos de granja proveen al cuerpo más nutrientes que los alimentos que se cultivan en una granja industrial, al mismo tiempo preservan los recursos naturales como la tierra y el suministro de agua.

This usually included large traditional Mexican meals, specialty cocktails, and a lot of street tacos. However, as a nutritionist and health-conscious person in my everyday life, I often wanted to balance my more indulgent meals with healthier options, especially if I planned to enjoy an active day of hiking or surfing. This led me on a quest to find the best healthy food options and, over the years, I have discovered some delicious and nutritious places that I love to recommend to visitors and residents alike.

First, as a former organic farmer, I must mention the premiere farm-to-table operations. We are lucky to have many farms here in Baja California Sur and I love to support them by both buying their produce and frequenting the restaurants that work with them.

Farm-fresh and organic food provides your body with more nutrients than food grown in an industrial farm setting, while also preserving our treasured natural resources like the soil and water supply.





In San Jose del Cabo, Flora Farms, Acre Baja and Los Tamarindos emphasize fresh, seasonal ingredients while maintaining beautiful locations to visit and enjoy. All three boast incredible chefs and unique on-farm events throughout the year.

Flora Farms includes a farm grocery store and field kitchen where all the meat comes from their hormone and antibiotic-free ranch. Acre Baja prides itself on being as regionally authentic as possible by sourcing its building materials, ingredients, and botanical installations from its own farm or other Mexican vendors. Los Tamarindos highlights their farm's 100% organic produce in the many vegetarian options on their menu. Most people could benefit from incorporating more plants into their diet and this restaurant is a great place to try enticing plant-based dishes.

In nearby El Pescadero, you can find the beautiful Hierbabuena Restaurante y Hortaliza where the menu includes a "harvest of the day" mixed greens salad, local seasonal fish options, and gluten-free desserts.



En San José del Cabo, Flora Farms, Acre Baja y Los Tamarindos utilizan ingredientes frescos y de temporada, manteniendo sus instalaciones hermosas para visitar y disfrutar. Los tres cuentan con chefs increíbles y eventos únicos en sus granjas durante todo el año.

Flora Farms incluye una tienda de comestibles y cocina de campo donde toda la carne proviene de su rancho libre de hormonas y antibióticos. Acre Baja se enorgullece por ser tan auténtico cómo es posible, al elaborar sus propios materiales de construcción y tener ingredientes e instalaciones botánicas en la finca y otros proveedores locales. Los Tamarindos destaca por productos 100% orgánicos en su menú vegetariano. Este restaurante es el lugar ideal para probar tentadores platillos a base de hortalizas e incorporar más vegetales en su dieta.

En El Pescadero, encontramos los restaurantes: Hierbabuena y Hortaliza. El menú incluye opciones de pescado local de temporada, postres sin gluten y la "cosecha del día" que consiste en una ensalada mixta de verduras.





Para mayor variedad de alimentos de producción local, recomiendo visitar los mercados orgánicos del área, abiertos durante toda la temporada de cosecha. Estos son excelentes lugares para encontrar ingredientes de calidad, especialmente si tiene la opción de cocinar en su hotel o condominio.

En Cabo San Lucas, se instala todos los miércoles y sábados el Mercado Orgánico de Los Cabos ubicado en Pedregal. Puede encontrar pollo orgánico, productos de temporada y productos vegetarianos horneados. En San José del Cabo, podrá encontrar miel local, productos orgánicos y panes artesanales en el Mercado Orgánico de Las Tiendas de Palmilla todos los viernes por la mañana. Los sábados, el Mercado Orgánico de San José del Cabo es un divertido evento todo el día lleno de música y vendedores locales que ofrecen productos horneados sin gluten y una variedad de productos certificados.

También, hay algunas opciones de restaurantes pequeños. En Cabo San Lucas, puede probar el nuevo Mint Jungle & Amber's Market que hace un gran trabajo al combinar un bar deportivo y cócteles artesanales con un restaurante sin gluten y mercado.

Para opciones de desayuno y almuerzo ligeros, Smoothie Bar es un lugar pequeño con excelente selección de jugos, batidos, ensaladas y sándwiches. Mis favoritos son el jugo verde y el sándwich de olivos.

Si prefieres un desayuno mexicano, con un toque de California, Burrito Surf en el centro de Cabo San Lucas es una alternativa. El propietario sólo compra los ingredientes frescos para ofrecer deliciosos batidos y burritos con frijoles negros y verduras. ¡Incluso ofrece un taco vegetariano!

For a variety of locally produced and organic food, I also recommend visiting our area's farmers markets that are open throughout the growing season. These are excellent places to source quality ingredients especially if you have the option to cook in your hotel or condo.

