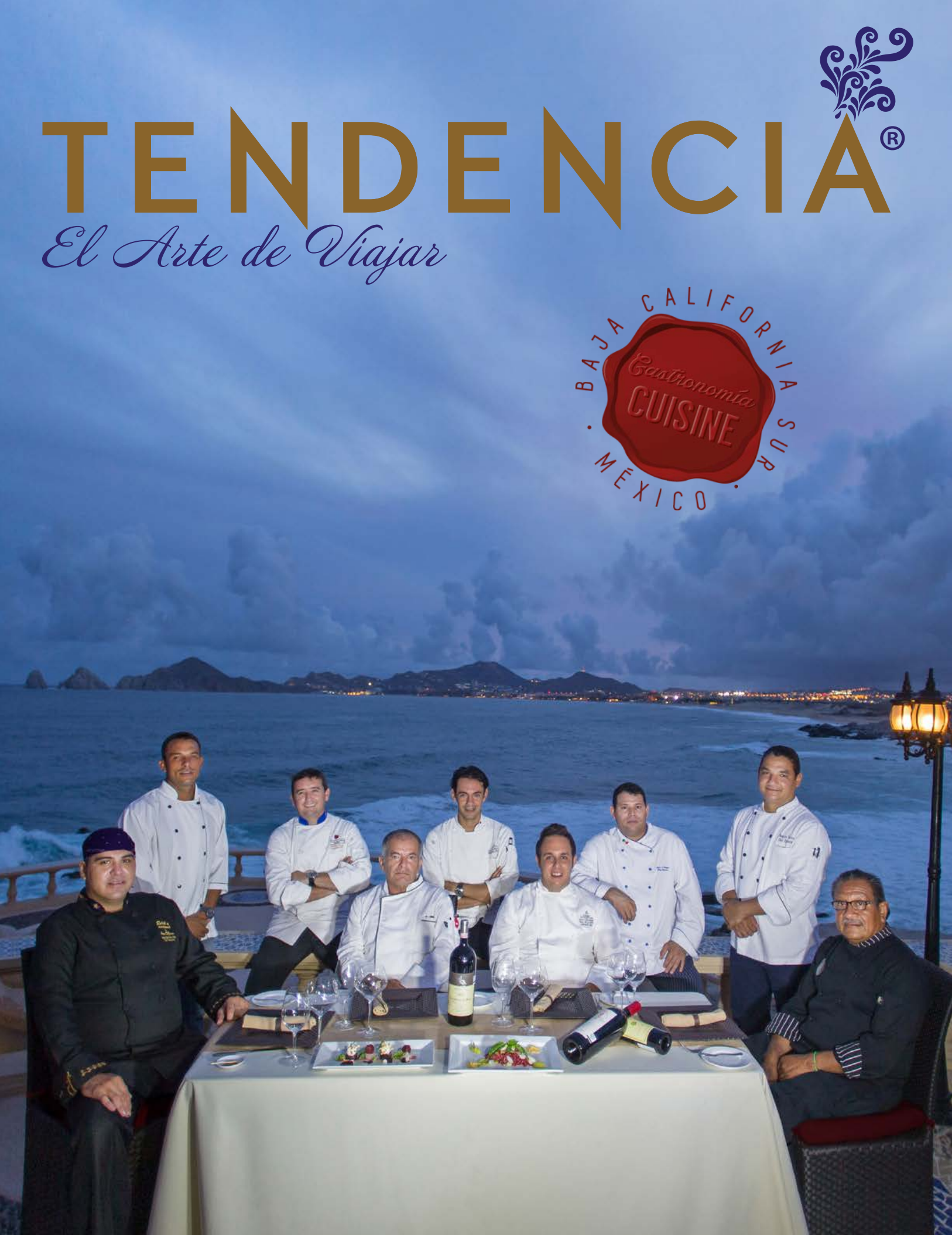
TENDENCIA®

El Arte de Viajar

BAJA CALIFORNIA SUR · MÉXICO ·

Gastronomía CUISINE





LOS CABOS

@visitaloscabos VisitaLosCabos visitaloscabos.travel



MÉXICO

visitmexico.com

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

TENDENCIA®
El Arte de Viajar

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

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

Coordinación Editorial
Jessica Jacqueline Hernández
jessica.hernandez@tendenciamagazine.com

Editor Ejecutivo
Paola Bulnes Vázquez
paola.bulnes@tendenciamagazine.com

Editor Inglés
Ronald S. Klein

Editor Español
Yana Aguirre
yana.aguirre@tendenciamagazine.com

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

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

Fotografías
Daniel Jireh
daniel@danieljireh.com

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

Gerencia Planeación Comercial
Lorena Mejía Leyva
lorena.mejia@tendenciamagazine.com

Gerencia Ventas y Mercadotecnia
Astrid Castañeda Ruiz
astrid.castaneda@tendenciamagazine.com

Ejecutiva de Ventas-Los Cabos
María Elena Flores Cervantes
maria.flores@tendenciamagazine.com

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

Dirección Marketing Digital
Bea Mejía
bea.mejia@tendenciamagazine.com

Diseño Gráfico & Social Media
Gerardo Montaño Ruiz
gerardo.montano@tendenciamagazine.com

Distribución

Elizabeth Ortega Ramírez	Los Cabos
Nadia González Mejía	Guadalajara
Dora María Peña Luna	México
Eddie Luna/Elics Travel	Monterrey
Revista Mujer Actual	Tijuana-Ensenada-San Diego
Martha Olivia Beyer Pérez	Cancún
Marco Antonio Ahumada	Hermosillo
Hilda Hernández	Chicago
Miriam Rebling	Nueva York
Consejo de Promoción Turística	Los Ángeles
Relaciones Públicas	Aeropuerto John Wayne, Orange County, CA.

TENDENCIA EL ARTE DE VIAJAR, Año 2014, No. 20, mayo a junio 2014, 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/ <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 MBM IMPRESORA, S.A. DE C.V., Mirador 77, Ampliación Tepepan 16020, Xochimilco, México, Distrito Federal. Este número se terminó de imprimir el 25 de julio del 2014 con un tiraje de 10,000 ejemplares.

Grand Solmar
LAND'S END
Resort & Spa Cabo San Lucas

THE ULTIMATE LAND'S END RESORT IN CABO!!!



Condé Nast Traveler GOLD LIST 2014
THE WORLD'S BEST PLACES TO STAY

BOOK ONLINE OR CALL TOLL FREE FOR OUR LAND'S END SPECIALS

Find Us: / *Solmar Resorts* / *Solmar Resorts*

SOLMAR HOTELS & RESORTS Avenida Playa Grande #1 Cabo San Lucas, BCS Mexico 23450
Ph (624) 145 7575 · Fax (624) 143 6655 · Toll Free USA (800) 344 3349 · US Ph (310) 459 9861
US Fax (310) 454 1686, **E-mail: reservaciones@solmar.com.mx , www.solmar.com**
http://www.solmartravelexperts.com/

Solmar HOTELS & RESORTS

CARTA EDITORIAL

A Note From The Editor

México es un país con un atractivo muy característico, su deliciosa y colorida gastronomía. La esencia del arte culinario en Baja California Sur ha sido preservada por chefs mexicanos e internacionales que obtienen el máximo sabor de los ingredientes de esta tierra para preparar sus tradicionales recetas, cocina fusión o de autor.

En este número, presentamos opciones para disfrutar aún más de Los Cabos, Todos Santos, La Paz, Loreto, Mulegé y Comondú a través de una variada propuesta gastronómica basada en los productos del mar y orgánicos de este entorno; la cocina regional le dará a conocer nuevos sazones y lo enamorará de estos lugares.

Estamos orgullosos de mostrar parte de la historia, y a quienes se han esforzado en innovar y consolidar la alta gastronomía en nuestra península.



Jesús Castro, Salvatore Messina, Jesús Allino, Paolo Della Corte, Matías Forte, Rogelio García, Vinicius Hunger, Miguel Gómez y Hugo Toledo.

Mexico is a country with a substantial and original product. We're talking about our colorful and delicious cuisine. The essence of the culinary art in Baja California Sur has been preserved by Mexican and international chefs. They have taken full advantage of local ingredients to prepare traditional dishes, innovative fusion or signature cuisine.

This issue contains numerous examples of how to thoroughly enjoy Los Cabos, Todos Santos, La Paz, Loreto, Mulege and Comondu by making the most of the gastronomic opportunities that are based on homegrown ingredients. The local cuisine will introduce you to new flavors and make you fall in love with these deliciously delightful destinations.

We are proud to highlight some of the history and the people who have worked hard to maintain the high culinary standards of our peninsula.

Claudia V. del Pino Peña
Dirección General

Colaboradores



Gabriel Fonseca Verdugo



Jesús Manuel Corral González



José Martín Olmos Ceseña



Laura G. Bueno



Maria Elena Muriel



Michael Koehn



Víctor González

CONSEJO EDITORIAL

Armando Figaredo Cantú
Cristina Rodríguez Bremer
Enrique Hambleton
Fernando Azcona Lizárraga
Gabriel Fonseca Verdugo
Harumi Fujita
Jesús Manuel Corral González
Oscar Ortiz García
Ricardo Ampudia
Severino Gómez
Yandi Monardo

CONTENIDO

08
VIAJANDO
Traveling
Jesús Corral

14
LA ENTREVISTA
Interview
Edith Jiménez

20
PRODUCTORES ORGÁNICOS DEL CABO
Gabriel Fonseca

26
VIVE LA EXPERIENCIA
Live The Experience
Michael Kohen

30
HISTORIA DE SABOR A CABO



38

CONTENT

66
LEYENDA
Legend
María Elena Muriel

68
LITERATURA CALIFORNIANA
Californian Literature

70
GASTROVINO
Baja Food & Wine Festival

74
PERFUMES DE LOS CABOS
Fragrances of Los Cabos
José Martín Olmos Ceseña

78
UN RELATO DEL ESCRITORIO DE LAURA G. BUENO
A Story from the Desk of Laura G. Bueno

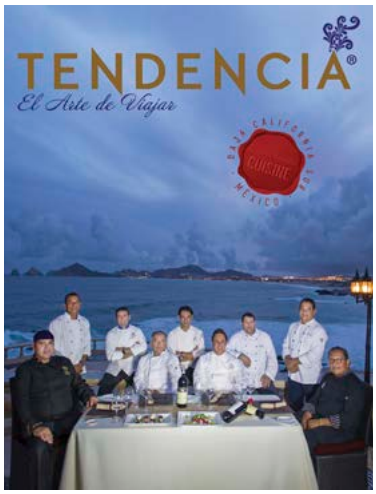
84
EL SABOR DE LA HISTORIA
A Taste of History
Víctor González

92
DESTINO INVITADO
Guest Destination
Miraflores









Portada / Cover
Restaurante: Sunset Da Mona Lisa
Fotografía: Daniel Jireh



VIAJANDO TRAVELING



Por Jesús Corral

No es sencillo hablar de gastronomía en Baja California Sur porque hay que hacer una justa recopilación al inicio de sus costumbres y hábitos alimenticios que datan de muchos años. En aquella época cuando el Estado era habitado por sus pueblos originarios, el aislamiento geográfico ocasionó que se las ingeniaran para realizar platillos cuyos ingredientes eran los productos del mar y hierbas desérticas, así como algunos reptiles y mamíferos.

Con la llegada de los jesuitas años más tarde, se iniciaron algunas obras hidráulicas que sirvieron para el cultivo de ciertas frutas y verduras, a su vez permitieron la elaboración de recetas que a la fecha pueden ser consideradas la base de platillos regionales. Destacan las langostas envueltas, almejas enterradas, salsas de chile tatemado, sopa fresca y por supuesto los típicos tamales tan solicitados en la actualidad.

It is not easy to discuss gastronomy in the state of Baja California Sur because you have to start with a fair-sized collection of customs and eating habits that date back many years. At the time the area was inhabited by indigenous tribes, geographic isolation demanded unique dishes whose ingredients were products of the sea and desert grasses, as well as some reptiles and mammals.

With the arrival of the Jesuits many years later, irrigation was developed allowing the cultivation of certain fruits and vegetables. In turn, that led to the development of recipes that can be considered the basis of today's regional dishes. Examples include shellfish, such as lobsters and clams, as well as sauces made of grilled peppers and, of course, the typical tamales that are still requested today.



ME by Meliá

Diversos movimientos bélicos dieron lugar a un crecimiento moderado de la población que aunado al distanciamiento geográfico, no era posible usar más ingredientes que los locales. Entonces perduraron los platillos basados en algunas frutas, mariscos y carne que podían ser preparados frescos o secos.

Several migrations caused by war resulted in modest population growth coupled with a geographical distance that precluded the arrival of new ingredients, resulted in fruit-based dishes that could be prepared fresh or dried, with fish and dried meat.

Baja California Sur lo conforman 5 municipios. Todos permanecen enlazados por su cocina autóctona, conocida y reconocida a nivel internacional por los diferentes festivales en los que constantemente se participa.

The State of Baja California Sur consists of five counties. All remain united by their native cuisine that is nationally and internationally renowned and recognized by the different festivals where they participate on a constant basis.

En ellos, se han mostrado al mundo antojitos, sopas, mariscos, pescados, postres, galletas y dulces regionales como una exhibición de la creatividad y buen gusto en su preparación. Son desde recetas caseras muy sencillas hasta platillos complejos que requieren de más tiempo y esfuerzo.

The State has shown the world a variety of appetizers, soups, seafood, desserts, bakery products and sweets that serve as a sample of our regional creativity and tasty preparations. The recipes range from simple homemade meals to complex dishes that require more time and effort.









Es conocido que el turismo en Baja California Sur tiene una asociación directa al sol y playa por su excepcional condición geográfica. La pesca y el golf fueron los primeros atractivos que se generaron y son el origen de la actividad turística en el Estado. Sin embargo, la diversificación de las actividades también ha contribuido en el éxito turístico de la península. Una de las más importantes es precisamente el arte culinario.

El municipio turístico más importante de Baja California Sur es Los Cabos, sin embargo los atractivos no se limitan a este municipio; Loreto, La Paz, Comondú y Mulegé realizan sus propios festivales gastronómicos, además de que tienen una conectividad muy favorable con Los Cabos para hacer un recorrido y conocerlos.

Hace aproximadamente 10 años, la Asociación de Relaciones Públicas de Los Cabos, organizó con un grupo de restaurantes y el apoyo del gobierno municipal, el primer festival denominado Ritmos, Colores y Sabores. Se llevó a cabo en el mes de diciembre, el objetivo principal es promover el arte, la música, y la gastronomía. Se realizó con gran éxito y hasta la fecha, se sigue realizando cada año con ligeras variaciones en su contenido pero con el mismo espíritu promotor de la riqueza cultural.

It's a well known fact that due to extraordinary geographical conditions, tourism is directly associated with the sun, sand and sea of Baja California Sur. Fishing and golf were the first attractions and are the origin of tourism in the State. However, a diversification of activities has also contributed to the success of tourism on the peninsula. One of the biggest is gastronomy.

The most important county for tourism in Baja California Sur is undoubtedly Los Cabos. However the attractions are not limited to one area. Loreto, La Paz, Comondu and Mulege have their own food festivals, plus they are closely connected to Los Cabos to make a trip and discover them.

About ten years ago, the Public Relations Association of Los Cabos, along with a group of restaurants and the municipal government, organized the first festival called "Rhythms, Colors and Flavors." It was held in the month of December and promoted art, music and the cuisine. It was a great success and continues every year with slight variations in content but with the same spirit of promoting the cultural wealth of this community.



DE CORTEZ

MEZQUITE GRILL

UNIQUE LOCATION FACING THE BREATHTAKING SIGHTS OF THE SEA OF CORTEZ.

De Cortez restaurant is an ideal place to enjoy this pleasant landscape. Moreover its attractive site, this elegant restaurant offers various elegant dishes with a sea and land combination prepared with fresh and local products.






THE AMERICAN ACADEMY OF HOSPITALITY SCIENCES
Star Diamond Award

Sheraton
Hacienda del Mar
GOLF & SPA RESORT
LOS CABOS

Open daily from 5:00 pm. to 10:30 pm.
or reservations please call:
Concierge direct: (624) 145 6113 or
145 8000 ext. 4087 (after 3pm)
http://www.decortezrestaurant.com/en/Reservations
www.decortezrestaurant.com

tripadvisor



De esta actividad surgió por parte de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC) el festival denominado Sabor a Cabo, en el que se mezclan la gastronomía y la música en un extraordinario ambiente de alegría y entusiasmo. Es toda una tradición que reúne a cientos de comensales en una verdadera fiesta donde se pueden probar las recetas tradicionales, que pueden incluir escabeches de marlín fresco, sopa de ostiones, albóndigas de pescado, crema de mariscos, hasta las fusiones más exóticas, no solo de México sino del resto del mundo.

La gran variedad de vinos provenientes del Valle de Guadalupe, localizada al norte de la península, son el maridaje perfecto en los platillos de estos eventos y dejan al visitante más exigente absolutamente complacido.

In 2006 the National Chamber of Restaurants Industry and Food (CANIRAC) created the Sabor a Cabo festival. Participants enjoy music in a joyous, enthusiastic atmosphere mixed with the culinary treasures of many restaurants. It is a tradition that entices hundreds of diners to a genuine party that blends traditional recipes ranging from fresh marlin, scallops, fish, and seafood soups, to exotic fusions, not just from Mexico but from the rest of the world.

The wide variety of wines from Valle de Guadalupe, located in the northern part of the peninsula, are the perfect pairing for the dishes at these festivals. They leave the most discerning visitor absolutely delighted.



No importa la época del año que nos visite, siempre habrá una oportunidad para probar nuevas recetas, nuevos lugares y ser atendido con la tradicional hospitalidad que caracteriza a los sudcalifornianos

No matter what time of year you visit, there will always be an opportunity to try new recipes, new places and be treated with the traditional hospitality that identifies us as a people

ME ME ME..



YOU'RE NOT SELFISH, YOU'RE JUST SMART!

ME

CABO

IT BECOMES YOU.™

HOME TO THE WORLD-FAMOUS NIKKI BEACH

CONTEMPORARY RESORTS & URBAN HOTELS IN THE GLOBAL CAPITAL OF CULTURE & COOL

CABO . CANCUN . MADRID . LONDON

PLAYA EL MEDANO, S/N ZONA HOTELERA CABO SAN LUCAS, B.C.S. 23410, MEXICO

T. (52) 624.145.78.00 F. (52) 624.143.04.20 RESMANAGER@MEBYMELIACABO.COM WWW.ME-CABO.COM

LA ENTREVISTA
INTERVIEW



Edith Jiménez

Una joven de espíritu libre, inquieta por trabajar e independizarse, llega a Cabo San Lucas en el transbordador que embarca en Puerto Vallarta hace 37 años. Edith Jiménez, originaria de Jalapa, Guerrero, se muda a la península con sus padres y hermanos. Después de recorrer todo el pueblo, llega a la cima que le permite ver la playa de El Médano y decide que este lugar es donde quiere morir.

A free spirit, anxious to work and be independent, Edith arrived in Cabo San Lucas 37 years ago on the ferry from Puerto Vallarta. A native of Jalapa, Guerrero, she came to the peninsula with her parents and siblings. After exploring her new home, she arrived to a hilltop where she was able to see Medano Beach. She decided this was the place where she wanted to spend the rest of her life.

Desde pequeña, manifiesta su carácter emprendedor ante las adversidades al trabajar sola o al lado de sus hermanos y padres vendiendo mango, tamarindo, pollo y cerdo en Acapulco. Un día ve una foto del arco de Cabo San Lucas en una revista que la atrae, sin saber que su vida transcurriría aquí.

Su primer hogar en Cabo San Lucas es una huerta, lugar donde ahora está ubicado el restaurante La Golondrina. Consigue trabajo gracias a su tío en el restaurante del hotel Mar de Cortés como mesera. Entonces conoce lo que es el servicio al cliente, y emprende su trayectoria dentro de la industria de la gastronomía que a la vez, va conquistándola.

A la edad de 17 años compra su primera propiedad. Experimenta con otras profesiones pero nada se compara con la dinámica de los restaurantes. Siendo ella tan joven, igual que Cabo San Lucas con solo 3,000 habitantes, Edith absorbe todo el conocimiento posible de los negocios donde trabaja, lugares como el Giggling Marlin, Hotel Twin Dolphin, Da Giorgio, restaurante Las Palmas y Esthela's by the Sea. Cuando tiene 21 años toma el reto de invertir sus ahorros para iniciar una boutique de ropa de playa llamada Tropical Dreams, cada semana organiza concursos de bikini y voleibol en la playa para promover su negocio.

