**CDMX, Cabo y Tulum serán el destino ideal para esta Semana Santa: checa la guía más exclusiva con lo mejor de estos lugares**

La semana santa es una de las temporadas más esperadas del año, no solo por la posibilidad de tomarse un merecido *break*, sino porque el clima cálido y fresco se vuelve **el pretexto** **perfecto para aventurarse** a nuevas experiencias.

Afortunadamente, en México hay distintas opciones para pasar unas vacaciones inolvidables: destinos como la CDMX, Los Cabos y Tulum se han convertido en excelentes opciones dada su creciente oferta turística y de hospitalidad. Compañías como [Casai](https://casai.com/), una *startup* que ofrece alojamiento en **departamentos boutique, cuyo diseño celebra la cultura local**, hoy es una gran alternativa para disfrutar de una estancia mucho más sofisticada de la que puede encontrarse en un hotel tradicional.

Buena parte de la experiencia que ofrece la *startup* se encuentra en su blog: [*Conocer by Casai*](https://blog.casai.com/)*,* una **guía que acerca a sus huéspedes a las mejores recomendaciones locales, las cuales están curadas por vecinos y expertos en turismo, arte, estilo de vida y gastronomía.**

Si estás planeando unas vacaciones de ensueño o resides en alguno de estos destinos, te compartimos algunos de los mejores *venues* y experiencias que puedes visitar para una semana santa memorable:

**CDMX**

* [Maximo Bistrot](https://blog.casai.com/guide/maximo-bistrot-roma-mexico-city/): un restaurante cuyo concepto es “del huerto a la mesa”, y el cual está a cargo de Eduardo García, uno de los mejores chefs de la Ciudad de México. Su cocina se caracteriza por servir una exquisita combinación de la gastronomía francesa y mexicana, con ingredientes y productos de origen local y cuidadosamente seleccionados.
* [Loose blues](https://blog.casai.com/guide/loose-blues-juarez-mexico-city/): en la famosa Juárez, una de las colonias más atractivas de la capital, se encuentra esta *boutique* especializada en moda vintage. Ten por seguro que encontrarás una joya oculta entre sus aparadores. ¡También cuenta con un menú perfecto para el *brunch*!
* [Malportaco](https://blog.casai.com/guide/malportaco/): un arte culinario poco convencional pero exquisito. Malportaco es un restaurante “*no fancy food*” 100% chilango, cuya especialidad son los tacos veganos. Encuéntralos en la colonia Narvarte.

**Tulum**

* [Macondo](https://www.instagram.com/p/Ca-SE-ssCop/): además de ser el restaurante más “instagrameable” de Tulum, Macondo es un homenaje a lo mejor de la gastronomía árabe y mediterránea. Su menú incluye opciones *plant based,* convirtiéndose así en otra gran opción para esta semana santa.
* [Botanica Garden](https://blog.casai.com/blog/the-10-best-healthy-brunch-spots-in-tulum/): ubicado a espaldas de la principal carretera de Tulum, este jardín es un escape a un tranquilo oasis en el que puedes disfrutar del brunch más saludable. También es un espacio de *coworking* en el que podrás conectar y conocer a otros viajeros.

**Los Cabos**

* [LUMBRE](https://www.instagram.com/lumbrerest/?hl=es): un restaurante con concepto *open kitchen* que ofrece a los comensales la experiencia de observar de cerca la magia culinaria que se desarrolla en su antiguo fogón de leña. Sin duda el ambiente más cosmopolita de Los Cabos.
* [Balandra](https://www.instagram.com/balandramexicobeach/?hl=es): una gema oculta del pacífico mexicano. Se trata de una playa recóndita de belleza natural intacta. En ella encontrarás una ensenada de agua turquesa, poco profunda y tranquila que corre suavemente contra un largo tramo de la costa de Los Cabos.
* [Romántica](https://www.instagram.com/romantica_ts/?hl=es): el pequeño rincón italiano en el corazón de Baja California Sur. Su menú destaca por ser mezcla de cocina mediterránea con un toque muy local. Aquí también se celebra la enocultura del estado de Baja California, una de las mejores de América.

Sin duda, la Semana Santa es una gran oportunidad para conocer estos y muchos otros lugares que te permitirán enamorarte de lo mejor de la cultura local.