In Cabo San Lucas, you can stop by the Los Cabos Organic Market at Pedregal every Wednesday and Saturday morning to buy organic chicken, seasonal produce, and vegan baked goods. In San Jose del Cabo, you can find local honey, organic produce, and artisanal breads at the Farmers Market at The Shoppes at Palmilla every Friday morning. On Saturdays, there is the San Jose del Cabo Mercado Organico, a fun all-day event full of music and local vendors selling gluten-free baked goods and a huge variety of certified organic products.

There are also some smaller restaurant options that provide local and organic food. In Cabo San Lucas, you can try the new Mint Jungle & Amber's Market, which does a great job of combining a sports bar featuring artisanal cocktails with a gluten-free restaurant and market.

Find lighter breakfast and lunch options at Smoothie Bar, a small place that has a huge variety of juices and smoothies, in addition to salads and sandwiches. My favorites are the green juice and the Olivos sandwich.

Additionally, you can find Mexican favorites with a California twist at Burrito Surf in Cabo San Lucas downtown. The owner only buys the freshest ingredients and offers delicious burritos and smoothies. Even offers a vegetarian taco!



CABOINCLUSIVE



THE WORLD'S ONLY CITYWIDE ALL INCLUSIVE

THE CABOINCLUSIVE CARD

30% SAVINGS








VISIT LOS CABOS

RESTAURANTS • ACTIVITIES • TRANSPORTATION • CULTURE • LUXURY • SERVICES

USA. 1 (844) 792-4251 | Los Cabos (624) 143-3110
www.caboinclusive.com | Follow Us
Restaurant sign up: sales@caboinclusive.com

CABOEXPEDITIONS · Alamo · CABO SAILING Ocean Adventures · WILD CANYON Cabo's famous Canyon! · LUXURY AVENUE BOUTIQUE MALL · CABO MOTIONS · CABOREY · BeFlex · Plaza del Pescador SAN JOSE DEL CABO

En San José del Cabo, igualmente hay lugares saludables. Cynthia Fresh Organik Restaurante está abierto para almuerzo y cena. Ofrece productos locales en sus deliciosos rollos y ensaladas, incluyendo mi favorito: Cynthia's Farm Salad, que contiene lechugas, raíces asadas y queso de cabra. Green Goddess es otro maravilloso restaurante y tienda de alimentos locales e importados saludables. ¡Literalmente lo tiene todo!



Por último, Petit Masala es un delicioso restaurante con un adorable patio al aire libre y un auténtico menú hindú. Los platillos son perfectos de tamaño para compartir, y tanto el té chai como naan, se elaboran en el lugar. Las especias y las hierbas hindús tienen una serie de beneficios para la salud. La cúrcuma, por ejemplo, tiene propiedades antioxidantes y anti-inflamatorias, mientras que el cardamomo puede disminuir la presión arterial y aliviar los problemas gastrointestinales.

Se puede ir de vacaciones y continuar con un estilo de vida saludable. Aunque definitivamente, ¡le recomiendo tomar tiempo para disfrutar de la oferta gastronómica que Los Cabos ofrece!

In San Jose del Cabo, there are also some healthy places. Cynthia Fresh Organik Restaurant is open for lunch and dinner. They feature local produce in their delicious wraps and salads, including my favorite, Cynthia's Farm Salad, which contains leafy greens, roasted root vegetables and goat cheese. Green Goddess is another wonderful restaurant and vendor of both local and imported health foods. They literally have everything!



Finally, Petit Masala is a delicious restaurant with an adorable outdoor patio and an authentic Indian menu. Dishes can be made large enough to share, and both their Chai tea and naan are made fresh on-site. Indian spices and herbs also have a host of health benefits. Turmeric, for example, has both antioxidant and anti-inflammatory properties, while cardamom can lower blood pressure and alleviate gastrointestinal problems.



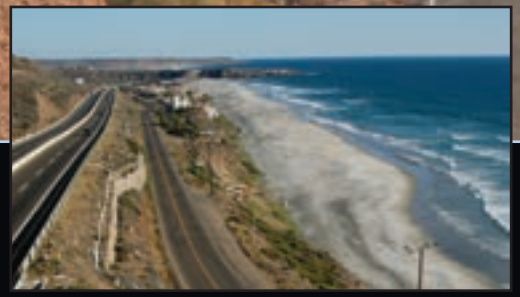
Going on vacation doesn't mean that you have to leave your healthy lifestyle at home. Although, I advise you also to taste all that Los Cabos should offer on your next visit!

WAREHOUSE • TRANSPORTATION • IN-HOUSE MEXICAN CUSTOMS BROKER

BRINGING GOODS INTO MEXICO?

PROFESSIONAL SERVICE AT AFFORDABLE PRICES...
THIS IS WHAT WE'RE ALL ABOUT!

Our mission is to treat our valued customers as we would like to be treated ourselves. Over 30 years experience!