Even at a young age in Acapulco, her entrepreneurial spirit would shine through adversity as she worked alone or side by side with her siblings and parents selling mangoes, tamarinds, chicken and pork. One day a magazine photo of the Arch caught her attention. She had no idea it was where she would spend her life.

Her first home was an orchard in Cabo San Lucas that is now known as La Golondrina restaurant. Thanks to her uncle, her first job was working as a waitress in the restaurant of the hotel Mar de Cortes. It was there where she learned about customer service. She began her career in the food industry and eventually it conquered her.

At the age of 17 she bought her first property. Edith experimented with other professions but nothing compares to the dynamic restaurant business. Like Cabo San Lucas with only 3,000 residents, she was very young. Edith absorbed as much knowledge as possible from the businesses where she worked, including the Giggling Marlin, Twin Dolphin Hotel, Da Giorgio, Las Palmas and Esthela's By The Sea. When she was 21, she invested her life savings in a beach boutique named Tropical Dreams, organizing bikini competitions and beach volleyball tournaments to promote her business.

"Una empresa es exitosa porque le dedicas tiempo."

"A company is successful because you dedicate time to it."





Incursiona un tiempo en bienes y raíces; después la invitan a administrar el restaurante El Sinaloense en la playa El Médano. En una pequeña parte de este negocio hay una oficina de actividades acuáticas, la persona que está a cargo coloca un letrero que dice "the office", para que la gente lo ubique. Con el tiempo las personas relacionan ese letrero como el nombre del restaurante, por esa razón cuando Edith adquiere esta propiedad años más tarde conserva el nombre, The Office.

Más adelante, el local donde se ubica el restaurante Esthela's by the Sea tiene varios cambios de administración y de nombre. Estando el lugar cerrado, Edith hace una oferta a Javier Aramburo para abrirlo de nuevo, él acepta la propuesta y se convierte en el Restaurante Edith's.

Es pionera dentro del negocio de los restaurantes en Cabo San Lucas y también ha contribuido al desarrollo de este destino. En sus inicios enfrenta grandes desafíos como dos huracanes, la discriminación en el ámbito laboral por ser mujer y la falta de conocimiento en cuestión de finanzas; todo lo aprende a través de la experiencia de administrar los restaurantes.

Tiene una relación de amistad entrañable con pioneros de la gastronomía en esta comunidad, como Marco Ehrenberg, Luis Alvarado, Billy Lagarde, Jorge Viaña y Dennis Gabriel, entre otros. En el año 2006, ellos la invitan a dirigir la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC), organización empresarial que representa a todos los restaurantes en Los Cabos. Al mismo tiempo, la nombran presidente de la CANIRAC estatal, siendo así la primera mujer en presidir esta cámara a nivel nacional.

She ventured into the real estate business, and then she was invited to run the restaurant El Sinaloense in Medano Beach. In a corner of the business there was a small water activities office. The person in charge put up a sign that read "The Office" so people could find it. With time, people connected the sign with the name of the restaurant. That is why Edith adopted the name after buying the business.

After Esthela's By The Sea experienced several administrative changes, it was closed. Edith made an offer to the owner, Javier Aramburo, to open it again. He accepted and it becomes Restaurant Edith's.

Edith Jimenez is a pioneer and entrepreneur in the restaurant business. She is also an important part of the development of Cabo San Lucas. She overcame great challenges in the form of two hurricanes, discrimination in the workplace as a woman and a lack of financial knowledge. Everything she learned came from her experience managing restaurants.

Edith has formed close friendships with the pioneers of gastronomy of this community, like Marco Ehrenberg, Luis Alvarado, Billy Lagarde, Jorge Viaña and Dennis Gabriel. In 2006, they invited her to lead the National Chamber of Restaurants and Food Industry (CANIRAC), an organization comprised of all the restaurants in Los Cabos. At the same time, she was named the president of CANIRAC for the entire state. Edith was the first woman in the country to chair this organization.







A MENOS DE 2 HORAS DE LOS CABOS, TÚ PUEDES DESCUBRIR LA PAZ.
LESS THAN 2 HOURS FROM LOS CABOS, YOU CAN DISCOVER LA PAZ.
www.golapaz.com

La Paz
B.C.S.
La Puerta de Entrada al Mar de Cortés

México
visitmexico.com

This is a public service announcement and does not represent any political party.
Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa

"Es importante ser balanceado y estar bien contigo mismo, por dentro y por fuera."





Durante su gestión en CANIRAC, se inicia el festival gastronómico Sabor a Cabo junto con Carmen Carbajal, Jacobo Turquie, Ulises Méndez, Alfonso Vázquez y más colegas que suman su entusiasmo al proyecto. Este festival lo complementan haciéndolo a beneficio de los bomberos y la Cruz Roja.

Su amor por Baja California Sur la impulsa a investigar en los poblados sobre la comida regional, con el firme propósito de escribir un libro como legado a las futuras generaciones.

Nada le da mayor satisfacción que trabajar y descubrir el potencial que tiene su equipo de trabajo, ellos son parte de su familia. Dentro de las empresas organiza un viaje año con año donde busca que sus colaboradores se capaciten al conocer la gastronomía de México y del mundo. Su prioridad es la calidad y el buen servicio, por esta razón la formación es la clave para el éxito de The Office, Edith's y ahora Rámuri.

A Edith le gusta viajar. Dos viajes que han sido inspiración en su vida son: una visita a las pirámides de Egipto, donde notó que la gente trabajaba para ganarse el cielo, y África, donde descubrió el verdadero significado de la libertad.

During her time at CANIRAC, she started the Sabor a Cabo food festival along with Carmen Carbajal, Jacob Turquie, Ulises Mendez, Alfonso Vazquez, and others who added their enthusiasm to the project. The festival is complemented by the charitable purpose of benefitting firefighters and the Red Cross.

Her love for Baja California Sur compels her to investigate the small towns for regional food. She intends to write a book as a legacy for future generations.

Nothing gives Edith more satisfaction than working with and discovering the potential of her team members. They are her family. She organizes a trip every year for employee training and learning about the cuisine of other cities worldwide. Her priority is quality and good service. As a result, training is the key to the success of The Office, Edith's and now Rámuri.

Edith enjoys traveling. Her two most inspirational trips have been a visit to the pyramids of Egypt, where she learned that people worked to earn heaven, and Africa, where she discovered the true meaning of freedom.

"It is important to have balance in your life and be comfortable with yourself, inside and out."



DISCOVER
South Baja´s Secrets
REDISCOVER
YOUR SELF.

North of Los Cabos, Southern Baja hasn't been entirely discovered.
Exploring along the Pacific Coast you can find oceans of sand dunes,old towns and missions. Hidden surf brakes at Punta Conejo and Scorpion Bay.

This is Comondú, the raw side of Southern Baja.
Where adventure will find you, and you will find yourself.

www.discovercomondu.com

COMONDÚ
BAJA CALIFORNIA SUR



GABRIEL FONSECA

DOCUMENTALISTA | DOCUMENTARIAN

PRODUCTORES ORGÁNICOS DEL CABO

Una Sorprendente Historia de Éxito
An Amazing Success Story

Sembrando en el Desierto
Farming in the Desert

La región de Los Cabos es tierra generosa para la agricultura y son varios los factores que contribuyen a esta condición:

The Los Cabos region is a generous land for agriculture and there are several factors that contribute to this condition.

Geografía:

Por encontrarse dentro de la franja del trópico de Cáncer y en una ubicación donde las horas de sol son suficientes para facilitar el crecimiento de las plantas.

Geography:

The location within the range of the Tropic of Cancer provides the hours of sunlight necessary to facilitate the growth of plants.

Geología:

La tierra sudcaliforniana es rica en minerales, con agua sana y suficiente para cultivar.

Geology:

Baja California Sur is rich in minerals and contains a sufficient amount of clean water for irrigation.

Microclima:

Para lograr este extraordinario proceso agrícola dentro de una región semidesértica, se realiza en terrenos con microclima, es decir que cada extensión de tierra sembrada cuenta con suelo, altitud, orografía, temperatura, humedad y vientos propios, conformando un clima ideal para la agricultura.

Microclimate:

Achieving this remarkable agricultural process in a semi-desert area requires land with microclimates. i.e. Each tract of farmed land has the correct soil, elevation, topography, temperature, humidity and its own wind. Together, they form an ideal climate for agriculture.

Tradición Agrícola

Agricultural Tradition

Desde la colonización española la agricultura ha sido un sector importante de las actividades de Sudcalifornia. En la historia de Los Cabos se destaca "La Época de Oro", etapa comprendida de finales del siglo XIX a los años 30 del siglo XX, cuando se inicia la exportación de productos agrícolas a Estados Unidos, como el piloncillo producto del ingenio azucarero, el tomate y otras legumbres que eran enviados por mar a la Alta California. Después de la abundancia vino un período de vacas flacas para la región, la exportación se detuvo y la producción agrícola era básicamente para el consumo local.

Agriculture has been an important element of Baja California Sur since the time of the Spanish colonization. A highlight in the history of Los Cabos is "The Golden Age" that included a section of the late 19th century to the 1930s of the 20th century when agricultural products were exported to the United States. It began with piloncillo, or unrefined sugar, as well as tomatoes and other vegetables that were sent by sea to California. After a period of robust exports, the region suffered lean times and exports stopped. Agricultural production was basically for local consumption.



Productores Orgánicos

Organic Producers

Fue a mediados de la década de los 80 cuando llegan a estas tierras Larry Jacobs y Sandra Belin, experimentados agricultores orgánicos que invitan a los miembros del Ejido de San José del Cabo a incursionar en la producción de hortalizas y legumbres libres de químicos para su exportación. La propuesta fue recibida con reservas pues el campo no era negocio en ese tiempo y estaba siendo abandonado por los agricultores que buscaban trabajo en la iniciada industria turística.

Sin embargo, su destino ya estaba escrito. Lorenzo (Larry Jacobs) y Sandra ayudaron a los ejidatarios a resolver un problema de cobro en Estado Unidos por la venta de una cosecha de mango. Este hecho de ayuda desinteresada generó la confianza suficiente para que 8 ejidatarios iniciaran con el proyecto.

Los primeros envíos de cultivos orgánicos se realizaron en el ciclo 1985-1986 con hierbas aromáticas como: albahaca, estragón, hinojo, mejorana, orégano, menta y chives. Esta primera producción tuvo un resultado exitoso.





Larry Jacobs and Sandra Belin arrived here in the mid 1980s. They were experienced organic farmers who invited members of the communal farm (ejido) in San Jose del Cabo to venture into the production of vegetables and legumes for export that were free of chemicals. The proposal was met with many reservations because the ejido was not a business at that time. It was in the process of being abandoned by the farmers (ejidatarios) who had begun looking for work in the tourism industry.

However, their destiny was already written. Lorenzo (Larry Jacobs) and Sandra helped the ejidatarios resolve billing problems in the United States for the sale of a mango harvest. This act of selflessness generated enough confidence among eight of the ejidatarios to start the project.

The first shipments of organic crops were conducted between 1985-1986. They included aromatic herbs such as basil, tarragon, fennel, marjoram, oregano, mint and chives. This first production resulted in success.

GABRIEL FONSECA



Marcas y Certificaciones / *Trademarks and Certifications*

En el ciclo 1989-1990 se inician los envíos de tomates y hortalizas como calabaza, arúgula, lechuga, pepino y berenjena. Las exportaciones crecían, por lo tanto aumentó la participación de miembros del Ejido San José del Cabo y también de otros ejidos del municipio ubicados en Boca de la Sierra, Las Casitas, Miraflores, Santiago, Las Cuevas, Santa Cruz y La Ribera.

Siguieron a este esfuerzo, años de constancia que lograron en 1993 la constitución de Productores Orgánicos del Cabo, como una Sociedad de Solidaridad Social y se hizo el lanzamiento de la marca Del Cabo.

El objetivo del grupo era el trabajo en equipo. Se cimentaron las bases de un proyecto social solidario con la visión de elevar el nivel de vida de los miembros de la comunidad, la conservación y el mejoramiento del medio ambiente.





The growing cycle of 1989-1990 saw the beginning of shipments of tomatoes and vegetables such as pumpkin, arugula, lettuce, cucumber and eggplant. Exports grew and the participation of the members of Ejido San Jose del Cabo increased. Other areas of the county participated as well including Boca de la Sierra, Las Casitas, Miraflores, Santiago, Las Cuevas, Santa Cruz and La Ribera.

Years of consistent production followed the initial effort. As a result, the Productores Organicos del Cabo was created as a Society of Social Solidarity in 1993 and the brand Del Cabo was launched.

The objective of the group was teamwork. The founders of the social solidarity project had the vision of raising the standard of living of the community members and the conservation and enhancement of the environment.

GABRIEL FONSECA



CHEVROLET
LA PAZ/LOS CABOS

TOTALMENTE NUEVA TAHOE 2015



NO ES LO QUE VIVES, ES CÓMO LO VIVES...

- Capacidad hasta 9 pasajeros
- Motor V8 5.3L y 355 HP
- Centro de Información en el panel de instrumentos que administra llamadas, listas de reproducción y rutas guardadas
- Sistema de audio premium, pantalla táctil MyLink, que incluye mapas de navegación y reproductor Blu-ray
- Sistema Integral OnStar
- Disponible en 4 versiones

LA PAZ
MOTORES LA PAZ, S.A.P.I. DE C.V.
Av. Nicolás Bravo No. 1220, Col. Centro La Paz, BCS 23000
Tel: (612) 122-3322 · Fax: (612) 122-2200
/ChevroletLaPaz @chevroletlapaz

LOS CABOS
MOTORES LA PAZ, S.A.P.I. DE C.V.
Carr. Transpeninsular km 3, Col. El Tezal, Cabo San Lucas, BCS
Tel: (624) 173-9600 · Fax: (624) 173-9630
/ChevroletLosCabos @chevroletcabos

www.chevroletlapaz.com.mx



Las cualidades del producto y el excelente nivel de funcionamiento alcanzado, fueron factores para destacar en el competido y exigente mercado orgánico de Estados Unidos. Los esfuerzos dieron frutos notables, Productores Orgánicos del Cabo es reconocido en 1996 por la Secretaría de Economía del Gobierno Mexicano con el Premio Nacional de Exportación, consolidando este proyecto pionero en una empresa con altos estándares de calidad y con una filosofía visionaria de capacitación e innovación constante.

Los productos Del Cabo son el resultado de un proceso agrícola totalmente orgánico que empieza con la preparación de la tierra según los requisitos del Programa Nacional de Orgánicos del Departamento de Agricultura de Estados Unidos. Éste consiste en mantener la tierra libre de químicos por lo menos tres años con un manejo intenso de fertilidad a base de compostas y abono verde. También opera bajo la filosofía de generar un entorno de suelo sano, plantas sanas y gente sana, para obtener productos saludables, nutritivos y sabrosos.

Hoy en día Productores Orgánicos del Cabo es un proyecto consolidado que exporta a Estados Unidos, Canadá, Emiratos Árabes, Singapur, Inglaterra y Japón.

Es sin duda una historia de éxito de una comunidad que ha trascendido, beneficiando directamente a más de 400 familias en el municipio de Los Cabos y ha conservado la tradición agrícola que se inició en la época de los misioneros jesuitas.

The product quality and excellent level of service stood out in the highly competitive and demanding organic market in the United States. Intelligent decisions and hard work led to remarkable results. The Ministry of Economy of the Mexican government recognized Productores Organicos del Cabo with the National Export Award in 1996. The award recognized this pioneering project by a company with high quality standards and a philosophy of visionary improvement, training and constant innovation.

Del Cabo products are the result of a totally organic agricultural process that begins with the preparation of the land as required by the National Organic Program of the U.S. Department of Agriculture. The program requires that the land be maintained free of chemicals for at least three years with fertilizers consisting of compost and green manure. Del Cabo also operates under the philosophy that an environment of healthy soil, healthy plants and healthy people is necessary to obtain healthy, nutritious and tasty products.

Nowadays, Productores Organicos del Cabo sells and exports products to the United States, Canada, United Arab Emirates, Singapore, England and Japan.

It is truly a community success story. Productores Organicos del Cabo has directly benefited more than 400 families in Los Cabos and has preserved an agricultural tradition that began in the era of missionaries.

Productores Orgánicos
Organic Producers

Estados Unidos / *United States* :
Larry Jacobs & Sandra Belin

Los Cabos:
Ángel Salvador Ceseña
Fermín Cota Domínguez
Gregorio Cota Domínguez
Vicente Cota Domínguez †
Anselmo Burgoin Ruíz †
Víctor Hugo Burgoin †
José Olmos (Cucho) †
Mercedes Aragón †

GABRIEL FONSECA


visita el
Municipio de Mulegé
un destino Natural
Campamentos especializados para
Grupos Selectos
Mulegé
Ecoturismo
Arte
Rupestre
INFRAESTRUCTURA
TURÍSTICA
Misiones
www.discovermulege.com

Vive la Experiencia
LIVE THE EXPERIENCE

Sabor a Cabo exhibe la cocina creativa de Los Cabos al mundo
Sabor a Cabo exposed Cabo's creative cooking to the world



Michael Kohen

Sabor a Cabo fue diseñado para celebrar la alta gastronomía. La pasada emisión de diciembre, 2013 fue en el Club Campestre en San José del Cabo. Los residentes y visitantes tuvieron la oportunidad de interactuar con los chefs y degustar una amplia selección de menús. El público asistente, ha hecho de Sabor a Cabo una de las principales atracciones anuales de este destino durante la primera semana de diciembre.

Los Cabos no siempre fue conocido por su gastronomía de clase mundial. En los últimos años se ha convertido en un lugar donde los mejores chefs del mundo expresan su arte y habilidades culinarias en restaurantes exclusivos de la zona, poniendo en el mapa a este destino para entusiastas de la comida y el vino.

Para celebrar y promover la creatividad gastronómica de Los Cabos, la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados, conocida como CANIRAC, instituyó el evento Sabor a Cabo y así mostrar los diversos estilos culinarios, lo que permite a los participantes conocer los restaurantes disponibles en Baja California Sur en una atmósfera de fiesta.





Los Cabos wasn't always known for its world class gastronomy, but in recent years it has become a place where many of the world's finest chefs have come to express their artistry and culinary skills in the area's signature restaurants, putting it firmly on the map as a destination for international food and wine enthusiasts.

To celebrate and promote the area's culinary creativity, Mexico's National Chamber of Restaurants Los Cabos delegation, known as CANIRAC, decided to create an event that would showcase the area's diverse culinary styles. It allows people to experience the great food and dining opportunities available in southern Baja in one festive evening.



The idea was to present and promote varied cooking styles in combination with musical entertainment. As a result, a wide international audience would become aware of the culinary creativity in the area. The event, called Sabor a Cabo, was designed to attract more visitors to the area, especially those who travel in search of destination restaurants and world class gastronomy.



Since its inception, Sabor a Cabo has become one of the most important events in Los Cabos. Over the past eight years, with the most recent event held in December of 2013 at the Club Campestre Golf Course in San Jose del Cabo, residents and visitors from all over the world have enjoyed an opportunity to interact with local chefs and sample an extensive selection of food and wine under the stars with live musical entertainment. The attending public, some 2,000 visitors last year, has made Sabor a Cabo one of the key annual attractions in the area every December.

Carmen Carbajal, quien es parte de los directivos de los Restaurantes NickSan presidió en el año 2013 la CANIRAC. Ella nos ha confirmado que el éxito es la calidad y la variedad de la gastronomía que se ofrece, así como la elección de las casas vinícolas que participan.





Carmen Carbajal, current President of CANIRAC's Los Cabos delegation and an owner in the Nick San restaurant group, says that Sabor a Cabo offers visitors and residents alike an opportunity to experience the very best gastronomy and wine in all of Mexico.

"Los participantes realmente disfrutan Sabor a Cabo y la oportunidad de conocer a más de 50 chefs de clase mundial, degustar excelente comida y vino. Nuestros chefs locales ofrecen algunos de los platillos de mariscos predilectos en el mundo. Nada es mejor que probar las creaciones hechas a partir de productos locales con un estilo inventivo fresco. Debido a la creatividad gastronómica, Los Cabos se ha convertido en uno de las escenarios culinarios más interesantes en todo México". Comenta Carmen.

Un ejemplo de las recetas que se pueden lograr con mariscos, fue la langosta de fantasía que se preparó en Sabor a Cabo 2013. Era objeto de un popurrí de sensaciones gustativas que incluía sopa de langosta en croute, medallones de langosta y un taquito de langosta asada con maíz dulce, verduras orgánicas con vinagreta de miel con lima, adornado con flores comestibles, aceite de oliva y caviar. Y eso es sólo una pequeña sección del menú VIP.

