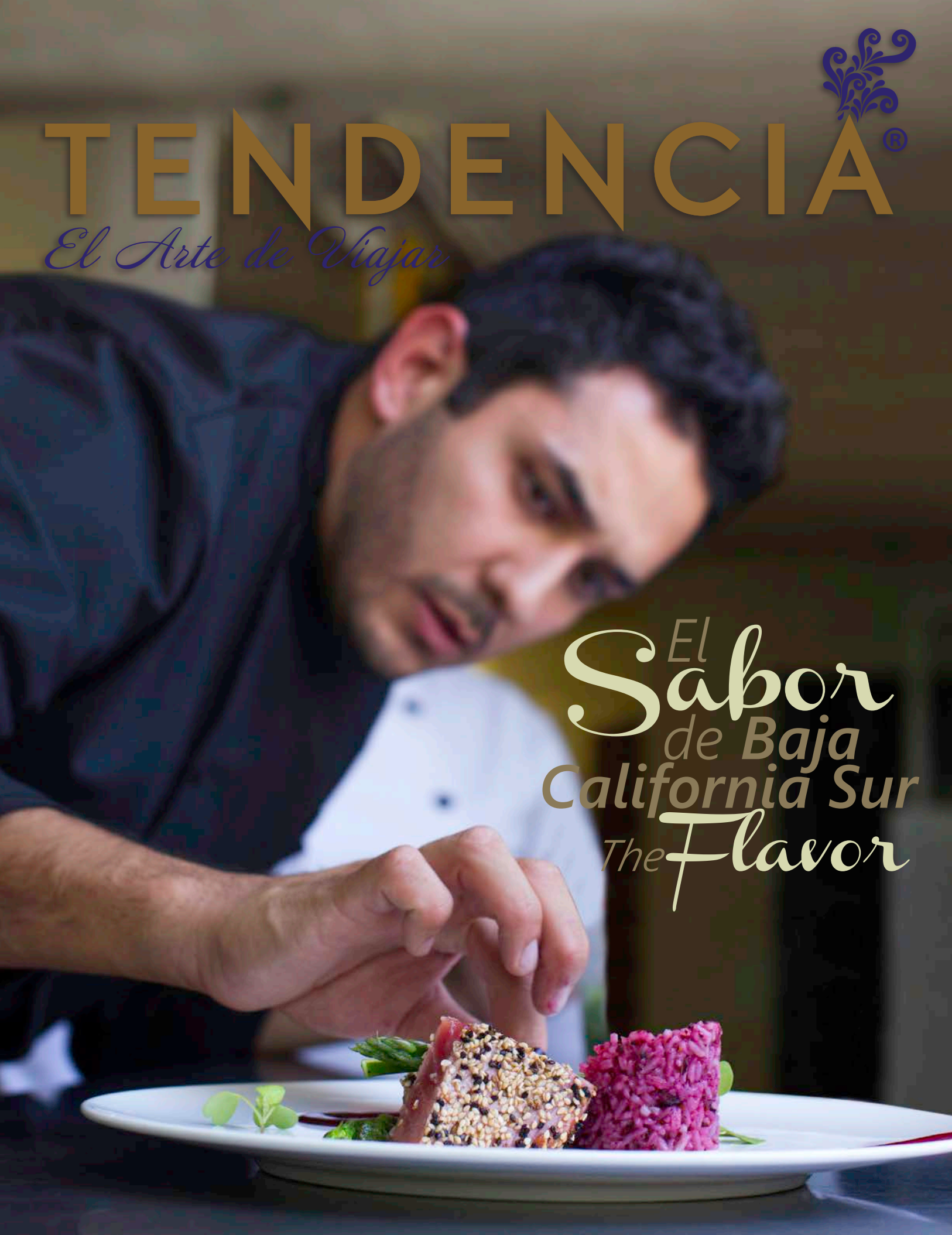
TENDENCIA®

El Arte de Viajar



El Sabor de Baja California Sur
The Flavor



*Snell Real Estate exclusively represents the communities of:

Villas Del Mar · Espiritu del mar · Oasis Palmilla Los Cabos, Mexico · Puerto Los Cabos THE PLACE TO PURSUE YOUR PASSIONS · Club Campestre San Jose Golf · Cabo Real · Sendero San Jose

*Developer Properties

SNELLREALESTATE.COM

For more information contact expansion@snellrealestate.com

Explore careers at Snell Real Estate. • (624) 157-3446 or RESUMES@SNELLREALESTATE.COM



The Snell Group Expands

SNELL
REAL ESTATE

Snell Real Estate expanded their real estate-based portfolio and has recently created divisions and **partnerships to benefit clients** of every price point in a variety of interests both locally and internationally.

Visit us at one of our 12+ locations

SNELLREALESTATE.COM

SNELL REAL ESTATE

ENGEL&VÖLKERS
A division of Snell Real Estate

SRE EXCHANGE
los cabos, mexico | real estate

SNELL REAL ESTATE
COMMERCIAL & CAPITAL DIVISION

Snell Real Estate has a vast selection of exclusive properties within the communities of:

PALMILLA

Cabo del Sol

PUNTA BALLENA
LOS CABOS, MEXICO

QUERENCIA

Pedregal
DE CABO SAN LUCAS

The Snell Group
local: (624) 105-8100
toll-free: 1-866-650-5845
info@snellrealestate.com

Carta Editorial

A NOTE FROM THE EDITOR

México logró en el año 2010 que por primera vez el sistema alimentario de un país accediera al rango de Patrimonio Cultural de la Humanidad, título conferido por la UNESCO con la finalidad de preservarlo.

Entre los valores tomados en cuenta para considerar la cocina tradicional de los mexicanos como una manifestación cultural, viva y representativa, están su antigüedad, continuidad histórica, originalidad de los productos, técnicas y procedimientos.

Baja California Sur con un increíble potencial en productos del mar y cada vez más auge en el cultivo y consumo de productos orgánicos, se ha convertido en un destino que engloba todos los componentes de la gastronomía, considerada uno de los placeres relevantes para viajeros.

Así, el Turismo Gastronómico ha despuntado como un sector que explora las buenas formas de servir y comer, de conocer a un pueblo, su gente, sus costumbres.

El Sabor de Baja California Sur es una edición invaluable coordinada para promover nuestra riqueza gastronómica a través del genio de sus creadores y un reconocimiento a pioneros de una lista interminable de magníficos restaurantes que celebran la fusión de la cocina internacional.

In 2010, UNESCO included the food culture of Mexico in the organization's Cultural Heritage of Humanity. It was the first time a country had been awarded such a title. The distinction was conferred in order to preserve an important part of our heritage.

Among the values taken into account when considering traditional Mexican cuisine as a representation of our culture and lifestyles are history, historical continuity, and the originality of products, techniques and procedures.

Compared to a few years ago, the amazing potential of seafood from Baja California Sur and the boom in the cultivation and consumption of organic products have created a destination that encompasses all the components of gastronomy. Travelers now consider it one of the most relevant reasons for visiting our region.

As a result, Culinary Tourism has excelled at getting people to explore the best places to eat and to get to know a town, the people and their customs. Entrepreneurs on the vanguard of the hospitality industry have selected notable chefs to complement a new standard of excellent service. They have succeeded in making gastronomy an influential factor when planning a trip to any destination in the state.

The Flavor of Baja California Sur is an invaluable edition. The content promotes the rich culture and traditions of our cuisine by recognizing the current geniuses and the leading pioneers of a long list of premium restaurants that celebrate the fusion of international cuisines.



Claudia V. del Pino Peña
Dirección General



www.BudgetPacifico.com

Budget®

☎ (624) 105 8412 (624) 142 1098

Call Center: 01 800 002 8343 USA & Can: 1 800 801 0365


La Paz
Todos Santos
El Pescadero
San José
Cabo San Lucas

Sabor a Cabo

Festival Internacional de Gastronomía y Vino 2013



del Cabo

Cabo Pulmo



DISFRUTA DEL 24 DE NOVIEMBRE AL 1 DE DICIEMBRE DEL MEJOR SABOR QUE ESTE PARAÍSO LLAMADO LOS CABOS TIENE PARA TI.

100% AGAVE AZUL
TEQUILA
mexita's

LOS·CABOS™

MÉXICO
visitmexico.com

TENDENCIA®
El Arte de Viajar

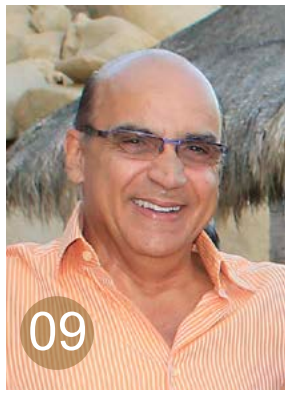


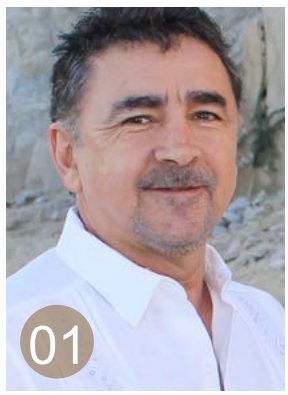
Claudia V. del Pino Peña	Dirección General claudia.delpino@tendenciamagazine.com
Diana M. Carrillo Liceaga	Dirección Editorial diana.carrillo@tendenciamagazine.com
Juan Manuel Peña Mendoza	Dirección de Arte juan.pena@tendenciamagazine.com
Ma. del Socorro García Domínguez	Dirección de Comercialización soco.garcia@tendenciamagazine.com
Laura Oliva Torres	Social Media & E-Commerce laura.torres@tendenciamagazine.com
Itzel Loya García	Ejecutiva de Ventas-La Paz itzel.loya@tendenciamagazine.com
María Elena Flores Cervantes	Ejecutiva de Ventas-Los Cabos maria.flores@tendenciamagazine.com
Astrid Castañeda Ruiz	Relaciones Públicas astrid.castaneda@tendenciamagazine.com
Ana Erika Espinoza Antillón	Asistente Dirección ana.antillon@tendenciamagazine.com
Heriberto García Carmona	Diseño Gráfico heriberto.garcia@tendenciamagazine.com
Daniel Jireh	Fotografías daniel.jireh@tendenciamagazine.com
Ronald S. Klein	Editor Inglés
Elizabeth Ortega Ramírez Hoteles y Reservaciones Dora María Peña Luna Eddie Luna/Elics Travel Revista Mujer Actual Hilda Hernández Miriam Rebling Consejo de Promoción Turística Relaciones Públicas	Distribución Los Cabos Guadalajara-Querétaro-Bajío México Monterrey Tijuana-San Diego Chicago Nueva York Los Ángeles Aeropuerto John Wayne, Orange County, CA.

DERECHOS DE AUTOR Y DERECHOS CONEXOS, Año 2013, No. 14, mayo a junio 2013, 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: Diana Marcela Carrillo Liceaga. 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 30 de Agosto del 2013 con un tiraje de 10,000 ejemplares.

CONSEJO EDITORIAL BOARD























01 Armando Figaredo Cantú
Comunicólogo

02 Cristina Rodríguez Bremer
Empresaria

03 Enrique Hambleton
Escritor y Conservacionista Sudcaliforniano

04 Fernando Azcona Lizárraga
Hotelero

05 Harumi Fujita
Arqueóloga

06 Jesús Manuel Corral González
Empresario

07 Oscar Ortiz García
Empresario

08 Ricardo Ampudia
Empresario

09 Severino Gómez
Hotelero

10 Vanessa Fukunaga
Empresaria

11 Yandi Monardo
Artista Multidisciplinario

CONTENIDO

02 Carta Editorial
Letter from the Editor

07 Consejo Editorial
Editorial Board

10 Viajando
Traveling
Jesús Corral

68 Loreto
Gastronomía con Magia
Gastronomy Mixed with Magic
Norma García

72 La Agricultura Orgánica
Organic Farming
Víctor González

77 Mercado Orgánico
Organic Market

78 La Cocina Regional
The Regional Cuisine
Carlos Obrien

82 Vive La Experiencia
Live The Experience
MIchael Koehn

86 Leyenda
Legend
La Ley del Pirata
The Law of the Pirate

88 Arte en Baja California
Cocinando con Heidi de Mil Sabores

90 Club Vatel

96 Pisando Firme
Stand Strong
Sudccai



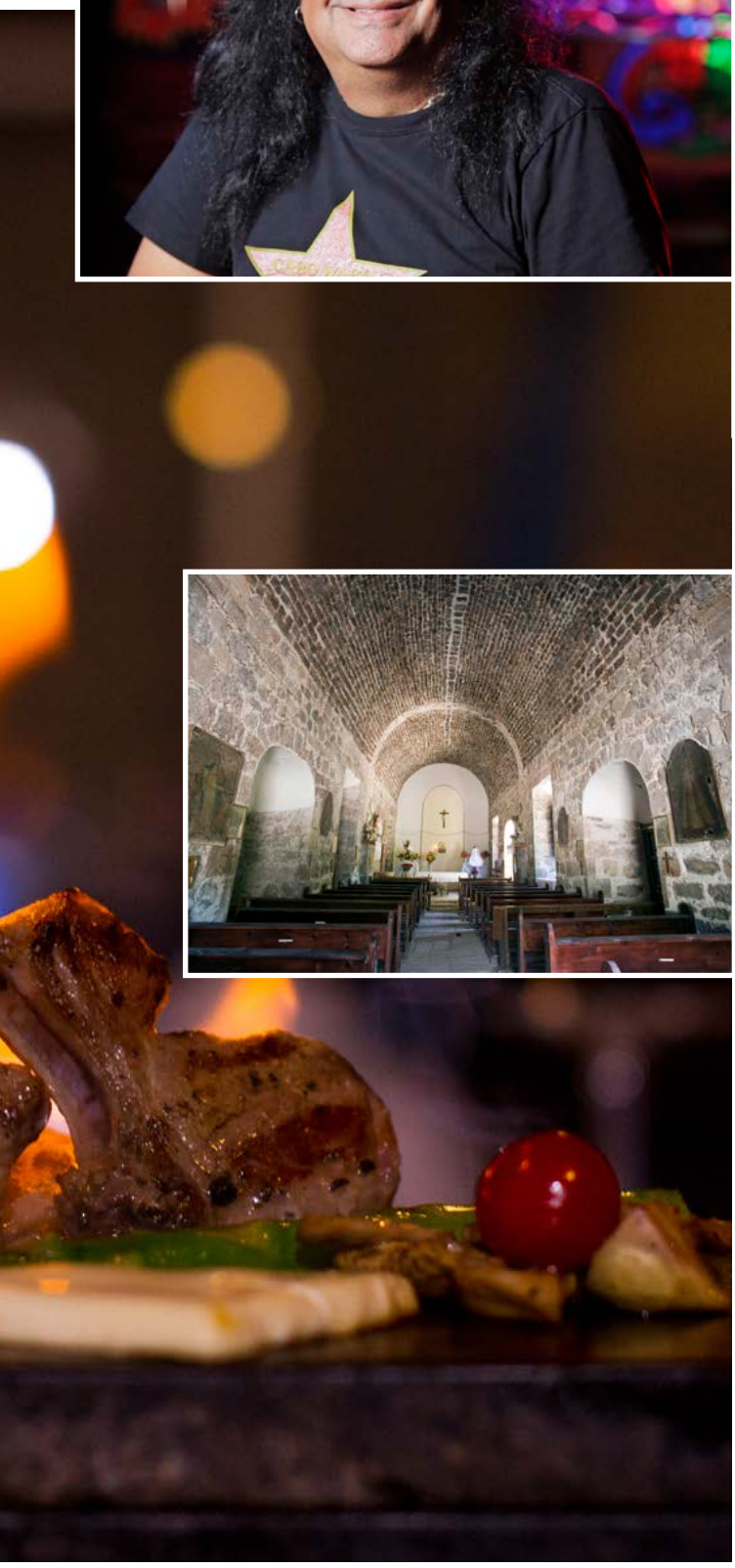


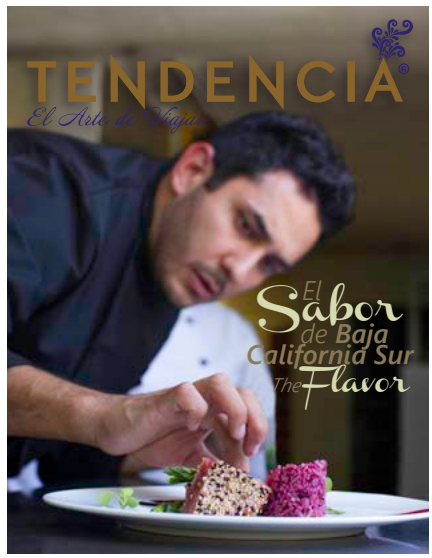
20 **LA ENTREVISTA**
INTERVIEW
Jorge Viaña



24 **GABRIEL FONSECA**
CAÑA DE AZÚCAR

92 DESTINO INVITADO
GUEST DESTINATION
COMONDÚ





Portada / Cover
Fotografía: Daniel Jireh
Chef: Miguel León Rodríguez

VIAJANDO
TRAVELING

Por Jesús Corral



Puede haber un sinnúmero de razones para visitar Baja California Sur, ya hemos mencionado en ediciones anteriores el golf, la pesca deportiva, el turismo de aventura, arte, playas, islas, bahías y sol... o quizá simplemente alejarse de la vida diaria para descansar en medio de un entorno privilegiado por la naturaleza, donde es casi imposible aislarse de la experiencia gastronómica.

There are countless reasons to visit Baja California Sur. Many have been mentioned in previous issues of Tendencia. There's golf, sport fishing, adventure tourism, sun-drenched islands, beaches and bays, and the ability to just get away from everyday life and relax in an exceptional natural environment where a delightful culinary experience is always available.





Hablar del arte culinario en Baja California Sur es hacer un replanteamiento de cuál es el sentido más importante porque los cinco están presentes, vista, tacto, oído, olfato y por supuesto el gusto.

El gusto por vivir, explorar nuevas y muy diversas experiencias que nos remontan a la cocina tradicional de hace siglos, con ingredientes sencillos, pero complejos en su elaboración. Hoy en día esta cocina no ha quedado atrás, sin embargo se complementa con un abanico extraordinario de fusiones y cocinas tradicionales como la italiana, francesa, española, china, japonesa y por supuesto la mexicana, sin excluir muchas otras que día a día se agregan como una muestra de lo que se puede encontrar en este pequeño gran Estado que es "Baja", como se le conoce mundialmente.

El interés gastronómico, no sólo se hace evidente en los restaurantes y estilos de afamados Chefs, sino también en organizaciones, festivales y exposiciones.

To talk about fine dining in Baja California Sur is to rethink what is the most important of the senses. Here, all five senses are present, sight, sound, touch, smell and, of course, taste.

A genuine taste for living and exploring new and varied experiences takes us back centuries to traditional cuisines. The ingredients were simple, but the preparation complex. Traditional cooking has not disappeared. Today, it is complemented by an extraordinary range of traditional cuisines such as Italian, French, Spanish, Chinese, Japanese and, of course, Mexican. That's just a sample of what you can find in this great little state called "Baja," as it is known worldwide, and more seem to be added daily.

The interest in gastronomy is not only apparent in restaurants and in the style of renowned chefs, but also in organizations, festivals and exhibitions.





Grupo Vatel tiene un capítulo en Los Cabos y se reúne con periodicidad. Esta organización tiene origen en la Escuela Internacional en Administración Hotelera y Turística Vatel, una institución que lleva 30 años preparando a los futuros Gerentes y Directivos de la Industria del Hospedaje Internacional.

Chaine des Rotisseurs, es una Sociedad Gastronómica Internacional con presencia en más de 80 países y 25,000 miembros, fundada en 1950 en París, pero con antecedentes desde 1248. Tiene uno de sus 9 capítulos mexicanos en Los Cabos, donde se reúnen periódicamente para degustar extraordinarios menús y maridajes, con temas muy variados, pero siempre la alta gastronomía ha estado presente.

Chevaliers du Tastevin, esta cofradía fue originalmente fundada en 1703 bajo el nombre "Ordre de la Boisson", aunque fue hasta 1934 que adoptó el actual nombre y centra sus reuniones en la alta cocina, tiene como característica siempre acompañar por lo menos con un vino de Borgoña sus menús, también tiene un capítulo en Los Cabos.

Slow food, más que una organización, es un movimiento que se creó a finales de los años 80's en Italia para promover y conservar la integridad y pureza de comidas regionales, ante el crecimiento desmedido de cadenas de comida rápida. Cuenta en Los Cabos con su "Convivia", el cual se reúne para degustar extraordinarios platillos preparados por afamados Chefs locales.

Cordon Noir, organización gastronómica creada en 1988, donde cada cena debe incluir caviar, creatividad y buen vino, usualmente preparadas por un Gourmet distinguido. Aunque no está constituida como un capítulo en el Estado, ha servido como base para que diversos grupos de amigos, normalmente interesados en la cocina y el buen vino, se reúnan, y dado que en Baja California Sur la mezcla de locales y turistas es muy heterogénea, la riqueza cultural, de experiencias y tradiciones lo hace aún más interesante.