Big enough to serve, small enough to care

Monica Page Logistics

7577 Airway Road, Suite 103, San Diego, CA 92154, U.S. Tel (619) 777-8909, info@MonicaPageLogistics.com

Sabores de Baja California Sur

Baja California Sur's Flavors



Roberto Padilla

La gastronomía en México, así como en el resto del mundo constituye un patrimonio cultural intangible y digno de celebrarse. Nuestro país tiene abundancia en estilos tradicionales de cocina, platillos, aromas y sabores. Es por esta razón que existe un incansable fervor por mostrar la herencia culinaria en cada región a través de festivales. Baja California Sur no es la excepción, y cuenta con una amplia riqueza que va desde antiguas recetas hasta elaborados y refinados platillos.
Te invitamos a conocer y adentrarte en las festividades gastronómicas más representativas de esta sorprendente región peninsular, estamos seguros conquistarán tu paladar.

Gastronomy in Mexico, as well as in the rest of the world, constitutes an intangible and worthy cultural heritage. Our country has a wide variety of traditional cooking styles, dishes, aromas and flavors. That is why there is a relentless fervor to demonstrate the culinary traditions of each region through festivals. Baja California Sur treasures a diversity that extends from thousand year old recipes to the most elaborate and refined dishes of our time.
We invite you to live the adventure and dive into the many gastronomic festivities that represent this surprising peninsular region. They will surely conquer your palate!

Sabor a Cabo

Los Cabos ha ganado año tras año prestigio como uno de los destinos de lujo más completos del país. Sabor a Cabo, es un festival gastronómico que se celebra durante el mes de diciembre desde el año 2005.

La CANIRAC, Delegación Los Cabos, ha logrado posicionar a Sabor a Cabo como un atractivo para este destino turístico. Sin duda, es un premio al esfuerzo, dedicación e inversión de empresarios restauranteros y chefs miembros de esta cámara. *Hoy en día, está compuesto por 3 eventos que lo enriquecen:*

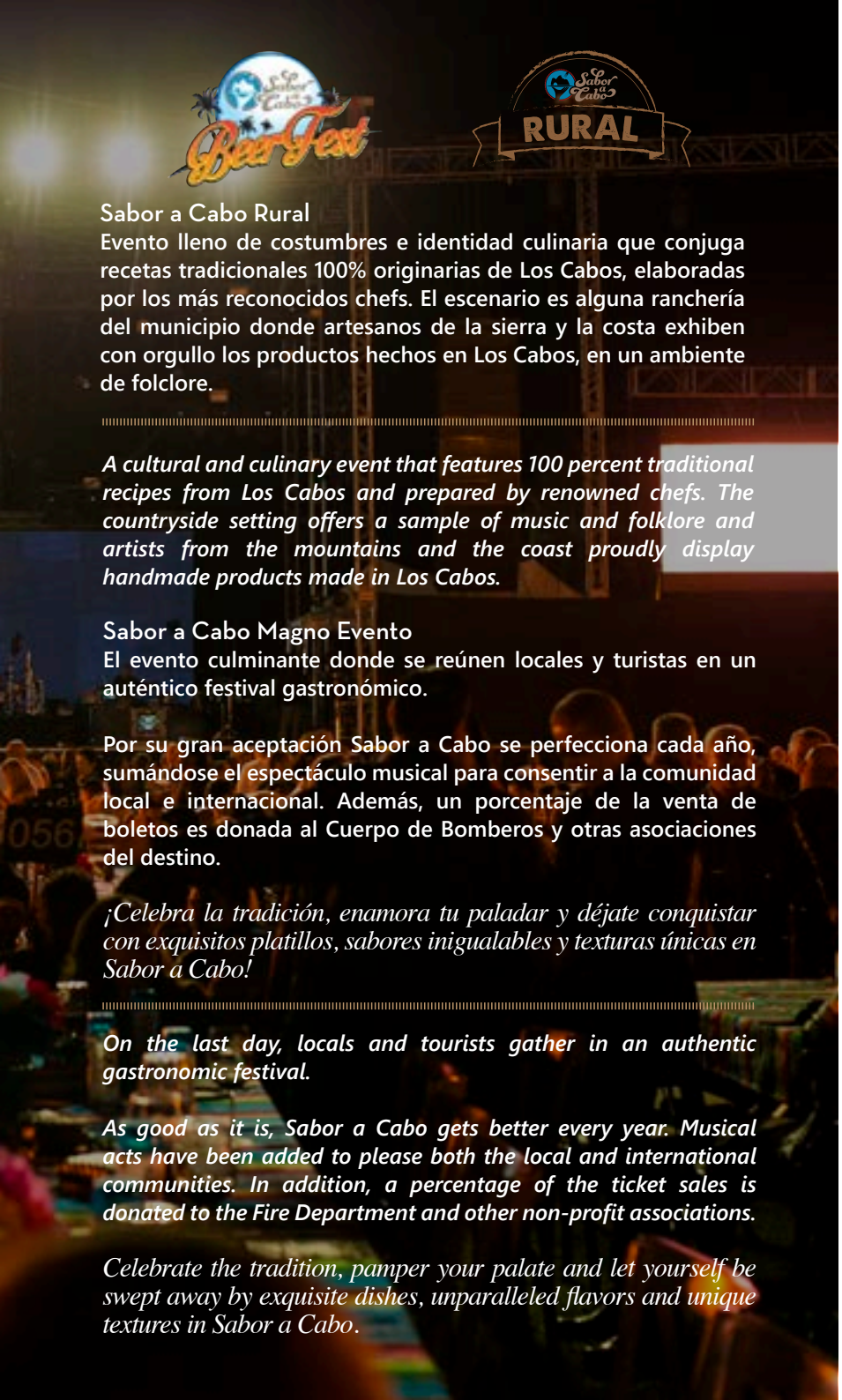
Year after year, Los Cabos has gained prestige as one of the most complete luxury destinations in the country. The Sabor a Cabo gastronomic festival has been celebrated during the month of December since 2005.