Sabor a Cabo se ha convertido en un evento anual donde los chefs comparten el arte de la gastronomía de Los Cabos en un ambiente de fiesta donde el entretenimiento musical es un complemento importante.

"All of the guests typically have educated palates and are well-traveled," Carbajal says. "They truly enjoy Sabor a Cabo and the opportunity to meet more than 50 world-class chefs and enjoy great food and wine. Our local chefs offer some of the best seafood dishes in the world. Nothing is better than tasting creations made from local products by chefs with a fresh, inventive flair. Because of the creativity here, Los Cabos has become one of the most interesting culinary scenes in all of Mexico."

An example of that flair with seafood is the Lobster Fantasy served at the Sabor a Cabo held last December. A medley of taste sensations was featured that included lobster bisque en croute, lobster medallions and a lobster taquito with roasted sweet corn and organic greens with honey-lime vinaigrette, garnished with edible flowers and caviar olive oil. And that's just one small example from the 2013 Sabor a Cabo VIP menu.

In one great annual culinary event, Sabor a Cabo has become a celebration of the hospitality and sensory pleasures that reflect the artistry and cultural diversity of Los Cabos as our local chefs share their creativity with the world.

Cabo's Best Kept Secret...



Experimenta al máximo el latido, los colores y sabores de México en un hotel estilo hacienda mexicana contemporánea ubicado en el maravilloso Corredor Turístico de Los Cabos que le ofrece majestuosas vistas al Mar de Cortes y "Land's End", amplias suites de lujo, restaurantes gourmet, relajantes albercas y variedad de locaciones para eventos especiales.

Experience the beat, colors and flavors of traditional Mexico in a contemporary hacienda-style resort. Hacienda Encantada is blessed with a breathtaking Los Cabos location offering majestic views of the Sea of Cortez and the Land's End of the Baja Peninsula. Enjoy spacious suites, gourmet dining, luxurious pools and a choice of beautiful settings for special events

MEXICO GRAND HOTELS®

Hacienda Encantada®

RESORT & SPA

Los Cabos, Mexico

/haciendaencantada **www.haciendaencantada.com** @hdaencantada

Lada sin costo MX 01 (800)942 2436 • Toll Free 1 877 243 4880 • Tel. (624) 163 5550 • For Groups & Weddings 1 877 319 5080











Historia *History*

2006

En el 2006 por primera vez la Cámara Nacional de la Industria Restaurantera y de Alimentos Condimentados (CANIRAC) presidida por Edith Jiménez, es invitada por Ella Messerli a participar en Ritmos, Colores y Sabores, festival organizado por la Asociación de Relaciones Públicas dirigida por Miroslava Bautista. A su vez, otras asociaciones interesadas en la promoción del destino de Los Cabos, entre ellas: la Asociación de Concierges y la Asociación de DMC's se incorporan a este evento.

La playa El Tule en el corredor turístico es la sede de la primera celebración de Sabor a Cabo, donde se tuvo como estrella invitada a Sammy Hagar para entregarle un reconocimiento como huésped distinguido de Los Cabos. Él, esa noche brinda un concierto inolvidable. Sammy es pionero y promotor de la industria gastronómica de este destino.

Se decide donar todo lo recaudado a beneficio de los Bomberos y Cruz Roja, disposición que se ha respetado en todos los eventos de Sabor a Cabo subsecuentes.

In 2006, Ella Messerli, Vice President of the Los Cabos Hotel Association, invited the National Chamber of Restaurants and Food Industry (CANIRAC) to participate in the festival Ritmos, Colores y Sabores. CANIRAC was chaired by Edith Jimenez and the festival was organized by Los Cabos Public Relations Association directed by Miroslava Bautista. At the same time, other associations interested in promoting Los Cabos including the Concierge Association and the Association of Destination Management Companies (DMCs) were incorporated into the event.

The first celebration of Sabor a Cabo, was part of Ritmos, Colores y Sabores and it was held at El Tule beach located on the tourist corridor. The star of the show was Sammy Hagar who was recognized as a distinguished guest of Los Cabos. The concert he performed that evening was unforgettable. Sammy is a pioneer and promoter of the restaurant industry in Los Cabos.

CANIRAC donated all proceeds from Sabor a Cabo to local firefighters and the Red Cross, a practice that continues to this day.













2008

Después de 2 años de participación activa de la CANIRAC en Ritmos, Colores y Sabores, se toma la decisión de iniciar un nuevo festival enfocado 100% a una muestra gastronómica de Los Cabos. Con esto se inicia un proyecto que era inquietud desde hace varios años de los socios de la CANIRAC, presidida ese año por Ulises Méndez.

Es entonces cuando se constituye Sabor a Cabo, A.C.

After two years of active participation by CANIRAC in Ritmos, Colores y Sabores festival, the organization decided to create a new event entirely focused on the cuisine of Los Cabos. The partners in CANIRAC had dreamed of this project for years. Ulises Mendez served as the chair.

Sabor a Cabo A.C. was legally constituted in 2008.

2009

Bajo la dirección de Alfonso Vázquez en la presidencia y haciendo mancuerna con Jorge Viaña se realiza con éxito rotundo Sabor a Cabo 2009 en la playa El Médano. Con el arco de fondo, se monta una plataforma flotante donde se presenta el grupo argentino, Enanitos Verdes.

Under the direction of president Alfonso Vazquez who teamed with Jorge Viaña, Sabor a Cabo 2009 was successfully held on Medano Beach. The Argentine group Enanitos Verdes performed on a floating platform with the Arch in the background.

2010

La playa del hotel Hilton fue la sede para la muestra gastronómica de Sabor a Cabo 2010 y la presentación musical del cantante mexicano Aleks Syntek. Participaron cerca de 40 restaurantes, todo esto se celebra bajo la dirección de Alfonso Vázquez y Dennis Gabriel.

The beach at Hilton Hotel was the venue for the cuisine sampling of Sabor a Cabo 2010. There was a musical presentation by the Mexican singer Aleks Syntek and the participation of around 40 restaurants. Everything took place under the direction of Alfonso Vazquez and Dennis Gabriel.









2011

Luis Alvarado y Jorge Viaña estuvieron a cargo de Sabor a Cabo 2011; felices de superar la meta de los asistentes en el evento realizado en Puerto Los Cabos. De clase mundial se lleva a cabo la demostración gastronómica que se combina con leyendas del rock como: Marc McGrath (Sugar Ray), Billy Morrison (The Cult), Steve Stevens (Billy Idol), Matt Sorum (Guns 'n Roses), Frankie Pérez (Velvet Revolver), Donovan Leitch, Grant Fitzpatrick (Mink), Teddy "Zig Zag", Andreadis (Guns N' Roses) y Sebastian Bach (Skid Row) que integran Magnificent 7.

Luis Alvarado and Jorge Viaña were in charge of Sabor a Cabo 2011 held in Puerto Los Cabos. They were happy to see the number of attendees surpass the previous year's record. The event featured world-class culinary demonstrations combined with performances by rock legends including Marc McGrath (Sugar Ray), Billy Morrison (The Cult), Steve Stevens (Billy Idol), Matt Sorum (Guns N' Roses), Frankie Perez (Velvet Revolver), Donovan Leitch, Grant Fitzpatrick (Mink), Teddy "Zig Zag" Andreadis (Guns N' Roses) and Sebastian Bach (Skid Row).

2012

Una semana antes de Sabor a Cabo 2012, por iniciativa de Edith Jiménez se organiza la primera versión de Sabor a Cabo Rural que se coordina en El Parralito, con la participación de varios restaurantes y algunos productores locales. El evento fue un éxito.

El Campo de Golf del Club Campestre de San José del Cabo, es el escenario perfecto, donde los asistentes tienen la oportunidad de probar platillos típicos, vinos y postres que son degustados durante las 5 horas que dura este evento, amenizado por el grupo musical Los pulpos en su tinta.

Carmen Carbajal, Presidenta de CANIRAC Los Cabos, entusiasmada y satisfecha por los resultados, agradece a todos los participantes y a Edith Jiménez quien es parte de la organización a su lado, haciendo hincapié en que el éxito se debe a la muestra gastronómica y al excelente complemento que se logra con la música.

A week before Sabor a Cabo 2012, the first edition of Sabor a Cabo Rural was held in El Parralito. The festival was initiated by Edith Jimenez and included the participation of several restaurants and some local producers. The event was a definite success.

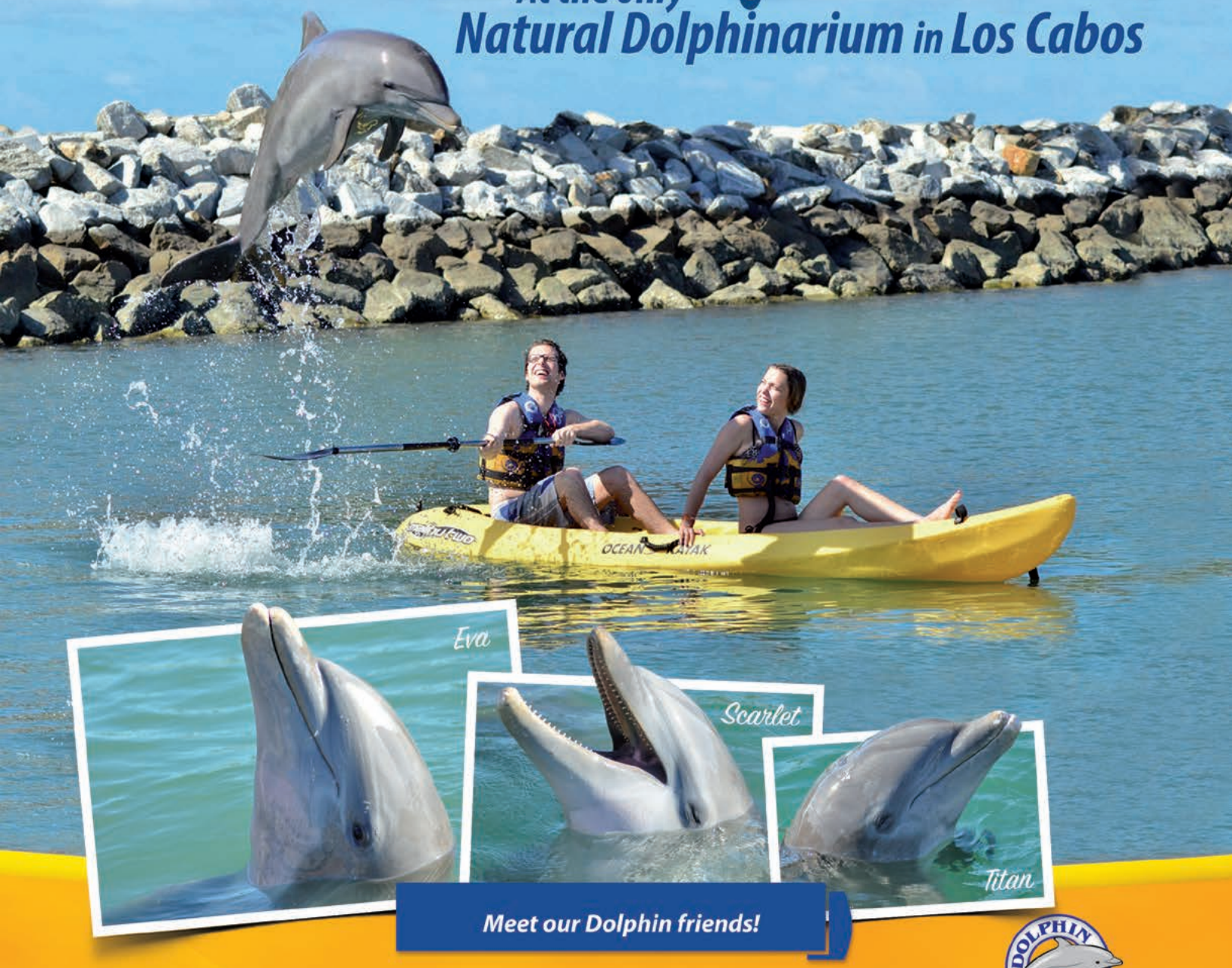
The Club Campestre San Jose del Cabo was the perfect setting. Attendees had the opportunity to taste traditional dishes, wines and desserts from the region. The five-hour event was enlivened with the musical group Los pulpos en su tinta.

Carmen Carbajal, President of CANIRAC Los Cabos, was excited and satisfied with the results. She thanked all the participants, especially Edith Jimenez who played a major role in the organization and worked by her side. She emphasized that the success of the event was due to the delicious food samples complemented by the excellent music.

DOLPHIN DISCOVERY

Swim with Dolphins

At the only Natural Dolphinarium in Los Cabos



Meet our Dolphin friends!

RESERVATIONS: **(624) 105 2954 • (624) 105 2964 • (624) 105 2984**

LOS CABOS • VALLARTA • MEXICO CITY • CANCUN • RIVIERA MAYA • COZUMEL
COSTA MAYA • ANGUILLA B.W.I. • TORTOLA B.V.I. • GRAND CAYMAN B.W.I.

www.dolphindiscovery.com

DOLPHIN DISCOVERY

The Experience of a Lifetime!

@dolphin_swim







2013

Después del éxito del año anterior se establece Sabor a Cabo Rural, evento que se realiza en Miraflores una semana antes de Sabor a Cabo 2013. La Huerta Villa del Carmen en esta comunidad es el marco ideal para promover la riqueza de la cocina regional, en apoyo a los productores rurales que además de proveer materias primas con el sello de "hecho en Los Cabos", son los que preparan tradicionales platillos junto a chefs locales con quienes comparten experiencias. El resultado es un día de campo disfrutando verdaderas delicias de la cocina de Baja California Sur.

Para la noche de gala se preparara una ambientación bajo las estrellas dentro del Campo de Golf Club Campestre, la vista al mar y un sublime entorno lo hacen espectacular, el compromiso es superarlo año con año. El complemento musical está a cargo del DJ Roman Rosati, de reconocida trayectoria internacional, y Fernando Allende, actor y cantante que da el toque mexicano al interpretar canciones con mariachi.

El show Cocinando en vivo tiene como invitados a chefs internacionales. Makoto Okamoto del restaurante La Bombance en Tokyo con 1 estrella Michelin y Manuel Arredondo con una trayectoria reconocida en las altas esferas de la gastronomía de Estados Unidos. Además, 14 casas vinícolas de México, 4 productores de tequila y 40 restaurantes de Los Cabos.

Por primera vez en conferencia de prensa, Carmen Carbajal, Presidente de la CANIRAC, acompañada de Rubén Reachi, Secretario de Turismo del Estado, Renato Mendonca, Presidente de la Asociación de Hoteles, Eduardo Segura, Director del Fideicomiso de Los Cabos y Armida Castro Guzmán, Directora de Vinculación y Fomento Empresarial, anuncian el apoyo para la promoción de Sabor a Cabo a nivel internacional.

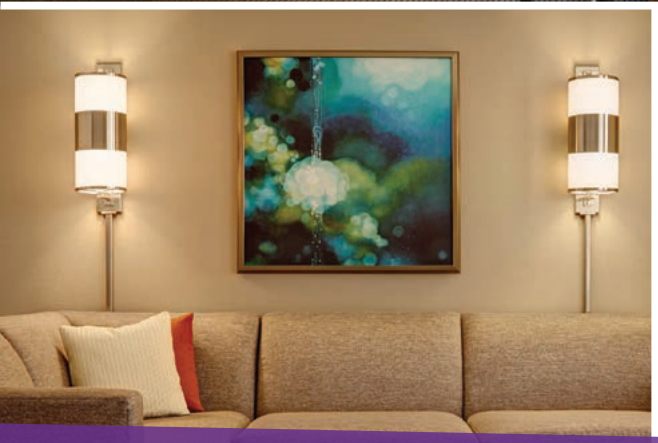
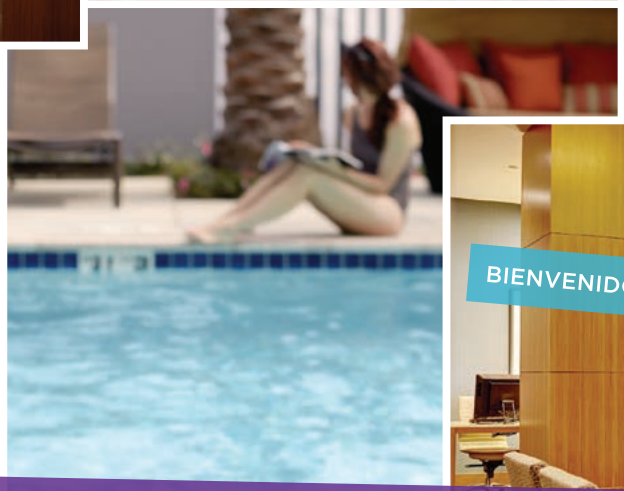
After the success of the previous year's Sabor a Cabo Rural, the event was held in Miraflores a week before Sabo a Cabo 2013. Huerta Villa del Carmen garden provided the ideal framework for promoting the regional cuisine. The festival supported local producers who provided products with the stamp "Made in Los Cabos." They prepared traditional dishes in cooperation with local chefs with whom they shared their experiences. The result was an authentic day in the countryside enjoying the culinary delights of Baja California Sur.

The ambiance under the stars in the magnificent Club Campestre San Jose del Cabo overlooking the sea and a sublime environment made this evening a spectacular event. The commitment was to make it better every year. The music was by the internationally renowned DJ Roman Rosati and the actor and singer Fernando Allende who provided a Mexican touch by interpreting mariachi songs.

The show Cooking Live had international chefs as guests including Makoto Okamoto from the Michelin star restaurant La Bombance in Tokyo and Manuel Arredondo, well known in the upper echelons of gastronomy in the U.S. In addition, 14 Mexican wineries, four tequila producers and 40 restaurants in Los Cabos attended.

At a press conference, the President of CANIRAC, Carmen Carbajal accompanied by Ruben Reachi, State Tourism Secretary, Renato Mendonca, President of the Hotels Association, Eduardo Segura, Director of the Los Cabos Board of Tourism and Armida Castro Guzman, Director of Linkage & Business Development, announced their support for the international promotion of Sabor a Cabo for the first time.




HYATT PLACE™

BIENVENIDO A UN LUGAR *diferente*

a great deal — YOU'LL KNOW IT WHEN *you see it*

¡Bienvenido a un lugar diferente en **Hyatt Place Los Cabos**! Aquí ofrecemos Wi-Fi de cortesía, amplias habitaciones y desayuno buffet de cortesía con su estadía — además del estilo y confort que usted merece. Y además, usted estará en el corazón de Los Cabos, con cautivantes vistas a las montañas, el campo de golf y el sorprendente Mar de Cortés.

*Welcome to a different place at **Hyatt Place Los Cabos**! Here we offer free Wi-Fi, roomy rooms and our Buffet breakfast that's free with your stay — along with every modern comfort you deserve. And, you'll be in the heart of Los Cabos, with beautiful views of the mountains, the golf course and the amazing Sea of Cortes.*

Hyatt Place Los Cabos por apertura ofrece a Residentes del Estado de Baja California Sur la tarifa promocional de **$750** pesos más impuestos.*

reserve AL (624) 123 1234 EXT. 1 Ó POR CORREO ELECTRÓNICO A LATAM.RESERVATIONS@HYATT.COM

HYATT PLACE LOS CABOS
Paseo Malecon San Jose Nº 128
Colonia Zona Hotelera, Delegacion San Jose
Del Cabo, San Jose del Cabo, Mexico, 23406
T +52 624 123 1234
loscabos.place.hyatt.com

DESAYUNO CORTESÍA *con su estadía*
FREE BREAKFAST WITH STAY

DESAYUNO BUFFET
GRATIS *con su* ESTADÍA!

* Niños menores de 12 años son gratis (2). Precio por adulto extra es de US$ 10. Incluye desayuno buffet y Wi-Fi gratis.

Hyatt and Hyatt Place names, designs and related marks are trademarks of Hyatt Corporation. ©2014 Hyatt Corporation. All rights reserved.









2014

Gianmarco Vela, Presidente de CANIRAC Los Cabos, da a conocer los detalles de Sabor a Cabo 2014, que se celebrará del 30 de noviembre al 6 de diciembre en su novena edición. Este año por primera vez el evento se disfrutará por seis días consecutivos en diferentes lugares. Sabor a Cabo ha sido un esfuerzo de la industria restaurantera que se ha consolidado con éxito desde su inicio.

La tradicional cena de gala tendrá lugar en el Jardín de las Esculturas en Puerto Los Cabos, un sitio mágico donde cenarás rodeado por esculturas de reconocidos artistas plásticos mexicanos como: José Luis Cuevas, Manuel Felguérez, Gabriel Macotela y Leonora Carrington. Oportunidad perfecta para degustar las creaciones culinarias de los chefs invitados y disfrutar del arte.