Skal, es una organización internacional con presencia en más de 85 países, con 450 clubes que representan más de 20,000 socios en el mundo, cuya principal finalidad es promover el turismo y la amistad en el medio turístico. En Los Cabos tiene un muy activo grupo que se reúne el segundo viernes de cada mes para degustar extraordinarios platillos preparados en los mejores restaurantes de la zona con un ambiente de camaradería y diversión.

A chapter of the **Vatel Group** *meets periodically in Los Cabos. The organization originated in the Vatel International Business School of Hotel & Tourism Management. For 30 years, the institution has been preparing the future managers and executives of the international hospitality industry.*

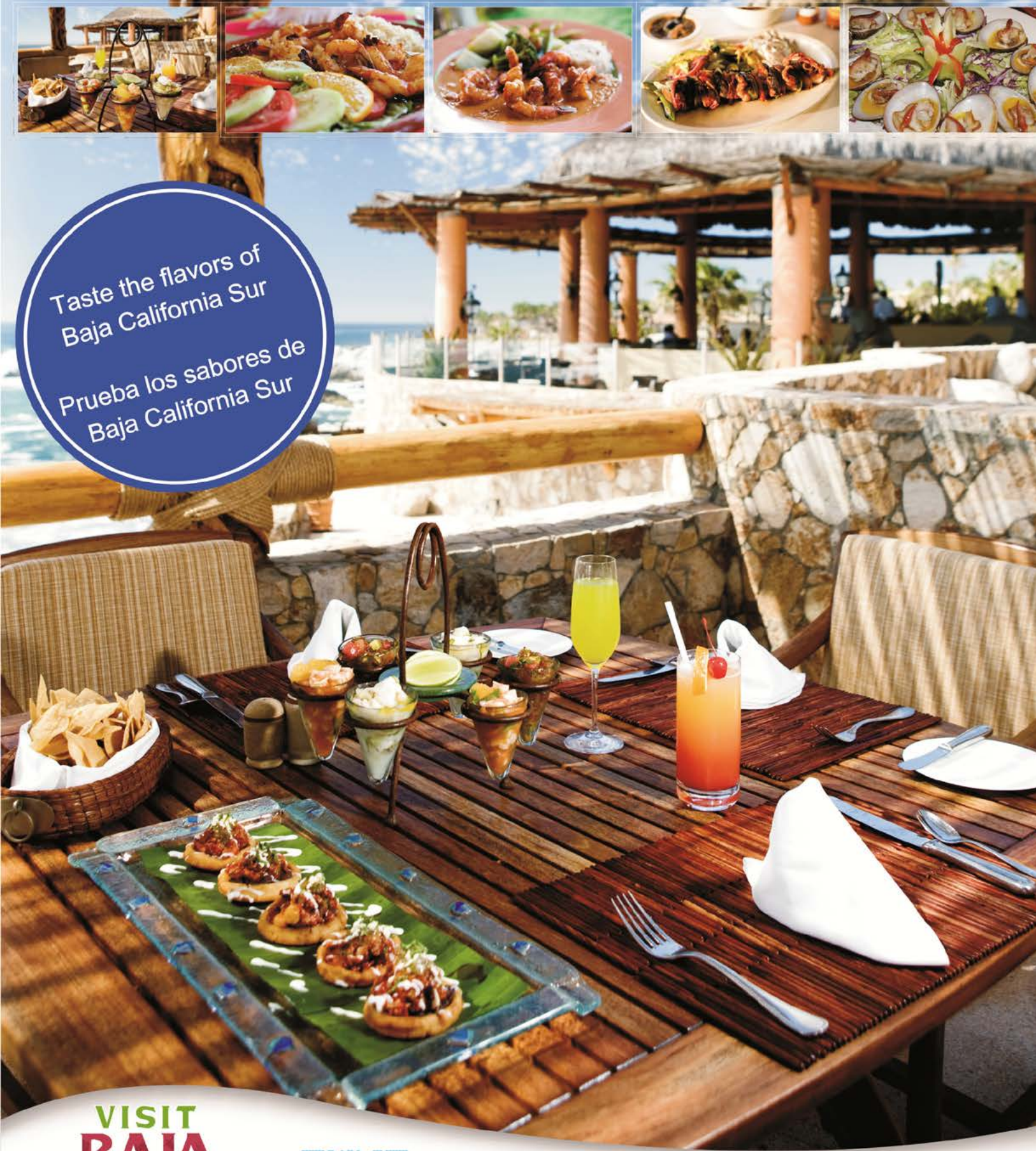
Chaine des Rotisseurs *is an International Association of Gastronomy with 25,000 members and a presence in more than 80 countries. It was founded in Paris in 1950 but has a history dating back to 1248. It is one of nine Mexican associations in Los Cabos that meet regularly to sample extraordinary menus and pairings and discuss various topics of haute cuisine.*

Chevaliers du Tastevin *was originally founded in 1703 under the name "Ordre de la Boisson." It wasn't until 1934 that the company changed its name and focused on haute cuisine. Chevaliers du Tastevin also has a chapter in Los Cabos. Menus are characterized by the accompaniment of at least one wine from Burgundy.*

Slow Food *is not an organization, rather a movement created in the late 80's in Italy to promote and defend the integrity and purity of regional foods against the growth of fast food chains. Slow Food hosts a "Convivium" in Los Cabos to sample extraordinary dishes prepared by renowned local chefs.*

Cordon Noir *was founded in 1988. Each creative dining experience includes caviar and good wine and is usually prepared by a distinguished gourmet chef. Although it has not incorporated as a chapter in the state, it has served as a base for a diverse group of friends interested in cooking and wine. The mix of locals and tourists in Baja California Sur presents a heterogeneous wealth of cultural experiences and traditions and makes it even more interesting.*

Skal *is an international organization with 450 clubs and 20,000 members in more than 85 countries. The organization's main purpose is to promote tourism and friendship. There is a very active group in Los Cabos that meets the second Friday of each month. Members enjoy special dishes prepared by the area's finest restaurants in an atmosphere of camaraderie and fun.*



VISIT
BAJA
CALIFORNIA
SUR

WWW.VISITBAJASUR.TRAVEL

Escanea el código para descubrir
Baja California Sur

Scan the code to discover
Baja California Sur

MÉXICO

www.visitmexico.com

Los Cabos - La Paz - Loreto - Comondú - Mulegé

Esta muestra de organizaciones de nivel internacional es testimonio del interés que existe en la zona por promover la Gastronomía



This sample of international organizations is evidence of the high level of interest in the promotion of gastronomy

Asimismo, existen un número importante de festivales regionales y temáticos que despiertan gran interés porque el enfoque resulta ser una extraordinaria oportunidad de probar la cocina y conocer de la historia de otros lugares en un solo foro.

Por supuesto que cada municipio tiene sus ferias regionales en donde se exponen productos de la zona y en un contexto muy autóctono se degustan sus platillos.

There are also a large number of regional and thematic festivals of great value. They are an extraordinary opportunity to sample different cuisines and learn about the history of other places in a single forum.

Of course, each municipality has a regional fair that features local products and where native dishes are sampled.



Sin embargo en la zona de Los Cabos, por su vocación turística, se concentra una mayor cantidad de eventos gastronómicos a lo largo del año. Quizá el mayor de ellos es el denominado "**Sabor a Cabo**", con un sello diferente cada año, en ocasiones es una muestra de los Restaurantes afiliados a la Canirac en un ambiente festivo, con artistas o espectáculos que reúnen una gran cantidad de gente o bien, puede realizarse como lo fue el último año, en localidades diferentes como ranchos o pueblos aledaños a la usanza típica de los cinco municipios que integran el Estado.



*However, culinary events in Los Cabos are spread throughout the year to cater to the tourist trade. Perhaps the greatest of these is called "***Sabor a Cabo***." It is a different event every year. Sometimes it is a sample of affiliated restaurants. It can also be a festive happening with artists and performances that bring many people together. Or, it can be similar to last year with events in different locations such as ranches or surrounding towns in a style typical of the five counties that make up the State.*



Fotografía: Mariano Lemus

Mesa Directiva Skal 2012 - 2013. Jesús Váldez, Alberto Martínez, Ilda Erickson, Luis Yuen, Fernando Azcona, Astrid Castañeda, Carlos Trejo, Alfonso Marron, Rafael Velasco.

El Festival "**Ritmos, Colores y Sabores**" se lleva a cabo cada año y es organizado por la Asociación de Relaciones Públicas, para dar a conocer a la comunidad precisamente los valores artísticos de la entidad, entre los que por supuesto la buena mesa siempre está presente.

Hoteles y restaurantes a lo largo del año promueven no sólo los platillos típicos de México, sino también la Gastronomía de otros países, puede ser una muestra de ceviches peruanos, quesos y vinos de todo el mundo.

No hay límite para la creatividad que se ha desarrollado para despertar el interés de los comensales, como es el caso del hotel Las Ventanas al Paraíso que a través de su evento "**Men and Wine**" en el que Fabrice, su Chef Ejecutivo y su talentoso equipo, reúnen en la cava del hotel a 16 personas para ofrecer la opción más exótica de comida maridada perfectamente en cada uno de sus tiempos.

*The "**Rhythms, Colors and Flavors**" festival is held annually and organized by the Association of Public Relations. It is designed to specifically demonstrate the artistic values of the community. Good food, of course, plays an important role.*

Hotels and restaurants promote not only the typical dishes of Mexico throughout the year but also the gastronomy of other countries. Diners may sample Peruvian ceviche at the same time as enjoying cheeses and wines from around the world.





THE SEA OF CORTEZ UNFOLDS BEFORE YOU AT

CABOEXPEDITIONS

CLEAR BOTTOM KAYAK & SNORKEL TOUR SNUBA® SEA TREK® TWO BAY ULTIMATE SNORKEL PARASALING
COLORS & FLAVORS OF LOS CABOS CITY TOUR TODOS SANTOS PUEBLO MAGICO TOUR SEA OF CORTEZ ISLANDS EXPEDITION SUP EXPEDITIONS SURF SCHOOL
SWIMMING WITH WHALE SHARKS ZODIAC WHALE WATCHING ADVENTURE ESPIRITU SANTO ISLAND EXPEDITION WHALES OF BAJA

Reservations: (624) 143 2700 (624) 172 0290 www.caboexpeditions.com.mx info@caboexpeditions.com.mx



Fotografía: Mariano Lemus



*There is no limit to the creativity that has been employed to attract the interest of guests. The "**Men and Wine**" event at Las Ventanas al Paraiso is a case in point. Fabrice, the Executive Chef, and his talented team gather 16 people in the hotel's cellar and serve exotic dishes perfectly paired with fine wines.*

Similarly, Edith Jimenez, owner of well-known and prestigious restaurants in the area, holds a festival of South Californian cuisine. It features recipes and ingredients native to the counties of the state, Mulege, Comondu, Loreto, La Paz and Los Cabos, and dedicates one day to each.

It is nearly impossible to summarize the variety and quality of cuisine available in Baja California Sur. Instead, we invite you to come and explore the culinary diversity that is truly a feast for the senses.

De la misma forma, Edith Jiménez, propietaria de restaurantes muy conocidos y prestigiosos en la zona, lleva a cabo un festival de gastronomía Sudcaliforniana con recetas e ingredientes propios de los Municipios del Estado, Mulegé, Comondú, Loreto, La Paz y Los Cabos, dedicándole un día a cada uno.

Resulta difícil resumir el concepto y nivel gastronómico que tiene Baja California Sur, así que en esta ocasión lo invitamos a que venga y explore la diversidad culinaria que es un festival para los sentidos.



Edith Jiménez - Rubén Reachi Lugo

hazlaprueba.com
vinoteca.com

Come to Vinoteca and get to know the best selection of wines and spirits in México.

Ven a Vinoteca y conoce la mejor variedad de vinos y licores en México.



Carretera Transpeninsular Km. 6.5
Col. Cabo Bello
Plaza Paseo Los Arcos
t. 624 1313139

VINOTECA.

HAZ LA PRUEBA

la distinción es no excederse.

LA ENTREVISTA
INTERVIEW



Jorge Viaña

Es un orgullo ser parte de Cabo Wabo | *A proud part of Cabo Wabo*

CARÁCTER Y ACTITUD ALEGRE, SATISFECHO DE SUS LOGROS, CON UNA VIDA INTENSA, LLENA DE OPORTUNIDADES Y DECISIONES PRECISAS QUE LO MARCARON PARA SER EL EMPRESARIO EXITOSO DE HOY, SIENDO TAMBIÉN, TESTIGO DEL ACONTECER TURÍSTICO DE LOS CABOS.

AN INTERESTING MAN WITH A CHEERFUL ATTITUDE, JORGE VIAÑA HAS LED AN INTENSE LIFE FULL OF OPPORTUNITIES. HE APPRECIATES THE CHOICES AND ACHIEVEMENTS THAT HAVE MADE HIM A SUCCESSFUL ENTREPRENEUR AND AN INTEGRAL PART OF TOURISM IN LOS CABOS.

Jorge Viaña es originario de La Paz, Bolivia. Vivió desde pequeño por diversos países debido al trabajo de su padre como gerente de una línea aérea peruana; vive en México, Venezuela, Los Ángeles, finalmente regresa a México en donde se establece y estudia hotelería. Durante años trabaja para la cadena hotelera Hyatt y en 1976 se le presenta la oportunidad de mudarse a Cabo San Lucas con la misma compañía; más tarde el Hotel Twin Dolphins lo invita a incorporarse a su equipo de trabajo donde laboró por 10 años.

Aquí tuvo la oportunidad de conocer a grandes artistas y personalidades, músicos, estrellas de cine, políticos, que encontraban en el destino la tranquilidad contraria al bullicio de la farándula.

Jorge, luchador incansable, mantenía dos trabajos que le permitirían en el futuro abrir un bar en Los Cabos, así con su proyecto de vida definido conoce al legendario Sammy Hagar, guitarrista del grupo Van Halen, a quien atendió durante su estadía en el hotel y quedó fascinado de la Baja por su seguridad, clima y la cercanía con Estados Unidos.

Empieza entonces la gran amistad y aventura de su vida.

Sammy por su parte, descubre en Jorge el potencial que buscaba para incursionar en México con un nuevo proyecto que hasta la fecha se ha considerado como un hito en el desarrollo turístico de Los Cabos.

"Sammy me pide mis datos y se despide, a las semanas me entero que un gringo me andaba buscando, recibo un paquete, para mi sorpresa era una máquina contestadora con el mensaje "conéctalo, te llamo luego, Sammy", a los 3 días escucho un mensaje para que le llamara, es así como me invita a un concierto a San Diego con todos los gastos pagados para mí y mi familia".

Jorge is originally from La Paz, Bolivia. As a child, he lived in several different countries, including Mexico, Venezuela and the U.S., due to his father's job as manager of a Peruvian airline. When he finally returned to Mexico, he studied hospitality and for several years worked for the Hyatt hotel chain. In 1976, he was presented with the opportunity to move to Cabo San Lucas with the same company. He later left Hyatt and joined the team at the Twin Dolphins Hotel where he worked for 10 years.

It was here that he was able to meet many great musicians, movie stars, politicians, artists and other personalities who found solitude in this destination and escaped the hustle and bustle of show business.

Jorge, a tireless businessman, worked two jobs. His plan was to open a bar in Los Cabos and meet the legendary Sammy Hagar, the guitarist for Van Halen. Sammy had stayed at the Twin Dolphins Hotel and was intrigued by the security, climate and proximity of Baja to the United States.

The meeting began a great friendship and the adventure of his life.

Sammy saw the potential in Jorge to be part of a new project in Mexico that to this day is a leader in the development of tourism in Los Cabos.

"Sammy asked for my information and said farewell. A few weeks went by and I discovered a gringo was looking for me. I received a package and to my surprise it was an answering machine with the message, "I'll call you later, Sammy." Three days later, he invited me and my family to a concert in San Diego with all expenses paid."

Fotografías: Ernesto Lopez



Al final del show, Sammy le comenta que quiere abrir un bar en Cabo San Lucas; a los pocos días lo cita en Los Ángeles y es cuando le propone se encargue de operar el bar, así se empieza a consolidar el sueño de Jorge. Visitan varias propiedades y ven proyectos, finalmente es al arquitecto Marco Monroy, quien diseña y lleva a cabo la construcción.

En un inicio únicamente estaban Sammy y Jorge en la sociedad, se suman más tarde los demás integrantes del grupo Van Halen, quienes en abril de 1990 tocaron en la inauguración del Cabo Wabo.

Tiempo después, el grupo se separa y nuevamente quedan Jorge y Sammy al frente, Marco se une al concepto más tarde. Es así como, bajo la batuta de Jorge en la operación de Cabo Wabo, Sammy en la promoción y Marco en el área de finanzas inicia otra época.

A la fecha más de 70 estrellas de rock han tocado en Cabo Wabo y para 1996 se lanza el tequila Cabo Wabo con gran éxito, actualmente forma parte del Grupo Campari, con arreglo especial para que Cabo Wabo pueda distribuirlo y venderlo.

Ahora se han extendido, el segundo bar se abre hace 9 años en Lake Tahoe, el tercero en Las Vegas hace 3 años y el más reciente en Hollywood.

"La mayor influencia en mi vida ha sido mi padre quien me enseñó a trabajar, ser honesto, tener una familia y perseguir ideales"

"La palabra Wabo viene de un anécdota, nos dirigíamos a desayunar a un restaurante que se encontraba en la playa del Médano en Cabo San Lucas, cuando se aparece un borrachito, despeinado y todo sucio, tratando de caminar y subir por la avenida, daba dos para delante y tres para atrás, en ese momento Sammy hace la broma y comenta -este señor está haciendo el wobbling, el Cabo wobbling, el cabo wabo – "

At the end of the show, Sammy told Jorge that he wanted to open a bar in Cabo San Lucas. They later met in Los Angeles and Sammy proposed that Jorge be in charge of operations. So began Jorge's dream. They visited other properties and projects until they met the architect, Marco Monroy. He took over design and construction and, eventually, became a partner.

In the beginning only Sammy and Jorge were in the club. The other members of Van Halen joined in April 1990 when they performed at the opening of Cabo Wabo.

In time the band broke up and Jorge and Sammy were out front once again. However, Marco Monroy soon joined the group. Under the baton of Jorge in operations, Sammy in promotions and Marco in finance, a new era began.

To date, more than than 70 rock stars have played at Cabo Wabo. In 1996, Cabo Wabo Tequila was launched with great success. In fact, the Campari Group has a special arrangement to distribute and sell the tequila.

Cabo Wabo has expanded. A second bar was opened nine years ago in Lake Tahoe, a third in Las Vegas three years ago and the most recent in Hollywood.

"The biggest influence in my life has been my father who taught me to work, be honest, have a family and pursue excellence."

"Here's the story explaining the origin of the word "wabo." We were headed to breakfast in a restaurant on Medano Beach in Cabo San Lucas. We saw a drunk, disheveled and all dirty, trying to walk down the avenue, two steps forward and three back. Sammy made a joke and said, "The man is wobbling, Cabo wobbling - the cabo wabo."

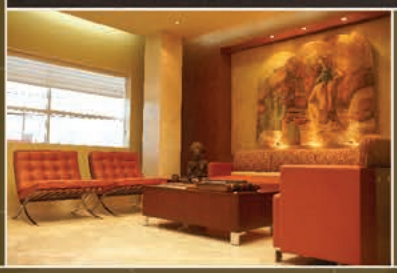
Notaria
PÚBLICA TRES

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

GABRIEL FONSECA

DOCUMENTALISTA DOCUMENTARIAN

ING. MANUEL CASTRO





PILONCILLO

"In the vicinity immediately around Cabo, the inhabitants are dedicated to the cultivation of sugar cane. The results are very good and bring in plenty of profits. The terrain here is even superior to the Hawaiian Islands for growing sugarcane. The future of the industry in Baja California looks very attractive."

THE TERRITORY OF BAJA CALIFORNIA ILLUSTRATED. AGRICULTURE, COMMERCE, MINING AND OTHER INDUSTRIES. J. R. SOUTHWORTH, 1899.

MELCOCHAS



"En las inmediaciones de la Región del Cabo se dedican sus habitantes al cultivo de la caña de azúcar, con muy buenos resultados y pingües ganancias. El terreno de aquí es superior aún al de las islas Hawaii para el cultivo de la caña, y el porvenir de esa industria es por demás lisonjero para la Baja California".

EL TERRITORIO DE LA BAJA CALIFORNIA ILUSTRADA SU AGRICULTURA, COMERCIO, MINERÍA E INDUSTRIAS. J. R. SOUTHWORTH, 1899.



La caña de azúcar fue introducida a México por Hernán Cortés en la década de 1520, su cultivo y la producción de azúcar y sus derivados se extendieron por la Nueva España para ser una de las industrias más redituables y reconocidas en América. En California la caña de azúcar arribó en tiempos del establecimiento de las Misiones Jesuitas.

En la región del Cabo, el cultivo de caña y la producción de panocha (piloncillo) tuvo gran auge a finales del siglo XIX y principios del XX.