The CANIRAC Los Cabos Delegation has successfully managed to position Sabor a Cabo as a major tourist attraction for this destination. Undoubtedly, the effort, dedication and investment of restaurant entrepreneurs, chefs and members of the chamber have paid off. *Sabor a Cabo today is composed of three events:*

Sabor a Cabo Beer Fest
Es un evento de tres días que promueve la industria cervecera, donde los asistentes pueden degustar entre 100 marcas de las más selectas cervezas nacionales e internacionales. Todas ellas se caracterizan por su producción artesanal.

A three-day event that promotes the brewing industry. Attendees can sample 100 brands of the best regional, national and international beers. All are products of brewing artisans.

www.saboracabo.com



Sabor a Cabo Rural

Evento lleno de costumbres e identidad culinaria que conjuga recetas tradicionales 100% originarias de Los Cabos, elaboradas por los más reconocidos chefs. El escenario es alguna ranchería del municipio donde artesanos de la sierra y la costa exhiben con orgullo los productos hechos en Los Cabos, en un ambiente de folclore.

A cultural and culinary event that features 100 percent traditional recipes from Los Cabos and prepared by renowned chefs. The countryside setting offers a sample of music and folklore and artists from the mountains and the coast proudly display handmade products made in Los Cabos.

Sabor a Cabo Magno Evento

El evento culminante donde se reúnen locales y turistas en un auténtico festival gastronómico.

Por su gran aceptación Sabor a Cabo se perfecciona cada año, sumándose el espectáculo musical para consentir a la comunidad local e internacional. Además, un porcentaje de la venta de boletos es donada al Cuerpo de Bomberos y otras asociaciones del destino.

¡Celebra la tradición, enamora tu paladar y déjate conquistar con exquisitos platillos, sabores inigualables y texturas únicas en Sabor a Cabo!

On the last day, locals and tourists gather in an authentic gastronomic festival.

As good as it is, Sabor a Cabo gets better every year. Musical acts have been added to please both the local and international communities. In addition, a percentage of the ticket sales is donated to the Fire Department and other non-profit associations.

Celebrate the tradition, pamper your palate and let yourself be swept away by exquisite dishes, unparalleled flavors and unique textures in Sabor a Cabo.

Miraflores en el Municipio de Los Cabos, es considerado como el centro de artes y tradiciones de Baja California Sur.

Miraflores, in the Municipality of Los Cabos, is considered the center of arts and traditions in Baja California Sur.

Festival Sabores de Baja 2017

Con el propósito de promover y conservar la comida orgánica con los auténticos sabores sudcalifornianos, se creó "Sabores de Baja 2017" en el mes de mayo. Uno de los objetivos de este festival, es mantener los sabores de los platillos originales de estas tierras. Asimismo, se busca promover el consumo de productos locales y de temporada para favorecer a los productores de esta región, además tiene una causa benéfica hacía las comunidades rurales vecinas. El evento se organiza año tras año por Doña Pame Restaurant y Villa del Carmen empresa 100% familiar que busca fomentar la cultura del sur de Baja California. Conoce este espacio campirano ideal para visitar con la familia durante todo el año y vivir las tradiciones de sudcalifornia.

With the intention of promoting and preserving organic food with authentic South californian flavors, the event "Sabores de la Baja 2017" was created in May. One of the main goals of this festival is to maintain the original flavors on local dishes. Likewise, it seeks to promote the consumption of local and seasonal products to favor the producers of the region, in addition it has a beneficial cause to neighboring rural communities.The event is organized year after year by Doña Pame Restaurant and Villa del Carmen, a 100% family company that seeks to spread the culture of Baja California Sur. Discover this country place, ideal to visit with the family throughout the year and experience the traditions of Sudcalifornia.