Gianmarco Vela, President of CANIRAC, announced the details of Sabor a Cabo 2014. The ninth edition will be held from November 30th to December 6th. For the first time, the celebration will be enjoyed for six consecutive days in different locations. Sabor a Cabo has been a successful effort by the restaurant industry since the event's inception.

The traditional gala dinner will take place in the Sculpture Garden at Puerto Los Cabos. It is a magical place where guests will dine surrounded by sculptures crafted by Mexican artists such as Jose Luis Cuevas, Manuel Felguerez, Gabriel Macotela and Leonora Carrington. It is the perfect opportunity to sample the culinary creations of guest chefs while enjoying magnificent art.

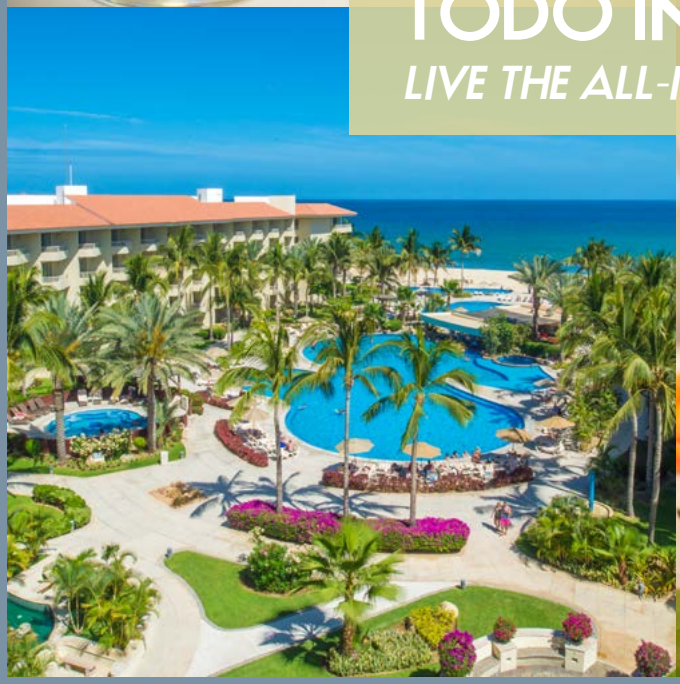
www.saboracabo.mx

Barceló Grand Faro Los Cabos
PREMIUM





VIVE LA EXPERIENCIA
TODO INCLUIDO
LIVE THE ALL-INCLUSIVE LIFE





Las Olas Restaurante de Playa | Acuario Lobby & Show Bar | Albatros Restaurante Internacional | La Góndola Ristorante Italiano | La Isla aqua bar & snack grill | Las Jicamas Restaurante Mexicano | sky sportsbar

Blvd. San Jose S/N, Sección Hotelera 1 | Zona FONATUR C.P. 23400 | San Jose Del Cabo, B.C.S. México
Tel. (624) 142-9292 grandfaroloscabos@barcelo.com

WWW.BARCELO.COM





RESTAURANTE

AMAZONIA®

BRASILEIRO



Amazonia es un concepto completamente nuevo en Los Cabos que enriquece la oferta gastronómica. Fue establecido primero en la ciudad de Morelia donde ha sido deleite desde hace 20 años.

El ambiente alegre te transporta hasta Brasil, su sistema rotativo de espadas con los más finos cortes te permite ser partícipe de un desfile de sabores. Disfruta de las auténticas caipiriñas, toda una experiencia para los cinco sentidos.

Amazonia is a completely new concept that enriches the gastronomy Los Cabos has to offer. It was first established in Morelia where it has been a delight for almost 20 years.

The cheerful atmosphere takes you to Brazil. The finest cuts of meat are cooked on a rotisserie and served on swords. Make sure you order an authentic caipirinha cocktail, an experience for all five senses.









El menú contiene 10 tipos de cortes de carne que son el sello característico de Amazonia, preparados a la parrilla y sazonados a la perfección; los favoritos son la picaña, el rib eye y la exquisita piña glaseada. Una selección de guarniciones como ensaladas, pan de queso y sopas acompañan los exquisitos cortes, además de los deliciosos postres.

The menu contains 10 different cuts of meat that serve as the restaurant's hallmark. All are freshly prepared on the grill and seasoned to perfection. Favorites include the picanha steak, the rib eye and scrumptious glazed pineapple. A selection of side dishes such as salads, soups and cheese bread accompany the exquisite cuts. If you have room, don't miss the delicious desserts.

INSPIRADO EN LAS CHURRASQUERÍAS BRASILEÑAS, AHORA EN LOS CABOS

INSPIRED BY THE BRAZILIAN CHURRAQUERIAS (STEAKHOUSES), NOW IN LOS CABOS

Chef Vinicius Hunger

▶ De familia brasileña, nacido en México. Crece en un ambiente 100% gastronómico que le influye al elegir su carrera. Cuando conoce Los Cabos ve la oportunidad de expandir el negocio familiar ya consolidado en Morelia.

▶ *Part of a Brazilian family but born in Mexico, Chef Vinicius grew up in an environment that was 100% culinary. Needless to say, it influenced his career choice. When he discovered Los Cabos, he saw an opportunity to expand the family business that was already established in Morelia.*

Calle Paseo Malecón San José (Mza 078)
Campo de Golf Fonatur
San José del Cabo, BCS 23406
Tel. (624) 130-7097

cabosamazonia@gmail.com

/Restaurante Amazonia







JIRO • SUSHI

El verdadero sabor del sushi

Un ambiente tranquilo y relajado marca el espíritu de este lugar idóneamente ubicado en el malecón de La Paz, ideal para disfrutar de deliciosa comida asiática con amigos y familia. La ambientación en la terraza es perfecta para refrescarte con un coctel mientras observas los icónicos atardeceres de esta ciudad.

The calm and relaxed atmosphere serves as the trademark and spirit of this restaurant ideally located on the boardwalk in La Paz. There is no better place to enjoy delicious Asian dishes with friends and family. In fact, the terrace is perfect for sipping a cocktail while watching the iconic sunset of this city.











The focus is on fresh fish here. A variety of fish are used to create rolls and other dishes such as fried fish medallions, sashimi and curricanes.

Constant innovation is important at Jiro Sushi. So is maintaining the consistent quality of the dishes and, of course, presenting diners with the absolute best choices.

Como buen restaurante asiático sus especialidades se centran en el pescado fresco que es utilizado para crear rollos y otros platillos como los medallones de pescado frito, shashimis y curricanes.

The menu selections will fascinate lovers of Japanese food

En Jiro Sushi es importante la continua innovación, y brindar las mejores opciones a los comensales y por supuesto, mantener la constancia en la preparación de sus recetas.

La selección de su menú fascinará a los amantes de la comida japonesa

M. Abasolo #3815 esq. Colima Local D04
Plaza Náutica y Sucursal en el Malecón
La Paz, BCS 23060
Tels. (612) 146-2670
(612) 143-3617

jirosushi@gmail.com
www.jirosushi.com
/Jiro Sushi

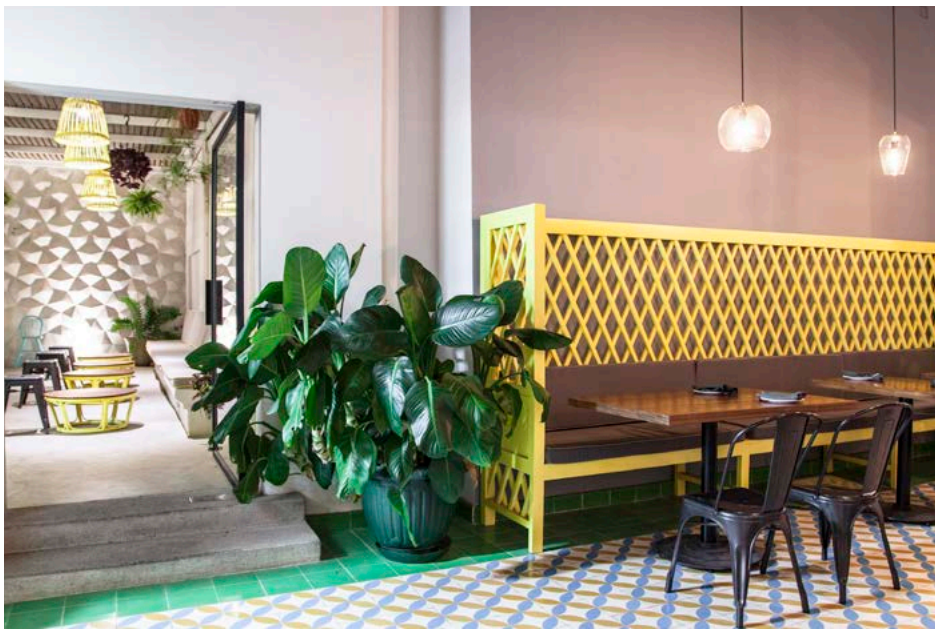
El concepto de Nim es una intervención contemporánea en una propiedad antigua, diseñado para representar los elementos de los árboles. La chef Cristina Kiewek y su hermana Margarita, se encargaron de rescatar una casa para convertirla en un ecléctico restaurante, donde los mosaicos del piso representan las hojas caídas, el bar representa un nido, las lámparas los frutos, y muchos otros elementos que forman parte del ecosistema. En este espacio fresco, vivo y alegre como un árbol en primavera, encontrarás comida internacional. El menú incluye especialidades como el cordero marroquí, la sopa pho vietnamita y un delicioso pollo con mole.

Designed to represent the elements of the trees that surround it, Nim is a contemporary intervention in an older property. The chef and her sister, Margarita, rescued an old house and turned it into an eclectic dining establishment. The floor tiles represent fallen tree leaves, the bar represents a nest, and the lamps are tree fruit. Many other items in the restaurant are part of the ecosystem of Neem trees. In fact, the space is cool, active and cheerful like a tree in spring. The international cuisine on the menu offers specialties such as Moroccan lamb, Vietnamese pho soup and a delicious chicken mole.









Calle Revolución 1110
La Paz, BCS 23000

Tel. (612) 122-0908

contacto@nimrestaurante.com
www.nimrestaurante.com

/ NIM

Fotografías: Sandra Muños



CHEF CRISTINA KIEWEK



Azul Marino

En una de las zonas más modernas de la ciudad de La Paz y con una vista espectacular del atardecer, el restaurante Azul Marino adorna la Marina Costa Baja. Desde que abrió sus puertas en el verano del 2007 se ha convertido en uno de los lugares favoritos tanto para locales como para turistas. Aunque la carta presenta platillos tradicionales y caseros, la chef se ha dedicado a darle su toque, cambiando las recetas a su estilo. La tarta de pescado, es un especial que se convirtió en parte del menú por la demanda de los comensales, es uno de tantos platillos exquisitos en Azul Marino.





▶ Originaria de la Ciudad de México. Estudia administración de restaurantes en el CESSA. Su carrera gastronómica inicia en Estados Unidos, donde vive por 9 años. Hace 7 años decide abrir Azul Marino, su primer restaurante en La Paz que ha manejado con éxito. El reto ahora es posicionar Nim, su nuevo restaurante. Con una cocina fresca y sana, busca lograr una explosión de sabores.

▶ *From Mexico City, Cristina studied restaurant management at CESSA. Her culinary career began in the U.S. where she lived for nine years. Seven years ago, Cristina decided to open Azul Marino, her first successful restaurant in La Paz. Her latest challenge is Nim. The fresh and healthy cuisine in her new restaurant never fails to deliver an explosion of flavors.*

In one of the most modern areas of the city of La Paz, with spectacular sunset views, Azul Marino adorns the Costa Baja Marina. Since the restaurant opened the summer of 2007, it has become a favorite with locals and tourists. Although the menu features traditional and homemade dishes, the chef has added her special touch and changed the style of many recipes. Fish cakes became a permanent part of the menu due to popular demand. It is just one of the many delicious dishes enjoyed at Azul Marino.

Marina Costa Baja
Carr. Pichilingue km. 7.5
La Paz, BCS 23090
Tel. (612) 106-7009

www.azulmarinorestaurante.com
/Azul Marino Restaurante





BAR
Esquina®
RESTAURANT



Un famoso punto de reunión entre locales y turistas por su ambientación, suculento menú y excelente ubicación. Ideal para probar platillos innovadores gracias a su estilo de cocina mediterránea con influencia mexicana. El chef Rogelio no deja de atreverse en honrar la calidad de la materia prima con una ligera fusión de sabores, manteniendo técnicas tradicionales. Bar Esquina promueve y utiliza productos orgánicos locales que garantizan la calidad y frescura en todo momento. Los favoritos son el tartar de atún y el filete de res asado en parrilla de mezquite. El menú está en constante evolución.

A popular gathering spot for locals and tourists known for its atmosphere, delicious menu and excellent location. Ideal for trying innovative dishes that blend Mediterranean cuisine with Mexican influences. Chef Rogelio works with quality ingredients, letting their flavors shine while also incorporating traditional cooking techniques. Bar Esquina is proud to use local, organic ingredients to ensure fresh, high-quality dishes. Favorite dishes include the tuna tartar and mesquite-grilled steak. The menu is constantly evolving.

La ambientación es cálida y vibrante. Un lugar para pasar excelentes momentos, disfrutar de exquisitos platillos en la terraza, en el bar o en la mesa del chef, quien con gusto presentará lo mejor del día en su cocina abierta y a la vez, degustar deliciosos vinos y cocteles artesanalmente preparados.

The atmosphere is warm and vibrant. This is a great place to spend time, enjoy exquisite meals at the bar, on the terrace or at the chef's table. Watch the chef happily work to prepare the day's special in his exhibition kitchen as you enjoy delicious wines or craft cocktails.









Chef Rogelio García

▶ Originario de Ciudad Altamirano, Guerrero. Desde pequeño vive rodeado de un ambiente gastronómico. Después de experimentar como piloto aviador, decide dar un giro y estudiar gastronomía en Acapulco. Su abuela marcó una importante tradición culinaria en su vida y lo influenció a desarrollar su instinto y talento natural. Siendo chef en diferentes cadenas de hoteles, trabajó en lugares como Cuba, Punta Cana en República Dominicana y Venezuela, destinos que han influenciado su cocina.

▶ *Originally from Ciudad Altamirano, Guerrero, Chef Rogelio grew up spending a lot of time in his family's kitchens. After experimenting with a career as a pilot, he decided to change course and study gastronomy in Acapulco. His grandmother strongly influenced his cooking and encouraged him to develop his own natural skills and instincts. He went on to work as a chef in various hotel chains and locations, including Cuba, Punta Cana in the Dominican Republic, and Venezuela, destinations that have also influenced his cooking.*

Sea por su diversidad de áreas, música en vivo o ubicación, Bar Esquina también ofrece una amplia lista de vinos, cocteles artesanales y platillos innovadores gracias a su estilo de cocina mediterránea con influencia mexicana.

In addition to its different dining areas, live music and great location, Bar Esquina offers a robust wine list, artisanal cocktails and an innovative Mediterranean-Mexican menu.

"Hemos sido muy afortunados por la gran aceptación del mercado local y turistas como un punto famoso de reunión" - Felipe Rebelo, Director General.

"We've been very fortunate to have been so embraced by locals and tourists as a great gathering place." - Felipe Rebelo, Managing Director

Av. El Pescador S/N
Cabo San Lucas, BCS 23410
Tel. (624) 143-1890

reservation@baresquina.com
www.bahiacabo.com
/cabobaresquina







CASA DORADA
AT MEDANO BEACH

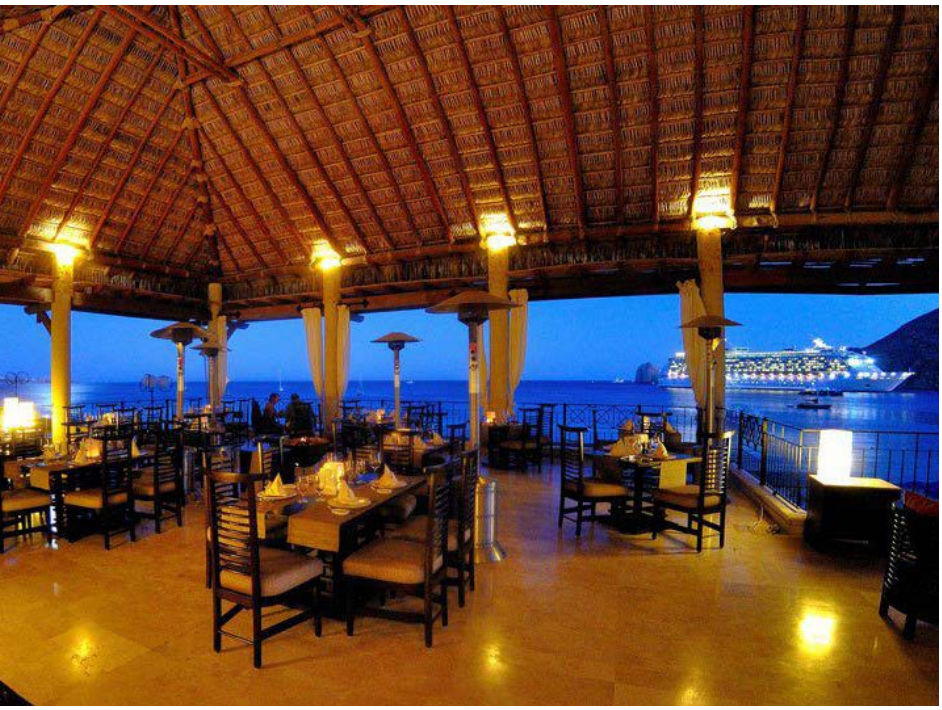


12 Tribus recibe al visitante o huésped del hotel Casa Dorada con una vista inigualable. La nueva carta de platillos es creación del chef Jesús Allino y contiene recetas tradicionales mexicanas con ingredientes orgánicos locales.

El platillo estrella es el pollo relleno de queso crema cubierto con mole, un perfecto ejemplo de una receta mexicana auténtica con un toque moderno. Los demás platillos, elaboradamente decorados, dan probaditas de lo que es México con ingredientes como el chile habanero, queso Oaxaca y salsa de Jamaica, elementos tradicionales fusionados con innovadoras recetas.

12 Tribus receives diners or guests of the Casa Dorada Hotel with a view unlike any other restaurant. The new menu is a creation of chef Jesus Allino and features local organic ingredients.

The most popular dish is chicken stuffed with cream cheese and topped with mole sauce. It's a perfect example of a Mexican recipe with a modern touch. The rest of the menu features traditional elements fused with innovative preparations. All are elaborately decorated and offer a taste of real Mexico with ingredients such as chile habanero, cheese from Oaxaca and Jamaica sauce.







Chef Jesús Allino

▶ Originario de Rosario, Sinaloa. Empieza su carrera en la gastronomía a los 20 años, su trayectoria lo lleva ahora a ser el chef ejecutivo del restaurante 12 Tribus en Casa Dorada. Durante su carrera ha trabajado con muchos chefs extranjeros, por lo cual su estilo se ha ido enriqueciendo. Considera que es importante conservar las recetas caseras mexicanas y añadir ingredientes nuevos para dar un toque diferente a los platillos.

▶ *Originally from Rosario, Sinaloa, Jesus began his culinary career as a 20 year-old. His path has led him to the position of executive chef at the 12 Tribes restaurant in Casa Dorada. Over his career, he has worked with many international chefs who have enriched his style. He believes that it is important to conserve original Mexican recipes while adding new ingredients to give them fresh flavors.*

Disfruta de los deliciosos platillos del chef con el mar a solo unos pasos, un menú lleno de sabores mexicanos y un excelente servicio

Enjoy a menu full of traditional Mexican flavors, excellent service and special dishes prepared by the chef with the ocean only a few feet away

Av. El Pescador S/N
Playa El Médano
Cabo San Lucas, BCS 23403
Tel. (624) 163-5757

info@casadorada.com
www.casadorada.com

/Restaurant 12 Tribes

El Mirador
By Guaycura
Ocean View Restaurant







Chef Rogelio Domínguez

▶ Originario de Todos Santos, Baja California Sur. Inicia su trayectoria en el mundo gastronómico desde muy pequeño gracias a su papá. El primer platillo que prepara es machaca de pescado y desde entonces se apasiona por la comida regional. Busca preservar los sabores de Todos Santos, con cierta influencia gastronómica de lugares como Yucatán y Oaxaca.

