

2 0 ° N 8 7 ° W

# UNICO

*Riviera Maya*

## **UNICO 20°87° Hotel Riviera Maya da la bienvenida a Lula Martín Del Campo, la primera chef en su programa de residencias**

- Comenzando el 29 de septiembre y por los siguientes dos años, la también autora de destacados libros de cocina, será la próxima chef residente del restaurante *Cueva Siete* y la primera mujer invitada al programa gastronómico itinerante de la propiedad.

**Ciudad de México, a 29 de septiembre de 2021.- UNICO 20°87° Hotel Riviera Maya** — hotel *all-inclusive*, acreedor al distintivo 5 diamantes por la AAA— se complace en anunciar la llegada de la galardonada autora de libros de cocina y mundialmente reconocida, **Lula Martín Del Campo** —mejor conocida como chef Lula—, como la próxima chef que liderará el restaurante *Cueva Siete*, como parte del programa itinerante de chefs residentes de la propiedad. A partir del 29 de septiembre y durante los siguientes dos años, la célebre chef Lula, supervisará todas las operaciones culinarias e integrará un menú de su autoría que conectará a los huéspedes con los sabores únicos de la cocina mexicana.

"Me siento honrada de comenzar este viaje con el equipo de **UNICO 20°87°** y estoy muy emocionada por tener la oportunidad de compartir mi pasión mientras incorporo mis técnicas culinarias en *Cueva Siete*", dijo la chef Lula Martín Del Campo. "Mi ingrediente más importante es respetar todo lo que nos rodea y con ello mantener el 'Patrimonio Gastronómico de México'".

Lula es originaria de la Ciudad de México, donde desarrolló su pasión por la gastronomía a través de vivencias profesionales y familiares; la visión detrás de sus platillos proviene de su experiencia culinaria y su objetivo de promover la cultura del país a través de lo que ella denomina 'el Patrimonio Culinario de México'. Ampliamente reconocida por sus influyentes libros de cocina y las aperturas de sus más recientes restaurantes, *Cascabel* y *Marea*, Lula destaca su amor por crear menús que representen la identidad de las personas a través de su famoso lema "En la vida y en la cocina... menos es más", y el "no solo vender comida, sino vender experiencias".

El concepto que rige sus menús se enfoca en prevenir la extinción de ingredientes mexicanos claves y auténticos, como el frijol, el maíz y los granos endémicos. Adoptando el arte y la cultura local, la chef Lula pretende plasmar la autenticidad de la región en sus platillos, implementando su propia versión de las diferentes texturas y sabores que forman parte de nuestra colorida cocina mexicana.

*Cueva Siete* por su parte, representa una experiencia más allá de lo tradicional, ya que está diseñada como una aventura multisensorial que cambia constantemente en sus texturas,

2 0 ° N 8 7 ° W

# UNICO

*Riviera Maya*

sabores y sensaciones. Con una cocina que va desde lo simple y saludable hasta lo extraordinariamente indulgente, este restaurante ofrece una gran cantidad de opciones cuidadosamente ejecutadas mientras incorpora un emocionante concepto de chefs itinerantes.

Inspirado en Yucatán, **Cueva Siete** centra su concepto en el misticismo y la reverencia de la cultura maya, destacando la diversidad culinaria del país. Así, durante la participación de cada chef invitado, se integran ingredientes de origen local para diseñar un menú único que incorpore los sabores que México ofrece al mundo.

Algunos de los platillos estrella que la chef Lula incluirá en el menú de **Cueva Siete** son: los corazones de palmitos con cebolla roja, tomate, chile verde y clamato de la casa; un guiso tradicional mexicano con pollo desmenuzado, arroz rojo y frijoles endémicos de la olla; tacos de conchita con tortillas de maíz criollo y el tradicional cerdo al pib.

**UNICO 20°87° Hotel Riviera Maya** se complace en darle la bienvenida a la cocina de **Cueva Siete** a la chef Lula y reafirma su compromiso por brindar una inigualable experiencia cultural a través de sus exclusivas propuestas gastronómicas.

Para reservar una estadía en **UNICO 20°87° Hotel Riviera Maya** y experimentar la auténtica cocina de la chef Lula, por favor visite [www.unicohotelrivieramaya.com](http://www.unicohotelrivieramaya.com).

###

## **Acerca de UNICO 20°87° Hotel Riviera Maya**

*UNICO 20°87° Hotel Riviera Maya* abraza la cultura contemporánea de la región. Este hotel todo incluido, único en su tipo, ofrece a los viajeros sofisticados una experiencia real y sin filtros, en un contexto de lujo relajado completo, con arte de origen local y elementos de diseño artesanal cuidadosamente seleccionados. Las experiencias de inspiración cultural en la propiedad incluyen demostraciones artísticas en vivo de músicos y pintores, y un mixólogo que infunde sabores e ingredientes locales para elaborar cócteles especiales en todo el hotel. También se invita a nuestros huéspedes a sumergirse en nuestra experiencia, a través de excursiones privadas fuera de propiedad que han sido desarrolladas exclusivamente para ellos. Desde explorar los rincones menos conocidos de la región hasta cenar en los restaurantes y bares preferidos de los creadores de tendencias locales.

Para obtener más información o reservar una estadía en *UNICO 20° 87° Hotel Riviera Maya* visita [www.unicohotelrivieramaya.com](http://www.unicohotelrivieramaya.com). O síguenos en redes sociales -[Facebook](#), [Instagram](#) y [Twitter](#)- @unico2087

## **Acerca de RCD Hotels**

*RCD Hotels®* es la compañía encargada del mercadeo y comercialización para propiedades de lujo en México, el Caribe y EE. UU., incluyendo *Hard Rock Hotel & Casino Punta Cana* (el primer *Hard Rock Hotel* todo incluido del mundo) en República Dominicana; ocho propiedades en México: *Hard Rock Hotel Cancun*, *Hard Rock Hotel Vallarta*, *Hard Rock Hotel Riviera Maya* y *Hard Rock Hotel Los Cabos*, *Nobu los Cabos*, *UNICO 20° 87° Hotel Riviera Maya* -el primer concepto de lujo todo incluido- y las más recientes aperturas de *Residence Inn by Marriott®*

2 0 ° N 8 7 ° W

# UNICO

*Riviera Maya*

en Mérida y Cancún; así como *Nobu Hotel Chicago* en Estados Unidos de América. Para mayor información visita [rcdhotels.com](http://rcdhotels.com).

## CONTACTO PARA PRENSA

Sandy Machuca | Tourism Business Director  
[sandy@another.co](mailto:sandy@another.co)

Enrique Segura | Tourism Business Manager  
[enrique.segura@another.co](mailto:enrique.segura@another.co)

Ernesto Roy Ocotla Jiménez | Sr Account Expert  
[ernesto.roy@another.co](mailto:ernesto.roy@another.co)