Todos Santos, Santiago y principalmente San José del Cabo se distinguieron como territorios cañeros.

Para darse una idea de la magnitud de esta actividad, la producción azucarera en el periodo 1898-1899 registró cosechas de más de 5000 toneladas de caña de azúcar y una producción de panocha de 1000 toneladas con un valor superior a los $95,000.00 pesos mexicanos de aquella época. Toda esta producción se exportaba fuera de la península a Estados Unidos y fue una de las actividades económicas que generaron la Época de Oro de San José del Cabo.

Hernan Cortez introduced sugar cane to Mexico in 1520. The eventual cultivation and production of sugar and its derivatives extended throughout the New Spain and became one of the most profitable industries in the Americas. In California, sugarcane arrived with the establishment of the Jesuit missions.

In the Los Cabos region, the boom years for the cultivation of cane and the production of powdered brown sugar (panocha, piloncillo) came in the late nineteenth and early twentieth centuries.

Todos Santos, Santiago and San Jose del Cabo were primarily known as sugarcane land.

To get an idea of the magnitude of this activity, sugar production in just one year from 1898-1899 recorded more than 5000 tons of harvested sugarcane and 1000 tons of powdered brown sugar with a value more than $95,000.00 Mexican pesos. The entire production was exported outside the peninsula to the United States. It was one of the economic activities that created the golden age of San Jose del Cabo.





GABRIEL FONSECA



The powdered brown sugar was made from cane syrup or juice (Guarapo). It was not distilled from sugar cane that had been soaked, boiled, shaped and dried.

The syrup was extracted using a mill called a "trapiche" and poured into kettles to boil through a long process. At a certain point signaled by the supervisor, or Panochero, the syrup was poured onto a board containing molds. It sat until it turned into "piloncillo." The board was then flipped over above a container and hit with a metal pot called "maceta" to remove the 80-90 pieces of powdered brown sugar. Muscovado sugar is obtained from this portion.

La panocha, piloncillo o panela se prepara a partir del jarabe o jugo (guarapo) no destilado de la caña de azúcar tras haberse puesto en remojo, hervido, moldeado y puesto a secar. El jugo se extrae en un molino de caña llamado trapiche y se vierte en contenedores o calderas para hervirse en un largo proceso hasta estar al punto indicado por el panochero (encargado), se vierte la miel en un tablón con los moldes y se espera hasta que se convierta en piloncillo para voltear el tablón sobre un cajón y con un maso llamado maceta golpearlo en la parte posterior para que así salgan del molde de 80 a 90 panochas. El azúcar mascabado se obtiene a partir de la panocha o piloncillo.



In another process, the syrup was spread like plaster on a surface of smooth cement until cool then removed with a spatula. The dark caramelized syrup was then placed in a wood container made from the trunk of an Ocote tree, called "Gancho," to mellow. At the appropriate time, it was rolled and kneaded to a golden brown. The end product was divided into small portions of candy, a typical Mexican sweet.



En otro proceso, la miel obtenida se extiende en una cama de cemento liso emplastado para enfriarlo, después se retira con una espátula y se obtiene una melcocha caramelizada de color oscuro que se coloca en un tronco de ocote llamado gancho para ser amasado durante un rato hasta lograr aclarar la masa a un color dorado, después se divide en pequeñas porciones para convertirse en alfeñique el cual es un dulce típico mexicano.

En la actualidad quedan pocos trapiches funcionando y la molienda se hace más por tradición que por negocio, uno de los trapiches activos se encuentra en el poblado de Candelaria propiedad de Don Tonino Tamayo y otro más cerca de Todos Santos en el Rancho San Venancio donde a iniciativa de su dueño el Ing. Manuel Castro Castro, cada año de abril a mayo se lleva a cabo una "Molienda" convirtiéndose en un gran evento que reúne a la comunidad sudcaliforniana y que tiene por objetivo preservar esta actividad como patrimonio cultural de la humanidad.

At present, there are but a few working sugar mills and the milling has become more of a tradition than business. One of the active mills is the property of Don Tonino Tamayo and is located in the town of Candelaria. Another is near Todos Santos in the Rancho San Venancio. On his own initiative, the owner, Mr. Manuel Castro Castro, has turned the milling of the cane into an annual event during the months of April and May. It brings the community together and preserves an important cultural heritage.

Gabriel Fonseca Verdugo, Documentalista Y Fotógrafo
www.colorsvc.com



FASHION IS WHAT YOU BUY, TRENDS ARE WHAT YOU SET AT THE SHOPPES AT LA PAZ.

THE SHOPPES AT LA PAZ

Located right where Liverpool is on Blvd. Pino Payas corner with Blvd. Olachea, La Paz, B.C.S.

For leasing: info@theshoppes.com.mx
Los Cabos (624) 144.6999
From the USA (949) 340.0101

STORES

4th Street - Bobois - C&A - Cabo Bike - Che Gua Gua - Cinepolis - D' Todo Celular - Dairy Queen - Delicrepas - Devlyn - Do & Be - Domino's Pizza Dulcinea - EVF Store - Flexi - Fullheaven Nail Spa - Game City - GNC - Hello Kitty - In Moda Vision - Innova Sport - Isadora - KAF Kids & Furniture Ka Lok bufet Chino - Kiki's Burguer - KM 64 Rock Shop - La Gran Via - Liverpool - Liverpool Restaurant - Llamas Sport - LOB - LOB Footwear Loving Co. - Maria Ferre - Mochilandia - Movistar - Mr. Snowgurt - Nextel - Opticas Lux - Pattis Boutique - Pibes - Quarry - Sally Beauty Supply - Shasa Sports Fan - Star Shoes - Starbucks - Steren - Subway - Sushi Zone - TAF "The Athletes Foot" - Telcel - TM "Toda Moda" - Winpot Casino - Zebra's

WWW.THESHOPPESATLAPAZ.COM









El Sabor de Baja California Sur

The Flavor















Fotografías: Daniel Jireh







ENRIQUE DÍAZ GERARD

Originario de la Ciudad de México. Muestra su línea de cocina enfocada a la comida mediterránea, platillos clásicos italianos y franceses con un sello especial que lo ha llevado a generar su cocina de autor, a la vez, con gusto prepara cualquier petición especial. Tiene una gran dedicación, respeto, amor por el oficio y celo por la calidad.

Originally from Mexico City. Chef Enrique practices his art at the Alcaravea Restaurant in Cabo San Lucas. His focus is on Mediterranean cuisine, preparing Italian and classic French dishes with his own special touch. At the same time, he will gladly prepare any special request. Chef Enrique has a zest for quality, love for the craft and great respect and dedication.





Los Cabos ha Favorecido mi Cocina, es una Tierra Unica

Los Cabos has been a Welcome Addition to my Kitchen, It is a Unique Land

Alcaravea Gourmet instalado en el espacio acogedor de una antigua casa, con atmósfera envolvente y rústica, atención y servicio personalizado de un gran equipo bajo la dirección del Chef Enrique, ofrece comidas que se extienden en la sobremesa para disfrutar los deliciosos postres como la crepa rellena de queso mascarpone con salsa de frutas del bosque.

Además del menú a la carta, el Chef Enrique nos deleita cada día con un tema distinto en sus platillos, haciéndonos viajar a España, Grecia, Francia, y a lugares que el comensal puede remontarse por las degustaciones.

Los ingredientes indispensables en sus recetas son el ajo, chalote, hierbas provenzales y aceite de olivo extra virgen que se saborean en un Pescado con Queso Mozzarella y Camarones en Salsa de Albahaca, en Canelones Rellenos de Carne, Top Sirloin con Champiñones y Espárragos Salteados, sólo por nombrar algunos. Espacio para 70 comensales. Abierto de lunes a sábado de 12am a 11pm. Cerrado los domingos.

*A **Icaravea Gourmet** is nestled in a cozy area of a rustic old house. Under the leadership of Chef Enrique, guests are surrounded by attentive service and oftentimes extend their stay to enjoy a sumptuous dessert such as berry filled crepes mascarpone.*

In addition to the regular menu, the Chef takes diners on a daily tour to Spain, Greece, France, and other delicious destinations.

Required ingredients in all dishes include garlic, shallots, herbs Provencal and extra virgin olive oil. They add up to a delightful fish with mozzarella cheese, shrimp in basil sauce, beef cannelloni and top sirloin with sauteed mushrooms and asparagus. And that's just to name a few. Space is available for 70 guests. Open Monday to Saturday from 12pm to 11pm. Closed Sundays.

Cabo San Lucas • Tel. (624) 143-3730 • reservaciones@alcaravea.com.mx
www.alcaraveagourmet.com
/AlcaraveaGourmet







Yazmín Sepúlveda Illescas

Originaria de la Ciudad de México. La atracción por el arte y la cocina lo pudo fusionar al dedicarse a la gastronomía. Su experiencia es el resultado de la incursión por reconocidos hoteles, ahora está a cargo de la cocina de las tres locaciones de Baja Brewing, primera cervecería del Estado. Por supuesto, el ingrediente favorito y base de su cocina, la cerveza.

Originally from Mexico City, Chef Yazmin has combined her interests in art and cooking by engaging in gastronomy. Her expertise is the result of being pursued by leading hotels. Today, she is in charge of the kitchen in the three Baja Brewing locations, the first brewery in the state. Of course, her favorite ingredient, and the mainstay of her kitchen, is beer.





Cocina con el Sabor de la Cerveza Artesanal

Cuisine with a Taste of Craft Beer

Nada tan atractivo en las locaciones de **Baja Brewing Co.** como la variedad en la degustación de su cerveza artesanal y la buena comida dentro de un ambiente inmejorable.

La cervecería cuenta con una producción de 8 diferentes sabores de cerveza, dentro de los que destacan el Brew Tender y el Tasting, además de los de temporada como mango trigo y doble belga en diciembre.

En la carta hay deliciosas pizzas a base de 3 diferentes salsas, la verde de pesto, la blanca tipo bechamel y la tradicional de tomate, el toque indispensable está en la preparación de la masa hidratada con cerveza, a la carta también encontramos el famoso pescado empanizado con papas.

Con tres principales ubicaciones para diferentes gustos o preferencias, una está en el Distrito del Arte de San José del Cabo, donde se puede conocer el proceso de elaboración de la cerveza, la segunda en el hotel Cabo Villas Beach Resort de Cabo San Lucas con una de las vistas más espectaculares hacia la bahía, y el tercer punto en la privilegiada Marina de Cabo San Lucas en un ambiente moderno y terraza con vista a la marina.

Baja Brewing Co. crea una atmósfera ideal con la presentación de música en vivo y la proyección de eventos deportivos. La locación en la marina tiene los famosos desayunos mexicanos.

*The variety of craft beers, the good food, and the incomparable environment of the **Baja Brewing Co.** locations simply can't be beat.*

*Brewery production consists of eight different beers. The most notable are the Brew Tender and the Tasting. **Baja Brewing Co.** also adds seasonal flavors to their selections such as mango wheat and Belgium double in December.*

The menu includes delicious pizzas with three different sauces, pesto green, white bechamel and traditional tomato. The essential ingredient is in the dough. It is prepared with beer. The menu also features Baja Brewing's famous beer-battered fish and chips.

Each location offers a different attraction. One is in the Art District of San Jose del Cabo where you can learn the brewing process. The second is in Cabo Villas Beach Resort in Cabo San Lucas and offers a spectacular view of the bay. The third occupies a modern space with a terrace in the exclusive Cabo San Lucas marina.

***Baja Brewing Co.** creates an inviting atmosphere with live music and big screens for watching sports. The marina location also offers a famous Mexican breakfast.*

Cabo San Lucas • Puerto Paraíso Tel. (624) 144-3805 • Cabo Villas • (624) 143-9166 ext. 2026
San José del Cabo • Tel. (624) 146-9995 • info@bajabrewingcompany.com
www.bajabrewingcompany.com

/baja.brewing







Al caminar por el Centro de San José del Cabo, nos encontramos con las puertas abiertas de Café Doña Nena que ha transformado lo que fue una casa en un pequeño café. Manteniendo paredes originales y una banca que data de 1915, Café Doña Nena te permite disfrutar de un delicioso café en este hermoso lugar.

Set a block away from Plaza Mijares in downtown San Jose, Cafe Doña Nena has transformed what was originally a house into a small coffee shop which serves hand crafted coffee for you to enjoy. Keeping old brick walls and a bench from 1915, Cafe Doña Nena sets the best atmosphere to have a cup of coffee.





CON EL AIRE DE SAN JOSÉ VIEJO Y OLOR DEL DELICIOSO CAFÉ ARTESANAL

The Ambiance of Old San Jose and the Smell of Delicious Artisanal Coffee

Café Doña Nena maneja café mexicano de la mejor calidad. Para brindar sabor y frescura, el café es recién tostado, y los granos son molidos al instante en el que pides tu taza. Los baristas controlan desde el tamaño del molido de los granos, hasta la temperatura del agua de cada pedido. Sea para el espresso o para cualquier otro método como la prensa francesa, el drip, y el de extracción fría. Aparte de café, puedes encontrar postres hechos en casa, así como algunos antojos hechos con recetas típicas de la región.

Por suerte, **Café Doña Nena** es de los pocos cafés en México que está comenzando a darle otro enfoque al café, donde se cuida el grano desde su cultivo hasta ser servido en la taza para su consumo. Este café esta en proceso de convertirse en uno con integración completamente vertical, donde se tueste, muela , y sirva en el mismo lugar. Café Doña Nena esta aquí para crear y servirte la mejor taza de café.

Todos los miércoles se disfruta de la trova de Alex Murillo de 6 pm a 9 pm. Abierto de lunes a sábado de 8 am a 9 pm.

Cafe Doña Nena *uses recently roasted shade-grown beans that are ground the moment you order your drink. The baristas have control over the amount of beans they use, the size of the grind, and the water's temperature of every single order. Say for your espresso drink or for other brewing methods such as french press, pour over, and cold brew. To complement coffee, there are also homemade baked goods, and other snacks; some of them made with old recipes of the region.*

Luckily enough, ***Cafe Doña Nena*** *is one of the few coffee houses in México that is taking this stance on coffee. Where beans are taken care of from crop to cup, and each cup of coffee is crafted with passion and precision. Cafe Doña Nena will soon become a coffee house with complete vertical integration, where beans are roasted, ground, and served in the same location. This coffee house is here to create and serve amazing coffee.*

Every Wednesday, the music of Alex Murillo can be enjoyed from 6 pm to 9pm. Open Monday - Saturday from 8 am to 9 pm.

San José del Cabo • Tel. (624) 130-7487 • cafenena2011@gmail.com
www.cafenena.com
/PlazaDonCarlos







ALEJANDRO VILLAGÓMEZ

Originario del Distrito Federal. Sus inicios fueron en la cocina mexicana contemporánea. Los viajes y estar en entornos multiculturales originaron la forma de combinar ingredientes en excelentes platillos, destacando el potencial gastronómico de México. Visitó el puerto de La Paz y quedó cautivado, se enamoró de los paisajes y la riqueza de productos regionales.

Originally from Mexico City, Alejandro visited the port of La Paz and was immediately captivated. He fell in love with the scenery and the rich variety of regional products. In 2003, he ventured into contemporary Mexican cuisine. Traveling and living in multicultural environments had provided the experience he needed to create savory dishes that highlighted the culinary potential of Mexico.





COSTABAJA
Resort & Spa

México, un Valioso Detonante Gastronómico

Mexico, a Valuable Catalyst for Gastronomy

Una marina de yates en el interior del Hotel **Costa Baja** enmarcado con los atardeceres del Mar de Cortés, son el escenario del **Steinbeck's Restaurant**, que se distingue por el sabor de la parrilla con mezquite. Música en vivo se suma al ambiente los fines de semana. Se ofrece menú a la carta y menú degustación. Capacidad de 50 a 80 comensales incluyendo la terraza.

En el **Mosaic Restaurant** se disfruta un concepto fresco de cocina saludable, buffet con platillos típicos mexicanos, panadería y mermeladas que se elaboran en su cocina. Ideal para comidas de negocios, fines de semana en familia o con grupos de amigos. Capacidad para 60 comensales, se acondiciona si es requerido para ofrecer más espacio.

Ensalada de Betabel con Queso Azul, Pulpo en Salsa de Cilantro y Ceviche de Pescado con Mango, son algunos platillos donde la esencia de las recetas está en sus ingredientes favoritos que son los productos de la localidad, como la sal de San Felipe, la pesca del día, los productos orgánicos de las huertas cercanas, el toque principal picante y cítricos.

*The doors of the **Steinbeck's Restaurant** open in the evening to sunsets and the marina. The delicious aromas and flavor of mesquite-grilled game distinguish the restaurant from others in the area. A la carte and tasting menus are offered and, on weekends, there is live music. Seating is for 50 to 80 people, including the terrace.*

*The **Mosaic Restaurant** features a fresh new environment. There's a buffet with typical Mexican dishes as well as bread and jams made right there in the kitchen. The lunch service offers healthy choices. The Mosaic is ideal for weekday business meetings, and perfect for weekend gatherings with family and friends. Capacity is 60 people but more seating can be provided if required.*

*In both the **Steinbeck's and Mosaic restaurants**, the essence of Chef Alejandro's recipes come from local products, such as salt from San Felipe, and organic products, including chiles and citrus, from nearby orchards. Sweet beet salad with blue cheese, octopus in cilantro sauce and fish ceviche with mango, are just some of the delicious dishes that include his favorite local ingredients.*

La Paz • Tel. (612) 123-6000 • information@costabajaresort.com
www.costabajaresort.com
/costabajaresort







Ambiente singular en la decoración con una amalgama de estilos, europeo moderno, bistro y actual. Su propietaria es originaria de Argentina. Desde joven su inquietud por viajar y disfrutar al máximo cada detalle la hace vivir con plenitud el sabor de un buen café y lo acogedor de un espacio, que ahora nos comparte.

The mixture of modern European, contemporary and bistro décor creates a truly remarkable atmosphere. The proprietor comes from Argentina. Born with a restless spirit, her many travels have taught her the finer points of life, including the taste of great coffee. Today, she shares her discoveries in a cozy space.







Espacio para Disfrutar desde el Primer Aroma

The Enjoyment Begins with the Very First Scent

Cream Café & Pizza Bar es una imagen y concepto nuevo en Los Cabos, con altos niveles de servicio y música ambiental que marcan el espíritu de este lugar idóneamente situado en The Shoppes at Palmilla.

Un menú versátil que se adapta al gusto de los visitantes con opciones innovadoras, que incluye gran variedad de platillos dulces y salados, pizzas con exquisita base de queso, pan crujiente, ensaladas frescas, pastas y sopas del día, burritos, sándwiches, bagels, apetitosa pastelería, sin dejar de mencionar el "Omelette Bar" para desayunos.

El grano de café es especialmente cultivado en Puebla y Veracruz, seleccionado a mano, con la mejor calidad, tostado en Los Cabos y molido en el momento, conscientes que el sabor es lo que distingue un buen café; a la carta se encuentran todo tipo de bebidas calientes y frías.

Capacidad en terraza para 50 comensales, dentro de la cafetería y pizzería capacidad para 30 personas. Abierto para eventos. Horario de lunes a domingo de 7am a 9pm.

*The **Cream Cafe & Pizza Bar** is a new concept and presence in Los Cabos. Ideally located in The Shoppes at Palmilla, it features a high level of service in a music-filled environment.*

The versatile menu is tailored to the taste of the guests. Innovative choices appear daily and can include a great variety of sweet and savory dishes, pizzas with an exquisite cheese base, crispy breads, fresh salads, pastas and delectable soups, burritos, sandwiches, bagels, scrumptious pastries, and a must-be-mentioned Omelette Bar for breakfast.

Fully aware that great beans make great coffee, the beans at Cream are specially grown in Puebla and Veracruz and hand selected for the finest quality. The beans are roasted and ground in Los Cabos before brewing.

There is room on the terrace for 50 people in addition to the tables in the cafe and pizzeria for 30 people. Available for events. Open Monday through Sunday, 7 am to 9pm.

Corredor Turístico Los Cabos • Tel. (624) 144-5279 / (624) 172-6160 • info@creamloscabos.com
www.creamcafeloscabos.com
/Cream-Café







MANUEL DE LUCA

Originario de Argentina. Trae consigo el inigualable sabor y toque de la tradición familiar sudamericana con un espectacular manejo de ingredientes y combinaciones. Una interesante trayectoria en el mundo de la gastronomía ha marcado excelencia en su cocina; hay más que dar y descubrir, marcando siempre ese camino, quiere despertar sensaciones con sus platillos y transmitir el amor por lo que hace.

Chef De Luca hails from Argentina and brings the incomparable tastes and aromas of South American family traditions with him. His has been an interesting career in the world of gastronomy marked by a gift for combining spectacular ingredients. A quest for excellence in the kitchen has taught the chef that there is much more to give and discover. The path he continues on today is an effort to awaken the senses with his dishes and share the love for what he does.