▶ *A native of Todos Santos, Baja California Sur, Rogelio's journey into the culinary world began when he was very young, thanks to his dad. The first dish he prepared was fish machaca. Since that time, he has developed a passion for regional cuisine. Rogelio seeks to preserve the flavors of Todos Santos, with some culinary influence from places such as Yucatan and Oaxaca.*

Serás sorprendido por una vista espectacular e inigualable del Océano Pacífico y de la Sierra de la Laguna, bajo la sombra de una gran palapa, mientras disfrutas de un menú de comida mexicana contemporánea, maridado con vinos de Baja California y otros Estados. En cada platillo el chef ha puesto su mayor esmero y creatividad, con sabores verdaderamente mexicanos, utilizando ingredientes frescos y orgánicos de la región.

Llegar a este restaurante es toda una aventura, a solo 5 minutos de Todos Santos

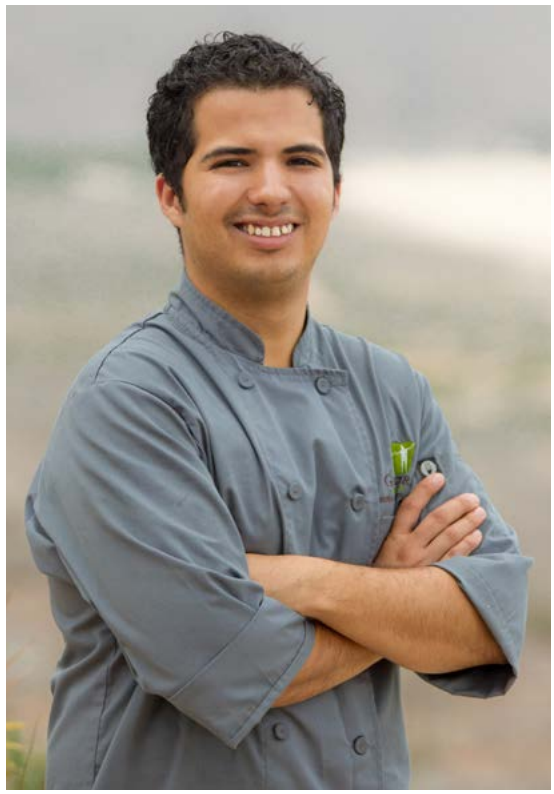
Enjoy surprising and spectacular views of the Pacific Ocean and the Sierra de la Laguna while you dine under the shade of a large palapa. The menu is contemporary Mexican paired with wines from Baja California and other states. Great care and creativity have gone into each dish. The chef is dedicated to creating genuine Mexican flavors using fresh and organic ingredients from the region.

El Mirador is just five minutes from Todos Santos





El Faro
By Guaycura
Beach Club & SPA



Relájate en esta playa virgen y apartada al sur de Todos Santos, donde podrás descansar, en un ambiente exclusivo y refrescarte en una piscina con vista al Océano Pacífico, disfrutar de las camas balinesas a la orilla del mar o consentirte con un tratamiento en el Spa. En el menú encontrarás opciones de mariscos frescos, cocteles, ceviches, tacos, sashimis y combinaciones mar y tierra a la parrilla.

Relax on this unspoiled and secluded beach south of Todos Santos. You can unwind in a unique atmosphere and refresh in a pool overlooking the Pacific Ocean. Don't miss the Balinese beds on the seashore or perhaps indulge your senses with a spa treatment. On the menu, you'll find delicious options such as fresh seafood, ceviche, tacos, sashimi and grilled seafood and meat combinations.





Tel. (612) 175-0800

USA. 1 (877) 448-2928
MEX. 01 (800) 004-8292

reservation@guaycura.com
www.guaycura.com

/ Hotel Guaycura
@guaycurahotel
guaycurahotel

Chef Jesús Sánchez

Originario de la Ciudad de México. Llega este año a Todos Santos para iniciar este nuevo proyecto gastronómico. Gracias a las clases que toma en la preparatoria se enamora de esta profesión y estudia Artes Culinarias. Su estilo de cocina es mexicana con influencia mediterránea que adquirió al trabajar en Portugal.

From Mexico City, Jesus came to Todos Santos this year to start a new gastronomic project. Thanks to classes he took in high school, he fell in love with the profession and studied the culinary arts. He acquired his cooking style of Mexican cuisine with a Mediterranean influence while working in Portugal.





La Casa Country



Inicia en Mazatlán hace más de 20 años donde se ha consolidado como uno de los restaurantes favoritos, ahora en Los Cabos continúa su historia de éxito.

Puedes elegir una mesa en la terraza con vista a la marina y pedir una exquisita margarita que es la especialidad de la casa y pareja perfecta de los platillos de La Casa Country. El menú se caracteriza por una selección de cortes calidad angus, y salsas preparadas en cada mesa al gusto del visitante.

A concept born more than 20 years ago in Mazatlan, where it became a favorite of the city, now continues its story of success in Los Cabos.

You can choose a table on the patio with a view of the marina and order a margarita, the specialty of the house and the perfect accompaniment to the dishes of La Casa Country. The cuisine is characterized by the selection of Angus-quality steaks and authentic salsas prepared at the your table.









La Casa Country recibe a los visitantes en un alegre ambiente estilo country, donde la consistencia y calidad son el sello de la casa. Todos los procedimientos de servicio se hacen con pasión, el secreto es la calidad y la excelencia.

La Casa Country welcomes visitors in a happy country-style atmosphere. Here, consistency and quality are the trademarks of the house. Everyone is passionate about what they do and the secret is quality and excellence.

Cocina mexicana inigualable, con toques de la gastronomía Tex-mex

The restaurant offers unmatched Mexican cuisine with a Tex-Mex twist

Marina Cabo San Lucas junto a Puerto Paraíso
Cabo San Lucas, BCS 23453
Tel. (624) 105-1999

lilia@lacasacountry.com
www.lacasacountry.com

/ La Casa Country (Cabo San Lucas)





LOS MILAGROS
Steak & Seafood



Un lugar donde son rescatadas algunas de las recetas de las abuelas, con las que se logran preparar los exquisitos platillos que ofrece. La ambientación fue creada por sus dueños, con el apoyo de la Arq. Lucero Velázquez, usando objetos reciclados y mexicanos antiguos que obtuvieron en ranchos, trojes, bodegas y lugares remotos, con una decoración muy peculiar y original. Cajas de sodas de madera, estufas de petróleo, charolas antiguas, y hasta una máquina de coser de más de 100 años, esto y más, forman parte de la decoración dándole un aspecto mexicano tradicional poco común y muy agradable.

Los platillos del menú son mexicanos con un giro contemporáneo, como es el caso de la exquisita chuleta de cerdo, bañada con una deliciosa reducción de Jamaica, acompañado de vegetales asados y puré de manzana verde, es un platillo único. Otra creación deliciosa son los tacos tamoy, elaborados con camarones asados al carbón sobre tortillas de jícama tatemada con una salsa de tamarindo y chamoy coronados con cebollín y cebolla morada. Entre los postres más pedidos se encuentra una mezcla de dos platillos tradicionales favoritos, un buñuelo relleno de arroz con leche.

Grandma's recipes have been rescued by Los Milagros where many exquisite dishes are prepared. The ambience created by the owners with the help of architect Lucero Velazquez features recycled products obtained from old ranches, warehouses and remote places. The design is different but original. Wooden soda boxes, oil stoves, antique trays and even a 100 year-old sewing machine are part of the décor. It's an unusual and agreeable traditional Mexican atmosphere.

The dishes on the menu are Mexican with a contemporary twist. For example, the exquisite pork, drenched in a delicious Jamaica reduction, with vegetables and an apple puree on the side. It is a truly unique dish. Another delicious creation is the tacos tamoy. There's grilled shrimp on a jicama tortilla with a tamarindo and chamoy sauce and topped with onion. The most popular dessert is the mixture of two traditional favorites, a buñuelo filled with rice pudding.







Chef Hugo Toledo

▶ Originario de Tres Palos, Guerrero, México. A los 12 años emigra a Estados Unidos con su familia, es ahí donde comienza su trayectoria dentro del mundo de la gastronomía. Llega a Cabo San Lucas en el año de 1980, trabaja en el Hotel Palmilla y varios restaurantes locales. Ahora forma parte de Los Milagros, donde su experiencia se refleja en cada uno de los platillos.

▶ *Originally from Tres Palos, Guerrero, Mexico, Chef Hugo moved with his family to the United States at the age of 12. It was in the U.S. that he began his journey through the world of gastronomy. He arrived in Cabo San Lucas in 1980 where he worked in Palmilla and many other local restaurants. Today, he is part of Los Milagros where his experience is reflected in every dish.*

Así, cada detalle está pensado y cuidado a la perfección, para que los comensales se sientan en un lugar verdaderamente confortable.

Every detail has been carefully thought through and carried out to perfection. No wonder customers have a comfortable, welcoming environment to enjoy their delicious meals.

Música en vivo los fines de semana

Live music on weekends

Tiburón S/N, La Playita,
San José del Cabo, BCS, 23403
Tel. (624) 142-3774

/Los Milagros



MELIÃ

CABO REAL

MEXICO - ALL INCLUSIVE



Con una vista espectacular a la playa y al Mar de Cortés, el hotel Meliá Cabo Real tiene una experiencia gastronómica inigualable en sus diferentes restaurantes dentro del concepto todo incluido.

Bajo una pérgola rústica, los platillos de estilo mediterráneo e internacional salen de la cocina del chef a las mesas de los comensales. En el restaurante Terraza el menú incluye una gran variedad de carnes y mariscos. Las cenas bajo el atardecer son inolvidables gracias al ambiente, la comida exquisita y los postres.

Abierto para desayunos, comidas y cenas está el restaurante La Palapa. Con distintas noches temáticas, como es la oriental, mexicana, internacional, brasileña, así como noches de parrillada y buffet de mariscos.

With a spectacular view of the beach and the Sea of Cortez, Hotel Meliá Cabo Real is a culinary experience like no other in the all-inclusive category.

Mediterranean and international dishes leave the kitchen and arrive at customers' tables under a rustic pergola. The menu of the Terraza restaurant includes a wide variety of meat and seafood dishes. Sunset dinners are unforgettable because of the ambience, exquisite food and the desserts.

La Palapa restaurant is open for breakfast, lunch and dinner. Different theme nights are featured including Asian, Mexican, Brazilian, international and grill and buffet nights.







En el restaurante mexicano Agavero, el chef deleita a los huéspedes con platillos mexicanos originales. Además, cuenta con el restaurante Kujira de fusión asiática, con los mejores sabores orientales. Para un tentempié entre comidas está abierto el snack bar El Mirador.

In the Mexican restaurant Agavero, the chef delights guests with original Mexican dishes. The restaurant Kujira features exquisite Asian flavors. Between meals, the snack bar El Mirador is open.

RESORT TODO INCLUIDO FRENTE AL MAR, IDEAL PARA DESCUBRIR LOS CABOS

All Inclusive Resort with ocean views, ideal for discovering Los Cabos



Chef Miguel Gómez

▶ Originario de Chiapas y criado en Quintana Roo. Trabaja desde joven en la industria hotelera, donde ingresa a la cocina y nace su amor por la gastronomía. Llega a Cabo San Lucas después de haber vivido una temporada en Venezuela, Costa Rica y Cuba. Su filosofía es manejar productos de calidad y conquistar a los clientes con la comida, un detalle esencial para un hotel todo incluido como es Meliá Cabo Real.

▶ *Originally from Chiapas and raised in Quintana Roo, chef Miguel Gomez has worked in the hotel industry since he was young. He made his way into the kitchens where he worked and that's where his love for gastronomy was born. After living in Venezuela, Costa Rica and Cuba, he arrived in Cabo San Lucas. He subscribes to the philosophy that quality products are a necessity and the best way to satisfy clients is with good food. That's important in all-inclusive hotels such as the Meliá Cabo Real.*

Audeberto Campos
Food and Beverage Manager / Gerente de Alimentos y Bebidas

Carretera Transpeninsular Km. 19.5
Los Cabos, BCS 23405
Tel. (624) 144-2222

ayb.gerente@meliacaboreal.com
www.meliacaboreal.com





PAN DI BACCO

THE ART OF ITALIAN BAKING



Adorna el boulevard de Cabo San Lucas con sus paredes de ladrillos y el aroma a pan artesanal recién horneado que atrae a los comensales. Se trata de un concepto innovador en un ambiente contemporáneo y moderno. Enriquecido con la mejor selección de vinos e ingredientes locales orgánicos.

Pan Di Bacco attracts guests to the boulevard of Cabo San Lucas with its brick walls and the aroma of freshly baked artisan bread. It is an innovative new concept with a contemporary and modern ambience enriched by the best selection of wines and organic local ingredients.









Chef Salvatore Messina

▶ Nacido en Milán, Italia. Se apasiona por la gastronomía desde niño con el recuerdo siempre presente de su abuela enfrente de la estufa, y él jugando a que le cocinaba a sus hermanos. Aunque es del norte de Italia, su cocina es influenciada por la cocina del sur. Se aventura a abrir un restaurante en la Ciudad de México, sus planes cambian cuando conoce Los Cabos y se enamora de este lugar.

Su compromiso es transportar los sabores típicos de Italia a Los Cabos, con especialidades que datan de los años 40, cuando seis hermanas de Nápoles llamadas Angela, Marisa, Clara, Pina, Ana y Genni se fueron de casa llevándose los secretos culinarios que su madre les compartió. Así cada receta pasó de generación en generación y sus especialidades llenas de sabor hoy trascienden los bordes de su región, conservando sus raíces del sur de Italia.

▶ *Born in Milan, Italy, Salvatore has been passionate about food since childhood. He has ever-present memories of his grandmother in front of the stove and him pretending to cook for his siblings. Although he is from the north of Italy, his cooking is influenced by the southern cuisine. He planned to open a restaurant in Mexico City, but everything changed when he arrived in Los Cabos and fell in love with this place.*

Their commitment is to bring the traditional flavors of Italy to Los Cabos with an emphasis on specialties dating from the 40s, when six sisters of Naples, Angela, Marisa, Clara, Pina, Ana and Genni left home taking the culinary secrets of their mother with them. Each recipe has passed from generation to generation. Today, their simple but full-flavored recipes transcend regional borders but maintain their roots in southern Italy.

Abierto para desayuno, comida y cena.
Valet parking todo el día.

Pan Di Bacco is open for breakfast, lunch, and dinner and offers valet parking.

Calle Ignacio Zaragoza esq. Lázaro Cárdenas
Col. Centro, Cabo San Lucas, BCS
Tel. (624) 143-3127

info@pandibacco.com
www.pandibacco.com

/PanDiBacco



Rámuri

CERVECERIA



Con una ubicación ideal en el centro de Cabo San Lucas, Rámuri es el lugar indicado no solo para aficionados a la cerveza artesanal, sino para aquellos que buscan deleitar el paladar con sabores característicos de la región.

El estilo de gastronomía lo componen recetas tradicionales, los meseros pueden recomendar la cerveza ideal para hacer el maridaje con su elección del menú. El lechón, el tartar de atún y el ceviche estilo peruano, son los platillos más famosos. Al chef Jesús le agrada estar al pendiente de cualquier petición y consentir el antojo de sus visitantes, con platillos preparados especialmente para su deleite.

Ya sean oscuras o claras, se tienen cervezas Rámuri para todos los gustos. También hay sabores especiales de temporada, como la elaborada con mango en el verano.

Ideally located in the center of Cabo San Lucas, Rámuri is a destination not only for craft beer fans, but also for those looking to delight in the dishes characteristic of the region.

The style of cuisine here comes from traditional recipes. The waiters can recommend the perfect beer for pairing with your menu choice. The suckling pig, tuna tartare and the Peruvian style ceviche are the most popular dishes. Chef Jesus appreciates requests and is happy to satisfy a visitor's whim with dishes prepared especially for his or her enjoyment.

Whether dark or light, Rámuri has a beer for every taste. There are also seasonal flavors such as mango made especially for summer.







"Es el lugar perfecto para cenar con la familia, disfrutar de una cerveza o unos bocadillos con amigos."

Ramuri is the perfect place to dine with the family or enjoy a beer and appetizers with friends.

Boulevard Lázaro Cárdenas S/N Esquina con 20 de Noviembre
Colonia Centro, Cabo San Lucas, BCS 23450
Reservaciones: (624) 143-3571
informes@cervezaramuri.com
www.cervezaramuri.com
/ Cerveceria Ramuri



Chef Jesús Castro

▶ Originario de Cabo San Lucas. Crece en una familia donde todos se involucran en la cocina. Estudia gastronomía en la ciudad de La Paz y tras graduarse regresa a Los Cabos a trabajar en la hotelería.

Poco después conoce a Edith Jiménez, quien lo invita a trabajar como parrillero en The Office hace 20 años. Después experimenta trabajando en Nuevo Vallarta, Puerto Vallarta y República Dominicana. Su principal enfoque es la vieja cocina, busca preservar las recetas tradicionales de Baja California Sur.

Presenta platillos monumentales, recetas con las que creció y enamora al comensal con el olor de sus creaciones.

▶ *Native to Cabo San Lucas, chef Jesus grew up in a family where everyone was involved in the cooking. Jesus studied gastronomy in La Paz and after graduating, returned to Los Cabos to work in the hotel industry.*

Shortly after arriving, he met Edith Jimenez, who invited him to work at the grill at The Office. That was 20 years ago. Later, he gained experience working in Nuevo Vallarta, Puerto Vallarta and Dominican Republic. His main focus is the old style of cooking. Chef Jesus wants to preserve the traditional recipes of Baja California Sur.

He presents unforgettable dishes made from the recipes he grew up with. Diners fall in love with the taste and aroma of his creations.







Romeo & Julieta
Ristorante

El tradicional Romeo y Julieta Ristorante se ha reinventado ofreciendo un concepto más europeo y una ambientación nueva, a la vez conservando su estilo de casona italiana de la Toscana. Elementos de piedra y madera decoran el lugar con mobiliario moderno.

La idea es tener platillos novedosos, manteniendo los que se han consolidado como favoritos desde hace años. El selecto menú garantiza la frescura de la comida y presenta platillos de varias regiones de Italia. Se enfocan en utilizar productos orgánicos y saludables. Además, se está trabajando en una selección de postres más elaborados.

The original Romeo y Julieta Ristorante has reinvented itself and now offers a more European experience and a fresh ambience, while preserving the feel of a Tuscan home. The new modern design features elements of wood and stone.

The concept is to create an innovative menu while continuing to offer the favorite dishes people love. The selective menu guarantees the freshness of the food and presents dishes from various districts of Italy. The restaurant is currently working on a selection of more elaborate desserts.









Chef Matías Forte

▶ Originario de Italia. Siendo chef anfitrión ha logrado cautivar a sus comensales ofreciendo siempre la consistencia de los sabores y nuevas experiencias gastronómicas.

▶ *Italian by birth, Chef Matias wears two hats at Romeo and Julieta. He is the host and the chef. As a result, he has been able to captivate customers while offering consistently delicious dishes and new culinary experiences.*

Ristorante Romeo y Julieta es el mejor espacio italiano para una deliciosa pizza, pasta casera, corte de carne o mariscos, bajo un cielo estrellado en el patio romántico e íntimo.

There is no better place to enjoy a delicious pizza, home made pasta, steak or seafood than under a starry sky on the romantic and intimate patio of Romeo y Julieta.

Siempre mejorando la calidad ha logrado mantenerse a la vanguardia sin perder las cualidades que lo han hecho uno de los restaurantes favoritos en Los Cabos

Consistent service, exciting menus and extra work to remain a culinary leader without losing the qualities that have made this ristorante a favorite in Los Cabos

Blvd. Marina Esq. Subida del Cerro
Cabo San Lucas, BCS 23450
Tel. (624) 143-0225

relpublicas@solmar.com.mx
www.restaurantromeoyjulieta.com

/Romeo y Julieta







SUNSET DA MONA LISA

SEAFOOD & ITALIAN RESTAURANT

Una verdadera probadita de Italia. Situado al borde de un acantilado con una espectacular vista a la bahía de Cabo San Lucas, Sunset Da Mona Lisa es el lugar ideal para crear recuerdos inolvidables, donde los atardeceres, el arco y un suculento menú, se combinan para vivir momentos mágicos.

El menú es variado con mariscos frescos y pastas caseras que son la especialidad del chef, quien transforma estos ingredientes en arte culinario e inmejorable comida tradicional italiana.

A genuine taste of Italy situated on a cliff with a spectacular view of the Cabo San Lucas bay. Sunset Da Mona Lisa is the ideal place to create unforgettable memories where sunsets, the arch and a delicious menu come together to create magical moments.

The menu is diverse with fresh seafood and home made pastas being the house specialties. The chef transforms the ingredients into a culinary art form and unsurpassed Italian cuisine.