Miraflores, B.C.S. • (624) 145-2260
/ Villa del Carmen • Lucy_tf67@hotmail.com

Feria de la Pitahaya

Cuenta con más de 25 años de arraigo entre sus habitantes y rancherías aledañas. Esta feria se realiza en el mes de julio. Durante los días de fiesta, la comunidad y sus visitantes disfrutan de eventos deportivos y culturales, entre ellos el concurso rural de pintura, donde pintores amateur residentes de Miraflores, Santiago, La Ribera y subdelegaciones participan; así también, el tradicional concurso pizca de pitahaya y la coronación de la reina son parte de la celebración.

La Pitahaya, no es solo la fruta protagonista de esta feria, es el símbolo que caracteriza el folclore sudcaliforniano mediante el baile llamado Flor de Pitahaya y su traje Típico.

Has been taking place for more than 25 years and is celebrated by the town residents and nearby ranches. The fair is held in the month of July. Over the course of the holiday, the community and visitors enjoy sports and cultural events, including a rural painting contest. Resident amateur painters from Miraflores, Santiago, La Ribera and surrounding areas participate. The traditional Pinch of Pitahaya contest and the queen's crowning are also part of the celebration.

La Pitahaya is not only the theme of the fair, it is a symbol of South Californian folklore characterized by traditional costumes and a dance called the Flower of Pitahaya.

http://loscabos.gob.mx/ayuntamiento/delegaciones/delegaciones/miraflores-b-c-s-mx



Festival del Mango Todos Santos

Aunado a la historia y acervo artístico, Todos Santos es un próspero proveedor de legumbres y frutas con calidad de exportación. El mango es la fruta por excelencia de esta comunidad y encabeza un festival en el mes de agosto que hace honor a una enorme diversidad de recetas.

Escuelas de gastronomía, restaurantes, hoteles y productores locales participan para hacer gala de sus técnicas. Los asistentes pueden degustar todo tipo de recetas a base de mango en un marco de fiesta. La receta estelar dentro del festival es el mangate, un dulce tradicional sudcaliforniano que en su proceso convoca la unión familiar. ¡El pueblo entero participa en esta fiesta!

In addition to a heritage of history and art, Todos Santos is a prosperous supplier of export quality fruits and vegetables. The mango is the fruit par excellence due to its versatility and incomparable flavor. The Mango Festival is held in the month of August and honors recipes and food presentations derived from the fruit.

Cooking schools, restaurants, hotels and local producers participate and demonstrate their techniques. Attendees can taste all kinds of recipes and regional sweets based on the mango in a festive setting. However, the star recipe at the festival is "the mangate." This traditional South Californian sweet is made by a process that brings the family together. The entire town participates in this party!

http://secturbcs.gob.mx/informacion-general/pueblos-magicos

GASTRO VINO
BAJA FOOD & WINE FESTIVAL

El Pueblo Mágico de Todos Santos, exhibe cada año en el mes de abril, un festival de cuatro días en torno al vino. Se convoca a vinícolas de operación familiar, quienes brindan a los asistentes la experiencia de conocer a fondo el proceso de producción de sus vinos.

El evento de apertura presenta 4 diferentes estaciones de vino y comida en perfecto maridaje; incluye vinos espumosos, blancos, rosados y tintos. Cada comensal es libre de degustar a su elección. Al día siguiente, se realiza un concurso de cata a ciegas, limitado a 40 personas. Otra experiencia que forma parte, es el gastrotour, donde 350 personas recorren a pie el centro de Todos Santos para visitar los restaurantes.

La clausura del evento se realiza en la plaza principal con alrededor de 800 asistentes. Restaurantes locales e invitados de La Paz y Los Cabos participan al exponer platillos, las casas vinícolas se lucen con degustaciones de su producto, mientras que músicos y bailables sirven de entretenimiento.

Además, una tradicional subasta silenciosa se coordina con artículos donados por artistas, artesanos, prestadores de servicios y comerciantes para otorgar fondos a diversas organizaciones locales.



The Magic Town of Todos Santos, between La Paz and Los Cabos, holds a four-day wine festival every year in April. It attracts family-run wineries who provide visitors with the experience of getting to know the wine production process.

The opening event presents four different wine and food stations with perfect pairings. You can find sparkling, white, pink and red wines. Each diner is free to explore the station where the wine grower pours the wine and shares the story behind each bottle.

The following day, a blind tasting test takes place for 40 people. Another experience that is part of this festival is the gastrotour where 350 people walk through the downtown area of Todos Santos, visiting the restaurants.

The culminating event is held in the main town square with around 800 attendees. Local restaurants and special guests of La Paz and Los Cabos participate by presenting outstanding dishes and wine tastings, while musicians and dancers serve as entertainment.

In addition, a traditional silent auction is held with items donated by artists, artisans, service providers and merchants. Proceeds go to various local organizations.

www.gastrovino.mx



La Pazión por el Sabor

La Paz, ciudad capital de Baja California Sur, se viste de gala cada mes de mayo para celebrar "La Pazion por el Sabor", organizado por Canirac. Este evento celebra lo mejor de la actividad gastronómica local e internacional que ofrecen más de 40 restaurantes.