DE CORTEZ
MEZQUITE GRILL

Insuperable Ubicación y Elegancia para Cenar frente al Mar de Cortés

Fine Dining in an Unsurpassed Location Overlooking the Sea of Cortez

Dentro de un ambiente casual de playa, el escenario del restaurante **De Cortez Mezquite Grill** deja sin respiro, un espectáculo sorprendente en época de avistamiento de ballenas, por las noches cielos cubiertos de estrellas y luna. Ubicado frente al Mar de Cortés con una amplia y privada terraza donde será seducido por una cocina que supera expectativas.

El concepto grill y leña al mezquite son la base de sus platillos, es mantener las cocciones en su punto exacto con técnicas modernas, con recetas tradicionales; indiscutiblemente trabajar con productos locales y de calidad resalta en el sabor, verduras orgánicas, quesos regionales, chorizos y por supuesto la frescura de los productos del mar.

Cada detalle está pensado y cuidado a la perfección en la variedad de la carta, e incluye platillos que son una experiencia suculenta, tan sólo por mencionar la famosa Parrilla al Bracero, combinación perfecta mar y tierra, lo que no nadie debe perderse son los postres como el Palete de Maracuyá con Crocante de Almendra y Frambuesas frescas.

El Restaurante **De Cortez Mezquite Grill** presenta música en vivo todos los días de 7pm a 10pm. Degustación de vinos los jueves de 5:30pm a 6:30pm, previa resevación para mínimo cuatro personas.

*Ensconced in a casual beach atmosphere, the restaurant **De Cortez Mezquite Grill** offers a remarkable dining experience. Whales put on a show out front during whale-watching season and at night a sky brimming with stars and a breathtaking moon put on a performance of their own. Facing the Sea of Cortez, a large private terrace provides the perfect location to be seduced by a kitchen that exceeds every expectation.*

Grilling in a mesquite wood-fired oven is the basis for most dishes. The idea is to prepare modern recipes with traditional techniques. To bring out the flavor, high quality local products such as organic vegetables, regional cheeses and sausages and, of course, the freshest seafood are chosen whenever possible.

Every detail of the menu is carefully thought out including succulent dishes such as the famous grilled sea and land combination. It is an experience no one should miss. The same is true for the desserts like the Passion fruit palete with crunchy almonds and fresh raspberries.

*The Restaurant **De Cortez Mezquite Grill** features live music all days from 7pm to 10pm. Wine tasting is offered on Thursdays from 5:30pm to 6:30pm, prior reservation, minimum 4 people.*

Corredor Turístico Los Cabos • **Nadezda Dodonova** • Gerente de Tour & Travel
Tel. (624) 145-6137 • nadezda.dodonova@sheraton.com
www.decortezrestaurant.com
/De Cortez Restaurant







Sergio Jiménez

Originario de la Ciudad de México, inicia muy joven en el mundo de la gastronomía en reconocidas cadenas hoteleras, desde entonces ha desarrollado un estilo propio que lo fusiona con lo más representativo de la comida mexicana maximizando la búsqueda del mejor producto, siempre con el toque del chile como ingrediente indispensable en su sazón. Enamora al comensal con un sobresaliente menú que varía constantemente para sorprendernos.

Originally from Mexico City, Chef Sergio started in the world of gastronomy at a young age. He began in renowned hotel chains and has since developed a style that uses only the finest ingredients to create the most delicious Mexican food. A touch of hot chiles is an indispensable ingredient in his seasoning. People fall in love and surprise with his outstanding menu that is constantly changing.





HACIENDA EL COYOTE
RESTAURANT & TEQUILA LOUNGE

Nueva Imagen de la Comida Mexicana

The New Image of Mexican Cuisine

Hacienda El Coyote, Restaurant & Tequila Lounge está bellamente cobijado por una extraordinaria palapa y gran amplitud que da la sensación de comodidad, en un espacio que encierra la historia del sabor de México. La experiencia se vive desde la decoración 100% mexicana, en su interior el uso de acabados, maderas y vajillas decoradas están pensadas para crear el ambiente típico de una hacienda en donde se disfruten texturas y sazones. Las tortillas 100% de Nixtamal hechas a mano y la música tradicional dan al lugar la identidad que lo destaca.

Entre los platillos típicos mexicanos que sobresalen en la carta está la Sopa de Tortilla con Queso Oaxaca regional, el famoso Aguachile, Enfrijoladas de Pollo con Chorizo y el delicioso Pescado a la Veracruzana; no se pueden dejar de saborear los tradicionales postres como el Pastel de Tres Leches y los Churros con Cajeta.

Hacienda El Coyote, Restaurant & Tequila Lounge *is beautifully sheltered by an extraordinary palapa. The large covering creates a cozy, comfortable feeling that contains the history and the flavor of Mexico. The experience is 100% Mexican. The interior décor includes a generous use of wood, and the finishes and decorated tableware create the atmosphere of a real hacienda. Here you can enjoy the textures and seasonings of handmade 100% Nixtamal tortillas and the sounds of traditional Mexican music. The identity provided by these authentic touches helps the Hacienda Coyote stand out.*

Among the notable Mexican dishes on the menu is the tortilla soup with regional Oaxaca cheese, the famous aguachile, enfrijoladas made with chicken and chorizo sausage, and the delicious fish prepared Veracruz-style. Do not miss the delicious traditional desserts such as the three milks cake and churros with caramel.

Cabo San Lucas • Tel. (624) 144-4731 • reservations@haciendaelcoyote.com
www.haciendaelcoyote.com
/Restaurant Hacienda el Coyote







Danny Lamote

Originario de Brujas, Bélgica. Nace en África Ecuatorial, donde vivió 20 años, creció rodeado de sabores condimentados; su madre, una entusiasta de la buena cocina, experimentaba la gastronomía de varias culturas. Además de transmitir la abundancia de los productos de Baja California Sur, ha creado intensos sabores a partir de ciertas características nutricionales. Ingrediente favorito la ensalada orgánica. Le gusta descubrir los sabores mexicanos, sus maestras son las mujeres de la cocina, observa su técnica y sazón.

Chef Danny comes from Bruges, Belgium but was born in Equatorial Africa where he lived for 20 years. He grew up surrounded by spicy flavors. His mother was an enthusiast of good cooking and enjoyed experiencing the cuisine of other cultures. The chef's favorite ingredient is organic greens, and discovering the many flavors of Mexico is a favorite thing to do. He learns from the women who work in the kitchen by watching their techniques and seasoning.





HOTEL CALIFORNIA

TODOS SANTOS · BCS · MEXICO

Cocina Saludable Caracteriza Su Estilo

A Healthy Cooking Style

En el corazón de Todos Santos dentro del legendario **Hotel California**, hace más de 10 años el Restaurante La Coronela abre sus puertas a locales y turistas con ambiente informal, espacios abiertos y un bar alegre. Los platillos a la carta son internacionales, especialidades mexicanas, ensaladas, hamburguesas. Capacidad para 100 comensales.

Con el concepto de cocina de autor, el Restaurante Santo Vino es otra opción del **Hotel California** en un área exclusiva de este Pueblo Mágico, donde el Chef Danny puede crear platillos de acuerdo al gusto del cliente, resaltando los productos locales, vinos mexicanos y artesanales, todo ello con un sabor auténtico en un pequeño espacio para 30 personas. Abre únicamente para la cena.

In addition to making the most of the abundance found in Baja California Sur, Chef Danny creates healthy dishes with intense flavors.

*The chef practices his art in La Coronela Restaurant located inside the legendary **Hotel California** in the heart of the magical town of Todos Santos. The casual, open space and the sociable bar have been a favorite of locals and tourists for more than 10 years. The menu features international dishes, Mexican specialties, salads, and burgers. Capacity is 100 guests.*

*The signature cuisine of the Santo Vino Restaurant is another option at the **Hotel California**. Here, Chef Danny creates dishes that cater to the individual tastes of the client. Highlights include local products and artisanal Mexican wines. Open for dinner only. Capacity is 30 guests.*

Todos Santos • Tel. (612) 145-0525 • info@hotelcaliforniabaja.com
www.hotelcaliforniabaja.com
/hotelcalifornia







Infusión Art Caffé, surge de la experiencia que da la vida misma, resultado de compartir sueños e ideas, así fue originado este ambiente por Claudia y Livier, mancuerna insuperable, quienes junto al asesoramiento de expertos y amigos, con un gran equipo de trabajo complementan este concepto de servicio.

Infusion Art Caffé *is the result of life experiences and shared dreams. It was the vision of Claudia and Livier and included advice from experts and friends. Today, a skilled team complements the positive environment with first-class service.*





Lugar Para Deleitar Los Sentidos

Delight The Senses

Espacios revestidos por el esplendor de obras de arte bajo una atmósfera cálida y relajada, abren las puertas de **Infusión Art Caffe** que surge con la intención de crear un lugar confortable y moderno donde se puedan deleitar todos los sentidos.

Infusión Art Caffe captura el gran placer de una buena taza de café, y las delicias de saborear las Tisanas, infusiones de té con aromas y sabores naturales. El bar ofrece una amplia selección de vinos, martinis y otros cócteles. Es el punto de encuentro ideal para intercambio de ideas, comer con amigos o solo pasar un rato tranquilo.

Exquisita pastelería, recetas propias de paninis y ensaladas están en la carta llena de opciones para cualquier hora del día. La barra de bebidas calientes y frías, siempre a la tendencia que superaran las expectativas de los visitantes, además de su estratégica ubicación.

*The doors of **Infusion Art Caffe** open to a warm, relaxed atmosphere filled with the splendor of art. The cafe was created with the intention of offering a modern and comfortable retreat that delights all the senses.*

The concept captures the great pleasure in a good cup of coffee and the delights of Tea infusions and natural aromas and flavors of Tisanas. The bar offers a wide selection of wines, martinis and other cocktails. It's the ideal meeting place for the exchange and discussion of ideas.

The cafe consistently exceeds the expectations of locals and tourists who enjoy the exquisite pastries, paninis, salads, and other dishes from the deli, which also offers an extensive menu of the latest hot and cold beverages.

Corredor Turístico Los Cabos • Tel. (624) 105-9711 • iInfusionartcaffe@hotmail.com
www.infusionartcaffe.com
/infusion.artcaffe







Héctor Manuel Lucas

Originario de la Costa Grande, Guerrero. Desde pequeño adquiere las habilidades para desarrollar un sazón inconfundible, su pasión y entrega la vemos reflejada en cada platillo, buscando crear algo diferente y único que sorprenda.

La Costa Grande, Guerrero is the hometown of Chef Lucas. The example set at his home table led him directly to the world of gastronomy. As a child, he began acquiring the skills necessary to develop distinctive seasonings. Today, his passion is reflected in every dish. He is always looking to create something different and surprising.





LAROCA
INTERNATIONAL CUISINE

Cocina Fusión Mexicana e Internacional Colores y Sabores

Mexican & International Fusion Cuisine Colors and Flavors

La Roca International Cuisine restaurante se encuentra dentro de las instalaciones del hotel **Grand Solmar Land's End Resort,** cuenta con una ubicación geografía envidiable, con decoración casual y elegante donde la vista al majestuoso Océano Pacífico y el sonido de las olas lo complementan, creando de esta manera una experiencia única e inigualable.

En **La Roca International Cuisine** restaurante destaca lo glamoroso de la cocina fusión mexicana e internacional. A pesar de tener un amplio menú, el toque de la comida de nuestro país le ha valido el reconocimiento de locales y turistas que se dejan seducir por las creaciones del Chef Lucas, quien siempre deleita con recetas tradicionales de familia llevadas cuidadosamente a una presentación gourmet.

Dentro del menú se encuentran productos locales como los cabuches que nacen en las choyas, con un sabor único de los frutos del desierto, también utiliza el chile y el epazote, sabores que no pueden faltar en los platillos mexicanos.

De la carta, cabe destacar, las Brochetas de Camarón al Pastor, montados sobre una piña asada y acompañados de salsa verde de jalapeño cruda y un panucho de frijol negro con plátano; Ensalada de Lechuga Crujiente, Helado de Betabel y Albóndigas de Queso de Cabra rellenas de Cebolla Caramelizada ligeramente flameada; el Sushi Mexicano con Hoja Santa y Langosta ligeramente picante, sin faltar el famoso Pescado a la Talla y el tradicional postre de Tamal de Chocolate acompañado de Frutos Rojos y Helado de Vainilla elaborado en casa. Abierto para desayuno, comida y cena, con capacidad para 120 personas.

La Roca International Cuisine occupies a prime location where the view of the majestic Pacific Ocean and the sound of the waves complement the elegant décor and design. As part of the Grand Solmar Land's End Resort, La Roca offers a level of food and service that matches the surroundings.

The highlight of a visit to La Roca International Cuisine is the glamorous Mexican fusion cuisine. Although an extensive international menu is offered, it's the dishes from our country that truly entice locals and tourists. Guests are drawn to the carefully prepared gourmet presentation.

The menu features exciting local products such as cabuches, the edible flowers of the chollas cactus that taste like an artichoke. The chef also favors the use of chiles and the herb epazote, flavors that are a must in Mexican dishes.

Other notable mentions include the shrimp al pastor and pineapple puree with plantains and small tortillas triangles stuffed with beans. There's the beet salad with beet sorbet accompanied by goat cheese stuffed with caramelized onions and slightly flamed. Or, Mexican sushi with lobster and the herb hoja santa (sacred leaf). No less important is the famous fish a la talla, and the legendary dessert, a chocolate tamale accompanied by red fruit and homemade vanilla ice cream. Open for breakfast, lunch and dinner. Capacity for 120 people.

Cabo San Lucas • Tel. (624) 145-7500
www.solmar.com
/SolmarResorts







Fabrice **Guisset**

Originario del sur de Francia, lleva consigo 15 años de experiencia en el arte de la buena cocina mexicana. En Las Ventanas al Paraíso, a Rosewood Resort, renueva por completo su menú como un tributo a las raíces de nuestras tradiciones.
"La formación culinaria conlleva una disciplina", Fabrice

Born in the south of France, Chef Fabrice brings 15 years of experience to the art of creating delicious Mexican cuisine. At Las Ventanas al Paraiso, a Rosewood Resort, he completely transformed the menu as a tribute to the roots of Mexican traditions.
"Culinary training requires discipline."





LAS VENTANAS
· AL PARAISO ·
A ROSEWOOD RESORT
LOS CABOS, MEXICO

A TY WARNER PROPERTY

Menú Inspirado en las Raíces de la Cultura Mexicana

A Menu Inspired by the Cultural Roots of Mexico

Las Ventanas al Paraíso, a Rosewood Resort, líder en la industria de la hospitalidad en Baja California Sur, muestra una inminente visión vanguardista en el servicio y el respeto por la conservación de las costumbres mexicanas.

El Chef Ejecutivo Fabrice Guisset, ha transformado el menú de **El Restaurante** estilo Baja-Mediterráneo que el Resort ofrecía desde su inauguración, a un menú inspirado en productos regionales y la cultura mexicana. Este nuevo concepto representa un paseo por las distintas regiones y recetas familiares que aportaron todos los integrantes del equipo de cocina de Las Ventanas al Paraíso, transformándolas en platos sofisticados y auténticos, con una perfecta fusión de lo nuevo y lo tradicional.

La esencia del menú está en incluir ingredientes regionales de la mejor calidad. Entre los platillos que incorporaron al menú de **El Restaurante** se encuentran los Callos con Verduras de la Huerta, Palanqueta de Pepita de Calabaza con Vinagreta de Hoja Santa, el Filete de Bacalao Grillado con Lenteja estilo cantina en una Reducción de Tocino y Vinagreta de Jerez y Chile Relleno con Queso Ranchero acompañado de Esquites con Chile Guajillo.

En **El Restaurante**, una de las opciones gastronómicas de Las Ventanas al Paraíso, y como parte de esta vuelta a las raíces mexicanas, los comensales han podido disfrutar de platos preparados por los mejores chefs mexicanos, que han sido invitados para cocinar con Fabrice y su equipo: Liz Galicia, Chef Ejecutivo del restaurante El Mural de los Poblanos; Ixchel Ornelas Hernández, dueña del restaurante El Patio en Oaxaca; Roberto Solís, quien resalta el sabor de la comida yucateca en el restaurante Néctar Food and Wine de Mérida, y Pablo Salas quien dirige la cocina del restaurante Amaranta en la Ciudad de Toluca. Todos ellos han compartido su tiempo y técnicas con cada miembro del equipo dentro del marco del festival que celebra la gastronomía mexicana.

El Restaurante está abierto para desayunos y cenas.

Las Ventanas al Paraiso is a leader in the hospitality industry of Baja California Sur. The establishment is well known for its innovative service and highly respected for its preservation of Mexican traditions.

Executive Chef Fabrice Guisset has transformed ***The Restarant*** *menu from the Baja-Mediterranean style the resort offered since opening into a menu inspired by regional ingredients and Mexican culture. Dining here today is like a walk through the different regions of Mexico. The kitchen team at Las Ventanas al Paraiso has contributed family recipes that have been transformed into sophisticated dishes. They offer the perfect fusion of new and traditional cooking styles.*

The essence of the menu consists of regional ingredients of the finest quality. For example, scallops with farm-raised vegetables, pumpkin seed and sacred leaf vinaigrette, grilled cod filet with lentils and a reduction of bacon and sherry wine, Chile Relleno with Ranchero cheese accompanied by Esquites sautéed and seasoned corn and Guajillo chiles.

One of the gastronomic benefits made possible by the return to the roots of Mexican cooking at ***The Restaurant*** *is that diners can enjoy dishes prepared by the best Mexican chefs. Fabrice and his team have invited Liz Galicia, Executive Chef at El Patio in Oaxaca, Roberto Solis who gets the most flavor possible from the food of the Yucatan at the Nectar Food and Wine Restaurant in Merida, and Pablo Salas who directs the kitchen at the Amaranta in Toluca. All have shared their time and techniques with the members of the kitchen team at* ***The Restaurant*** *as part of the festival that celebrates Mexican cuisine.*

The Restaurant *is open for breakfast and dinner.*

Corredor Turístico Los Cabos • Tel. (624) 144-2800 • lasventanas@rosewoodhotels.com
www.rosewoodhotels.com/en/lasventanas/
/LasVentanas /lasventanascabo /lasventanasalparaiso







Tracy Dunlop - Miguel León Rodríguez

Empresaria, perseverante, entusiasta, con una sencillez que la caracteriza. Tracy siempre atenta para hacer realidad los sueños de quienes le confían la coordinación de ese gran evento; parte fuerte de su equipo es el Chef Miguel León Rodríguez, originario de la Ciudad de México, quien en sus creaciones busca transmitir el amor por su trabajo, el gusto por lo que hace, que la gente sonría al probar sus platillos.

A persistent, enthusiastic entrepreneur, Tracy is ever attentive to those who trust in the Lazy Gourmet to provide a great dining experience. A strong member of her team is Chef Miguel León Rodríguez, originally from Mexico City. His cuisine conveys his love for his work and the pleasure in what he does. No wonder his creations make people smile.





Lazy Gourmet
CATERING • EVENT PLANNING

Admirable Equipo de Trabajo con Inmensa Dedicación

A Dedicated Team with an Admirable Work Ethic

Lazy Gourmet surge hace más de 20 años, con una historia sólida de servicio en Los Cabos procurando la satisfacción de cada cliente. El reconocimiento de Tracy Dunlop por su equipo de trabajo es absoluto, en cada sonrisa se respira la cálida atmósfera.

La actitud y dedicación se reflejan en los platillos, el resultado de años de experiencia que los distingue. El chef Miguel León cuida los detalles en cada plato con tendencia a una cocina Contemporánea, utilizando tanto productos de Baja California, como orgánicos, regionales y de importación.

El placer por la cocina se observa en los artístico de cada preparación como el espléndido Carpaccio de Pulpo acompañado de un Puré ligero de Aguacate, micro greens y Aceite de Chile, o en el Atún con costra de Ajonjolí blanco y negro con Gastrique de Oporto e Higos pochados y un delicioso Arroz especiado con Jamaica, así como los Camarones jumbo de la Baja Marinados a la Talla con Salsa de Fruta de la Pasión y Couscous Israelí con Vegetales orgánicos.

No pueden faltar los exquisitos y coloridos postres como la Trufa de Chocolate con Infusión de Mezcal, Polvito de Chile Ancho y Cocoa; un famoso Boca Negra con Natilla de Canela y Salsa de Tomatillo y Piloncillo.

La opción fresca son las paletas heladas con sabores como pepino con mango, kiwi con chile serrano y guayaba rosa con anís estrella.

Se ofrece servicio desde 2 a 500 comensales, Lazy Gourmet lo lleva a cualquier parte de Baja California Sur (o el mundo).

Lazy Gourmet has been doing business in Los Cabos for more than 20 years. They have built a solid reputation for service during that time period by making sure every customer is satisfied. Tracy Dunlop has absolute trust in the work of her team and the result can be seen in the smiles and warm working environment.

The establishment's positive attitude and dedication are reflected in all of the dishes. Chef Miguel Leon makes sure no detail is left to chance. His years of experience distinguish the quality of his contemporary cuisine, prepared with regional Baja California products, fresh seasonal organic and imported ingredients. His artistic touch and the pleasure he gets from cooking can be experienced in each preparation.

