

## El restaurante Chibalí, de Hotel Xcaret México, incluirá una colaboración con la ganadora de MasterChef Junior, de 9 años de edad

- *Los nuevos platillos estarán disponibles a partir del 19 de septiembre*

**Xcaret, Quintana Roo, 20 de septiembre de 2022.-** La ganadora del título de MasterChef Junior México de la edición 2022, reality show culinario de TV Azteca, visitó con su familia las instalaciones del Hotel Xcaret México, y desarrolló, como parte de los premios del programa, dos platillos que estarán disponibles en el restaurante Chibalí, a partir del 19 de septiembre.

La Chef Naty, de tan solo 9 años de edad, contó con la oportunidad de colaborar con los Chefs Daniel Holi, Chef del restaurante Chibalí; Diego Soriano, Sous Chef Ejecutivo del Hotel Xcaret México; Omar Topete, Sous Chef Ejecutivo Jr; Humberto Mendoza, Chef Pastelero; y Alexis Falcón, Jefe de Cocina del Restaurante HÁ, para desarrollar las dos nuevas opciones que se incluirán en la carta del restaurante y estarán disponibles lo que resta de 2022.

Los platillos incluyen un alambre Hawaiano con camarón, elaborado con camarón dulce de Campeche salteado con pimientos, tocino, piña miel caramelizada y queso Oaxaca; y una malteada de fresa, hecha con helado de vainilla, leche de coco, crema batida, acompañada de un cupcake de fresa. Ambos, complementarán la carta de Chibalí, que incluye divertidos postres, que van desde malteadas, nubes de algodón, helados y hasta dulces tradicionales de México.

El restaurante Chibalí se encuentra en la Casa Viento, dentro del Hotel Xcaret México, inspirado en un ambiente familiar y colorido; y su cocina se basa en la gran variedad de edades, gustos y nacionalidades de los huéspedes del hotel, por lo que las creaciones de Naty, seguramente harán que niños y adultos se sientan consentidos y en confianza, como en casa.

La experiencia de Chibalí, forma parte de la exquisita travesía culinaria que se puede disfrutar en Hotel Xcaret México, curada por el colectivo gastronómico de Hoteles Xcaret, conformado por 10 reconocidos chefs, apasionados por innovar dentro de la industria y se encargan de ofrecer las experiencias gastronómicas de los hoteles del grupo.

Esta iniciativa refuerza el compromiso del Hotel con el talento joven mexicano. Los restaurantes y bares de Hotel Xcaret México son un viaje alrededor de los sabores del mundo, donde la gastronomía mexicana, declarada Patrimonio Cultural Intangible de la Humanidad por la UNESCO, es la protagonista.

\*\*\*

### **Acerca de Hotel Xcaret México:**

Ubicado en la Riviera Maya forma parte del proyecto hotelero de Grupo Xcaret, empresa líder en recreación turística sostenible, denominado Hoteles Xcaret. Desde su construcción ha implementado prácticas para fomentar el turismo responsable convirtiéndose en el primer hotel en América en recibir la Certificación EarthCheck en Planificación y Diseño.





Cuenta con 900 suites divididas en diferentes experiencias de hospedaje. Proyecto con capital 100% mexicano y un concepto hotelero sin precedentes en la industria: All-Fun Inclusive ® que adicional a ofrecer amenidades de un todo incluido tradicional, brinda el acceso ilimitado a los parques: Xcaret, Xel-Há, Xenses, Xplor, Xplor Fuego, Xoximilco y Xavage; y tours, en los que ofrece recorridos únicos por Xichén, Cobá, Tulum, su tour Xenotes y su reciente incursión en la industria naviera con Xcaret Xailing; además de incluir los traslados del y para el aeropuerto y el servicio de shuttle a todos los parques. Hotel Xcaret México ha logrado posicionarse como la plataforma multiplicadora del arte mexicano líder de nuestro país alcanzando estándares impecables de excelencia, combinando el servicio, arquitectura y gastronomía con comodidad y sofisticación. Recientemente Hotel Xcaret México obtuvo la Certificación 5 Diamantes de la American Automobile Association (AAA) que actualmente tienen solo 121 hoteles en el mundo de los 27,000 inspeccionados y aprobados por la AAA.

