**SABORES DE MÉXICO: UNA AUTÉNTICA CELEBRACIÓN POBLANA FRENTE AL MAR**

Reconocido por su enfoque audaz y contemporáneo de la hospitalidad de lujo, **The Cape, a Thompson Hotel**, también se ha posicionado como un epicentro culinario en el Pacífico mexicano. Con espacios como **Manta**, del célebre chef Enrique Olvera, y **The Ledge**, su propuesta más relajada pero igualmente sofisticada, el resort ha hecho de la cocina uno de sus mayores sellos de distinción. Cada concepto dentro del hotel celebra los ingredientes locales, los sabores del mar y la identidad gastronómica de Baja California Sur, sin perder de vista la innovación, la técnica y una ejecución impecable.

Como parte de su constante apuesta por la excelencia culinaria, The Cape presenta este mes dos experiencias únicas que reúnen a dos talentos de la cocina mexicana: **Sabores de México Dinner Experience** y **Sabores de México Brunch Experience**, en colaboración con el Chef Ángel Vázquez, referente nacional de la cocina poblana y fundador de los aclamados restaurantes INTRO y Augurio.

Con más de 20 años de trayectoria, **Ángel Vázquez** es considerado uno de los grandes referentes de la cocina mexicana contemporánea. Fundador de los aclamados restaurantes **INTRO** y **Augurio**, su propuesta combina raíces tradicionales con técnicas globales, creando una cocina sin fronteras que ha llevado a escenarios internacionales como Roma, Yakarta y Singapur.

### **Sabores De México: Dinner Experience**

Iniciando la tarde del 2 de mayo, al mismo tiempo que el sol se mete, podrás disfrutar de una cena exclusiva de seis tiempos con maridaje, donde los chefs **Ángel Vázquez** (INTRO, Puebla) y **Ari Reyes** (The Cape, Baja) se unen para ofrecer un viaje sensorial que celebra la riqueza culinaria de estos dos estados desde The Ledge como su escenario y el mar como el mejor testigo.

El menú está diseñado como una travesía por ambos territorios: se inicia con dumplings de chicharrón prensado al vapor, servidos en bambú con una cremosa salsa XO; le sigue una ensalada de sandía al alto vacío, con jarabe de hierbas, mezcal, queso feta y almendra garapiñada. Los sabores del mar se expresan con una exquisita lubina rayada acompañada de mejillones, alubias y velouté de perejil. El recorrido continúa con un reconfortante pollito de leche marinado en vino tinto por 72 horas, servido con vegetales al grill y arroz al coco. Como plato fuerte, un sofisticado confit de pato con manzana caramelizada, magret, brioche y foie gras. El broche de oro llega con un postre inolvidable: lava cake de dulce de leche con salsa de chocolate, tierra de cacao, crocante de ajonjolí y helado de mole.

### **Sabores De México: Brunch Experience**

Este 4 de mayo, vive un domingo diferente con un *brunch* que fusiona el corazón de la cocina tradicional poblana con los sabores frescos de la costa de Baja. El menú incluye creaciones originales como los **huevos árabes**, preparados en cazuela con aceite de oliva, jocoque, za’atar, comino y pimienta árabe, acompañados de pan pita; así como un reconfortante **arroz calasparra con camarones a la talla U15**, servido en un profundo caldo oscuro de mariscos con verduras del huerto. Otro imperdible es la **croqueta de plátano macho con queso fresco**, bañada en el emblemático **Mole Poblano de Augurio**, ajonjolí y delicados aromas de canela.

Una experiencia pensada para despertar los sentidos, acompañada de música en vivo, coctelería vibrante y un ambiente relajado la mejor vista al océano.

Estas experiencias están diseñadas para los amantes de la buena mesa y el descubrimiento cultural. Cada platillo será una interpretación moderna y creativa de sabores regionales, utilizando ingredientes locales y técnicas contemporáneas que reflejan la trayectoria internacional del Chef Vázquez, dando como resultado una velada gastronómica inigualable, frente al mar.

Más que una cita gastronómica, estas experiencias son una invitación a sentir México a través de sus sabores: el alma de Puebla, la frescura de la Baja Sur, la creatividad de dos chefs que celebran la tierra, el mar y la memoria. Frente al océano, con cada bocado, se escribe una historia que no querrás perderte.

**###**

**Sobre The Cape**

The Cape, a Thompson Hotel, se ubica en la región de Cabo San Lucas, Baja California Sur, México, en **una de las franjas de arena blanca más codiciadas de Los Cabos.**

Su costa apartada y sus entornos cercanos al extremo más meridional de la Península de Baja California Sur, inspiraron el nombre del resort. **"The Cape”** se traduce como **“El Cabo”.**

The Cape se inauguró en el **año 2015** y cuenta con una ubicación insuperable.

**Currents Spa, es un espacio íntimo de relajación absoluta,** ubicado en el extremo más occidental de The Cape, y un ejemplo sorprendente de la visión **del arquitecto Javier Sánchez.**

Esta innovadora propuesta reunió a un prestigioso grupo de colaboradores creativos como los aclamados arquitectos **Javier Sánchez** y **Benedikt Fahlbusch** de **JSa Arquitectura,** la reconocida firma de diseño Arquitectura de Interiores dirigida por **Marisabel Gómez Vázquez** y el prestigiado chef **Enrique Olvera,** cuyos restaurantes ocupan los primeros lugares de la lista *World’s 50 Best Restaurants* de San Pellegrino, además de haber sido acreedor a 2 estrellas Michelin con Pujol y el premio como Mentor Chef 2024 por la Guía Michelin.

**The Cape, a Thompson Hotel** recibió en 2024 el reconocimiento de la revista international **Travel + Leisure** como uno de los **500 mejores hoteles en el mundo y** dentro de los **10 mejores hoteles en México**.Además, recibió el premio de los **Readers’ Choice Awards,** como uno de los **10 mejores hoteles de la región Oeste de México** por **Condé Nast Traveler 2023.**

**Sitio web:** <https://www.hyatt.com/thompson-hotels/es-ES/cslth-the-cape>

**Teléfono:** 624.163.0000 y **Reservaciones:** 800.508.4322

**Redes sociales:** Instagram @thecapehotel @mantacabo y @the.rooftop.cabo | Facebook TheCapeHotel

**CONTACTOS DE PRENSA:**

**Andrea Echavarría | Client Services Director**

[andrea.echavarria@another.co](mailto:andrea.echavarria@another.co)

**Camila Guijosa| SR. Account Executive**

[camila.guijosa@another.co](mailto:camila.guijosa@another.co)