For example, a splendid octopus carpaccio accompanied by an avocado puree, micro greens and chili oil. Black and white sesame seed crusted tuna. Port wine gastrique, served with poached figs and a delicious Jamaica spiced rice. And Baja California jumbo shrimp marinated "a la talla" passion fruit sauce served with Israeli couscous and local organic vegetables.

Of course, guests simply cannot deny themselves the pleasure of the delicious and colorful desserts, such as a chocolate truffles with a mezcal infusion and topped with ancho chile and cocoa powder, the famous chili spiked chocolate cake "Molten Boca," or the cinnamon custard with piloncillo & tomatillo sauce.

Lighter options yet equally delicious treats are a variety of popsicles in exotic flavors such as cucumber with mango, kiwi with serrano chile, and pink guayaba fruit with star anise.

Seating is available for two to 500 guests and Lazy Gourmet will deliver to just about anywhere in Baja California Sur (or the World).

Cabo San Lucas • Tel. (624) 143-4111 / (624) 143-9984 • info@lazygourmetcatering.com
www.lazygourmetcatering.com
/lazygourmetcatering







Pedro Olivas

Originario de La Paz, BCS. Con 13 años de trayectoria en la industria gastronómica han forjado su carrera. En sus inicios exploró varios conceptos, sin embargo la comida mexicana es su especialidad, brindar al comensal lo mejor de nuestra cocina con un toque personal.

Originally from La Paz, Baja California Sur, Chef Pedro's career in the restaurant industry spans 13 years. During that time, he has explored several concepts, but Mexican food is his specialty. His guests enjoy the best our cuisine has to offer with the chef's own personal touch.





Cocina con el Matiz de los Sabores de México

Cuisine Nuanced with the Flavors of Mexico

Muy bien ubicado, justo en la Marina de Cabo San Lucas, con decoración que habla por sí misma, aire colorido y hogareño que nos transporta a una antigua hacienda, adornos que nos remontan a antaño, concepto 100% mexicano que brinda la sensación de estar comiendo en casa, y para el turista vivir el placer de los secretos de la cocina de nuestro país.

Los Deseos Restaurant Bar cautiva con un menú que es agradable a cualquier hora del día, una extensa variedad de platillos y su comida llama la atención, es un deleite, todo a base de productos naturales, cocinado al momento con especias frescas.

Dentro de las especialidades están los Vegetales en Escabeche como botana, las Enchiladas, Chimichangas, el famoso Camarón Deseos con Salsa de Damiana, el Molcajete de Tres Quesos al Tequila Flameado tipo show a la mesa y el favorito del Chef, Chamorro de Cerdo, especialmente preparado jugando con ingredientes hasta llegar a su punto exacto, en sabor y cocción.

A la carta se incluye una amplia selección de vinos y bebidas. Abierto todos los días, de 7am a 11pm. Capacidad para 100 comensales. Servicio para eventos disponible.

With an enviable location at the Cabo San Lucas marina, the colorful and homey environment of ***Los Deseos Restaurant Bar*** *is reminiscent of an old hacienda with decorations and ornaments that take guests back to yesteryear. The concept is 100% Mexican. Locals feel as if they are dining at home and tourists are given an opportunity to experience the secrets of Mexican cooking.*

The captivating ***Los Deseos Restaurant Bar*** *menu is enticing any time of day. There's a wide variety of dishes and any food that catches your eye will be prepared with natural ingredients that are cooked to order and accented with fresh spices.*

Some ***Los Deseos Restaurant Bar*** *specialties include pickled vegetables as an appetizer, enchiladas, chimichangas, the famous deseo shrimp with damiana sauce, the three cheese molcajete with tequila flamed at the table, and the chef's favorite recipe, pork chamorro. Chef Pedro is an expert at experimenting with ingredients to get just the right balance of flavors.*

A wide selection of wines and beverages is available. Open daily from 7am to 11pm. Capacity for 100 people. Events service is available.

Cabo San Lucas • Tel. (624) 145-6011 • rp@goldenzonecabo.com

www.goldenzonecabo.com

/MarinaGoldenZone

/goldenzonecabo







Antonio Reyna

Originario de Acapulco. Desde casa nace su gusto por la gastronomía, con los años de estudio y experiencia ha desarrollado una cocina única. En su tierra se dio un despunte a su carrera con arduo entrenamiento culinario. Con 15 años de trayectoria en Los Cabos, transmite su gran pasión por la carrera, le divierte, disfruta sus espacios y capacitar a su personal constantemente.

A native of Acapulco, Chef Antonio's love affair with gastronomy began at home. His culinary training in Acapulco was nothing short of arduous but after years of study and experience, he developed his own unique style of cooking. For the past 15 years, Chef Antonio has demonstrated his passion for the career he loves in Los Cabos.





Auténtico Paraíso en la Playa del Médano

A Picture of Paradise on Medano Beach

En el restaurante **Tequila Fusión Tapas Bar**, del **Hotel ME**, destaca un estilo "mexicano moderno fusión" con un concepto divertido, presentando cada platillo en tapas, pequeñas porciones para poder compartir, así como una variedad de deliciosos y originales platillos, la Piedra Caliente, Combinaciones Mar y Tierra, ensaladas que dejan sabores frescos en el paladar, la variedad fría y los famosos Callos en Aceite de curry Flameados con Tequila, ingrediente indispensable en cada creación. El horario incluye desayunos de 7am a 12pm y por la noche cenas, con capacidad para 120 personas.

Un auténtico retrato del paraíso es la ubicación del **Nikki Beach Cabo San Lucas** a la orilla de la playa del Médano, que trae su fama internacional a uno de los lugares más distinguidos del mundo, como muestra de una exquisita gastronomía se acentúa el estilo asiático a base de productos frescos del mar con incluyentes agridulces y agripicantes, sobresale el Ceviche Rústico con trozos de Atún. El horario de servicio es de 11am a 6pm y fines de semana hasta las 8pm. Da servicio en área de alberca y playa.

*The highlight of the **Tequila Fusion Tapas Bar** at the **Hotel ME** is Chef Antonio's modern Mexican fusion-style cuisine. It's a fun concept that features small portion tapa dishes that are perfect for sharing. Guests can also enjoy a variety of original and delicious dishes such as the hot stone, sea and land combinations, salads with fresh flavors, and the famous tripe curry oil with flaming tequila, an indispensable ingredient in almost every Chef Antonio creation. The dining schedule includes breakfast from 7:00 a.m. to 12:00 p.m. and evening dinner. Capacity is 120 people.*

*A genuine slice of paradise is the location of **Nikki Beach Cabo San Lucas** on the shores of Medano Beach. The presence of **Nikki Beach** adds international renown to one of the most distinguished tourist destinations in the world. The restaurant's exquisite Asian style cuisine is based on fresh seafood accented with sweet, sour and spicy fusions. Chef Antonio excels at authentic ceviche with chunks of local tuna as well. Open from 11am to 6pm and weekends until 8pm. Service is also offered in the pool area and on the beach.*

Cabo San Lucas • Tel. (624) 145-7800 ext. 789 • reservations.cabo@tequilafusion.com
www.tequilafusion.com
/experiencemecabo







Michele Quarzo

Originario de Milán, Italia. Creció en el seno de una familia que siempre lo apoyó, una cultura global y viajes por Europa que han enriquecido su arte culinario; busca transmitir que con productos simples, pero manejados con calidad se hace un platillo digno.

A native of Milan, Italy, Chef Michele grew up in a supportive family. Living in a global culture and traveling through Europe greatly enriched his cuisine. His goal today is to convey that simple products prepared with understanding can make an excellent dish.





PUERTO SAN LUCAS
México
Steak, Fish & Pasta House

Cortes y Mariscos con Esencia Mediterránea

Steak and Seafood with a Mediterranean Flare

La cocina de **Puerto San Lucas, Steak, Fish & Pasta House** fusiona la cultura mediterránea con los productos de Baja California Sur; la decoración favorece el amplio espacio marcando un sello acogedor original y en donde las notas del piano de Valentino crean una atmósfera inigualable; siempre buscando cuidar su modelo de calidad en todo.

En el menú se incluyen exquisitos platillos en los que se explota el sabor, el toque en sus carnes marinadas por 6 horas con una mezcla de hierbas, resalta el sabor del epazote, salvia, ajo. **Puerto San Lucas** se enfoca en el cuidado de la salud del comensal utilizando los mejores productos y el balance en su comida.

Dentro de los platillos que deleitan al paladar está el Pastel Duo de Cangrejo y Camarón, la Baja Clam Chowder, la tradicional Ensalada César preparada en la mesa, deliciosas pastas elaboradas en casa y famosas pizzas, el Surf & Turf de langosta y filete mignon, no podía faltar el postre de Panacotta con Queso Parmesano, Mermelada y Vino Tinto.

Con el ánimo de celebrar una región distinta de Italia, amplían su menú especial e introducen "Los Cabos a la Pasta".

Abierto todos los días, excepto martes. Música ambiental de 6pm a 10pm.

A note of Mediterranean culture fused with ingredients from Baja California Sur can be detected in the cuisine of ***Puerto San Lucas, Steak, Fish & Pasta House****. It's a cozy place with quality décor and where the notes drifting from Valentino's piano create a welcoming atmosphere.*

The menu includes a variety of delicious dishes bursting with flavor. Among the offerings that are sure to delight the palate are the crab cake and shrimp duo, Baja clam chowder, traditional Caesar salad prepared at the table, delectable pizzas, the surf & turf with lobster and filet mignon, and scrumptious homemade cakes. The steaks are marinated for a minimum of six hours in a mixture of flavor enhancing herbs including epazote, sage, and garlic. Do not miss the Panacotta dessert made with Parmesan cheese, jam and red wine.

If you would like to experience an entirely different region of Italy, enter "Los Cabos a la Pasta." ***Puerto San Lucas*** *offers a full menu of special pasta dishes.*

Puerto San Lucas *also cares about the health of the guest and uses only the finest ingredients and a balanced menu.*

Open daily, except Tuesdays. Music from 6pm to 10pm.

Cabo San Lucas • Tel. (624) 143-0443 • reservations@puertosanlucas.com
www.puertosanlucas.com
/Puertosanlucas







El primer Rock & Brews en México está en Los Cabos, sus cofundadores y propietarios, Gene Simmons y Paul Stanley, leyendas del legendario grupo KISS trajeron el concepto "backstage" Beer Garden a Plaza del Pescador, ubicada en el corredor turístico de San José del Cabo.

Los Cabos is home to the first Rock & Brews in Mexico. The co-founders and owners, Gene Simmons and Paul Stanley, legends of the rock band KISS, brought the concept of a backstage beer garden to the Plaza del Pescador located on the San Jose del Cabo tourist corridor.





Concepto Enfocado en la Época Dorada del Rock

A tribute to the Golden Age of Rock

Murales con fotografías de las bandas más emblemáticas del fascinante mundo del rock, con ambiente familiar y su área de niños para que todos disfruten, aquí cada visitante se sentirá estrella de rock.

El amplio menú de **Rock & Brews** está inspirado en muchos de los platillos favoritos de grandes estrellas de rock, destacan las mejores hamburguesas artesanales de Los Cabos con lo singular de sus aderezos que las hacen diferentes a cualquiera, ensaladas, alitas picantes, deliciosas pizzas, tacos de pescado y camarón, aperitivos, postres etc. R&B es el lugar con la más amplia selección de cerveza de barril artesanal del país.

El **Rock & Brews** Beer Garden es una terraza en donde se despierta el ambiente y la energía del concepto. No podía faltar la tienda de "souvenirs" con los recuerdos de un lugar mágico.

Ofrece lugar para 120 comensales y un área VIP para 30 personas. Horario de 12am a 12 pm, los fines de semana cierran hasta las 2 am con la presentación de música en vivo.

Posters and photographs of the most iconic bands in the fascinating world of rock will make everyone feel like a rock star and the family atmosphere and children's area means there's something for everyone to enjoy.

*The extensive menu of **Rock & Brews** is inspired by many of the favorite dishes of famous rock stars. Highlights are the best burgers in Los Cabos featuring unique toppings, fresh salads, succulent hot wings, delicious pizzas, fish and shrimp tacos, and a variety of appetizers and desserts. R & B also has the widest selection of craft beer in the country.*

*The **Rock & Brews** Beer Garden is a terrace that recreates the atmosphere and energy of the world of rock. Do not forget to pick up a souvenir as a remembrance of this magical place.*

There's room for 120 guests and a VIP area for 30 people. Hours are noon to midnight during the week and noon to 2am on weekends.

San José del Cabo • Tel. (624) 105-2705 • loscabos@rockandbrews.com
www.rockandbrews.com/loscabos
/RBLosCabos







Matías Forte

Originario de Italia, creció en Chile y estudió gastronomía en Alemania. Los sabores que tiene en su memoria son los hervores de la cocina italiana de su madre. La alimentación es la base de la salud de las personas.

Born in Italy, Matías was raised in Chile and studied gastronomy in Germany. The flavors he remembers most are Italian dishes prepared by his mother. He believes a diet of good nutrition is the basis of good health.





Romeo & Julieta
Ristorante

Tributo a la Cocina Italiana y Mediterránea

A tribute to Italian and Mediterranean cuisines

En **Romeo & Julieta Ristorante** se respeta la cocina italiana, con recetas apegadas a la tradición que han perdurado a través del tiempo; su tendencia es la creación de menús que se basan en productos de temporada, siempre conservando el sabor de la comida mediterránea e italiana.

La gastronomía regresa a la cocina básica y al uso de ingredientes orgánicos, este es el principal valor del **Romeo & Julieta** que se complementa con el servicio que los distingue desde hace años, restaurante privilegiado con la preferencia de locales donde es fundamental mantener el aire familiar y dar el valor auténtico de la cocina tradicional.

El Chef Matías Forte eleva los ingredientes favoritos de la cocina italiana como es harina, huevo, orégano, albahaca y queso a la creación de exquisitos platillos. La pasta es elaborada en casa, son famosas sus pizzas en horno de piedra y la Ensalada César siempre preparada y servida en la mesa.

Romeo & Julieta sigue siendo el lugar para ver y ser visto, con el deleite que ofrece degustar una copa de vino en la terraza y un ambiente excepcional.

Romeo & Julieta Ristorante *has a profound respect for Italian cuisine. Recipes are based on traditions that have endured over time and menus are based on seasonal products that highlight the flavors of Mediterranean and Italian food.*

Back-to-basics cooking and the use of organic ingredients are highly valued at ***Romeo & Julieta****. They complement the outstanding service that has distinguished the restaurant for years. It is a quality establishment that is preferred by locals. The family-friendly atmosphere is essential to maintaining the true value of traditional Italian cuisine.*

Chef Matias Forte elevates the favorite ingredients of Italian cuisine such as flour, eggs, oregano, basil and cheese to create delicious dishes. The pasta is homemade and the pizzas are famous. The Caesar Salad is always prepared and served right at the table.

Romeo & Julieta *still is the place to see and be seen. It is a delight to enjoy a glass of wine on the balcony and bask in the exceptional ambience.*

Cabo San Lucas • Tel. (624) 143-0225 • reservations@restaurantromeoyjulieta.com
www.restaurantromeoyjulieta.com
/restaurantromeoyjulieta







Alejandro Rodríguez

Originario de Manzanillo, Colima. De familia siempre involucrada en el ramo de la gastronomía, la comida de su madre es la inspiración. Desde hace 8 años dirige como Chef el equipo que ha destacado la cocina del Restaurante 7 Seas, ubicado en el Hotel Cabo Surf. Su liderazgo contagia el gusto por lo que hace, más allá del trabajo, es una cocina de valores, con un gran nivel de compromiso, personal y profesional.

A native of Manzanillo, Colima, Chef Alejandro comes from a dynasty of great chefs de cuisine in the family. In fact, his inspiration comes from his mother's cooking. For the past eight years, Alejandro has been the chef and leader of the team of the 7 Seas Restaurant located in the Cabo Surf Hotel. His leadership spreads the love for what he does, and that goes beyond work. It is a cuisine that expresses his values as well as the level of his personal and professional commitment.





Cocina Ecléctica Combinada para Reinventar Sabores

An Eclectic Cuisine that Reinvents Flavors

7 Seas Seafood Grille, es quizá uno de los lugares más íntimos y privilegiados del destino, de cara al Mar de Cortés, bajo lo exquisito de una elaborada palapa de palma y confortable decoración, se invita a vivir un agradable momento de relajación, sentirse acogido para disfrutar los deliciosos desayunos, almuerzos y cenas, con un servicio de excelencia, siempre rodeado de la calidez de la familia **Cabo Surf Hotel & Spa**.

Cocina ecléctica que prevalece en el gusto de la gente, así se suma la creatividad y elaboración de platillos que sorprenden, cuidando la calidad de una dieta sana con productos frescos y orgánicos, en la constante de superar expectativas.

Predomina en el menú la barra de mariscos que se combina con especias y salsas madres para reinventar sabores que conquistan paladares exigentes. A la carta el tradicional Atún Pomodoro sobre una Cama de Arroz Cremoso es una excelente selección, así como la frescura de la Trilogía del Tartar de Atún y el Pescado Garden acompañado de Bolitas de Queso de Cabra con Nuez de la India. Dentro de la variedad de postres las Crepas de Plátano son un verdadero deleite. Horarios de desayuno, comida y cena. Capacidad para 100 personas.

*7 **Seas Seafood Grille** quite possibly occupies one of the most intimate and privileged locations in the area. Guests gaze out on the Sea of Cortez and relax in a comfortable décor under an exquisite and elaborate palm palapa. The atmosphere is inviting and welcoming and it doesn't matter if it's a delicious breakfast, lunch or dinner, fine dining occasion, guests are always surrounded by the warmth of the **Cabo Surf Hotel & Spa** family.*

The eclectic cuisine is the result of what diners prefer. The variety adds creativity and the creation of amazing dishes. Fresh and organic produce ensures quality and a healthy diet. Chef Alejandro is always looking to elevate and meet expectations.

The menu emphasizes the famous seafood bar. Chef Alejandro combines spices with his mother's legacy sauces to reinvent flavors that conquer just about any palate. An excellent selection on the regular menu is the traditional pomodoro tuna on a bed of creamy rice. So is the fresh tuna tartar trilogy and sea bass with garden greens accompanied by goat cheese and cashews. Among the various desserts, the banana crepes are a real delight. Open daily for breakfast, lunch and dinner. Seating capacity for 100 guests.

Corredor Turístico Los Cabos • Tel. (624) 142-2666 • mercedes@7seasrestaurant.com
www.7seasrestaurant.com
/7-Seas-Seafood-Grille

SHOP WINE & DINE

ROCK AND BREWS
LOS CABOS RESTAURANTE LA GALERIA
SURFSIPUEDES SURF SHOP
SPICY TUNA SUSHI TEN TU TACO
SRE EXCHANGE REAL ESTATE KOKONE
MR. BUHO SOLID SILVER JEWELRY
CLOTHING GYM 100%.NATURAL
GLORIA JEANS COFFEE SPORTIA
SPECIALIZED
THE BUSINESS CENTER BIKES
CABO GOURMET WINE SCHOOL
LA FORCHETTA JAZZ TAPAS BAR
RESTAURANTE

Plaza del Pescador
SAN JOSE DEL CABO





IN THE HEART OF THE HOTEL ZONE
SAN JOSE DEL CABO

LOS CABOS GOURMET PLAZA

info@plazadelpescador.com
www.plazadelpescador.com
624.142.3436









Paseo Malecon San Jose in front of the Grand Mayan, Cabo Azul and Royal Solaris Hotels

LORETO

Una Gastronomía con magia | *Gastronomy mixed with magic*

NORMA GARCÍA



Fotografías: Richard Jackson

Adicional a su belleza natural de mar y desierto, Loreto, Pueblo Mágico, es un destino gastronómico, un oasis al paladar.



In addition to the natural beauty of its golden desert and clear blue sea, the magical town of Loreto is a culinary destination, an oasis of good taste.

Los nativos californianos de esta región, los guaycuras, no tenían cultivos, utilizaban las conchas que habían en las playas y comían sus alimentos tostados, asados o bien colocaban sobre la mezcla de atoles y alimentos piedras al rojo vivo para lograr la cocción, muchos creen que esa época es el origen de las almejas tatemadas. Con la llegada de la época colonial y la agricultura se hace una adición a la dieta de los locales con la producción de queso y piloncillo.

Loreto, Pueblo Mágico, aporta a la gastronomía platillos ancestrales, té y licores de dátil y damiana, así como vinos elaborados con las técnicas originales de los Jesuitas que datan de 1697, mejor degustados como aperitivos y digestivos.

The natives Californians of this region, the Guaycuras, grew no crops. They found their food on the beaches and roasted, grilled or cooked it with red-hot stones placed in a mixture of ingredients. Seashells served as bowls and plates. Many people believe this is when clams tatemadas (clams cooked in their shells) originated. With the advent of the colonial era, agricultural products, brown sugar and cheese were added to local diets.