Chef Paolo Della Corte

▶ Nacido en Nápoles, Italia. Llega a Los Cabos para deleitar los paladares de los comensales de Sunset da Mona Lisa con sabores italianos auténticos. Desde muy pequeño se fascina por la cocina y decide estudiar gastronomía. Su estilo es influenciado por sus viajes por toda Europa, sin olvidarse de sus raíces italianas.

▶ *Born in Naples, Italy, Chef Paollo arrived in Los Cabos to the delight of the customers of Sunset Da Mona Lisa. At a very young age, the chef became fascinated with the kitchen and decided to study gastronomy. His style is influenced by his many trips around Europe. However, he never forgot his Italian roots.*

Agradable a cualquier hora del día, pero en la noche se siente una atmósfera especial gracias al espectáculo de la ciudad hermosamente iluminada

Sunset Da Mona Lisa is pleasant any time of day, but there is a special atmosphere in the evening thanks to the spectacle that is the illuminated city of Cabo San Lucas

Carretera Transpeninsular KM. 6
Misiones del Cabo, Cabo San Lucas, BCS 23410
Tel. (624) 145-8160

news@sunsetmonalisa.com
www.sunsetmonalisa.com

/Sunset da Mona Lisa Restaurant

SCAN THIS QR CODE TO
TAKE A REAL 360° TOUR





FLAVORS OF BAJA CALIFORNIA SUR · SABORES DE BAJA CALIFORNIA SUR







VISIT
BAJACALIFORNIASUR
WWW.VISITBAJASUR.TRAVEL

Visit Baja Sur
#BCSMx











LOS CABOS · LA PAZ · COMONDÚ · LORETO · MULEGÉ

México

VÍVELO PARA CREERLO

visitmexico.com

Leyenda
Legend

La verdadera historia de La Playa del Amor

The true story of Lover's Beach

Por María Elena Muriel
birdingloscabos@gmail.com



En los pueblos pequeños todos se enteran de todos y Cabo San Lucas no es la excepción. Por suerte, los intérpretes del patrimonio cultural han descubierto secretos locales para compartirlos con el mundo.

Era una diminuta comunidad, con pocas casas y calles cuando se comenzó a recibir visitantes. Cuenta la leyenda, que un día se ancló un gran barco en el muelle del cual bajó una hermosa mujer. Su nombre era Chepita. Nadie sabía de donde venía, ni porque había llegado. Buscaba donde hospedarse y la dirigieron al único hotel del pueblo, propiedad de Petronila Ceseña Wilkes, también conocida como Pipi. El hotel era operado por ella y sus hijas.

Una mañana, Amelia, la hija de Pipi, se encontró a Chepita en el comedor desayunando sin saber que se estaba hospedando ahí. "¿De dónde viene ese olor a perfume barato?" preguntó, haciendo su disgusto obvio.

Chepita se fue desde temprano y no regresó hasta medianoche, una hora de llegada indecorosa para una mujer. Nadie sabía a donde iba. Al día siguiente, después de recibir el mismo trato hostil por parte de Amelia, volvió a desaparecer. Por tres días consecutivos pasó lo mismo, hasta que un día al entrar al comedor, Amelia notó la ausencia de Chepita. Cuando le preguntó a su mamá, Pipi le contestó que se había ido gracias a sus comentarios groseros y que volvería más tarde por sus pertenencias. "Pero mamá, no hay barcos en el muelle. ¿A dónde va a ir?" preguntó Amelia. "Por ahí va a andar. Ya lo verás." Añadió Pipi.

Gossip travels fast in small towns and Cabo San Lucas is no exception. Luckily, people who study local history have uncovered the secrets behind the gossip and shared them with the world.

Cabo San Lucas had few houses and no roads when the small community began receiving visitors from around the globe. Legend says that one sunny day a tall ship anchored and a beautiful woman descended to the dock. Her name was Chepita. No one knew where she came from or why she was there. Chepita was directed to the only hotel in town, owned by Petronila Ceseña Wilkes, also known as Pipi. The hotel was run by Pipi and her daughters.

One morning, Pipi's daughter Amelia, uninformed about the new guest, ran into Chepita who was seated at the kitchen table having breakfast. "Where is that cheap-perfume smell coming from?" Amelia asked, making her displeasure apparent.





Rumores de una mujer de moral distraída sin lugar donde dormir se difundieron por el pueblo. Chepita regresó a pagar su deuda con Pipi. Se supo después que los amigos de Chepita le construyeron una choza en lo que ahora conocemos como la Playa del Amor; los marineros y pescadores la visitaban durante el día y la noche. Sin embargo, solo la playa, las rocas y el mar son testigos de sus amoríos.

Un día simplemente ella se marchó inesperadamente, de la misma manera en la que llegó. Todos hablaban de su desaparición, sin poder explicarse a donde había ido. Meses después, un galeón de las Filipinas desembarcó en la bahía de Cabo San Lucas, y con él vinieron historias de Chepita, una hermosa mujer con mala reputación que vivía en las Filipinas.

La Playa del Amor es una de las pocas playas en el mundo con acceso a dos océanos diferentes, el Mar de Cortés o Golfo de California de un lado y el Océano Pacífico por el otro. La playa ha permanecido deshabitada porque es peligrosa y con corrientes de resaca. Es un área protegida como parque nacional marino.

Chepita left early in the morning and wasn't seen until midnight, an indecent time for a young lady to be out. No one knew where she went. The next day, after receiving the same hostile treatment from Amelia, Chepita disappeared again and didn't return until midnight. The same thing happened for three days, until one day, when Amelia entered the kitchen, she noticed Chepita wasn't there. When she asked her mother, Pipi responded that because of Amelia's rude remarks, Chepita said she would be back for her belongings later that day. "But there are no ships at the dock, how will she leave?" asked Amelia, "She'll be around. You'll see!" she added.

Rumors spread around town about an immoral woman without a place to stay. After she had settled her bill with Pipi, the gossip was that Chepita's local male friends had built her a hut on what we now call Lover's Beach and those sailors and fishermen often visited her during the day as well as the night. However, only the sand, rocks and sea witnessed Chepita's affairs.

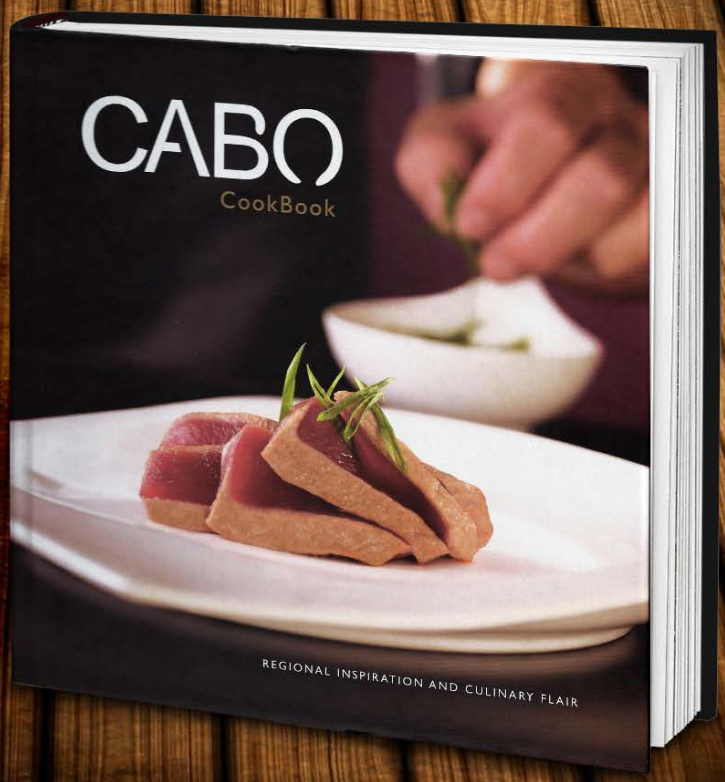
One day, she unexpectedly vanished, the same way she had arrived. Everyone gossiped about her disappearance, unable to explain where she had gone. Months later, a galleon disembarked at the port and with it came stories of a Chepita, a beautiful woman with a bad reputation that lived in the Philippines.

Lover's Beach is one of the few beaches in the world with access to two different oceans. The Sea of Cortez or Gulf of California is on one side and the Pacific Ocean on the other. The beach has remained undeveloped because of the dangerous ocean with its strong undertow. It is a protected area of the national marine park.

LITERATURA

CALIFORNIANA

Californian Literature



Editor / Publisher
Ramón Andrés García

Fotógrafo / Photographer
David Chavolla

CABO *COOKBOOK*

Exquisita colección anual de la Cámara Nacional de la Industria Restaurantera y de Alimentos Condimentados (CANIRAC), donde se recopilan antiguas tradiciones preservadas para su lectura en las historias compartidas por los chefs participantes, todos ellos son parte de la diversidad de restaurantes que se pueden visitar en Los Cabos.

Cabo Cookbook contiene la combinación perfecta de ingredientes esenciales para el deleite de los sentidos y para despertar un profundo aprecio por el inconfundible sabor de México.

La brillante fotografía captura vívidamente la maestría, dedicación y creatividad expresada por los expertos culinarios de esta región. Además, la variedad de carnes y mariscos, y la calidad de los productos orgánicos te sorprenderá. Estos indispensables elementos son ensamblados para crear el inolvidable sabor reflejado en este libro.

This exquisite annual collection by the National Chamber of the Restaurant Industry (CANIRAC) is compiled of long standing traditions preserved for your reading pleasure. The articles are shared by participating chefs and all are samples of the diversity of restaurants you can visit in Los Cabos.

Cabo Cookbook contains the perfect combination of essential ingredients that will delight your senses and evoke a profound appreciation for the distinct flavor of Mexico.

The brilliant photography vividly captures the mastery, dedication, and creativity displayed by the culinary experts in this region. In addition, the variety of meats and seafood, and the quality of organically grown products will amaze you. These indispensable elements are assembled to create the unforgettable flavors reflected throughout this book.

TENDENCIA®
El Arte de Viajar

Publicación única en su género, creada para promocionar los atractivos naturales, cultura, historia, arte, gastronomía, biodiversidad e infraestructura a la vanguardia de uno de los destinos más importantes de México: **Baja California Sur.**

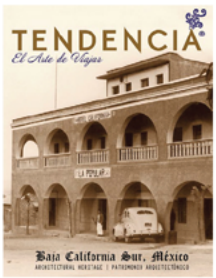
CIRCULACIÓN

- **Frecuencia:** Bimestral-Bilingüe
- **Pass Along:** 3.8 personas
- **Tiraje:** 10,000 ejemplares
- **Lectores:**

Mujeres 56% | 44% Hombres

CALENDARIO EDITORIAL

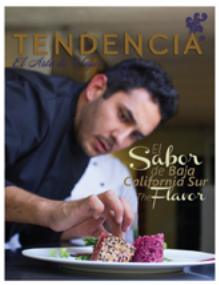
Historia
History



Turismo Alternativo
Alternative Tourism



Gastronomía
Gastronomy



Eventos & Bodas
Events & Weddings



Playas, Islas & Bahías
Beaches, Islands & Bays



Arte
Art



DISTRIBUCIÓN

Aeropuertos - Hoteles - Cruceros - Restaurantes - Asociación de Concierges - Clubes - Spas
Oficinas Corporativas - Residencias - Campos de Golf - Agencias de Viajes - Hospitales
Cámaras, Asociaciones, Embajadas, Notarías - Eventos y Ferias Turísticas - Encarte a Empresarios

70% México

- México
- Monterrey
- Guadalajara
- Tijuana
- Ensenada
- Bajío
- Saltillo
- Cancún
- Los Cabos
- La Paz
- Todos Santos
- Loreto
- Hermosillo



30% Estados Unidos & Canadá

- Los Ángeles
- Chicago
- Phoenix
- Las Vegas
- Nueva York
- San Diego
- Aeropuerto John Wayne, Orange County, CA.
- Laguna Beach
- Florida
- Toronto, Canadá

ESTRATEGIA DIGITAL

17, 340 visitas mensuales promedio en la página web oficial.

www.tendenciamagazine.com

26,096 Usuarios en Social Media

Alcance Promedio de Personas **1,570,101**

Información actualizada: Junio 2014

Plaza Misiones L3, Calle Hidalgo S/N, Cabo San Lucas, B.C.S. Tel (624) 104-3516



Fotografías: Gerardo Montaño

GASTROVINO
BAJA FOOD & WINE FESTIVAL

Gastrovino Baja Food & Wine Festival en Todos Santos, surge por inspiración de los eventos organizados en Valle de Guadalupe. Perla Garnica, promotora y amante de la gastronomía une esfuerzos con Mac Sutton, distribuidor de vinos, para promover uno de los mayores orgullos de nuestra península; el vino. En la tercera edición, siendo todavía un evento muy joven, se posicionó como uno de los más esperados para turistas y residentes de la zona, ofreciendo gran variedad musical, subasta silenciosa, gastronomía excepcional y por supuesto los mejores vinos de nuestro país.

The Gastrovino Baja Food & Wine Festival in Todos Santos was inspired by past events in Valle de Guadalupe. Perla Garnica, promoter and lover of gastronomy, joined forces with Mac Sutton, wine distributer, to promote one of our peninsula's most prized possessions: wine. This year marks the third edition of the festival. While still a very young event, it has become one of the most popular in the region for tourists and residents. A wide variety of music is offered, as well as a silent auction, exceptional gastronomy, and of course, the best wines in our country.





En la plaza pública de Todos Santos los chefs de restaurantes locales ofrecieron sus creaciones. La degustación de vinos se acompañó con estos exquisitos platillos. El vino blanco, tinto y rosado refrescaba a los que asistieron al magno evento, mientras tocaba un grupo de jazz la gente socializaba y calificaba el vino de cada stand.

Se organizaron una serie de eventos durante todo el fin de semana: Maridaje Mágico en el Legendario Hotel California; Cata Concurso de las mejores etiquetas; y para cerrar con broche de oro, Bubbly Beach Brunch en El Faro Club con los principales vinos espumosos mexicanos acompañados de los mariscos más frescos de la región.

Participating chefs from local restaurants offered their creations in the public square at Todos Santos. Wine tastings accompanied the exquisite dishes. White, red and rosé wines refreshed those who attended the event and a jazz group played while people socialized and rated the wines at each booth.

A series of events were organized for the weekend, including a magical tasting in the legendary Hotel California. There was also a wine competition with the best brands, and to finish, a Bubbly Beach Brunch in El Faro Club with the finest sparkling Mexican wines accompanied by the freshest seafood in the region.



Atrayendo visitantes de toda la península e internacionales, este año se tuvo un grupo especial de Francia, Estados Unidos y Canadá, quienes viajaron para este evento gastronómico a Todos Santos. De igual manera se sumaron tres restaurantes de La Paz para enriquecer la muestra de la cocina sudcaliforniana.

The event attracted international and national attendees. This year, a special group from France and others from the United States and Canada travelled just for this gastronomic festival. Three restaurants from La Paz were added to enrich the Sudcalifornian cuisine.

Gracias al apoyo de la Secretaría de Turismo del Estado, al H. Ayuntamiento de La Paz y a los patrocinadores, Gastrovino 2014 fue una vez más un gran éxito.

Thanks to the support of the State Tourism Secretariat, the City of La Paz and the sponsors, Gastrovino 2014 was once more, a great success.

www.gastrovino.mx

HOTEL CALIFORNIA

TODOS SANTOS · BCS · MEXICO

Legendary



www.hotelcaliforniabaja.com

Colorful Cozy Rooms | Mexiteranian Dining | Eclectic Shopping

info@hotelcaliforniabaja.com (612) 145 0525

TIERRA PERFUMADA SCENTED SOIL

Dr. José Martín Olmos Ceseña

PERFUMES DE *Los Cabos*

Fragrances of

En este mundo tan diverso en lo natural y cultural, Sudcalifornia es indiscutiblemente un lugar especial para los que aquí nacimos, para quienes en esta tierra se han establecido y para los peregrinos en la península.

In this diverse natural and cultural world, Baja California Sur is inarguably a unique place for everyone who lives here, those who have moved to this land and for the pilgrims.

Decía Norval, que nada ha contribuido más que los viajes a descorrer el velo de la ignorancia, iluminar la mente humana, ampliar el campo de su visión, estimular nuevos deseos, eliminar obstáculos internacionales, odios y prejuicios, conseguir relaciones más intensas entre las diferentes razas del mundo y un mejor entendimiento entre ellas, poniendo al mismo tiempo las bases para la fraternidad universal, en general, para elevar el nivel de vida y pensamiento.

Seguramente esto han visto en la tierra perfumada los innumerables peregrinos, desde aquellos tiempos remotos de la llegada de los indígenas, los corsarios de barcos piratas y aventureros.

Hagamos un recorrido por esta tierra, entre lo real y lo imaginario, entre el mar y el desierto.



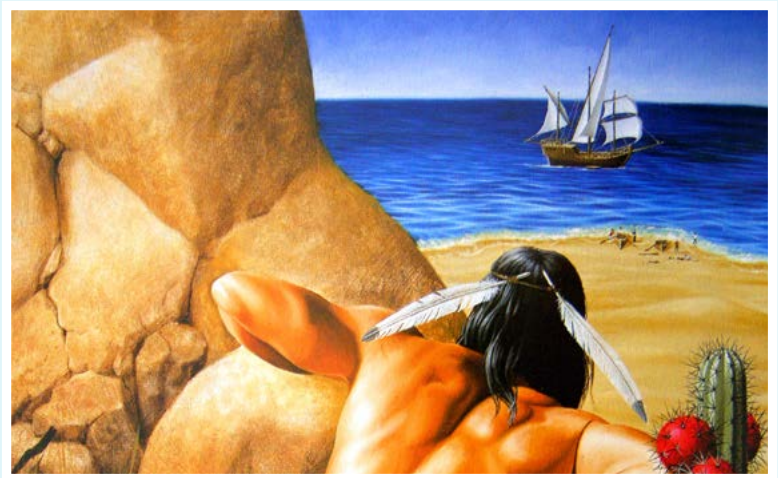


Norval said that nothing has done more than travel to lift the veil of ignorance, illuminate the human mind, expand the scope of his vision, stimulate new desires, remove international barriers, prejudices and hatreds, develop more intense relationships between different races of the world and a better understanding between them, while establishing the basis for universal brotherhood, and in general, raise the standard of living and thinking.

This has certainly been true for the scented earth and the countless pioneers from the arrival of Indians to the pirates and privateers.

Let's go on a journey through this land, a journey between the real and the imaginary, between the sea and the desert.

Aquellos piratas que utilizaron la maravillosa bahía de Cabo San Lucas para guarnecerse y de allí continuar con sus aventuras, quizá tuvieron la misma visión que las primeras familias de pescadores que se establecieron a las orillas del mar. Algunos llegaron y jamás quisieron irse, como los peregrinos del turismo moderno, Abelardo L. Rodríguez o Back Parr, que dieron la pauta para el desarrollo de la hotelería en Sudcalifornia. Todos ellos saborearon por primera vez esos perfumes que caracterizan a la zona de Los Cabos: el mar, el desierto y el mismísimo Arco, monumento natural forjado por miles de años que hoy es un ícono.



Durante la conquista espiritual, los misioneros jesuitas fundaron la Misión de San José del Cabo, cuyo lugar se estableció por primera vez en San José Viejo, en una colina donde se observa el mar y el desierto, con una vista maravillosa al pueblo. Son pocos los que conocen esta parte histórica, los vestigios yacen en escombros enterrados en una edificación antigua de la colonia. Actualmente la misión se encuentra en el corazón del centro histórico de San José del Cabo.

En esta zona los antiguos pobladores también plasmaron su relación con el medio, como se observa en un lugar cercano a la presa de San Lázaro, allí se encuentra una piedra grande con pinturas rupestres. Por otro lado, los habitantes dejaron la historia de su paso por esta tierra en unos enormes concheros; es decir los espacios donde acumulaban los restos de las conchas. Indudablemente disfrutaron con enorme gusto el placer y los sabores de los productos del mar.

The pirates who used the wonderful bay of Cabo San Lucas as a base to continue their adventures, perhaps had the same vision as the first families of fishermen who settled on these shores. Some came and never wanted to leave, such as the pioneers of modern tourism, Abelardo L. Rodriguez or Back Parr, who set the tone for the development of the hotel industry in Baja California Sur. They were the first to smell the fragrances that characterize the area of Los Cabos; the sea, the desert and in front of the bay of Cabo San Lucas, the very Arch, a natural monument shaped over thousands of years that is now an icon of Los Cabos.

