

# MÉXICO FOOD and TRAVEL

Semanal

## COMER, AMAR Y CONTEMPLAR

# SUCUMBIR EN EL PARAÍSO

En Holbox, se realizó por sexta ocasión la Muestra Gastronómica Internacional: Comer, Amar y Contemplar, donde los asistentes fueron seducidos en todos los sentidos

JUAN PABLO MONTES @jupamontes

Para contemplar atardeceres memorables, solo hay que viajar hacia Holbox, donde parece que el Sol se oculta de forma única en este edén de Quintana Roo. La pequeña isla por mucho tiempo ha sido refugio de quien no quiere ser encontrado, pero su belleza y esencia han ido llamando la atención poco a poco. Por lo que no resulta extraño que su Muestra Gastronómica Internacional: Comer, Amar y Contemplar sea todo un éxito y que en esta ocasión se haya celebrado la sexta edición. Una de las grandes sorpresas fue la asistencia de Elena Reygadas, chef propietaria del restaurante Rosetta que ocupa el número 35 de los Latin America's 50 Best Restaurants.

Mi punto de partida para gozar del festival, pero también de la increíble vibra de Holbox, fue el hotel boutique SER CasaSandra, que se ha consolidado como uno de los favoritos de quienes visitan la isla. La atmósfera relajada, pero lujosa, de sus espacios hacen que el viajero entre en armonía inmediatamente. Si eso no fuera suficiente, la terapia de cuencos y masaje de relajación profunda, que Mercedes Villanueva realiza en el spa del hotel, lo logrará al limpiar los chakras y sentir el estrés salir del cuerpo.

La siguiente actividad fue una clase de cocina con su chef Alonso Sosa. La dinámica consistió en elaborar tres versiones diferentes de ceviche, empezando con un tiradito. "Lo importante de este platillo

es el corte que se le va a realizar al pescado que es parecido a un sashimi, pero los sabores cambian un poco", señaló Alonso.

La preparación, además de mero recién sacado de las aguas de alrededor por alguno de los pescadores locales, solo lleva jugo de limón, aceite infundido con jengibre, brotes de albahaca, ajonjolí blanco y negro tostado y un poco de recado negro. Esto resalta el sabor del pescado y permite apreciar su frescura, que acompañado de una cerveza *dry stout* de la cervecería Patito, es una maravilla.

Ya por la noche fue momento de ir al festival Comer, Amar y Contemplar, cuya organizadora es Denisse de Kalafe. Antes de empezar formalmente el evento, la cantante y compositora agradeció a todos los presentes: desde las 120 personas que ayudaron a montar todo, hasta los hoteles, restaurantes y chefs que participaron.

Luego, se hizo el tradicional rompimiento de plato y siguió un mensaje del Lic. Carlos Manuel Joaquín González, gobernador del estado de Quintana Roo, para después dar inicio al festín que, además de deleitar al paladar, también ofreció música en vivo, con la Sonora Santanera "La Original" y Paquita la del Barrio arriba del escenario.

Los tres días que duró el festival fueron diferentes. Cada uno de los 12 participantes presentó un día, un platillo con camarón; con langosta, otro, y, en un tercero se cocinó con pescado libremente. Aunque, también hubo otros platillos de inspiración marina. El primer día, SER CasaSandra sirvió una sopa de



La chef Elena Reygadas, del restaurante Rosetta, en el stand de la Ciudad de México durante la muestra gastronómica

### GUÍA PRÁCTICA

#### INFORMACIÓN DE VIAJE

Esta isla mide solo 42 kilómetros de largo y se encuentra al noroeste de Cancún, separado del continente por una laguna no muy profunda. Ahí habitan flamingos, pelicanos y gran cantidad de aves. Holbox es solo accesible a través de ferry o en avioneta. [holboxisland.com](http://holboxisland.com)

#### DÓNDE QUEDARSE

SER CasaSandra fue uno de los primeros hoteles boutique de la isla. Desde 2003 ofrece una estadia creativa en sus 18 suites decoradas por la dueña y artista, Sandra Pérez, y con algunas de sus piezas. También cuenta con diferentes experiencias para todos los días que te estés hospedando. Habitación desde \$7,000. [casasandra.com](http://casasandra.com)

