**“Urike: Una experiencia gastronómica de primer nivel dentro del Chepe Express”**

El nuevo tren de lujo Chepe Express ha conquistado a todo aquel que lo visita. No solamente por sus espectaculares vistas, lujosos vagones y hermoso recorrido, sino también por su exquisita gastronomía la cual está a cargo de los reconocidos chefs mexicanos Daniel Ovadía y Salvador Orozco.

Urike significa “*Lugar de Barrancas*” y es el nombre del cañón más profundo de los que componen Las Barrancas del Cobre. Daniel cuenta que su inspiración para desarrollar el menú de Urike nació principalmente de los dos estados de la República por donde pasa el tren: Sinaloa y Chihuahua. También tiene un toque de la Ciudad de México, que identifica a los chefs que están detrás de cada uno los platillos, además de recuperar sabores afrancesados que evocan la época de los ferrocarriles mexicanos en los tiempos del Porfiriato.

El paté de marlín, aguachile, burritos y chile pasado, son algunas de las deliciosas propuestas que podrás probar a bordo, además del imperdible chile chilaca relleno de chicharrón en salsa verde, con salsa de frijol, queso y crema, acompañado con tortillas de harina, que dejará el paladar de los pasajeros satisfecho con los sabores de la región.

El restaurante Urike es único en su tipo en México, al ser un coche de tren que tiene una moderna y equipada cocina, así como un comedor de dos pisos, que en la parte superior cuenta con un domo que le ofrece al comensal la mejor vista. El menú de Urike refleja el conocimiento, pasión y esencia de Daniel Ovadía y Salvador Orozco, así como la elegancia y exquisitez que representa al nuevo Chepe Express.

Sin duda, el Chepe Express te llevará a vivir una experiencia gastronómica y visual única, donde estarás rodeado de la riqueza natural de una de las zonas más imponentes de México y del mundo.

**Acerca del #ChepeExpress**

Vive una experiencia única en México por lugares increíbles a bordo del Chepe Express.

El Chepe Express es un ferrocarril de alta gama, integrado por nueve carros de pasajeros, diseñados para hacer de los paisajes de la zona, una experiencia inigualable. Sus carros de pasajeros son únicos, debido a su estilo y equipamiento, además de que cuentan con una terraza, un bar y un carro domo de dos pisos que alberga el restaurante Urike*,*a cargo del chef Daniel Ovadia ​que ofrece un menú que representa los sabores de la región serrana del norte del país.

En este recorrido de más de 350 kilómetros, podrás disfrutar de las mayores comodidades, desde visitar la terraza y el bar. También tendrás la posibilidad de bajar en El Fuerte, Divisadero y Creel.

El nuevo tren​cuenta con el servicio de clase Ejecutiva y Turista diseñadas para brindar completa comodidad a los pasajeros a bordo. La nueva ruta fue pensada para todos aquellos que quieren vivir una

experiencia en tren y complementarla con la riqueza natural de una de las zonas más imponentes de México y del mundo.