Con la hermosa bahía de La Paz y el Mar de Cortés como escenario, lugareños y turistas son convocados a degustar las exquisitas recetas que, en su mayoría se basan en la riqueza de los productos del mar.

La Paz, capital city of the state of Baja California Sur, dresses up every May to celebrate the "La Pazion por el Sabor" festival organized by CANIRAC. This event celebrates the local and international dishes offered by more than 40 restaurants in the city.

With the beautiful bay of La Paz and the Sea of Cortez as a backdrop, locals and tourists alike are enticed by the exquisite recipes that are mostly based on the wealth of seafood found in the area.

Fotografía: Marcel Lavabre

FESTIVAL GASTRONÓMICO

EL TRIUNFO

NOV. 18 | 2017

En 2016, El Triunfo, antiguo pueblo minero, renace mediante este festival culinario con 10 de los mejores chefs de Los Cabos, La Paz y Todos Santos. La historia, gastronomía y belleza en este lugar conjugan los elementos necesarios para hacer de este festival una experiencia sinigual. El evento se lleva a cabo en noviembre con propuestas únicas de platillos, casa vinícolas y tequila.

El Triunfo was reborn in 2016 through this culinary event. Ten of the best chefs from Los Cabos, La Paz and Todos Santos were featured in a unique environment. The necessary elements of history, gastronomy and beauty combined to create an unparalleled experience. The festival takes place in November and features unique dishes, wineries and tequila.

http://secturbcs.gob.mx/destinos/la-paz/el-triunfo/



Festival del Vino Misional

San Miguel y San José de Comundú, separados por solo tres kilómetros, conforman un oasis en medio de una cañada en el corazón de la Sierra de la Giganta. En esta generosa tierra, proliferan cultivos de casi todo tipo de grano y vegetal; así como una actividad ganadera provechosa.

En los Comondús, la cepa de la uva misional tuvo condiciones óptimas para crecer al abrigo de palmeras de datileras y tierra fértil. Este festival se realiza durante el mes de noviembre, entre sus actividades de folclore y música, se premia a las mejores recetas.

"Los Vinos Misionales de Los Comundú, sí tienen espíritu y alma. Y eso, no se puede fabricar, así como así". Declaró para el diario nacional El Financiero, Julio Cayuela Tormo, periodista español cofundador de la Federación Internacional de Periodistas y Escritores de Vino, y Presidente fundador de la Asociación Española de Coleccionistas de Etiquetas de Vino y de Vinos.



San Miguel and San Jose de Comundu are separated by less than two miles and form an oasis in the middle of a glen in the heart of the Sierra de la Giganta. The strain of the missionary grape found here enjoys fertile soil and optimum growing conditions sheltered by date palms.

"The Missionary Wines of Los Comundú have spirit and soul. And that you can not manufacture," declared Julio Cayuela Tormo, a Spanish journalist at the national newspaper El Financiero, co-founder of the International Federation of Wine Journalists and Writers, and the founding president of the Spanish Association of Wine and Wine Label Collectors.

The festival takes place each year during the month of November. Best recipe honors are awarded during the event and visitors are entertained by folklore prsentations and music.

This generous land supports all kinds of grain and vegetable crops and profitable industries such as livestock proliferate.



FESTIVAL GASTRONÓMICO DE ALMEJA CHOCOLATA

En Loreto se celebra durante el mes de junio el Festival de la Almeja Chocolata, organizado por la Canirac, con la participación aproximada de 20 restaurantes. Como acto principal tiene la escenificación de la tatema de la almeja chocolata, protagonizada por un guaycura y un jesuita. Esta tradición culinaria se estima tiene una antigüedad de entre 1000 y 1500 años; pues en la Sierra de San Francisco fueron encontrados vestigios de almejas tatemadas.

Existen más de 20 recetas de almejas que se presentan durante la celebración del festival en un marco de alegría y ambiente familiar. Conoce este histórico Pueblo Mágico y disfruta de esta deliciosa tradición.

The Chocolata Clam Festival in Loreto takes place in the month of June with the participation of approximately 20 restaurants. The traditional grilling of the clam is central to the festival and stars a Guaycura Indian and a Jesuit priest. This culinary tradition is estimated to be between 1,000 and 1,500 years old. Traces of grilled clams from that era were found in the Sierra de San Francisco. Today, there are more than 20 clam recipes presented during the celebration of the festival within a framework of joy and in a family-friendly environment. Discover the historic Magic Town of Loreto and enjoy this delicious tradition.

http://loreto.gob.mx/

PISANDO FIRME STAND STRONG

Teletón Fundación

"El amor y la ciencia al servicio de la vida"

"Love and science in the service of life"

El Centro de Rehabilitación Infantil Teletón de Baja California Sur atiende a 843 niños y jóvenes con discapacidad, siguiendo un modelo de atención centrado en el paciente y su familia. Emplea elementos físico, psicológico, social y espiritual en la rehabilitación.

