**Recetas no tan tradicionales para el tradicional**

**Día de Muertos en The Cape**

*Los Cabos, Baja California Sur a 28 de octubre de 2021.* Para celebrar este tradicional Día de Muertos en nuestro país, The Cape, a Thompson Hotel, con sus chefs y mixólogos expertos, han creado recetas innovadoras que nos transportan y nos llevan a saborear de las tradiciones a través de los ingredientes y productos que más destacan en esta temporada.

Aquí te dejamos 3 recetas perfectas que puedes disfrutar y compartir estos próximos días para celebrar el tradicional Día de Muertos:

**Coctel de Té de Cempasúchil**

Atrévete a probar un coctel único a base de té de cempasúchil, exquisito y perfecto para estas fiestas.

**Ingredientes:**

* 2 onzas de té de flor de cempasúchil
* 1.5 onzas de ginebra
* Champán o vino espumoso
* Flores de cempasúchil para decorar (son comestibles)

**Preparación:**

1. Preparar el té con la flor de cempasúchil, endulzarlo y dejarlo enfriar.
2. Combinar la ginebra y el té en una coctelera con hielo.
3. Agitar y verter en una copa coupé.
4. Añadir el champán y adórnalo con pétalos de cempasúchil.



**Parfaits de calabaza y mascarpone**

Un postre para 12 personas realizado con el producto más esperado de la temporada y que los dejará deseando probar más.

**Ingredientes:**

* Dos latas de 15 onzas de puré de calabaza orgánico
* 1 cucharadita de especias para pasteles de calabaza
* 1/4 de cucharadita de sal
* 4 tazas de queso mascarpone
* 2 tazas de azúcar en polvo
* 2 tazas de crema de leche
* 2 tazas de galletas Biscoff trituradas

**Preparación:**

1. Mezclar con una batidora el puré de calabaza con las especias, la sal, 2 tazas de mascarpone y 1 1/2 tazas de azúcar en polvo hasta que esté espeso y cremoso.
2. En otro tazón, batir la crema de leche con el mascarpone restante y 1 taza de azúcar en polvo hasta que se formen picos suaves.
3. Colocar la mitad de la mezcla de calabaza en 12 vasos y cubrir con la mitad de la mezcla de mascarpone y la mitad de las galletas trituradas. Repetir el proceso de capas.
4. Refrigerar los parfaits durante 1 hora. Cubrir con más galletas trituradas y una galleta entera antes de servir.

****

**Margarita de Salvia y Mora Ahumada**

El coctel perfecto para Halloween con su color rojo oscuro, la salvia humeante y si lo quieres hacer más espeluznante, puedes agregar hielo seco.

**Ingredientes:**

* 8 moras medianas
* 5 hojas de salvia fresca
* 1 cucharadita de miel de maple
* 1 chorrito de bitter de naranja
* 2 onzas de tequila plateado 100% agave
* 1 onza de jugo de limón
* Guarnición (opcional):
  + Hojas de salvia secas
  + Moras
  + Hielo seco

**Preparación:**

1. Mezclar las moras y la salvia en una coctelera hasta que se deshagan y desprendan aroma.
2. Verter el tequila, el zumo de limón, el bitter y la miel de maple. Agitar bien y verter sobre un cubo de hielo seco (si se utiliza) o hielo normal si se utiliza la hoja de salvia seca. Si se utiliza la salvia seca, prender fuego a la punta justo antes de servir.
3. Si se utiliza hielo seco: NO beba el coctel hasta que se haya disuelto por completo.



**Live, taste, discover, love… The Cape, a Thompson Hotel**

**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 insuperable ubicación. Cada una de sus **157 habitaciones** tiene vista al **Mar de Cortés** y al emblemático **El Arco** de Cabo San Lucas.

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.

**The Cape, a Thompson Hotel** recibió en 2021 el reconocimiento de la revista internacional **Travel + Leisure** como uno de los **25 mejores hoteles en México.** Además, recibió el premio de los **Readers’ Choice Awards 2021,** como uno de los **5 mejores resorts del Oeste de México** por **Condé Nast Traveler.**

**Sitio web:** https://www.thompsonhotels.com/hotels/mexico/cabo-san-lucas/the-cape/the-cape

**Redes sociales**

Instagram: @thecapehotel

Facebook: [TheCapeHotel](https://www.facebook.com/TheCapeHotel)

Información de prensa:

Silvia Moreno

[smoreno@alchemia.com.mx](mailto:smoreno@alchemia.com.mx)