During the spiritual conquest, Jesuit missionaries established the Mission of San Jose del Cabo. It was first built on a hill in San Jose Viejo with a wonderful view of the sea, the desert and the village. Few people know about this part of the mission's history because the remains lie buried in rubble in an old colonial building. Today, the mission is in the heart of historic downtown San Jose del Cabo.

Near the dam of San Lazaro, there is a very large stone with cave paintings. Although it is of minor importance due to its pictorial quality, early inhabitants in the area portrayed their relationship with the environment. On the other hand, these people left the story of their time on this earth with huge middens, or spaces where shells and debris were discarded. The inhabitants undoubtedly enjoyed with great pleasure the taste of seafood.



Estos gastrónomos del pasado vieron en el recurso del mar, uno de sus principales manjares. En la actualidad los olores de la cocina de Baja California Sur se originan de productos del mar como pescados, camarones y langostas que son una mezcla de sabores que perfuman todos los rincones de este destino.

La fusión de horizontes, es decir de lo autóctono y la aportación de cada uno de los peregrinos, es probablemente el perfume de mayor importancia, y la fusión no termina, da a cada rincón de este Estado una identidad que aún se está conformando. Las manifestaciones de esta tierra muestran precisamente los perfumes de Los Cabos.

"tierra perfumada... rodeada por el mar... cubierta por el desierto...protegida por su ejército de cardones"



These gourmets of the past viewed the products from the sea as one of their main food sources. Today, the kitchen aromas of Los Cabos are also comprised of fish, shrimp, lobster and a variety of marine products. They are the same products that reach household kitchens and restaurants to be converted into a mixture of flavors that perfume every corner of this destination.

The fusion of horizons, that is to say the contribution of natives and each of the pioneers, is probably the greatest perfume. And the fusion has no end. It gives every place in this state an identity that is still being formed. The manifestations of this earth precisely demonstrate the scent of Los Cabos.

"Scented soil... surrounded by the sea... covered by the desert... protected by an army of cactus"

7 SEAS SEAFOOD GRILLE



Reservas 14 22676 | 7seasrestaurant.com

BALDERRAMA
HOTEL COLLECTION

Cabo Surf Hotel es parte de la Colección de Hoteles Balderrama, grupo conocido por sus resorts únicos y servicio personalizado.

Otros hoteles:

San Luis Lindavista - Culiacán
Plaza Inn - Los Mochis
Santa Anita - Los Mochis
Misión - Cerocahui
Posada del Hidalgo - El Fuerte
Barrancas del Cobre - Chihuahua
Mirador - Barrancas del Cobre



A story from the desk of
Un relato del escritorio de
Laura G. Bueno



LOS MERCADOS EN EL MUNDO
THE MARKETS OF THE WORLD

Para aquellos que recorren el mundo buscando conocer los lugares, los museos y los monumentos más representativos; los restaurantes y la gastronomía; los espectáculos artísticos y deportivos, así como a los pobladores del lugar. Una experiencia imposible de perderse es visitar el mercado en cada destino, donde los sabores, olores y colores se conjugan con el contacto de frutas, flores, legumbres y especias, en medio de una sinfonía con el alegre griterío de vendedores y compradores que se dan cita todas las mañanas en un auténtico teatro urbano.

For those who travel the world, seeking to know the cities, museums and iconic monuments, the restaurants and fine food, the artistic and sporting events, and, of course, the people, an impossible experience to miss is the market in each destination. It is where flavors, aromas and colors are combined with fruit, flowers, vegetables and spices in a symphony of joyful sellers and buyers who gather each morning in a genuine urban theater.

El concepto de mercado en cualquiera de los idiomas es conocido por todos. Desde su origen latino como *mercator* ligado al dios Mercurio, en italiano *mercato*, en inglés *market*, en francés *marché* o en alemán *markplatz*, significa: el lugar público destinado para comerciar.

The market concept is understood in every language. From its Latin origin, mercator *was tied to the god Mercury. In Italian* mercato, *in Spanish* mercado, *in French* marché *or in German* markplatz, *the word means a public place intended for trade.*



Comprar y disfrutar el mercadillo de San Miguel en Madrid o pasear y degustar los productos en el mercado de La Boquería en Barcelona, a unos cuantos pasos de la Rambla, son lugares inolvidables. Caminar por el mercado callejero de Portobello, en Londres, refrescado por una llovizna hace del paseo y de las compras un recuerdo perdurable. El antiguo mercado de Covent Garden, en la misma ciudad londinense, rodeado por su teatros y sus pub's nos recuerdan a la bella e inculta vendedora de flores, de la obra Pigmalión de George Bernard Shaw, llevada a los escenarios y al cine como *Mi bella dama*. El misterio y el regateo en el bazar de Turquía, así como la emoción de caminar por las laberínticas callejuelas, adquiriendo artículos en los zocos de las Medinas de Marraquech, Fez o Tánger. Comprar en el mundo históricamente comercial de Marco Polo, en Venecia, cruzando el Gran Canal por el Puente del Rialto, aunque la ciudad en sí sea toda un gran mercado, es una grata emoción. Los importantes mercados de China, Japón y demás sitios de oriente son mágicos, seductores y atractivos.

Shop and enjoy the San Miguel market in Madrid or go and sample the products at the La Boqueria market in Barcelona, just a few steps from the Rambla. Both are unforgettable destinations. Stroll around the Portobello Street Market in London where a refreshing rain makes the promenade and shopping a lasting keepsake. Enjoy the old market of Covent Garden in the same city of London, surrounded by theaters and pubs reminiscent of the beautiful and uneducated flower seller from the book Pygmalion by George Bernard Shaw that was performed on stage and cinema as My Fair lady. *Experience the haggling in the mysterious bazaars of Turkey as well as the thrill of walking through the labyrinth of streets, acquiring items in the souks of the Medina of Marrakesh, Fez or Tangier. Shop the historical business center of Marco Polo in Venice, crossing the Grand Canal at the Rialto Bridge. Although the city itself is a big market, it is a cozy experience. The major markets of China, Japan and other Eastern sites are magical, seductive and attractive.*

.



Mural en Palacio Nacional
Diego Rivera

CUANDO LOS ESPAÑOLES LLEGARON A MÉXICO-TENOCHTITLAN, REINO Y TIERRA DE MOCTEZUMA, EN EL SIGLO XVI, QUEDARON SORPRENDIDOS CON LA IMAGEN DEL VASTO Y CONCURRIDO MERCADO DEL IMPERIO AZTECA, SITUADO EN TLATELOLCO.

WHEN THE SPANISH ARRIVED IN MEXICO-TENOCHTITLAN AND THE KINGDOM OF MOCTEZUMA IN THE 16TH CENTURY, THEY WERE SURPRISED BY THE IMAGE OF THE VAST AND CROWDED MARKET OF THE AZTEC EMPIRE LOCATED IN TLATELOLCO.

En algunos relatos de Bernal Díaz del Castillo y de Hernán Cortés se narra el buen orden que guardaba el mercado, rodeado de portales y vigilado por policías y jueces, quienes imponían respeto y autoridad, evitando robos, abusos y fraudes. Estaba dividido por secciones según el tipo de producto. Tanto los mercaderes como los artesanos estaban agrupados en gremios. En otros textos, Sahagún dice que existían unas sesenta variedades de comerciantes y que tres cuartas partes vendían artículos de consumo, mientras que el resto comerciaba con productos elaborados, como textiles de algodón o fibra de maguey, jícaras, alfarería, cestería, petates, talabartería, obsidiana, cuchillos de piedra, objetos de madera y joyas.

La moneda en esa época eran las semillas de cacao y las mantas de algodón, aunque también se realizaba el intercambio de productos conocido como trueque. En otras regiones, como Cholula se vendían plumas de adorno y artículos de joyería, así como en el cercano Texcoco se comerciaba con vestidos y cerámica, mientras que en Azcapotzalco estaba el comercio de esclavos. Aproximadamente cincuenta mil personas concurrían para comprar o vender diversas mercancías.

Stories told by Bernal Diaz del Castillo and Hernan Cortes describe the orderliness of the market, surrounded by gates and guarded by police and judges who commanded respect and authority and prevented theft, fraud and abuse. The market was divided into sections according to the type of products. Both merchants and artisans were grouped into guilds. In other writings, Sahagun said there were about 60 varieties of traders and three quarters of them sold consumer goods while the remaining traded products, such as cotton textiles or maguey fiber, gourds, pottery, baskets, mats, leather, obsidian, stone knives, wooden objects and jewelry.

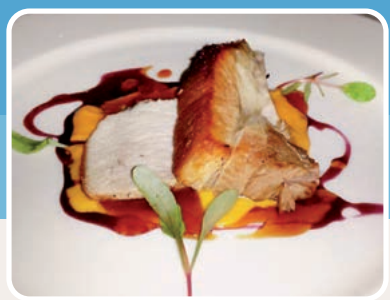
The currency at that time was cotton blankets and the seeds of the cacao plant, although they also exchanged products known as bartering. In other regions, such as Cholula, feather ornaments and jewelry were sold. In nearby Texcoco, trade consisted of clothing and ceramics, while in Azcapotzalco the slave trade flourished. About fifty thousand people bought and sold various goods.

STEINBECK'S
RESTAURANT









Contamos orgullosamente con **la Colección Privada de Tequilas más Grande del País**

Proudly we have the **Largest Tequila Selection on the Country**

Carretera Pichilingue Km 7.5, La Paz, Baja California Sur, Mexico

Ph. +52 (612) 123-601 ▪ Mexico Toll Free 01 800 012 3444 ▪ Worldwide Toll Free 1-877-392-5525

www.costabajaresort.com

COSTABAJA
Resort & Spa

Grand Heritage
HOTEL GROUP

Aun subsisten los tianguis (tianquiztli, mercado en lengua náhuatl), cuya historia se remonta a la época prehispánica. En la actualidad, estos mercados callejeros, llamados también mercado sobre ruedas se establecen en diferentes puntos de las ciudades durante la semana y se trasladan según su itinerario de venta. A ellos se acude para comprar los insumos diarios o para probar comida mexicana. No se caracterizan por su orden, pues se establecen en las calles, aunque vale la pena conocerlos por su colorido, alegría bullanguera y precios.

Los tianguis pueden observarse en ciertas obras de pintores mexicanos como Diego Rivera o Rufino Tamayo, ya que tanto las mantas que se emplean para cubrir del sol a los puestos, como las flores, frutas, especias, son de un rico colorido. También es común que los tianguis sean frecuentados por conjuntos musicales tradicionales, por lo que resultan ser un vivo exponente de la tradicional cultura mexicana.

Un nuevo concepto de mercado está emergiendo en estos tiempos, con los productos orgánicos. En Baja California Sur, tanto en Los Cabos como en Todos Santos se ha procurado el desarrollo de éstos.

RECUERDA, SI QUIERES CONOCER BIEN UN LUGAR Y A SU GENTE, NO DEJES DE VISITAR Y DISFRUTAR DE LOS MERCADOS DEL MUNDO. TAL VEZ EN UNO DE ELLOS NOS ENCONTRAREMOS LA PRÓXIMA VEZ.







Fotografías: Jessica Hernández

Even today, tianguis exist (tianquiztli, market in Nahuatl) whose history dates back to pre-Hispanic times. At present, these street markets are found in different parts of the cities during the week and move according to their selling itinerary. You can go there to buy daily supplies or to sample Mexican food. The tiangius are not known for their orderliness because they conduct business in the streets, but they are worth experiencing for their colorful, boisterous joyfulness and prices.

Flea markets can be seen in certain artwork of Mexican artists such as Diego Rivera and Rufino Tamayo. The blankets, flowers, fruits and spices are rich in color. It is also common for traditional musical ensembles to frequent these markets, making them a living example of traditional Mexican culture.

A new concept of market is emerging these days with organic products. In Baja California Sur, Los Cabos and Todos Santos have developed this type of markets.

Remember, if you want to really know a place and its people, visit and enjoy the market. Maybe we will meet in one of them the next time.

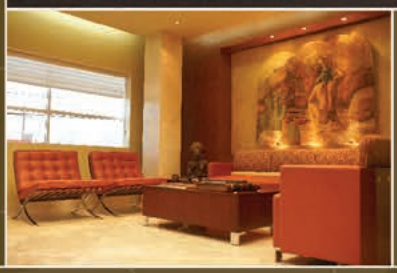
Notaria
PÚBLICA TRES

LIC. CARLOS ARÁMBURO ROMERO
Y DEL PATRIMONIO INMOBILIARIO FEDERAL


" Las Indiscreciones de la Tarde "




" Creadoras de Sueños "







ALL ABOUT CLOSING & NOTARY PUBLIC LEGAL SERVICES



CONTACT: LIC. CARLOS ARAMBURO ROMERO
carlos.aramburo@notaria3bcs.com
www.notaria3bcs.com

www.notaria3bcs.com

ISABEL LA CATÓLICA NO. 2100-1
ESQ. ALLENDE COL. CENTRO, C.P. 23000
LA PAZ, B.C.S. MÉXICO
DIR. +52 (612) 175-27 10
TEL. +52 (612) 175-27 00
FAX. +52 (612) 175-27 01

PLAZA PROVIDENCIAL LOCAL 2
CARRETERA TRANSPENINSULAR KM. 4 S/N
COL. EL TEZAL C.P. 23454
CABO SAN LUCAS, B.C.S. MÉXICO
TEL. +52 (624) 105-94 40
+52 (624) 105-94 42

El Sabor de la Historia

Víctor González



Ni en la mesa de los más poderosos monarcas se disfrutaba de la gran variedad de alimentos que ahora puede consumir una familia modesta cualquier día de la semana. Gracias a los sistemas de producción agrícola y a los modernos mecanismos de distribución de mercancías, se puede contar con una vasta diversidad de verduras, frutas, raíces y especias, así como de gran variedad de peces, aves, mamíferos y sus derivados, además de todo tipo de productos elaborados y empacados, mismos que utilizamos para cocinar desde el más exótico platillo al más tradicional y humilde bocado.



Antes la alimentación se recolectaba de los árboles y plantas de la región, y de los animales que cazaban en los alrededores. Sin lugar a dudas, el paladar fue uno de los más influyentes motivadores para emprender peligrosas expediciones de descubrimiento, cruentas guerras y conquistas. Baste recordar como el accidental descubrimiento del Nuevo Mundo se deriva de la desesperada carrera entre los grandes imperios europeos por encontrar una ruta alterna para llegar a las Molucas, las Islas de la Especias. Así de importante es el sentido del gusto para el ser humano y así su constante búsqueda por encontrar un sabor especial.

A Taste of History

IF YOU WERE SITTING AT THE TABLE OF THE MOST POWERFUL MONARCHS OF THE PAST, YOU WOULD NOT ENJOY, OR EVEN IMAGINE, THE ENORMOUS VARIETY OF FOODS THAT A MODEST FAMILY TODAY CONSUMES EVERY DAY OF THE WEEK.

Thanks to technological advances in agricultural production and modern distribution channels, you can expect a wide assortment of vegetables, fruits, grains and spices, as well as a variety of fish, fowl, meats and their derivatives, including any type of processed and packaged goods. That includes everything from the most exotic delicacy to the most traditional dish, as well as the not so healthy but tasty snacks and fast foods.

Way back in time, food was collected from the trees and plants of the region, and people hunted the animals that lived nearby. That was it. However, the palate is one of the most influential motivators for undertaking hazardous expeditions of discovery and conquest. Take for example the accidental discovery of the New World. It occurred thanks to the desperate race between great European empires to find an alternative route to the Moluccas, also known as the Spice Islands. The senses of taste and smell are that important to mankind. They are the reason for the constant quest to find a special flavor.

VÍCTOR GONZÁLEZ



Como resultado de tan inmenso esfuerzo se descubrieron sabores en frutos, vegetales y condimentos que viajaron a través del mundo y conquistaron el gusto de la población europea. Muchos de estos productos agrícolas enfrentaron una enorme desconfianza en un principio, debido al halo exótico y maravilloso de las descripciones con que los exploradores adornaban sus aventuras allende el mar. Sin embargo, después de algunos desencuentros y resistencias, muchos pueblos adoptaron estos nuevos ingredientes hasta apropiárselos de tal manera, que en la actualidad reparan incrédulos cuando se enteran que no son nativos de su patria y en realidad llegaron de costas remotas.

As a result of such an immense effort, certain fruits, vegetables and seasonings traveled from all over the world to satisfy the tastes of the European population, but it was not always an easy task. Due to the halo of exotic and wonderful descriptions the explorers used to adorn their otherwise incredible adventures overseas, many of the agricultural products faced massive distrust at first. However, after some disagreements and resistance, people adopted these new ingredients and appropriated them into their culture to the point that today, we cannot believe it when we learn that the crops are not native to our homeland and actually came from distant shores.

Tal es el caso del jitomate, conocido internacionalmente como tomate, que llegó a España procedente del reino de México-Tenochtitlan y de ahí se dispersó por Europa. Su raíz lingüística procede del Náhuatl mexica, Xictomatl, que literalmente significa "fruto redondo con ombligo". Aunque en el mundo se le identifica coloquialmente como tomate, en la zona centro de México se le sigue llamando jitomate para diferenciarlo de un fruto más pequeño y de color verde, que tiene una cubierta áspera y pegajosa, que es el ingrediente estrella de la salsa verde, y de muchas otras salsas mexicanas; el tomate de fresadilla o tomatillo.

Such is the case of the "jitomate," internationally known as the tomato. It traveled to Spain from the kingdom of Mexico-Tenochtitlan. From there, it spread across Europe. The word comes from Nahuatl, the language of the Aztecs. The literal translation of "xictomatl" is "round fruit with navel." Although identified as a tomato, in central Mexico it is still called "jitomate" to differentiate it from a smaller, green colored fruit (considered a vegetable, like the tomato) that has a rough, sticky skin, and is the star ingredient of salsa verde and many other Mexican sauces. That fruit is the real "tomate," "green tomato" or "tomatillo de fresadilla."

Volviendo al jitomate, resulta que el parroquiano común en Europa lo consideraba venenoso y le endilgaba infundadamente ciertas propiedades para intoxicar. Fue aceptado cuando en Italia comenzaron a popularizarlo como ingrediente en la preparación de salsas y ensaladas. Ahora, en todo el mundo se relaciona a Italia con la pasta y la salsa de jitomate, siendo que la pasta es originaria de China y el jitomate, es tan mexicano como el chile verde.

When the tomato first arrived in Europe, peasants considered it poisonous and erroneously claimed it had certain properties that intoxicated or made people dizzy. The tomato was finally accepted when madonnas in Italy began to popularize it as a main ingredient in the preparation of sauces and salads. Now, everyone connects Italy with pasta and tomato sauce, when in reality, pasta is native to China and the tomato is as Mexican as the green hot chili pepper.

Y qué les cuento del delicioso mango, un fruto dulce que por su sabor, color y textura fue transportado y compartido por todo el orbe, siendo originario de las selvas tropicales del subcontinente indio.

Los registros históricos dan cuenta de que los marinos portugueses quedaron prendados del sabor y como buenos mercaderes, lo distribuyeron alrededor de las costas de Asia, África y Europa. Al continente americano podría haber llegado por medio del Imperio español, pero un indicio lingüístico aporta una pista. El mango manila podría deber su apelativo al comercio con las islas Filipinas, otra de la colonias españolas en ultramar, que arribaba a costas mexicanas a bordo de la Nao de China cargado de textiles de seda, artículos labrados en marfil, en concha de tortuga carey, muebles de maderas preciosas adornados con incrustaciones, por mencionar algunos. Este comercio dirigido a la Madre Patria hacía escala en La Nueva España donde en muchas ocasiones encontraba comprador. La legendaria Nao de China se detenía en estas costas sudcalifornianas para surtir su cargamento de agua potable y alimentos antes de dirigirse a la única aduana portuaria del Pacífico, en Acapulco, haciendo diversas escalas en el camino.



AND LET ME TELL YOU ABOUT THE DELICIOUS MANGO. THE SWEET FLAVORED FRUIT. YELLOW IN COLOR AND WITH A SPECIAL VELVETY TEXTURE IS NATIVE TO THE RAINFORESTS OF THE INDIAN SUBCONTINENT BUT IS NOW SHARED BY THE ENTIRE WORLD.

Historical records show that Portuguese sailors were captivated by the taste, and as the good merchants they were, distributed it along the coasts of Asia, Africa and Europe. It may have been brought to America by the Spanish fleet. Linguistic evidence provides us with a clue. The Manila mango may owe its name to the Nova Hispania trade with the Philippines. Nova Hispania was another of the Spanish overseas colonies. It was connected with the Mexican shores aboard the Nao of China ship loaded with products such as silk textiles, items carved in ivory and Carey Tortoise shell, and furniture decorated with inlaid precious woods. This trade intended for Spain, made a stopover to cross the land of New Spain where the items often found a new owner. After crossing the Pacific Ocean, the legendary Nao of China would make a pit stop on the south California coast to take on drinking water and food before heading to Acapulco, the only authorized customs port. The ship would stop here and there on its way.