Misión: Reconocer y salvaguardar la dignidad de la persona. Servimos a niños y adolescentes con discapacidad y cáncer a través de un tratamiento integral, promoviendo su pleno desarrollo e integración a la sociedad.

Visión: Ser un sistema de atención pediátrico con altos estándares de calidad mundial especializado en discapacidad neuromusculoesquelética, autismo y cáncer, bajo un modelo que promueva la dignidad de la persona y su inclusión a la sociedad para que goce a plenitud del ejercicio de sus derechos humanos.

Objetivos: Otorgar rehabilitación integral a los niños y jóvenes con discapacidad neuromusculoesquelética de Baja California Sur.

The Children's Rehabilitation Center Teleton serves 843 children and youth with disabilities in Baja California Sur. Following a model of care centered on the patient and family, CRIT employs physical, psychological, social and spiritual elements for rehabilitation.

Mission: *Recognize and safeguard the dignity of the individual. We serve children and adolescents with disabilities and cancer through a comprehensive treatment, promoting their full development and integration into society.*

Vision: *To be a comprehensive system of pediatric rehabilitation with the highest standards of world quality service specializing in neuromusculoskeletal disabilities, autism and cancer under a model that promotes the dignity of the person, inclusion in society, and the exercise of human rights to the fullest.*

Goals: *Provide quality comprehensive rehabilitation to children and young people with neuromusculoskeletal disabilities in Baja California Sur.*

¡Tu donativo hace la diferencia en la rehabilitación de los niños!
Your donation makes the difference in the rehabilitation of children!

Nombre del beneficiario:
Fundación Teletón México, A.C.
Nombre del Banco: **Banamex, S.A.**
Sucursal: **7007**
Cuenta: **8823184**
Clabe Interbancaria: **002180700788231843**
Referencia: **Benefactores99**
(Aplica solo en Banamex)

Notificar por correo el mismo día del depósito para emitir su comprobante correspondiente a:
We request a copy of the deposit receipt, notify by mail the same day to identify it and issue your receipt corresponding:
egomez@teleton-bcs.org.mx
osorio@teleton-bcs.org.mx

Más información, inscripciones y voluntariado:
More information, registration and volunteering:

Elisa Gómez
egomez@teleton-bcs.org.mx
delrio@teleton-bcs.org.mx
(612) 175-0960 | (612) 175-0906

/ Crit.BCS @critbcs critbcs



ATP 250 WORLD TOUR

LIVE IT LOVE IT

ABIERTO MEXICANO DE TENIS

Mifel

PRESENTADO POR Cinemex

WWW.GRUPO-PEGASO.COM
GRUPO PEGASO
UN EVENTO DE

SAVE THE DATE
JULY 31 - AUGUST 5, 2017
LOS CABOS, BCS, MÉXICO

Banca Mifel · Servicios financieros con rostro humano · mazda · Heineken · Emirates · Solaz Resort Los Cabos, The Luxury Collection · FREIGHTLINER · Caliente.mx · USANA Health Sciences · Quién · mediotiempo · ESPN · IMAGEN

Cinemex · la magia del cine · DEL CABO Event Design · CDMX · b:oost_ · pepsi · e•pura · Wilson · Los Cabos · TECHNOGYM The Wellness Company · Vivero Los Cabos · LOS CABOS · FONATUR