#### DÓNDE COMER

Una de las nuevas propuestas del destino es Parador 33, un restaurante de corte italoargentino donde varios de sus platillos salen de su horno de leña. Degusta alguna de sus exquisitas pizzas, su filete en costra de sal al vino tinto con papas gajo o su millojas de mousse de mascarpone con un toque cítrico. 01 999 233 3526



La alberca de SER CasaSandra es un espacio para relajarse y olvidar el estrés de la cotidianidad

Fotos: Charly Ramos



Tamalito de camarones con calabaza de Castilla que El Sabor de Las Nubes presentó el primer día del festival

coco con fideos y langosta en tempura, mientras que el restaurante Parador 33 mostró unas croquetas de jamón con una salsa arrabiata impresionante y una cola de langosta salseada.

Por su parte, la chef Elena Reygadas hizo un crudo de langosta con aguachile de habanero, limón, *kumquat* y menta. Y El Sabor de Las Nubes cocinó unos succulentos tamalitos de calabaza de Castilla y camarón.

Cuando parecía que el primer día terminaba, entonces apareció Paquita la del Barrio en el escenario, finalizando la comida pero dando paso al baile.

Al día siguiente, los asistentes gozaron de los medallones de langosta salteados en licor de anís Xtabentún del restaurante Maja' che, un sándwich de lechón con moros y cristianos de SER CasaSandra o un crudo de camarón con vinagre de vainilla a manos de Elena Reygadas, entre otras delicias.

Durante este día, también estuvieron Oliver's Dinner, Viva Zapata, Edelyn, Las Panchas, Villa Mar, Am-bar y Buena Vista, y del cierre se encargó la Sonora Santanera "La Original". Para la última jornada realizó el torneo de pesca para maravillar con todo los productos del mar.



## | ESCAPADA INVERNAL

# STEAMBOAT: EDÉN NÍVEO

Si buscas un sitio que te deje boquiabierto, Steamboat Ski Resort es para ti, por sus altas colinas colmadas de champagne powder snow, lujo campestre y excelente gastronomía, con lo que te sentirás en un paraíso

FOOD AND TRAVEL MÉXICO  
@foodandtravelmx

Imponentes montañas blancas son la puerta de entrada a este cuento de invierno, en donde todos los rincones con cierto dejo *western* narran una historia. Ésta inicia en 1820, cuando unos franceses, que viajaban a través del río Yampa, escucharon el sonido de un barco de vapor. Al acercarse, descubrieron que aquel silbido lo provocaban aguas termales que brotaban de la tierra. A ese sitio lo nombraron Steamboat Springs.

En este poblado, al norte de Colorado, se ubica Steamboat Ski Resort, uno de los centros de esquí más en boga de Estados Unidos. No solo ofrece 165 pistas que se contonean por la intrincada topografía del lugar, sino también una gran oferta de entretenimiento

como su nueva montaña rusa, considerada la más grande de Norteamérica con 1.8 kilómetros de recorrido, abierta tanto en invierno como en verano.

Aunque abundan las pistas de alto grado de dificultad, para los aprendices existe la posibilidad de contratar a los instructores profesionales de Steamboat SnowSports

## HAZLO REALIDAD

Steamboat Ski Resort está listo para recibirte de la mejor forma para que vivas unas vacaciones inolvidables. En su página oficial podrás encontrar información útil, un calendario de eventos y números de contacto para reservar tu estancia en esta aventura. [steamboat.com](http://steamboat.com)

School en grupo o de forma individual. Ahí te explicarán que la nieve local es una de las mejores del mundo, y que es tan particular que le dieron la marca registrada de *champagne powder snow*, es decir, es

seca, ligera y suave. Si viajas con tus hijos, disfruta del Kids Ski Free con el que los niños menores de 12 años podrán esquiar completamente gratis si compras boletos para cinco días o más. Considera que por cada padre de familia tendrás la opción



Terminando la jornada de esquí, solo hay que dejarse consentir y darse una vuelta por el centro de Steamboat Springs



En un entorno deslumbrante, cubierto de champagne powder snow, las pistas de Steamboat Ski Resort zigzaguean entre los árboles



Los días en blanco de Steamboat atraen tanto a los fieles que buscan nuevas aventuras y los principiantes que se volverán aficionados irremediamente del esquí o el snowboarding

de una cortesía para cada uno de tus pequeños. También no dudes en apostar por otra actividad de montaña como los paseos con raquetas de nieve, ya sea que elijas el tour de día, el que incluye un almuerzo o el de la noche.