Loreto Pueblo Magico continues the tradition of ancestral dishes, including tea and liqueurs of damiana and datil, and wines made with the same techniques the Jesuits used back in 1697. They are best savored as aperitifs and digestives.



The most authentic recipe for chocolate clams is "tatemadas." Chocolate clams are named for their chocolate-brown color. The original process is to cook the clams on a bed of rocks covered with brush and dry aromatic herbs that are set afire. When the clams open, they are removed from their shells and consumed with flour towrtillas and a mustard dressing. The best time to try clams prepared in any fashion is in June during the "Chocolate Clam Gastronomic Festival."

La forma más auténtica de degustar las almejas chocolatas son "tatemadas", su original proceso de preparación consiste en cocinarlas cerradas sobre una cama de grava cubierta con arbustos secos y hiervas aromáticas, a los que se les prende fuego para finalmente sacarlas para comerlas con tortillas de harina y un aderezo de mostaza. La mejor época para probar almejas chocolatas en todas sus presentaciones en Loreto es durante el "Festival Gastronómico de la Almeja Chocolata" en el mes de junio.



Loreto







También, se celebra la historia y cultura ancestral en un festival que recrea la gastronomía, ambiente y vestimenta de la época colonial Jesuita dentro del marco de las fiestas de fundación en el Festival Gastronómico denominado "La Noche de la Conquista" que se realiza cada año el 26 de octubre y que marca el cierre de las fiestas de Fundación de Loreto.

La variedad de la oferta gastronómica en la actualidad es enriquecida con comida mediterránea, comida típica mexicana representativa de todo el país, cortes de carne estilo americano y especialidades internacionales. Durante el mes de marzo se celebra la diversidad en dos Festivales Gastronómicos, una noche inspirada en la fantasía de los gitanos de todo el mundo en "La Noche Gitana" y otra noche internacional en el "Food and Wine Festival de Loreto Bay".



Fotografías: Richard Jackson

The history and early culture of the region are also celebrated in a festival that recreates the cuisine, environment and clothing of the Jesuit colonials. The festival is called The Night of Conquest" and is managed by the Loreto foundation. The event is held every year on October 26th. It marks the end of the foundation's holiday festivities.

A great variety of cuisines can be experienced in Loreto today, including Mediterranean fare, Mexican dishes representative of the entire country, American-style steaks and many international specialties. During the month of March, Loreto's culinary diversity is celebrated with two food festivals. First is an evening inspired by the romantic fantasy of gypsies in "The Gypsy Night." The second is the international "Loreto Bay Food and Wine Festival."



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

AEREO CALAFIA
624 1434302 - Cabo San Lucas

La Agricultura Orgánica

Organic Farming

Víctor González

An attribute of high-end tourist destinations such as Los Cabos, is the acute transfer of technology, culture and customs between foreign visitors and the local population. This becomes evident in the application of the best practices for handling food by the most exclusive restaurants. Best practices that, with time, carry over to the worker's methods and are eventually adopted by the community. I refer, in particular, to hygiene principles, to the use of ingredients and seasonings unused or unknown, and techniques in the management of food to maintain freshness and flavor. A better selection of suppliers, appropriate storage and handling in the kitchen, quality service and maintenance of consumption areas, all the way down to waste management, are assimilated by inducing procedures, training and continuous improvement for the employees. It is they who give life to the wide range of superb restaurants that are, certainly, an added attraction.



Una de las características de los destinos turísticos de alto nivel, como Los Cabos, es la transferencia de tecnología de punta, de cultura y de costumbres que se dan entre los visitantes extranjeros y la población local. Esto resulta evidente al observar la aplicación de las mejores prácticas en el manejo de los alimentos, llevadas a cabo por los restaurantes más exclusivos, las cuales son adoptadas con el tiempo por los lugareños. Me refiero sobre todo a la higiene, al uso de ingredientes y condimentos no acostumbrados o desconocidos, y a las técnicas en el manejo de los insumos para mantener su frescura y sabor.

Con referencia a los proveedores de alimentos para estos centros de consumo, ha ocurrido un fenómeno similar en lo que respecta a la transferencia cultural y tecnológica provocada por la presencia de extranjeros. Había escuchado que la gran mayoría de los productos utilizados por los hoteles y restaurantes se traía de otras latitudes, y debido al costo de transportación aumentaba el precio de insumos y platillos, lo que hacía pensar en una producción agrícola local deficiente y un tanto arcaica, afectada por la escases de agua y el aislamiento geográfico característico de la península.

Sostenibilidad

La mercadotecnia agrícola, vista desde un punto de vista sostenible, aconseja producir los productos del campo lo más cerca posible de los puntos de venta y consumo, para así evitar el costo, el desperdicio de energía y la contaminación generados por el transporte. Lo ideal sería abastecer la demanda de consumo de los establecimientos turísticos con lo que se produce en la región.

With reference to food suppliers for these consumption centers, a similar phenomenon has occurred in regard to cultural and technological transfers caused by the presence of foreigners. I had heard that the vast majority of products used by hotels and restaurants were brought from faraway places, and due to transportation costs, the price of produce skyrocketed. It suggested a somewhat archaic and poor local agronomy production, affected by the water scarcity and the geographic isolation that characterized the peninsula of California.

Sustainability

The marketing of produce, viewed from a sustainable perspective, advises growing farm products as close as possible to the point of sale and consumption, to avoid the cost, energy waste and pollution generated by transport. In addition, expensive specialized plastic packaging that ends up in landfills could be avoided. Ideally, tourist facilities and local buyers could supply the consumer demand for what is produced in the region.

Organic farming

Most people do not know it, but in order to sell or export vegetables or fruits that boast an organic label, you must be certified by an internationally accredited company, which charges a fee for checking, step by step, the various processes of fertilizing, seeding, planting, growing, picking and packaging. It is not easy as it involves a costly investment in time, new technology and above all, revised work habits. It is a three year transition, during which people must learn, from scratch, a new way of working the field. It is a radical change. To begin with, you can no longer apply chemical fertilizers (mainly nitrogen, phosphorus and potassium) to the farmland, and never again cover the crops with insecticides, herbicides, fungicides and other chemical poisons (some highly toxic) to prevent the invasion of insects, worms, ants, fungi and other pests that eat or damage the produce. Furthermore, only natural seeds can be used. Genetically modified seeds (GMO such as Monsanto's) may never ever be planted. There can be no chemical treatment customary employed to ensure a high germination ratio. Everything must be kept natural. As if that were not enough, with the understanding the produce is intended for the buyer's consumption, animals are not allowed to access the

plot as they could contaminate the food with their excretions. Following that logic, workers must bathe and wear shoes and trousers when in the field. Skirts, sandals or shorts are not allowed. The organic farm is a hygienic field.



Agricultura Orgánica

El común de la gente no lo sabe, pero para poder vender o exportar, verdura o fruta, presumiendo que son orgánicos, se requiere estar certificado por una empresa acreditada internacionalmente, que te cobra por verificar paso a paso el proceso de siembra, cultivo y empaque. No es cosa fácil ya que implica una costosa inversión en tiempo, nueva tecnología y sobre todo, en el cambio de hábitos de trabajo. La transición mínima es de 3 años, periodo en el cual se requiere aprender, desde cero, la nueva forma de trabajar el campo; sólo se pueden utilizar semillas naturales, es decir, no modificadas genéticamente (como las de Monsanto) y deben utilizarse sin tratamientos químicos, como con los que se acostumbra asegurar un alto porcentaje de germinación. Siguiendo esa lógica, las personas que trabajan en la milpa necesitan lavarse las manos, utilizar zapatos cerrados y pantalones. No se permiten faldas, huaraches o pantalón corto. La parcela orgánica es un campo higiénico.

En los 3 años requeridos para la transición, la gente acostumbra trabajar de una forma adecuada y mientras tanto, se da tiempo a la tierra para eliminar los residuos nocivos vertidos anteriormente. Hasta entonces, los productos no pueden llevar el sello de orgánico. Implica producir menos, debido a la merma natural de las plagas y a no recibir el sobreprecio compensatorio que tienen los productos orgánicos hasta lograr la certificación. Llegado el momento, aunque se produce menos, cada fruto o vegetal certificado se paga a mayor precio. Representa una situación de mucho riesgo para un campesino tradicional, sin acceso a financiamiento y créditos, enfrentando el difícil proceso de abandonar la costumbre de hacer las cosas "como siempre se han hecho" para cambiar a una fórmula nueva, más sana, no contaminante.

No es de extrañar que algunos productores sudcalifornianos e incluso algunos extranjeros hayan dado el salto cuántico hacia lo orgánico, algunos, incluso se han integrado verticalmente con la instauración de restaurantes orgánicos, cerrando el círculo de producción y comercialización, sirviendo al comensal los platillos confeccionados con las hortalizas y frutos cultivados en el mismo terreno, generando una demanda creciente entre los turistas interesados en mantener un estilo de vida sano. Otros venden sus productos a los establecimientos locales, directamente a la gente y además exportan.





El Ejido San José

El Ejido San José se dedica a la producción agrícola orgánica de manera muy exitosa desde 1985. Los ejidatarios choyeros, con el apoyo de una pareja de extranjeros visionarios: Sandra Belin y Larry Jacobs, quienes se atrevieron a impulsarlos y asesorarlos, formaron una exitosa empresa que exporta casi todo lo que produce. Albahaca, jitomates uva y cherry, berenjena, calabacitas, ejote, chícharo, hierbas y otras especias, salen de las parcelas ejidales certificadas y son empacadas en un volumen de 650 mil cajas al año. Por si fuera poco, esta empresa, Productores Orgánicos del Cabo, conformada por ejidatarios, recibió en 1999 el Premio Nacional de Exportación de manos del presidente Ernesto Zedillo.



In the three years required for the transition, people learn and become accustomed to working in an appropriate way. In the meantime, the soil cleanses itself from the harmful chemical discharges suffered in previous old-way production cycles. Until then, the products can't carry the organic seal. There is a decrease in production, due to the natural growth of pests, and the grower won't receive the compensatory premium that organic products get once they achieve certification. Eventually, though the field produces less fruit or vegetables, with the organic certificate, the produce earns a higher price. It represents a high risk situation for field workers, without access to finance and credit, and facing the difficult process of abandoning the old ways to learn the new formula.

No wonder some local producers and even some foreigners, took the organic leap and are taking advantage of the market. Supported by financing, private investments and loans to overcome the transitional process, and with an open mind resulting from higher education, it is easier to grasp the opportunity offered by a high-income foreign population living in the area, a guarantee of demand and the resources to pay for organic crops. Some have even integrated vertically with the introduction of organic restaurants, closing the circle of production and marketing. Diners are served dishes prepared with vegetables and fruits grown on the restaurants own grounds, creating a growing demand among tourists interested in maintaining a healthy lifestyle. Others sell their produce to local stores, directly to the people, and even for export.

Ejido San Jose

Generally, in Mexico, the field workers know the least about agronomy. Among those with the least understanding are the workers from the ejido, as can be read about in several studies and essays on economy and politics. They establish that all the workers produce, apart from shame, are votes for political parties in elections. It is a complex sociological situation. It fills my heart with joy to learn that this is not the case in Baja California Sur. The biggest surprise was discovering that Ejido San Jose has been dedicated, very successfully, to organic farming since 1985. Larry Jacobs and Sandra Belin, a couple of foreign visionaries, dared to set the workers in motion and advise them all the way to completion. That action raised the confidence of the ejidatarios, high enough to establish a successful company that exports most of what it produces. Basil, grapes and cherry tomatoes, eggplant, zucchini, green beans, snow peas, herbs and spices, and other produce, leave the certified ejido parcels and are packaged in a volume of 650,000 cases a year. What's more, the Organic Producers del Cabo Company, formed by ejidatarios, received the 1999 National Export Award from President Ernesto Zedillo.

Their organic farming practices are monitored by US companies that certify organic produce. Production continues to increase every year, proudly boasting the trademark "del Cabo." The ejidatarios produce green fertilizers and compost to nourish their land,

Sus prácticas agrícolas orgánicas son monitoreadas por empresas certificadoras norteamericanas y la producción va en aumento, ostentando orgullosamente la marca registrada "del Cabo". Estos ejidatarios producen fertilizantes verdes y compostas para nutrir sus tierras, así como "insecticidas" naturales y repelentes no tóxicos para proteger sus cultivos. Capacitan y actualizan de manera constante a todas las personas que participan en este proyecto para evitar poner en peligro la certificación y la excelente imagen que tanto trabajo les ha costado lograr. También, cuentan con un laboratorio donde obtienen las semillas naturales que siembran en sus viveros, administrados por personal técnico, donde germinan las plántulas que se entregan a los productores para su trasplante a los surcos. Por otro lado, los sistemas de riego utilizados y los controles que han establecido, les han permitido reducir el consumo de agua para riego por debajo del promedio nacional, lo cual destaca su eficiencia y su responsabilidad social. La divisa de la empresa es el sabor de sus productos.

Resulta todavía más digna de mención esta labor, al saber que se han incorporado a 9 comunidades ejidales a este modelo de producción en todos los municipios de BCS; uno en Ensenada, Baja California; otro en Zihuatanejo, Guerrero; y otro más en Etchohuaquila (de donde es "el Toro" Valenzuela), Sonora; beneficiando a más de 5 mil familias de la zona rural, sin contar los empleos del personal técnico y administrativo de la empresa, y a los casi 500 trabajadores que realizan el trabajo temporal de selección y empaque de producto en sus 3 modernos centros de acopio.

"El éxito de un modelo de trabajo, se confirma cuando es posible replicarlo"

Algunos restaurantes y hoteles de Los Cabos ya se surten de los productos orgánicos locales, brindando a sus comensales los alimentos más sanos y de mejor calidad cultivados por sudcalifornianos comprometidos con la salud y el medio ambiente. Al consumir los productos orgánicos de la región se genera un círculo virtuoso que propicia un notorio incremento en la calidad de vida para todos.

as well as natural "insecticides" and non-toxic repellents to protect their crops from pests. Everyone involved in this project is trained and updated continuously on the rules and best practices to avoid jeopardizing the certification and the excellent image that has cost so much to achieve. Also, the company has a lab that handles its own natural seeds and nurseries, managed by technical staff, where seedlings are germinated. The sprouts are then delivered to the producers for transplanting in the groves. In addition, the irrigation systems and controls consume water below the national average, highlighting the company's efficiency and social responsibility. The motto of the company is the taste of their products.

The work is even more outstanding considering that this production model has been incorporated in nine ejidos in all the counties of BCS. There is another in Ensenada, Baja California, one more in Zihuatanejo, Guerrero, and another in Etchohuaquila (where the famous "Toro" Valenzuela is from), in Sonora. More than 5,000 rural families benefit from this farming method, plus the technical and administrative staff of the company, and nearly 500 workers performing the temporary task of selection and produce packaging in the three modern collection centers.

"The success of a working model is confirmed when it is possible to be replicated"



Local organic produce is a source for some restaurants and hotels in Los Cabos. They are committed to everyone's health, to the environment's wellbeing and offer their guests the healthiest food produced in the region.

Los Cabos Organic Market

at El Pedregal

Aventura Gastronómica, Tendencia A Cambiar Un Estilo De Vida

La agricultura orgánica en la región de Los Cabos aprovecha al máximo la tierra, evita el uso de fertilizantes y productos sintéticos buscando proteger el medio ambiente y la salud. Con esta premisa, Mónica Díaz Rivera desde hace 7 años funda y promueve el Mercado Orgánico de Cabos San Lucas, bajo un esquema de certificación de los productos orgánicos y comercialización justa, creando un panorama de sustentabilidad para las familias en la región dedicadas desde hace años a la producción agrícola.

La opción de un mercado completo, con aproximadamente 20 productores de orgánicos, comida y artesanías, cada vez más concurrido por locales, turistas y Chefs que encuentran toda clase de hierbas aromáticas como son tomillo, albahaca, romero, mejorana, salvia, gran variedad de verduras, así como derivados de la leche de cabra, huevos de pavo y pollo, productos del mar.

Los productos son traídos de las huertas de la zona. La familia Verdugo de Miraflores se ha dedicado a la producción agrícola desde hace más de 20 años, Whitts End Rancho en Cabo del Este, uno de los mejores productores de derivados de la leche de cabra, además de productos de la región de San José y Pescadero.

"Los Cabos es una excelente opción si lo que se busca es el mejor clima y la tendencia a comer sano", Mónica

Abierto miércoles y sábados de 7am a 12pm. A partir del 2014 abrirá también los lunes.









A gastronomic adventure that can change your life

Organic farming in the region of Los Cabos maximizes the use of the land, avoids synthetic fertilizers and protects our health and environment. Seven years ago, Monica Diaz took this premise and founded the Organic Market in Cabo San Lucas. The market operates under a system that requires certification of organic products and fair trade. The end result is families dedicated to sustainable agricultural production in the region.

A complete range of products is offered. There are approximately 20 producers of organic food and crafts, and the market is increasingly busy with locals, tourists and chefs who are looking for all sorts of herbs such as thyme, basil, rosemary, marjoram, and sage. A variety of vegetables, dairy products, turkey and chicken eggs, and seafood are also available.

The products are fresh from local farms. Family Verdugo, in the Miraflores area, has been dedicated to agricultural production for more than 20 years. Whitts End Ranch in East Cape is one of the region's biggest producers of goat dairy products. The areas around San Jose and Pescadero also provide products for the market.

"Los Cabos is an excellent choice if you are looking for the best weather and are inclined to eat healthy," says Monica.

Open Wednesday and Saturday from 7am to 12pm. IN 2014, the market will also be open on Mondays.

→ www.caboorganicmarket.com ←

CABO SAN LUCAS ORGANIC MARKET Los Cabos, Mexico

LA COCINA REGIONAL The Regional Cuisine

Carlos *Obrien*

"Una cocina sagrada debía celebrar la armonía de los elementos alcanzada a través del sacrificio, una armonía terrible, flamante, incandescente" *Italo Calvino*

Definitivamente la cocina está ligada a los espacios que le dan origen, es por ello que cada momento creativo en la cocina guarda un código perceptible entre los que crean y quienes la reciben, para los que nacieron con ella y sobre todo para quienes guardan aún en su memoria el origen de ella.

Lazos más allá de sabores y formas, lazos que nos identifican como herederos y portadores de una raza, de una cultura, de una idiosincrasia. La cocina traspasa los sentidos, es arte, es rito, es ceremonia, representación y significado, la cocina asume distintos papeles y representa distintas formas, puede ser íntima, comunitaria, a lo mejor, sólo el testigo de una y mil historias de vida.

"A sacred cuisine must celebrate the harmony of the elements reached through sacrifice, a terrible, flaming, incandescent harmony"
Italo Calvino

A cuisine is definitely linked to the place of its origin. That is why every creative moment in the kitchen saves a perceptible code between those who create and those who receive, for those who were born with it and especially for those who keep the origin in their memory.

There are links beyond flavors and forms. They are links that identify us as heirs and bearers of a race, a culture, an idiosyncrasy. The cuisine goes beyond the senses. It is art, a rite, a ceremony, a symbol and a meaning. It takes on different roles and represents different ways. It can be an intimate community that is witness to a thousand and one stories of life.



Alfonso Reyes solía decir que la línea más dinámica de una cultura es su cocina y desde mi perspectiva, también es la más grata reflexión y paladeo, sobre todo si en su manifestación más elaborada llega ser lo que los especialistas llaman "aristología" o "alta cocina" o conocida en el mundo prehispánico como "comida de señores". Esta comparación sería como el "séptimo cielo" en el que se ha instalado a la cocina mexicana por sus múltiples méritos, con dos principales referencias, los ingredientes y las recetas.

El chile con sus múltiples variedades completó el panorama de los sabores, limitado hasta entonces en el viejo mundo, a lo dulce, lo salado y lo amargo. Otra aportación culinaria importante fueron el chocolate, el aguacate, el jitomate, el maíz y principalmente la vainilla, el tomate verde, los frutos tropicales y con gran dominio absoluto las hierbas aromáticas como el epazote, la hierba santa, el chipilín, la chaya y el achiote.

Alfonso Reyes used to say that the most dynamic part of a culture is its cuisine. From my perspective, it is also the most enjoyable and relished reflection, especially if in its most elaborate manifestation it becomes what experts call "Aristología" or "haute cuisine" or as it was known in the pre-Hispanic world, the "food of gentlemen." The multiple merits of Mexican cuisine puts it in the classification of "seventh heaven," and for two good reasons, the ingredients and the recipes.

For ingredients, the "chile," with its multiple varieties, has provided a panorama of flavors. Before chiles became available, old world flavors were limited to sweet, salty and bitter. Over time, other important culinary contributions have been chocolate, vanilla, avocados, red and green tomatoes, corn, tropical fruits, and most of all, aromatic herbs such as epazote, yerba santa, chipilín, chaya and achiote.

El segundo grupo de méritos lo conforman las recetas indígenas cuya fuerza les ha permitido existir hasta nuestros días, a la vez fusionarse con insumos y fórmulas venidas de todo el mundo, creando así el perfecto mestizaje en las cazuelas. Una cocina mexicana muy expresiva "sin cuentos", una cocina que enriquece a un mundo de sensaciones agradables, desconocidas y que se despliegan en sabores, colores, texturas y olores, definitivamente una cocina que sorprende desde nuestra íntima percepción y nos lleva a ser una gastronomía mundial.