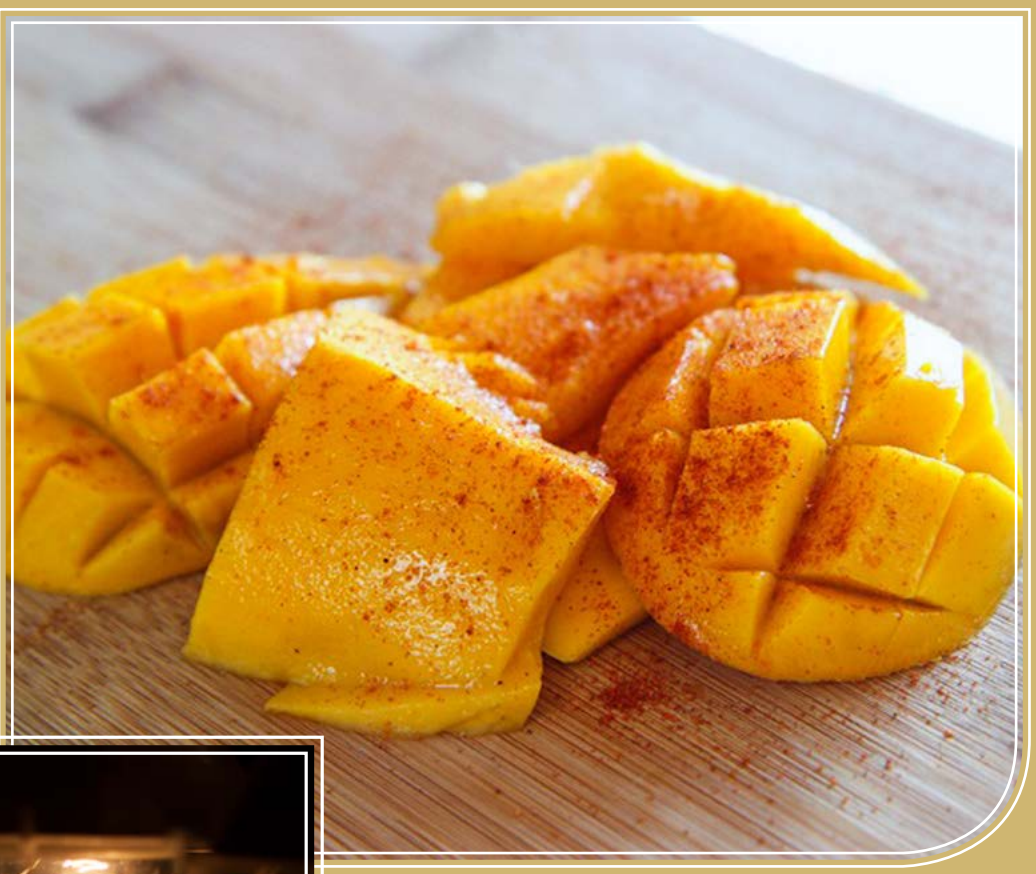
VÍCTOR GONZÁLEZ



Desde México
018005603949
From USA
213 928 5692
aereocalafia.com.mx

AEREO CALAFIA
624 1434302 - Cabo San Lucas

Se cree que así es como llegó el mango a México. Delicioso fruto que es un deleite empalado y cortado a tajos horizontales, salpicado con jugo limón, sazonado con sal y chile en polvo. De no saber su historia, consideraríamos al mango como nuestro. Es un ingrediente que encontramos en los restaurantes del todo el mundo.





Los Cabos es un oasis de sabores por la cantidad, variedad y calidad de restaurantes que se pueden encontrar especializados en todo tipo de cocinas, dirigidos por afamados y expertos chefs. Una experiencia memorable que se complementa con los demás atractivos extraordinarios de este destino.

IT IS BELIEVED THE MANGO ARRIVED IN MEXICO IN THIS MANNER. DELICIOUS FRUIT AS A PEELED DELIGHT CUT INTO HORIZONTAL SLICES, SPRINKLED WITH LEMON JUICE, AND SEASONED WITH SALT AND CHILI POWDER. BEFORE WE KNEW ITS HISTORY, WE CONSIDERED THE MANGO AS OUR OWN. TODAY, THE MANGO IS AN INGREDIENT FOUND IN RESTAURANTS AROUND THE WORLD.

LOS CABOS IS AN OASIS OF FLAVORS THANKS TO THE QUANTITY, VARIETY AND QUALITY OF THE RESTAURANTS LOCATED HERE. FAMOUS CHEFS, SPECIALIZING IN ALL KINDS OF DIFFERENT CUISINES COMPLEMENT THE MANY OTHER ATTRACTIONS OF THIS EXTRAORDINARY DESTINATION. HOWEVER, DINING AT ONE OF THESE REMARKABLE ESTABLISHMENTS ALONE CAN MAKE YOUR NEXT VISIT A MEMORABLE EXPERIENCE.

VÍCTOR GONZÁLEZ

HOTEL MARINA ★★★★

Spa & Convention Center



Imagine the most peaceful vacation, with total comfort and the most beautiful landscapes in one single location, with an abundance of leisure activities for your family plus everything necessary to take care of business.







Imagine las vacaciones más tranquilas, con total comodidad, bellos paisajes y una gran variedad de actividades de recreación para su familia o para reuniones de negocios.

La Paz, Baja California Sur, México

Tel. (612) 121-6254 • Fax (612) 121-6177
Lada sin costo MEX: 01-800-6858800 • Toll Free USA: 866-2627187
reservaciones@hotelmarina.com.mx • www.hotelmarina.com.mx
/marina.vtas /Hotel_Marina

AMERIMED®
Hospitales

*Siempre estamos **contigo.***

AmerimedLosCabos
@AmerimedMexico
www.amerimed.com.mx

PORQUE **TU SALUD** ES LO MÁS **IMPORTANTE**



Algunas de nuestras **especialidades y servicios:**

Alergología e Inmunología / Anestesiología / Bariatría / Cardiología Intervencionista / Centro Integral de Fisioterapia y Ortopedia / Cirugía Maxilofacial / Cirugía Oncológica de Cabeza y Cuello / Cirugía General y Cirugía Laparoscópica / Dermatología / Endoscopia / Ginecología y Obstetricia / Laboratorio / Medicina Interna Nefrología / Neurología / Odontología / Otorrinolaringología / Pediatría / Psicología / Radiología / Sala de Choque / Trauma y Ortopedia / Urología / Urgencias Médico-Quirúrgicas

San José del Cabo - Tel. (624) 105.85.50
Paseo de la Misiones S/N, Col. Club de Golf Fonatur.

Cabo San Lucas - Tel. (624) 105.85.00
Blvd. Lázaro Cárdenas S/N ,local 1, Col. El Médano.

Lic. Valeria Ramírez Cossio

Directora de Unidades Hospitalarias CSL & SJC



Su trayectoria y experiencia dentro de la industria turística como Directora de Promoción Operativa de la Secretaría de Turismo de la Ciudad de México, se ve reflejada en la calidad del servicio que presta Amerimed. Conoce la importancia de la hospitalidad y el buen trato personal. Razón por la cual, su visión es tener un equipo médico altamente capacitado; ser los mejores anfitriones brindando soluciones y el cuidado necesario en cada detalle.

As the former head of promotions for the Secretary of Tourism of Mexico City, Valeria's experience is reflected in the quality of service offered by Amerimed. Valeria understands the importance of hospitality and personalized treatment. That's why her vision is a highly qualified medical team who also serves as conscientious hosts that offer solutions and are attentive to every detail.

Dr. Gerardo García

Director Médico de Unidades Hospitalarias CSL & SJC

Reside en Los Cabos desde hace tres años. Originario de la Ciudad de México, crece en Monterrey, NL. Estudia en la Universidad Autónoma de Nuevo León la especialidad en cirugía general y bariátrica. Después de 20 años de ejercer su carrera, actualmente tiene a su cargo la Dirección Médica de Amerimed.

Dr. Garcia has lived in Los Cabos for three years. Originally from Mexico City and raised in Monterrey, Nuevo Leon, he studied at the Universidad Autonoma de Nuevo Leon specializing in general and bariatric surgery. After 20 years of hard work in the field of medicine, he is now the Medical Director at Amerimed.



AMERIMED es un hospital con la capacidad, el personal y las instalaciones adecuadas para que el paciente se sienta en confianza y seguro de su atención médica en Los Cabos.

La misión de AMERIMED es brindar un excelente asistencia con calidad y calidez para que los pacientes se sientan como en su hogar. Los profesionales que forman parte del equipo están comprometidos a velar por la salud, solucionando rápidamente cualquier problema médico.

AMERIMED es una compañía socialmente responsable, al apoyar a varias fundaciones y organizan campañas de donación de sangre. Pensando siempre en el beneficio de la comunidad de Los Cabos realizan acciones para concientizar sobre temas salud.

AMERIMED is a highly capable hospital with a trained staff and quality facilities. Patients feel at home and confident about the medical attention they receive in Los Cabos.

AMERIMED'S mission is warm, quality service. Professional team members are committed to the patient's health and providing quick solutions to any medical problem.

AMERIMED is a small, socially responsible company that supports many foundations, as well as organizes blood donation campaigns. With the health of the community always in mind, Amerimed continuously seeks to raise awareness of medical issues in Los Cabos.

Consultorios Médicos

(624) 143.01.30 (624) 143.05.84

Destino INVITADO
GUEST DESTINATION

MIRAFLORES





Con un clima envidiable, Miraflores tiene un prometedor futuro como destino de ecoturismo, por sus bellezas naturales e historias que enamorarán tanto a locales como extranjeros. Ubicado a 30 km de San José del Cabo por la Carretera Transpeninsular y con una población aproximada de 2,000 personas.

Gorgeous weather, natural beauty and stories that make both locals and visitors fall in love with the town give Miraflores a promising future as an ecotourism destination. Located 20 miles from San Jose del Cabo on the Transpeninsular highway, Miraflores has a population of approximately 2,000 residents.

Historia

Alrededor del año 1700, navegantes franceses se establecen a las orillas de las laderas del llamado Rancho Viejo. No se sabe a ciencia cierta cuando cambió de nombre de Rancho Viejo a Miraflores, pero si se conoce que tuvo varios nombres antes.

Comunidad de rancheros, agricultores y ganaderos, han destacado como grandes productores en el comercio de piloncillo, carne seca en pacas, queso macho, pan, chorizos en latas, jabón, talabartería y exportaciones de pieles. Los talabarteros de este lugar sobresalen por ser los primeros en confeccionar el traje del ranchero sudcaliforniano.

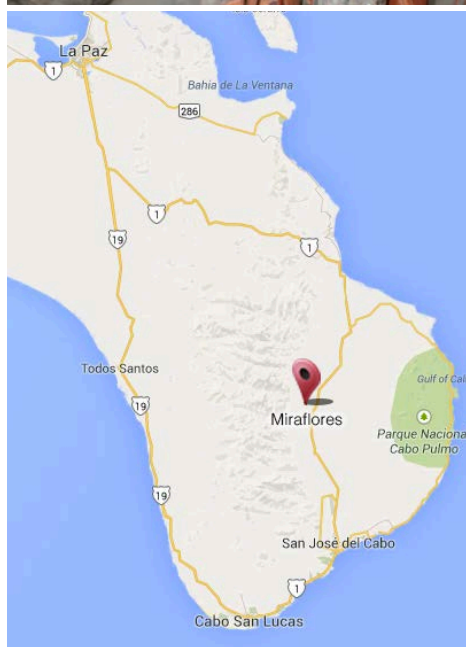
En el año 1900 llegaron los primeros vehículos y se establece la primera vía de comunicación para Miraflores con las comunidades cercanas de Santiago, Agua Caliente, San José del Cabo y Cabo San Lucas. Ahora sus habitantes pueden vender sus productos en estos lugares mejorando la calidad de vida.

History

Around the year 1700, French sailors arrived and settled on the slopes of what known as the Rancho Viejo. No one knows for sure when Rancho Viejo was renamed Miraflores, but it is known that it had several previous names.

The community of ranchers and farmers were large producers of piloncillo (unrefined whole cane sugar), packaged dried meat, bread, cheese, canned pork sausage, soap, and articles made of leather for export. Saddle makers in the area were renowned for being the first to make the suit of the Baja California Sur rancher.

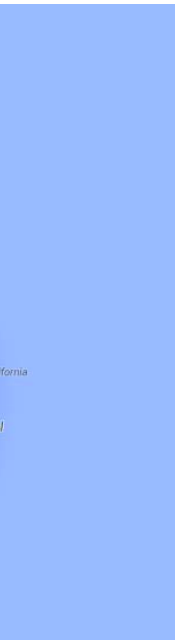
Automobiles came to Miraflores around 1900 and the first lines of communication opened a path to the nearby communities of Santiago, Agua Caliente, San Jose del Cabo and Cabo San Lucas. As a result, residents improved their quality of life by selling their products.









CASA-VIDA




Costumbres y Tradiciones

Es una de las regiones con mayor cultura, riqueza en costumbres y tradiciones del Municipio de Los Cabos. Un motivo de orgullo es el monumento a la Madre edificado en 1929, reconocido como el primero del país dedicado a las madres, ahora patrimonio de Miraflores.

Las fiestas tradicionales son el 12 de diciembre. Aunque no se sabe con exactitud cuando llego la imagen de la Virgen de Guadalupe al pueblo, se conoce a través de la tradición oral que los pobladores del lugar y ranchos circunvecinos festejaban a la virgen año con año. Se daban cita en el atrio del templo. Bajaban de sus rancherías a caballo con las alforjas de diferentes alimentos, algunos cocinados en el mismo pueblo, como el menudo, pozole de puerco, barbacoa, sopa fresca, chimangos, así como el atole, café y té para soportar el frio. En este lugar se compartían los alimentos y convivían sanamente, cuando el reloj daba las doce de la noche sonaban las campanas para dar inicio con la santa misa y las mañanitas.



Customs and Traditions

One of the regions with richer customs, traditions and culture is the county of Los Cabos. The residents of Miraflores added honoring mothers to their traditions and customs by dedicating a monument located on Union Street on June 29, 1929. It has been recognized as the first in the country dedicated to mothers and is now part of the heritage of this town.

The traditional festival of Miraflores occurs on December 12th. Although no one knows exactly when the statue of the Virgin of Guadalupe came to town, it is known through oral history that locals and neighboring ranchers celebrated the virgin every year. They met in the temple courtyard. They rode down from their villages on horseback with saddlebags full of different foods, such as menudo (traditional Mexican soup of beef stomach in a broth with a red chili pepper base), pork pozole (pre-Columbian soup or stew from Mexico), barbecued meat, fresh soup, chimangos (dessert), as well as atole (traditional hot corn based beverage), coffee and tea to endure the cold. The food was shared and when the clock struck twelve o'clock the bells sounded and the Eucharist and las mañanitas (a traditional Mexican birthday song) was performed.



Feria de la Pitahaya

En el año de 1990 se celebró en la avenida principal bajo las sombras de un árbol, la primera fiesta de la pitahaya. Este fruto fue el alimento principal de los pobladores pericúes, guaycuras y cochimíes. Se reconoce a Miraflores como el primer lugar en el Estado en rendirle honor a la pitahaya, que forma parte de las raíces. La idea original fue de Chito Martínez, como cariñosamente se le llamaba en el pueblo.

Pitaya's Fair

The first festival of the cactus flower (dragon fruit) was held in 1900 under the shade of a tree on the town's main street. The fruit of the cactus was the primary food of Pericues, Cochimies and Guaycura Indians. Miraflores was recognized as the first in the state to honor the pitaya. The idea came from Chito Martinez, as he was affectionately known by the town folk.

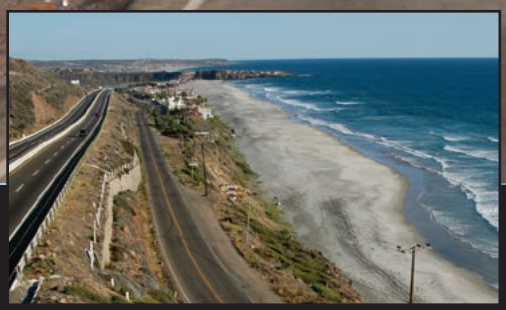


WAREHOUSE • TRANSPORTATION • IN-HOUSE MEXICAN CUSTOMS BROKER

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

PISANDO FIRME STAND STRONG

Chefs al rescate



Chef al Rescate nace cuando el Chef Eduardo Osuna se entera que un albergue-escuela del municipio de Mulegé en Baja California Sur, fue devastado por el paso del huracán John en el año 2006. Dicho albergue servía a niños y adolescentes de más de 15 comunidades de la región y quedó prácticamente sumergido por las intensas lluvias. El Chef decide convocar a un grupo de 5 chefs para ofrecer un coctel con el objetivo de donar el 100% de lo recaudado. Así se genera la idea de organizar cada año un evento similar para ayudar a distintas comunidades en necesidad.

La primera edición en Los Cabos fue liderada por el Chef Edgar Román, acompañado de 10 chefs locales exitosos y reconocidos.

Chef Eduardo Osuna began the Chef to the Rescue program in 2006 when he learned that Hurricane John had devastated a shelter-school in Mulege, Baja California Sur. The school had served children from more than 15 communities within the region and was practically submerged by heavy rains. Chef Eduardo convened a group of five chefs to offer a cocktail with the goal of donating 100% of the proceeds to the children. His idea has led to the organization of similar events each year to help various communities in need.

Chef Edgar Roman, accompanied by 10 renowned local chefs, led the first such effort in Los Cabos.

Misión

Apoyar a comunidades y grupos sociales mexicanos en necesidad o desgracia, con la aportación de recursos recabados a través de eventos gastronómicos realizados por algunos de los mejores chefs de México.

Visión

Organizar eventos culinarios donde participen los mejores chefs de México y apoyar proyectos autosustentables para mantener la correcta funcionalidad de las fundaciones beneficiadas.

Mision

To support distressed communities and social groups with vital resources collected through culinary events held by some of the finest chefs in Mexico.

Vision

Organize events that bring the best chefs in Mexico together to support self-sustaining projects that maintain the operation of beneficiary foundations.

Sedes / *Locations*

Distrito Federal | León | Puebla | Querétaro | Mérida | Nuevo Vallarta | La Paz | Los Cabos | Hermosillo | Guadalajara



RPConsultores®
SERVICIOS ADMINISTRATIVOS

GUIÁNDOLOS HACIA UN FUTURO DE SEGURIDAD FINANCIERA

Guiding you to a future of financial security

RP Consulting develops investment strategies that not only creates capital, but also protects and preserves it. We have provided our customers the highest levels of confidence for over 15 years. We believe the success of your financial future is created by personal and professional atention. We invite you to enjoy the benefits of the highest quality financial advisory services in the country with RP Consulting.

RP Consultores desarrolla estrategias de inversión que no sólo crea capital, sino también lo protege y lo conserva. Hemos brindado a nuestros clientes los más altos niveles de confianza durante más de 15 años. Creemos que el éxito de tu futuro financiero es creado por la atención personal y profesional. Te invitamos a disfrutar de los beneficios de la más alta calidad de servicios de asesoramiento financiero en el país con RP Consultores.

- **Payroll Administration**
  Administración de Nóminas
- **Legal and Fiscal Assessment**
  Asesoría Fiscal y Legal
- **Financial and Fiscal Auditing**
  Auditoría Financiera y Fiscal
- **Legal and Fiscal Defense**
  Defensa Fiscal y Legal
- **Corporate Services**
  Servicios Corporativos
- **Trademark and Patent Register**
  Registro de Marcas y Patentes

Calle Miguel Hidalgo, Plaza Mediterránea 2do Piso L14
Col. Matamoros 23468, Cabo San Lucas, BCS
Tel: 624 120 1276 / 77 • www.rp-consultores.com

Calle Salvatierra S/N
Frente A Escuela Normal
Col. Centro, Loreto, BCS 23880

Calle Viena 264 Int. 3
Col. Versalles, Puerto Vallarta,
Jalisco 48310



ALL THE BEST BRANDS AT THE MARINA CABO SAN LUCAS

CH CAROLINA HERRERA	Chopard	COACH NEW YORK
FENDI	MALÌPARMI	MONT BLANC
Salvatore Ferragamo	SWAROVSKI	TOUS
Ultrafemme	ULTRAJEWELS	VILEBREQUIN

@luxuryavenue

LUXURYAVENUE.COM

MONEYBACK SHOPPING INCENTIVE