Después de esquiar, la sed gourmet encuentra alivio en Yampa Street: la Quinta Avenida de la gastronomía local. Aurum Food & Wine comienza el cortejo desde su fachada rústica minimalista, y sigue con la cocina regional del chef Patrick Funk que promueve los ingredientes y la esencia de las montañas Rocallosas. Con la ayuda de un buen abrigo, la terraza es el mejor lugar para disfrutar el cielo estrellado.

La cerveza artesanal también es el tema del momento en Colorado. Para degustarla, basta con moverse un par de calles hacia Carl's Tavern. Esta taberna, catalogada como uno de los mejores bares de Steamboat, tiene una efectiva selección de cervezas de la región, como la multipremiada Denver Pale Ale, de sabor y aroma equilibrados, o la deliciosa Sawtooth Ale Nitro, de cuerpo medio con un tenue gusto a nuez.

Las montañas de Steamboat obsesionan a todos; por eso, en las noches de temporada alta se iluminan algunas pistas donde los esquiadores más atrevidos se recargan de más adrenalina. Otra forma de recorrer los paisajes de la montaña bajo la luz de las estrellas es acudiendo al restaurante Four Points Lodge, en el corazón de Storm Peak. Para llegar a él, necesitarás montarte en un *snowcat*, un vehículo diseñado para moverse en la nieve y subir los terrenos más empinados. Al llegar, a 2,961 metros de altura, una cabaña ilumina la bella soledad de la montaña. Su chimenea al centro es perfecta para entrar en calor y así degustar un menú con ADN del norte de Italia.

También se inauguraron Rye, un bar para relajarse después de esquiar, la pizzería Gnarly Charly's y las noches de fondue en el Thunderhead Lodge. ¡A esquiar y a comer bien se ha dicho!

Foto: Food and Travel México

GRUPO  
CASTELLANO

Tradición española



Conoce nuestros  
Pratillos Navideños



[grupocastellano.com.mx](http://grupocastellano.com.mx)