Muy importante resulta el reconocer y agradecer el papel que desempeñaron los religiosos franciscanos, dominicos, agustinos, carmelitas, entre otros, en el proceso de mestizaje de la cocina mexicana. Primeramente en el cultivo de sus hortalizas y huertos conventuales entre lo mexicano y lo español, lo cual permitía enviar las semillas descubiertas a los conventos de otros países, así propagarlas por el mundo. En segundo lugar, al desposar los ingredientes indígenas con los importados en las cocinas, dio origen y refinamiento a los platillos mexicanos. El azúcar, es un gran ejemplo pues está presente en los postres, dulces y golosinas que dan fama a los conventos en que las monjas los preparaban.

Fue así creándose toda una serie de cocinas regionales, costeñas o de tierra adentro, diversamente ricas, pero homogeneizadas por el común denominador que a todas les otorga la trilogía alimentaria de maíz, frijol y chile, que es el eje de la cocina mexicana en todo el territorio, de frontera a frontera.

Es definitivo que la comida tradicional de un lugar forma parte importante de la cultura del país, de la forma en que se habla, de lo que se celebra, de la historia, de las tradiciones, de las creencias y, también, de lo que se come, todo esto define en gran parte las características de una nación y de sus habitantes.



Fotografías: Ernesto Lopez



A second reason Mexican cuisine is so enjoyable is the native recipes whose strength has kept them alive right up to today. At the same time, traditional recipes have merged with products and formulas that have come from around the world, thus creating a perfect marriage ("mestizaje") in cooking pots. The result is a very expressive Mexican cuisine enriched by a world of pleasant and unique flavors, colors, textures and smells. It is definitely a surprising cuisine that takes us out of our intimate setting and makes us world-class gastronomy.

Somos un país de gran diversidad, nuestra comida es un auténtico mosaico de colores, sabores, ingredientes, aromas, Baja California Sur no es la excepción.

Hablar de gastronomía de Baja California Sur es hablar de su gente, de esas características que se proyectan y que se deja sentir cuando uno pisa cualquier destino el Estado. La vocación turística obligó al sudcaliforniano a nutrirse de diversas fuentes hasta encontrar lo que sería su perfil.

Puede decirse que el arte culinario de la región está en constante evolución, y que la experimentación forma parte de un breve, pero interesante proceso, capaz de sorprender a cualquiera.

La cocina nativa se ha caracterizado por aprovechar la riqueza natural de los productos que vienen del mar, pescados y mariscos se complementan en la mezcla de los típicos cocteles de mariscos, ceviche, pescado o almejas rellenas, almejas tatemadas, tacos de pescado o de camarón, camarones rellenos, langosta y marlín ahumado, entre otros deliciosos y sofisticados platillos elaborados a partir de productos del mar que se han ganado ya un reconocimiento internacional.

La cocina regional se funde en los fogones de los históricos ranchos sudcalifornianos, entre éstos destaca la machaca que consiste en carne seca saborizado con hierbas aromáticas, las famosas tortillas de harina hechas a mano, el queso fresco y café de talega o colado, bebida que es fácil encontrar en las cocinas sudcalifornianas.





It is very important to acknowledge and appreciate the influence of the religious Franciscans, Dominicans, Augustinians, Carmelites, and others for the "mestizaje" process of Mexican cuisine. First was the cultivation of vegetables and orchards at convents, which allowed the transport of seeds between Mexican and Spanish convents in other countries and, eventually, the distribution around the world. Secondly, the combination of indigenous with imported ingredients in the kitchens allowed original Mexican dishes to become more refined. Sugar is a great example. It was used in desserts, sweets and candies prepared by the nuns in the convents.

It was in this manner that a collection of regional, coastal and territorial cuisines were created. They were rich in diversity but unified by a common food trilogy made up of corn, beans and chile. These ingredients formed the backbone of the Mexican cuisine throughout the entire territory, from border to border.

Certainly, the traditional food of a country is an important part of its culture. The language, celebrations, history, traditions, beliefs, and the food all define the character of a nation and its people.

We are a country of great diversity. Our food offers an authentic variety of colors, flavors, ingredients, and aromas. Baja California Sur is no exception.

The gastronomy of Baja California Sur represents its people as well as the characteristics that are projected and felt when someone steps on any part of the State. The tourism business forced "sudcalifornianos" to get nourishment from various sources until we found our identity.

It can be said that the culinary art of a region is constantly evolving and experimentation is part of a brief, interesting process that often leads to a surprise for everyone.

Our native cuisine has been defined by the natural wealth of the products that come from the sea. Fish and shellfish complement typical seafood cocktails, ceviche, fish and shrimp tacos, stuffed shrimp, clams, lobster and smoked marlin just to name a few of the delicious and sophisticated seafood dishes that have earned an international reputation.

The regional cuisine is based on the ovens of the historic Baja South California ranches. Stand outs include the machaca which consists of dried meat flavored with aromatic herbs, the famous hand-made flour tortillas, fresh cheese and talega, or filtered coffee, a beverage that is easy to find in Baja South Californian kitchens.



Vendimia Cerocahui, Chih. 2013

Salidas **Viernes 11,18,25 de octubre del 2013. 2 noches**

Costo por persona:

$3,995.00 + iva

PROMOCIÓN REVISTA TENDENCIA · CUPO LIMITADO

Todo incluido. Hospedaje, alimentos, tren primera express y vendimia.

HOTEL MISIÓN CEROCAHUI

Balderrama Hoteles y Tours

EN APOYO PARA: El Zorro A.C. I.A.P

Reservaciones y ventas: Balderrama Hoteles y Tours

Alma García

Tel. (668) 812 16 13 / 812 19 29

Email: info@hotelesbalderrama.com

almag@hotelesbalderrama.com

Lada sin costo: **01 800 55 25 645**

LOS CABOS Gastronomy

Michael Koehn

Fotografías cortesía: Michael Koehn





Los Cabos atrae a gente de todo el mundo por todos los atractivos que tiene a su favor, buen clima, naturaleza escénica, la mejor pesca, golf y la cálida hospitalidad de su gente. Además, tiene una excelente gastronomía.

Los Cabos attracts people from all over the world because of all the wonderful things it has going for it - great weather, scenic beauty, the best fishing and golf and the warm hospitality of the people who live here. What it also has is plenty of great food.

Resulta que el clima y las condiciones del sur de Baja California son perfectos para la agricultura orgánica gran parte del año, aunado a un ambiente marino rico desde el Mar de Cortés hasta Bahía Magdalena que ofrece una amplia variedad de pescados y mariscos frescos - langosta, camarón , vieiras, almejas y peces - a los numerosos restaurantes de la zona.

Cuando se trata de productos orgánicos frescos, es difícil superar las granjas de los alrededores de Miraflores y Santiago. También existen lugares cerca de San José del Cabo como parte de un complejo gastronómico que incluye campos sembrados con productos orgánicos, restaurante, bar, tienda de comestibles e incluso cabañas para estancias en el sitio. Flora's Farm ha sido uno de los más importantes promotores de este concepto.

It turns out the climate and conditions throughout southern Baja are perfect for organic farming a large part of the year. There's also a rich marine environment from the Sea of Cortez up to Magdalena Bay that provides a wide variety of fresh seafood, including lobster, shrimp, scallops, clams and fish, to the many creative restaurants in the area.



When it comes to fresh organic products, it's hard to beat the many farms around the Miraflores/Santiago area. Flora Farm near San Jose del Cabo is part of a culinary complex that includes manicured fields of organic produce, a restaurant and bar, a grocery and even culinary cottages for onsite stays. The variety of its efforts has made Flora Farm one of the key players in promoting the local field-to-fork concept. Huerta Los Tamarindos, just outside San Jose del Cabo, is a certified organic farm and restaurant started by Chef Enrique Silva of Tequila restaurant. While supplying the freshest tomatoes, eggplant, chiles, zucchini, baby lettuce and herbs to local markets, Silva also runs a cooking school on the grounds. Guests can learn about the farming experience then take the ingredients directly from the ground to the outdoor kitchen and create pre-Hispanic, traditional Mexican or Mediterranean dishes, such as pumpkin soup, stuffed squid or vegetarian lasagna.

For many of us, dining in Los Cabos means a table with a view of the Sea of Cortez. As you sit there drinking in the scenery, it just seems natural to want to enjoy a seafood dish with ingredients that were probably taken from the waters directly in front of you. It may be something simple, like classic Baja fish or shrimp tacos, a more sophisticated dish such as a smoked marlin tostada, or an exotic specialty like chocolate clams or pulpo (octopus). The delicious cuisine derived from the Sea of Cortez and Pacific Ocean is one of the great luxuries of the area, and the best chefs continue to create dishes using seafood in ways that surprise and delight.







A las afueras de San José del Cabo se encuentra Huerta Los Tamarindos, una granja orgánica certificada con restaurante del Chef Enrique Silva, donde se cosecha tomates frescos, berenjenas, chiles, calabacines, lechugas y hierbas. El Chef Silva también dirige una escuela de cocina para que los huéspedes puedan aprender acerca de la experiencia agrícola, tomar los ingredientes de la tierra, prepararlos en una cocina al aire libre y crear platillos prehispánicos, tradicionales mexicanos y mediterráneos, como la sopa de calabaza, calamares rellenos o lasaña vegetariana.

Para muchos de nosotros, cenar en Los Cabos significa una mesa con vista al Mar de Cortes, disfrutando del paisaje que sólo parece natural al degustar un plato de mariscos que probablemente fueron tomadas de ese mar. Puede ser algo simple, como el pescado clásico Baja, tacos de camarón, un plato más sofisticado como una tostada de marlin ahumado, o una especialidad exótica como las almejas chocolata o pulpo.

Los deliciosos mariscos del Mar de Cortés y del Océano Pacífico son uno de los grandes lujos de la zona, y los mejores chefs siguen creando platillos para sorpresa y deleite del turista.

Drew Deckman se ha ganado la reputación de ser un chef creativo con ingredientes exóticos y localmente disponibles como la almeja generosa, cuello de cisne percebes y erizos de mar. "Todo es cuestión de dar honor a la maravillosa variedad de ingredientes disponible en Baja California Sur", dice.

Muchos de los más famosos centros turísticos también se han apresurado a aprovechar los productos locales, como Jean-George Vongerichten en One & Only Palmilla y Fabrice Guisset en Los Ventanas al Paraíso, que también tienen sus propios jardines orgánicos en el recinto del hotel. Ángel Carbajal de Nik San quien añade acentos mexicanos a la preparación del sushi maravillosamente fresco.

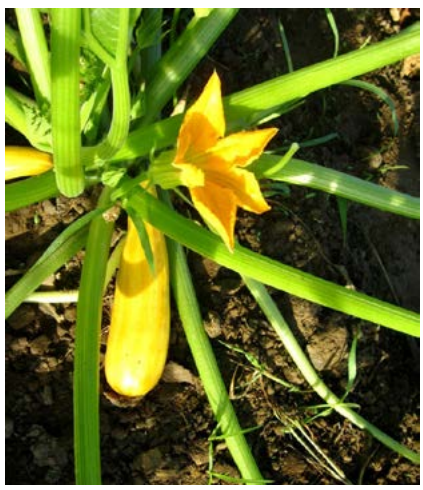
Drew Deckman of Deckman's restaurant near San Jose has earned a reputation as a wildly creative chef, using exotic and locally-available ingredients such as geoduck, gooseneck barnacles and sea urchin. "It's all about honoring the wonderful array of ingredients available here in Baja," he says.





Many of the most famous resorts have also been quick to take advantage of the thriving local markets, including Jean-George Vongerichten at One & Only Palmilla and Fabrice Guisset at Los Ventanas al Paraiso, who also have their own organic gardens on the hotel grounds, and Angel Carbajal of Nik San who adds savory Mexican accents to his wonderfully fresh sushi. Up in Todos Santos, Chef Dany Lamote of Hotel California, has produced several tantalizing cookbooks (including The Hotel California Tequila Cookbook) and, in partnership with Todo Santos Eco Adventures, also offers cooking classes designed to expose visitors to the delicious regional cuisine. Attendees get information on local products, flora and seafood (including things like wild honey gathered from nearby caves) and then spend an evening preparing authentic regional dishes. And, yes, an essential part of that education includes a sampling of the best Mexican wine, beer and tequila.

Al norte de Los Cabos, en Todos Santos, Dany Lamote quien es el Chef de Hotel California ha producido varios libros de recetas como "Hotel California Tequila Cookbook", en colaboración con Todos Santos Eco Adventures. Chef Lamote ofrece clases de cocina para exponer a los visitantes la deliciosa cocina regional, quienes reciben información sobre los productos orgánicos y los mariscos para luego tener una noche de preparación de platos regionales auténticos. Una parte esencial de la lección gastronómica incluye una muestra de los mejores vinos de México, cerveza y tequila.



Con una variedad para experiencias culinarias de las más sencillas hasta la cena más sofisticada, los chefs galardonados de esta peninsula continúan ofreciendo platillos excepcionalmente creativos basados en los productos frescos que los agricultores orgánicos locales y pescadores ofrecen. Ya se trate de tacos de pescado en un puesto, cenar bajo sombrillas en la playa o visitar algún restaurante 5 estrellas en la zona, es bueno saber comer bien siempre va a ser una de las principales atracciones del Sur de Baja California.



WITH ITS VARIETY OF CULINARY EXPERIENCES FROM QUICK AND CASUAL TO MORE SOPHISTICATED DINING, SOUTHERN BAJA'S AWARDWINNING CHEFS CONTINUE TO OFFER UNIQUELY CREATIVE DISHES BASED ON THE FRESH PRODUCTS THAT LOCAL ORGANIC FARMERS AND FISHERMAN PROVIDE. WHETHER IT'S FISH TACOS AT A STREET STAND, DINING UNDER UMBRELLAS ON THE BEACH OR A VISIT TO ONE OF THE 5-STAR RESTAURANTS IN THE AREA, IT'S GOOD TO KNOW THAT EATING WELL IS ALWAYS GOING TO BE ONE OF THE KEY ATTRACTIONS IN SOUTHERN BAJA.

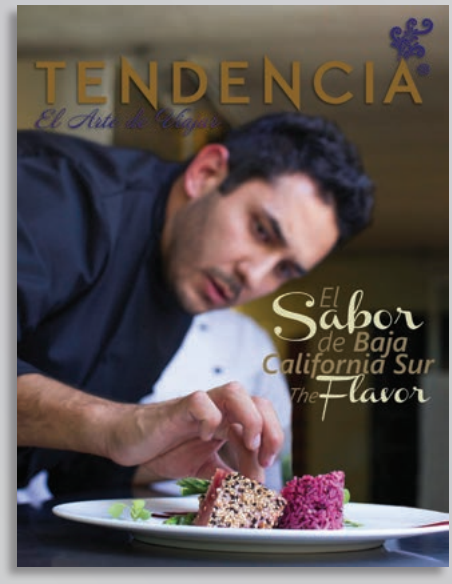












SUSCRÍBETE · SUSCRIBE

info@tendenciamagazine.com

SÍGUENOS · FOLLOW US

Plaza Damiana L 3, Calle Hidalgo S/N, Cabo San Lucas, B.C.S. • Tel (624) 104-3516 • Cel (624) 174-8527
info@tendenciamagazine.com • www.tendenciamagazine.com

Leyenda
Legend

LA LEY DEL PIRATA
The Law of the Pirate

Leonardo Reyes Silva

En el año de 1565 se estableció la ruta marítima Manila-Acapulco por medio de galeones que seguían la corriente del Kuro Shivo hasta llegar a las costas de América del Norte; de allí bajaban costeando para arribar, después de cinco o seis meses de travesía, al puerto mexicano de Acapulco.

El comercio entre Asia y América era muy lucrativo. De la Nueva España los galeones transportaban plata, cacao, vainilla, tintes, zarzaparrilla, cueros, etc., y de Manila traían piedras preciosas y marfiles, sedas y porcelanas chinas, clavo de las Molucas, canela de Ceilán, jengibre de Malabar, además de lacas, perfumes, tapices y otras atractivas mercaderías.

Los galeones recorrieron durante 250 años los mares del Océano Pacífico, y aunque fueron muchos los que se hundieron o fueron asaltados por los barcos piratas, la vía marítima permaneció hasta el año de 1821. En ese tiempo no menos de mil galeones recorrieron la ruta Manila-Acapulco.

Fue en esos años cuando sucedió un interesante hecho que tiene que ver con los pobladores que habitaron la parte sur de nuestro Estado y que dio origen a la siguiente leyenda:

Cuando los barcos piratas acechaban los galeones que venían de Manila con el fin de apoderarse de sus tesoros, uno de ellos fue apresado y saqueado por una nave inglesa cuyo capitán era un hombre de recio carácter y firmes convicciones. La tripulación bajo su mando era disciplinada y hasta cierto punto generoso, asimismo valiente.

Además del rico botín, los piratas tomaron cautiva a una bellísima mujer, rubia, altiva y muy inteligente. La marinería aseguraba que ella valía más que toda la mercadería capturada. Pero siendo mujer hermosa y atrayente, la prisionera era indudablemente peligrosa.



The Manila-Acapulco maritime route was established in 1565 by Spanish galleons. They followed the Kuro Shivo current and after five or six months at sea arrived on the shores of North America. From there, they sailed south to the Mexican port of Acapulco.

Trade between Asia and America was very lucrative. From New Spain, the galleons carried silver, cocoa, vanilla, dyes, sarsaparilla root, cowhides, and more. From Manila came precious stones and ivories, Chinese silks and porcelain, as well as spices from the Moluccas Islands, cinnamon from Ceylon, ginger from Malabar, and lacquers, perfumes, carpets and other desirable goods.

The galleons sailed the Pacific Ocean for more than 250 years. Although many were sunk or attacked by pirate ships, the route remained open until 1821. At that time, no less than a thousand galleons sailed the Manila-Acapulco route.

During those years, something very interesting occurred that was connected with the people who inhabited the southern part of our state. It gave rise to the following legend.

Pirate ships were lurking about in order to seize the treasures of galleons coming from Manila. One of the galleons was captured and plundered by an English ship whose captain was a man of strong character and convictions. The crew under his command was brave, disciplined and somewhat generous.

In addition to the rich booty, the pirates took a beautiful woman captive. She was blonde, arrogant and very smart. The sailors claimed she was worth more than all the captured merchandise. However, this beautiful woman was undoubtedly a dangerous prisoner.

In search of more riches, the pirate ship approached the coast of the California peninsula and reached the area where the towns of La Ribera, Los Barriles and Buena Vista are now located. Along the way, the captain became aware that the crew was becoming restless. Quarrels and disagreements broke out and the captain was forced to investigate the cause. He quickly discovered the reason.

En busca de más riquezas, el barco pirata se acercó a las costas de la península californiana llegando a la altura de lo que hoy son los pueblos de La Ribera, Los Barriles y Buena Vista. Pero en el trayecto el capitán se dio cuenta de la inquietud de la tripulación que originaba riñas y desacuerdos, a tal grado que aquél se puso a investigar la causa que los originaba. Lo descubrió pronto.

La rubia presa, con permiso para pasear en la cubierta del buque durante las horas de la mañana, había seducido con su hermosura y sus miradas cautivadoras a toda la marinería, y debido a eso los piratas se disputaban, con deseo y celos, las insinuaciones de la dama.

Tan pronto supo el motivo y antes de que las cosas llegaran a mayores, el capitán tomó una resolución: decidió arrojar a la mujer por la borda y dejar que los tiburones resolvieran el problema, pero no contó con la desaprobación de la tripulación que estuvo a punto de amotinarse ante la injusta decisión, por lo que armado de una pistola y una espada, amenazó a los que tenían inclinaciones amorosas por la mujer que correrían la misma suerte.

Hecha la advertencia ordenó que quienes estuvieran en ese caso dieran un paso al frente. Para su sorpresa sólo un hombre avanzó: un mocetón de escasos veinte años, rubio, alto, fuerte y bien parecido. Era el hijo del capitán.

El pirata estuvo a punto de arrepentirse de su amenaza, pero como era hombre de honor, no podía hacerse para atrás. Cuando vio acercarse a su hijo se sobrepuso a su dolor, guardó sus armas y puso en las manos del joven un puñal italiano. Éste tomó el regalo, y dando la espalda a su padre, tomó en brazos a su amada y se lanzó sobre la borda.

Pero el salto no fue hacia la muerte. Nadando vigorosamente lograron llegar hasta la playa y se internaron en la arboleda. Como dos náufragos lograron sobrevivir y con el paso de los años, junto con otros piratas que corrieron la misma suerte, fundaron un pequeño pueblo que es el origen de los que actualmente existen en esa región.

Ese grupo de personas de procedencia extranjera fueron los que trajeron los apellidos Heart, Collins, Leggs, Fisher, Taylor y otros más, cuyos descendientes viven actualmente en esa zona de nuestro Estado.