MÉXICO visitmexico.com · LOS CABOS

abiertoloscabos · www.abiertoloscabos.com

LUXURY AVENUE®
BOUTIQUE MALL



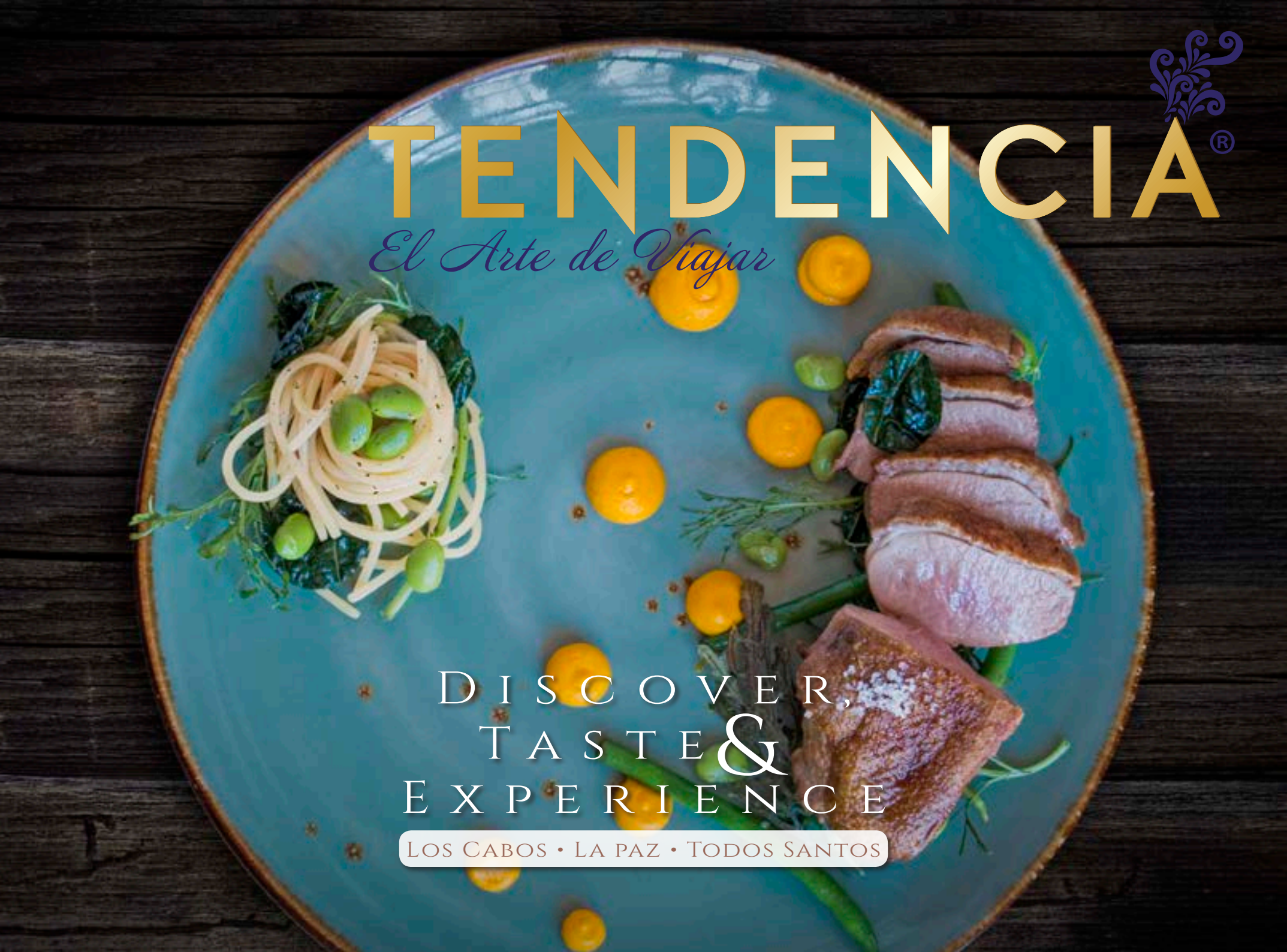
WHERE LUXURY MEETS PARADISE

BOBBI BROWN | BOSS HUGO BOSS | CH CAROLINA HERRERA | CHANEL | ESTĒE LAUDER | MALÌPARMI | MONT BLANC

PANDORA™ | Salvatore Ferragamo | sunglass hut | SWAROVSKI | TOUS | VILEBREQUIN | YANDI MONARDO ART GALLERY

ALL THE BEST BRANDS AT THE MARINA CABO SAN LUCAS | 11:00 AM - 9:00 PM | LUXURYAVENUE.COM

BOBI BROWN, CHANEL and ESTÉE LAUDER available at ULTRAFEMME, HUGO BOSS available at PORT


TENDENCIA®
El Arte de Viajar
DISCOVER,
TASTE &
EXPERIENCE
LOS CABOS • LA PAZ • TODOS SANTOS

Romeo & Julieta
Ristorante

Boulevard Paseo de la Marina, Cabo San Lucas, B.C.S.
Tel. (624) 143-0225

www.restaurantromeoyjulieta.com

CABO SAN LUCAS ◆ CABO SAN LUCAS





CAFÉ
DISTRITO
23CUATRO10
ENCUENTRO LOCAL

Calle Miguel Hidalgo, Cabo San Lucas, B.C.S.

CABO SAN LUCAS ◆ CABO SAN LUCAS



La Casita
RESTAURANT · SUSHI BAR
CABO SAN LUCAS · LOS BARRILES

Calle 5 de Mayo #109 casi esq. con Calle Hidalgo
Cabo San Lucas, B.C.S.
Tel. (624) 105-1210



CASASOLA
CAFE & BRUNCH

Calle Miguel Hidalgo, Cabo San Lucas, B.C.S.
Tel. (624) 143-4616

www.casasolacafe.com



Hidalgo tapas bar Cero

Calle Miguel Hidalgo, Cabo San Lucas, B.C.S.
Tel. (624) 143-1929

www.hidalgocero.com

CABO SAN LUCAS • CABO SAN LUCAS • CABO SAN LUCAS • CABO SAN LUCAS • CABO SAN LUCAS • CABO SAN LUCAS