Grupo Castellano



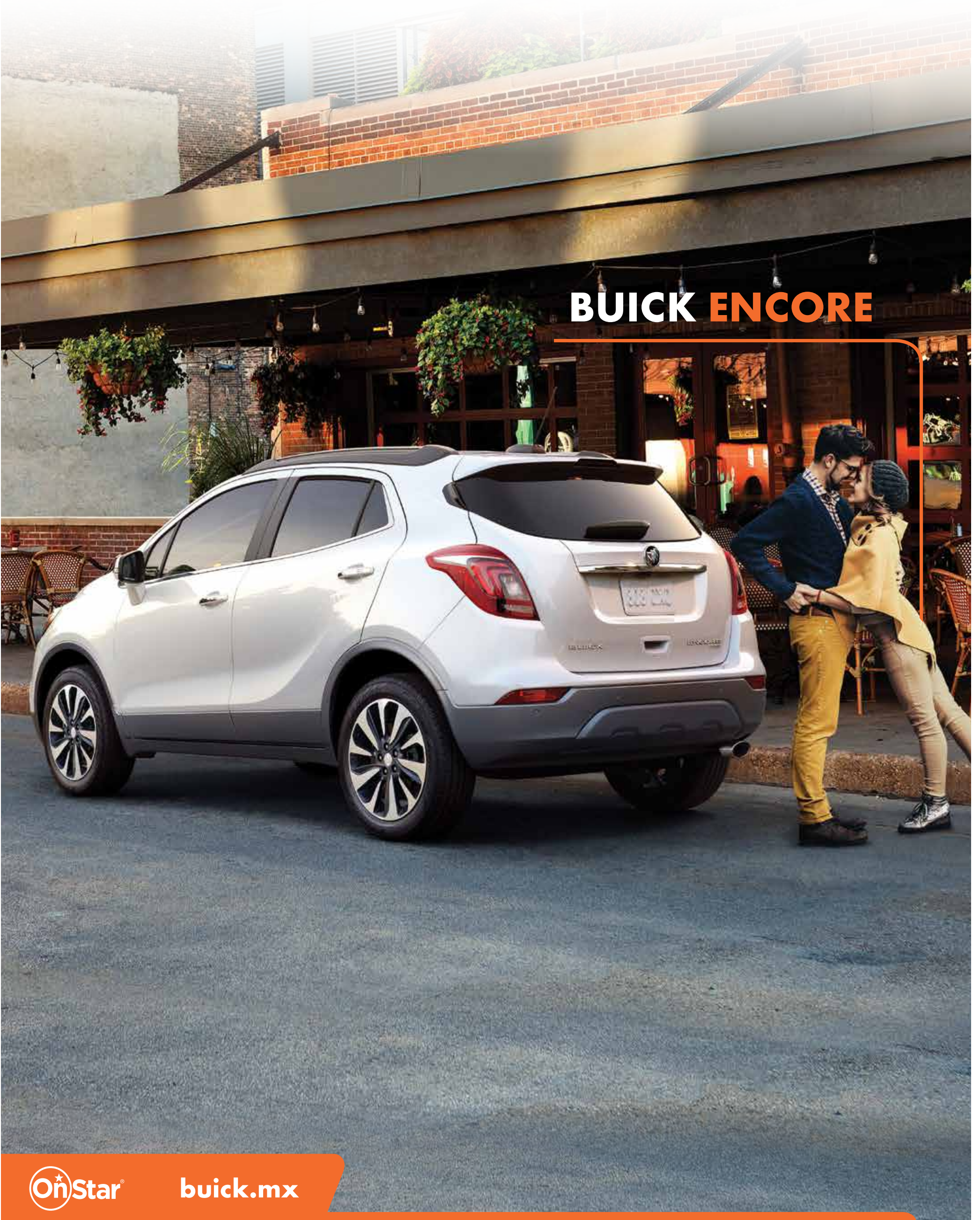
@GrupoCastellano



# BUICK®

## LUXURY IS HUMAN

### BUICK ENCORE



[buick.mx](http://buick.mx)

Disfruta cada día y compártelo al lado de esa persona especial en una Buick Encore. Porque te ofrece la exclusiva tecnología Quiet Tuning®, para que disfrutes un espacio silencioso y escuches tu música favorita. **Nuestro lujo, nuestros momentos.**

AEROPUERTO, TEL. (55) 4210 9879 - CUAUTILÁN, TEL. (55) 5872 2255 - INTERLOMAS, TEL. (55) 5246 9907 - METEPEC, TEL. (722) 280 0335 - NAUCALPAN, TEL. (55) 2001 3600  
 OCOYOACAC, TEL. (722) 236 0280 - PEDREGAL, TEL. (55) 4000 6600 - POLANCO, TEL. (55) 5281 7999 - SANTA FE, TEL. (55) 6081 2300 - UNIVERSIDAD, TEL. (55) 5726 9950  
 VALLE DORADO, TEL. (55) 3600 9888 . PARA MAYOR INFORMACIÓN: 01 800 200 BUICK

Consulta especificaciones técnicas de Buick Encore® en [buick.mx](http://buick.mx) o con tu Distribuidor Autorizado BUICK. Las fotografías mostradas son de carácter ilustrativo. Las marcas Buick® y Buick Encore®, así como sus respectivos logotipos y avisos comerciales son propiedad de General Motors LLC y General Motors de México, S. de R.L. de C.V. es su licenciataria autorizada en los Estados Unidos Mexicanos. Los servicios varían según el modelo y las condiciones. Para conocer la disponibilidad de vehículos, detalles y limitaciones del sistema, visite [onstar.com.mx](http://onstar.com.mx) D.R. ©; ONSTAR DE MÉXICO, S. DE R.L. DE C.V., Av. Ejército Nacional No. 843, Col. Granada, C.P. 11520, Ciudad de México.