The blonde prisoner, who had permission to walk the deck during morning hours, had used her beauty and captivating eyes to seduce the entire crew. As a result, the jealous pirates fought with each other for the lady's attention.

As soon he became aware of the reason, and to keep the situation from getting worse, the captain made a decision, throw the woman overboard and let the sharks solve the problem. However, the disapproving crew was quickly on the verge of mutiny against the unjust decision. Armed with a gun and a sword, the captain threatened those who had amorous desires for the woman with the same fate.

After issuing his warning, the captain ordered those who still desired the woman to step forward. To his surprise, only one man took a step. He was a young man of barely twenty years, blonde, tall, strong and handsome. He was the captain's son.

The pirate immediately regretted his threat, but as a man of honor, he could not back down. When he saw his son, he was overcome with sadness. He dropped his weapons and put an Italian dagger in the hands of the young man. The son accepted the gift and, turning his back to his father, scooped up his beloved and jumped overboard.

But it was not a jump to their death. Swimming vigorously, they made it to the beach and reached a grove of trees. They survived as castaways and, along with other pirates who suffered the same fate over the years, founded the small town that currently exists in the region.

This group of foreigners had surnames such as Heart, Collins, Leggs, Fisher, Taylor and others. Their descendants now live in this area of our state.

"COCINANDO CON HEIDI DE MIL SABORES"



Heidi Elisabeth Von Der Rosen Von Der Meden

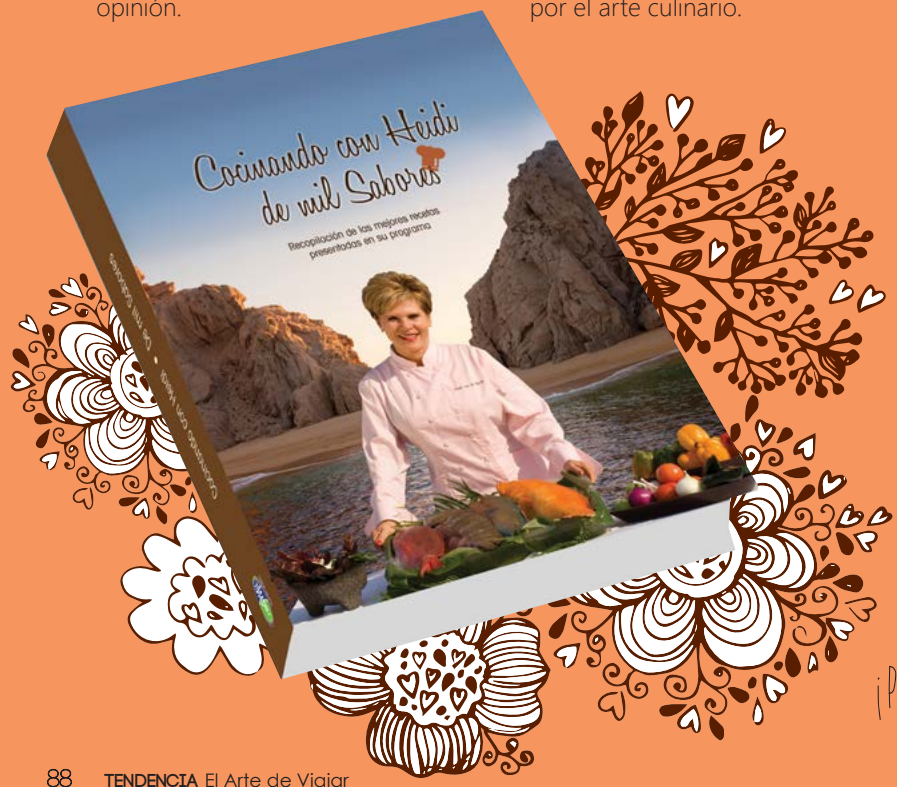
SEMBLANZA DEL AUTOR

Nacida en la Ciudad de México; su hogar ha sido Los Cabos desde hace 28 años. Estudios en Hotelería y 23 años de experiencia como locutora la han llevado a desarrollar un gran respeto por las relaciones humanas. Sus lazos de amistad con la comunidad de local y el mundo de la gastronomía los ha ido creando a través de su participación en grupos internacionales del sector como es Grupo Vatel, la Confrerie des Chevaliers du Tastevin Los Cabos, miembro de Slow Food, Fundadora de la Asociación de Relaciones Públicas de Los Cabos desde el 2006 y líder de opinión.

SEMBLANZA DEL LIBRO

El amor de Heidi por la cocina, por las tradiciones familiares y el placer de compartir sabores y aromas, fueron el motor para la selección de las mejores recetas de diferentes personalidades que la han acompañado en su programa de radio desde hace 23 años; ahora el compartirlas es un sueño hecho realidad, más allá de las recetas de cocina es una compilación de Chefs, Sommeliers y amigos que la han rodeado en "DE MIL SABORES".

Más apreciada en todo su contexto, la gastronomía se ha posicionado en el mundo y Heidi transmite una pasión por el arte culinario.



PORTRAIT OF THE AUTHOR

Born in Mexico City, Heidi has made her home in Los Cabos for 28 years. An education in the field of hospitality and 23 years of experience in broadcasting have helped her develop an understanding and respect for the importance of relationships.

Her friendships with the local community and the world of gastronomy were created through her participation in international organizations such as the Vatel Group, the Confrérie des Chevaliers du Tastevin Los Cabos and Slow Food. A founder of the Public Relations Association of Los Cabos, Heidi has been an opinion leader since 2006.

PORTRAIT OF THE BOOK

Heidi's love of cooking, family traditions and the sheer pleasure of sharing flavors and aromas were the reasons she chose to select the best recipes of the many different personalities that have appeared on her radio show over the past 23 years and collect them in a book. It is truly a dream come true. In addition to the recipes are the chefs, sommeliers and the friends who have supported her in "A THOUSAND FLAVORS."

The full context of the book describes the passion Heidi has for the culinary arts and her appreciation for the important role gastronomy plays in the world today.

¡PORQUE ASÍ ES LA VIDA, DE MIL SABORES!
THAT'S A LIFE OF A THOUSAND FLAVORS!

DanielJireh
PHOTOGRAPHER



The Best Memories Stay Alive For Eternity In A Photo

www.DanielJireh.com

Vatel Club de México en *Baja California Sur*

Gerardo Rivera



Vatel Club congrega a profesionales de la gastronomía en todo el país, avalados por La Academie Culinaire de France y los Maîtres Cuisiniers de France, quienes han confirmado a Vatel Club México su representación para América Latina y El Caribe. Sus afiliados ganaron prestigio en el medio gastronómico europeo y muchos mexicanos comenzaron a ser laureados con la estrella que los acredita como académicos de la asociación francesa, siendo su lema principal "Dignificar las profesiones de la mesa".

La idea de crear al Vatel Club de México surgió hace varios años a iniciativa de su fundador Olivier Lombard, bajo la filosofía de sembrar para cambiar.

Este club ha logrado constituirse en Los Cabos participando no sólo en el ámbito cultural gastronómico, sino también social, dedicándose principalmente a difundir y enaltecer los valores de la gastronomía.

Los Chefs de Vatel Club ofrecen talleres en "La Semana del Sabor" a niños de escuelas primarias públicas, de forma simultánea con la semana de la alimentación a nivel nacional promovida por la Secretaría de Educación Pública, ambas actividades enfocadas a lograr que los niños, por medio de un conocimiento didáctico, se alimenten sanamente y también aprovechan para darles una inducción a nuevos ingredientes, principalmente en frutas y verduras, así los niños con esto pueden influenciar en los padres a mejorar su alimentación.

El segundo gran evento es la convocatoria para la preservación de la tradición gastronómica sudcaliforniana, el cual se basa en presentar un platillo a la mesa de jurados conformado por miembros de Vatel, sociedad sudcaliforniana y personalidades del medio gastronómico para que en base a estos resultados se conforme la historia de la gastronomía del Estado dejándola documentada para las futuras generaciones.

Vatel Club de Baja California Sur está presidido por el Chef Gerardo Rivera, la mesa directiva la conforman además el Chef Volker Romeike como Vicepresidente, siendo Secretario el Chef Edgar Román, a cargo de las Relaciones Públicas se encuentra Heidi Von Der Rosen y como Tesorero el Chef Ricardo Luján, enalteciendo y dignificando la profesión en el Estado.



The Vatel Club brings cooking professionals together from across the country. The Academie Culinaire de France and the Maîtres Cuisiniers de France have certified the Vatel Club of Mexico for Latin America and Caribbean region. Members of the Vatel Club have won prestigious accreditation in European gastronomic circles and many Mexicans have been awarded stars that accredit them as academics in the French association. Their slogan is "To dignify the professions of the table."

The idea for creating the Vatel Club of Mexico came about several years ago from its founder Olivier Lombard who believes in "sowing the seeds of change."

In Los Cabos, the club has not only participated in the area of gastronomy but has also been a cultural force devoted to spreading and enhancing social values through gastronomy.

Chefs at the Vatel Club offer "A Week of Flavor" workshops for children at elementary public schools during the same week the Ministry of Education conducts national nutrition programs. Both activities are designed to ensure that children learn the importance of healthy eating. The Chefs also take the opportunity to introduce healthy choices, mainly fruits and vegetables, so children can convince their parents to improve their diets.

A second major club activity is an effort to preserve the culinary traditions of Baja California Sur. The event is based on presenting a dish to judges comprised of members of the Vatel Club from the Southern California society and other personalities involved in gastronomy. The results provide a history of the gastronomy in the state so it can be documented for future generations.

The chair of the Vatel Club of Baja California Sur is Chef Gerardo Rivera. Chef Volker Romeike serves as Vice President, Chef Edgar Román as Secretary, Chef Ricardo Lujan as Treasurer and Heidi Von Der Rosen is in charge of Public Relations. Together, they bring a high degree of dignity and professionalism to gastronomy in our state.



Destino INVITADO
GUEST DESTINATION

COMONDÚ

San José y San Miguel de Comondú (**Carrizal de Caña**)



El Municipio de Comondú se localiza en la parte central del Estado, limita al norte con los municipios de Mulegé y Loreto, al este con el Golfo de California y al oeste con el Océano Pacífico.

San José y San Miguel de Comondú (los Comondús) se localizan 135 kilómetros al norte de Ciudad Constitución por la carretera a Ciudad Insurgentes-La Purísima, en una cañada fértil de 16 kilómetros de longitud y alrededor de 800 metros de ancho, en el corazón de la Sierra de la Giganta, entre altos palmares y acantilados.

Estos poblados nacen hace más de 300 años, habitados por los cochimíes, laymones, del tronco yumano peninsular, se dedicaban a la caza y a la recolección de semillas y frutos. Antes de ellos hubo otros grupos, sus grabados y pinturas rupestres los rodean de misterio.

The county of Comondu is located in the central part of the state, bounded on the north by the municipalities of Mulege and Loreto, on the east by the Gulf of California and on the west by the Pacific Ocean.

San Jose and San Miguel de Comondu (the Comondus) are located 70 miles north of Ciudad Constitucion on the road to Ciudad Insurgentes-La Purisima and on a fertile stretch of land 10 miles long and about a half-mile wide in the heart of the Sierra de la Giganta, between tall palms and cliffs.

The two villages were settled more than 300 years ago by Cochimies and Laymones from the Peninsular Yuman line of aboriginal inhabitants. They engaged in hunting and gathering of seeds and fruits. There were other groups before them and they remain surrounded by the mystery of rock engravings and cave paintings.



En 1708 los padres jesuitas Juan María de Salvatierra, Juan de Ugarte y Julián Mayorga, decidieron establecer la nueva Misión de San José de Comondú. El padre austriaco Frank Inama inició la construcción en 1750 que terminó en el año 1762 y permaneció en la misión hasta la expulsión de los jesuitas. Los franciscanos estuvieron de 1768 a 1773 y los dominicos de 1773 a 1827 cuando quedó en abandono total; en 1930 fue demolida gran parte de la iglesia.

Actualmente se puede apreciar una de las naves auténticas, la cual permanece abierta al culto. Los grandes bloques de muros en ruinas a su alrededor dan una idea de la magnitud del edificio original. Asimismo, se conservan tres campanas con las fechas de 1697, 1708 y 1741, y varias casas antiguas consideradas monumentos históricos.



In 1708, the Jesuit priests Juan Maria de Salvatierra, Juan de Ugarte and Julian Mayorga established the Mission of San Jose de Comondu. Construction was begun in 1750 by the Austrian Father Frank Inama and completed in 1762. Father Frank remained in the mission until the expulsion of the Jesuits. Afterwards, the Franciscans staffed the mission from 1768 to 1773. The Dominicans took charge in 1773 until the mission was abandoned in 1827. A large part of the church was demolished in 1930.

Today, you can appreciate the portion of the remaining original construction. Large sections of eroded walls provide an idea of the magnitude of the original building. Three bells also remain with dates of 1697, 1708 and 1741, and several old houses considered historical monuments.

Interesting stories surround these villages. In 1822, the governor and artillery captain Jose Dario Argüello were staying in the area when the coastline was attacked by the ship Independencia, manned by Chilean pirates. In the war of 1847 against U.S., the residents joined with opposition forces and created the Guerrillas Guadalupanas of Comondu, defenders of national independence.

At different times, both villages were municipal towns. In 1891, there were already 15 sugar cane mills, the production of figs, raisins, dates, wine and great numbers of livestock. Plums, mangoes, grapes, avocados, grapefruit, limes, oranges, lemons and other fruits and vegetables were also harvested. People could purchase handmade creations made of natural materials, such as straw hats, baskets, bags and figures of stone and wood.





Una interesante historia rodea a estos poblados. En 1822 fueron refugió del gobernador y capitán de artillería José Darío Argüello cuando las costas fueron atacadas por el buque Independencia tripulado por corsarios chilenos. En la guerra de 1847 contra EU los habitantes se sumaron a las fuerzas opositoras creando las Guerrillas Guadalupanas de Comondú, defensoras de la Independencia Nacional.

En diferente época fueron estos pueblos cabecera municipal. Ya en 1891 había 15 trapiches cañeros, producción de higos, pasas, dátiles, vino casero y gran cantidad de ganado, se cosechaban además ciruelas, mangos, uvas, aguacates, pomelos, limas, naranjas, limones reales y otras frutas y hortalizas. Se pueden adquirir artesanales creaciones a base elementos naturales como: sombreros de palma, canastas, bolsas y figuras de piedra y madera.

Las fiestas tradicionales se celebran con una popular cabalgata, actividades artísticas y culturales, muestra de productos regionales gastronómicos y artesanales, la coronación de la reina y el baile popular.

En San Miguel se celebra la fiesta patronal el 29 de septiembre, los habitantes de ambos pueblos se hermanan y participan con el mismo gusto y orgullo.

En la zona se observa gran variedad de flora y fauna silvestre. La Laguna de Don Julio es un sitio de anidación de aves (algunas endémicas), hacia la montaña habitan venados, pumas y gatos monteses, entre otros.

La comida regional es reconocida por su machaca, tortillas de harina, dulce de calabaza y el sipais, guiso tradicional decembrino a base de carne y verduras frescas de la huerta.

Los Comondús, espectacular oasis con pinturas rupestres, petroglifos, escenarios perfectos para practicar ecoturismo, deporte de aventura, turismo rural y cultural, así como la oportunidad de vivir las tradiciones de los rancheros.

Durante noviembre de cada año, estas dos bellas poblaciones, de manera itinerante son sede del Festival del Vino Misional.

Traditional festivals were celebrated with a popular parade, and arts and cultural activities that provide a sample of the regional culinary and craft products as well as the crowning of the queen and folk dancing.

San Miguel celebrated its feast day on September 29. The residents of both towns were joined together and participated with equal enthusiasm and pride.

A great variety of flora and fauna can be observed in the area. The Lagoon of Don Julio is a nesting site for birds, some of which are endemic. The mountains are inhabited with deer, cougars, bobcats, and other wildlife.

The regional cuisine is famous for machacas made with flour tortillas, sweet pumpkin and sipais, traditional December stew meat and vegetables from the garden.

The Comondus, a spectacular oasis with cave paintings and petroglyphs, is the perfect setting for ecotourism, adventure sports, rural and cultural tourism, as well as the opportunity to experience the traditions of the ranchers.

During November each year, these two beautiful villages serve on a rotating basis as the headquarters of the Mission Wine Festival.

Patrocinado Por | *Sponsored By*

CB
CONSULBAJA, S.C.

Firma legal con más de 20 años de experiencia

Law Firm with over 20 years of experience

Cabo San Lucas
Carretera Transpeninsular
Km. 4.5 Edificio Aries, Local D,
Col. El Tezal, C.P. 23454
Tels. (624) 105-8064
(624) 105-8050

La Paz
Ave. de los Delfines No. 225,
esq. Tiburón. Edificio Millenium,
Fracc. Fidepaz, C.P. 23090
Tels. (612) 124-1404
(612) 124-1405

e.kaufmann@consulbaja.com.mx

Big enough to serve, small enough to care

Monica Page Logistics



Monica Page Logistics Corp. is a Freight Forwarding, Customs Clearance, warehousing company known for offering unparalleled, personal and courteous service. Our mission is to treat our valued customers as we would like to be treated ourselves.

With 25 years of experience, we have been given numerous awards including being voted best Freight Forwarder in Baja.

Let us take the worry off your shoulders when shipping your precious goods safely into Mexico. You'll find out what true service is all about while we keep your costs down.

En Monica Page Logistics somos una Agencia Aduanal conocida por ofrecer un servicio inigualable, personal y cortés.

Nuestra misión es tratar a nuestros valiosos clientes como nos gustaría ser tratados.

En 25 años de experiencia hemos ganado varios premios de excelencia en el servicio, uno como el mejor Agente Aduanal en Baja California.

MONICA PAGE LOGISTICS CORP. 7577 AIRWAY ROAD STE 103 SAN DIEGO, CA. 92154
TEL (619) 777-8909 INFO@MONICAPAGELOGISTICS.COM

PISANDO FIRME STAND STRONG

Sudcalifornia Contra el Cáncer Infantil, A.C.

SudCCai

TRABAJANDO CON ALMA Y CORAZON POR LA VIDA

El cáncer infantil y en adolescentes es un grave problema de salud, con severas repercusiones en los pacientes y sus familias. Es muy común escuchar en los medios de comunicación que la sociedad se organiza para apoyar estas causas, Baja California Sur, no es la excepción.

Sudcalifornia contra el Cáncer Infantil, A.C. surge tras un diagnóstico de cáncer erróneo que entregaron a una madre, esta equivocación dio la oportunidad a Lorena Romero para darse cuenta que en el Estado falta mucho por hacer para obtener diagnósticos y tratamientos de quimioterapia apropiados. Con este enfoque inicia el proyecto apoyando a niños y adolescentes que están viviendo esta enfermedad.

El cáncer origina fuertes gastos en la familia, las cuentas de hospital y el tratamiento incluye desembolsos económicos que el seguro a menudo no cubre, tal como la transportación o el cuidado de niños, también existen casos donde el proveedor de la familia debe dejar de trabajar, por éstas y muchas razones, la crisis financiera puede llegar a ser más grande de lo que imaginamos.

En Sudccai, sí existe oportunidad de apoyo a estas situaciones, sé parte de nosotros, ayudanos a ayudar.

Cancer in children and adolescents is a serious health problem that severely impacts patients and their families. It is quite common to hear in the media that a community has organized to support such a cause. Baja California Sur is no exception.

Sudcalifornia Childhood Cancer, B.C. exists today because of an error in a cancer diagnosis given to a mother. The misunderstanding prompted Lorena Romero to discover there is still much to do in the State when it comes to obtaining diagnostics and appropriate chemotherapy treatments. She began the project by supporting children and adolescents who are living with the disease.

Families suffer great financial burdens when battling cancer. Hospital bills and treatments often include expenses, such as transportation or childcare, that are not covered by insurance. There are also times when the family breadwinner has to stop working to care for a sick child. For these and many other reasons, the financial crisis can be unimaginable.

SUDCCAI offers support during these trying times. Please be a part and help us help those in need.

Misión

Desarrollar las condiciones óptimas para favorecer la atención y tratamiento de niños y adolescentes con cáncer.

Mission

Develop optimal conditions for the care and treatment of children and adolescents with cancer.

Lorena Romero Murillo • Tel. (612) 122-3943 • sudccai@hotmail.com

Guiding you to a future of financial security

Guiándolos hacia un futuro de seguridad financiera



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 atencioón 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.

Calle Miguel Hidalgo
Plaza Mediterranea 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

RPConsultores®
SERVICIOS ADMINISTRATIVOS



Born to Shop

All the best brands at the marina
Cabo San Lucas

Cartier · CH Carolina Herrera · Chopard · Coach Leatherware Est. 1941 · FENDI

MALÌPARMI · MONT BLANC · PANDORA · Salvatore Ferragamo · SWAROVSKI

TIFFANY & CO. · TOUS · Ultrafemme · ULTRAJEWELS · VILEBREQUIN

/luxuryavenue

MARINA CABO SAN LUCAS
LUXURYAVENUE.COM

MONEYBACK