

# Noticias



THE RITZ-CARLTON

Yadira Barojas  
Coordinadora de Relaciones Públicas y Marketing

(998) 881 0808  
yadira.barojas@ritzcarlton.com

**The Ritz-Carlton invita sus huéspedes a descubrir los “Verdaderos sabores de Cancún”**  
*Una experiencia única y personalizada de The Ritz-Carlton Cancun: tour por el mercado local y experiencia gastronómica, descubriendo los manjares culinarios locales guiados por la Chef de The Culinary Center.*

Los amantes del buen comer de todas partes del mundo son atraídos por los coloridos sabores de México, y ahora, The Ritz-Carlton, Cancun nos sumerge en una exploración gastronómica de la región más cerca que nunca. El icónico resort ha debutado con una nueva experiencia culinaria encabezada por la Chef Mara Barba del Centro Culinario del hotel.

La aventura del Chef - “Verdaderos Sabores de Cancun” de The Ritz-Carlton, Cancun es una experiencia única que envuelve a los huéspedes en la cultura de la comida de la región, mientras son partícipes de cómo un chef altamente experimentado elige en los mercados y tiendas locales los ingredientes que inspiran recetas y crean deliciosos platillos.

El íntimo tour que dura todo el día, puede llevar hasta 8 personas en transporte privado acompañados de la Chef Mara. A los invitados se les obsequian en sus habitaciones dulces típicos mexicanos así como delantales antes de reunirse en el vestíbulo, para después disfrutar de un desayuno Mexicano con pan dulce tradicional, fruta fresca y mimosas. El pequeño grupo sale del hotel en transporte privado para un traslado de 20 minutos –incluye aperitivos mexicanos- hacia el mercado favorito de la chef. Después, el grupo recorre a pie los coloridos y rústicos mercados donde todos sus sentidos se pondrán a prueba.

Desde vendedores de especias hasta productos frescos y carniceros en pequeños puestos que tan solo pueden atender a pocas personas a la vez, los invitados podrán oler, tocar y sentir los alimentos mientras la Chef Barba explica los matices que hace cada ingrediente único y selecciona los elementos para cocinar una comida privada con los huéspedes. El tiempo estimado para realizar las compras puede variar dependiendo de la curiosidad y el interés que los invitados muestren hacia los mercados y sus productos.

“Me encanta hacer esto, pues permite mostrar un día como local en la Península de Yucatán”, dijo la Chef Mara. “Me mudé aquí para aprender la cultura y la rica cocina de esta región. Es gratificante llevar invitados a mis lugares favoritos –es la misma experiencia que doy a mis amigos cuando vienen a visitarme. Quiero que nuestros huéspedes experimenten el verdadero México tratando de profundizar en la riqueza de nuestra cultura, más allá de las playas”.

Durante todo el día, los huéspedes podrán saborear una gran variedad de delicias culinarias locales. Tendrán la oportunidad de probar auténticos antojitos Yucatecos en una “fonda” local. Después, el grupo visitará una tienda de abarrotes donde harán una parada para refrescarse con una cerveza. También visitarán un mercado de artesanías donde podrán comprar diversos productos locales, tomar agua fresca de coco y visitar una tortillería en donde se producen las tortillas de maíz. Después de una parada final con un proveedor especializado en tequilas, mezcales y vinos locales, para regresar al hotel a refrescarse en sus habitaciones.

Mientras tanto, en el Centro Culinario la Chef Barba utilizará los ingredientes que acaban de comprar para preparar una exquisita cena. Si los huéspedes desean participar, al estilo de una clase de cocina, Barba les dará instrucciones para que ayuden a preparar la comida. Si únicamente prefieren ver y aprender, les mostrará sus talentos adquiridos de años de experiencia para que los visitantes sólo se relajen. La Chef Barba además se adapta a cualquier preferencia, restricción dietética o alergia que puedan tener los invitados, tanto en la compras como en la preparación.

El menú de esta experiencia culinaria “Verdaderos Sabores de Cancún” incluye una Margarita de aguacate, sopa de lima, pargo rojo tikini xic, queso relleno con carne de res y queso bola Edam; pollo sazonado con pimienta y garbanzos, tomate, cebolla picada, vinagre y caldo de cerdo; y de postre tamal de chocolate y helado de mamey.

Para vivir la experiencia “La aventura del Chef - “Verdaderos Sabores de Cancun” los huéspedes The Ritz-Carlton Cancun pueden visitar al concierge del hotel o reservar en el restaurante antes de su visita.

###

**Acerca de The Ritz-Carlton, Cancun**

Considerado uno de los resorts más elegantes del mundo, The Ritz-Carlton, Cancun ofrece 363 habitaciones con vista al mar, hermosas playas de arena blanca, piscinas al aire libre, un acogedor Spa de servicio completo, un impresionante Centro Culinario y dos restaurantes galardonados, Fantino y The Club Grill. Para mayor información, favor de comunicarse directamente al hotel al (998) 881-0808, lada sin costo 01(800)712-1777, consulte a su agente de viajes ó visite [ritzcarlton.com/cancun](http://ritzcarlton.com/cancun)

**Acerca de The Ritz-Carlton Hotel Company, LLC**

The Ritz-Carlton Hotel Company, L.L.C., con sede en Chevy Chase, Maryland, actualmente opera 90 hoteles en América, Europa, Asia, el Medio Oriente, África y el Caribe. Más de 30 proyectos hoteleros y residenciales están bajo desarrollo en el mundo. Para mayor información o reservaciones visite [www.ritzcarlton.com](http://www.ritzcarlton.com). The Ritz-Carlton Hotel Company, L.L.C. es propiedad de Marriott International, Inc. (NASDAQ:MAR).