**Casa Amate y Sotavento de Andaz Mayakoba son reconocidos dentro de los 250 mejores restaurantes de la Guía México Gastronómico**

* *El resort de lujo en Riviera Maya demostró tener una oferta gastronómica en la escena culinaria más destacada del país.*

**Riviera Maya, Quintana Roo, 4 de marzo de 2024.-** Andaz Mayakoba es un hotel de estilo de vida dentro de uno de los complejos turísticos más exclusivos de Latinoamérica con una oferta de lujo única que demuestra la riqueza de la Riviera Maya y con ella, la excelencia en sus sabores gracias a la cocina del Chef Miguel Gómez y su equipo, quienes fueron reconocidos con **Casa Amate** y **Sotavento** en el listado de los250 mejores restaurantes de la prestigiosa *Guía México Gastronómico 2024.*

Este reconocimiento representa la excelencia culinaria que ofrece el resort ubicado en uno de los destinos paradisíacos más visitados del país como lo es Quintana Roo, ya que el proceso para ser seleccionado y entrar a la guía se da gracias a la elección del Consejo de Votantes 2024, el cual está conformado por reconocidos periodistas gastronómicos, sommeliers y expertos de la cocina que se dedican a viajar por todo México a lo largo del año.

Esta es la quinta ocasión que **Casa Amate** entra en la *Guía México Gastronómico*. El restaurante estrella de Andaz Mayakoba tiene un concepto único que fue diseñado para semejar el hogar ecléctico de una familia de viajeros que recuperó recetas de sus viajes por Sudamérica. Respecto al menú, cuenta con platillos de todas las regiones de Latinoamérica: desde Perú, Colombia, Uruguay, Argentina y más.

Sus especialidades son: el chamorro en salsa de café servido con adobo de guayaba, tamal de frijol y cacao criollo; su pato con mole manchamanteles, plátano frito y chocoyones de masa o su feijoada de cordero en salsa de piña.

El bar del lugar es una experiencia única, ya que simula un laboratorio de experimentación, en el que los mixólogos se adecúan a los gustos personalizados de los comensales para crear cocteles inigualables.

Por otro lado, es la tercera vez que Sotavento aparece en la guía. Este sitio está inspirado en una embarcación naufragada a la orilla del mar. Aquí la oferta culinaria predomina con sabores del Mediterráneo; pastas, ostiones, pesca del día, forman parte de las creaciones de este restaurante que hacen la velada, un festín de sabores inigualable.

**Sotavento**, ofrece experiencias gastronómicas inmersivas e inolvidables para los comensales, desde platillos elaborados con originales técnicas de cocina preparados con ingredientes locales y frescos, hasta música en vivo que ameniza este exquisito momento del día.

Dentro de sus imperdibles está su hummus mediterráneo, fetuccini de langosta al vino blanco, el tartar de ternera con prosciutto o las almejas al grill con Pappardelle.

Estar en esta lista es un reconocimiento a la propuesta innovadora y de calidad que tiene el equipo culinario del resort, el cual está liderado por Miguel Gómez, chef ejecutivo de Andaz Mayakoba con más de 25 años de experiencia gastronómica trabajando en las cocinas de lugares de prestigio como Hyatt Regency Ciudad de México, JW Marriott, Banyan Tree Mayakoba y más.

###

**Acerca de Andaz Mayakoba Resort Riviera Maya**

Andaz Mayakoba, la cuarta propiedad dentro del idílico complejo de lujo Mayakoba, invita a los huéspedes a redescubrirse en un paraíso escondido que cautiva los sentidos y que ha sido reconocido como uno de los mejores resorts en el este de México por los prestigiosos Condé Nast Traveler Readers’ Choice Awards. El impresionante diseño del complejo refleja la cultura maya nativa y cuenta con 214 habitaciones, incluyendo 41 suites de lujo, ofrece experiencias estimulantes y exclusivas que sorprenden a cada huésped, ya sea sumergiéndose en un entorno de manglares exuberantemente preservado, tomando el sol en una de las dos piscinas al aire libre, relajándose en el lujoso Naum Wellness & Spa, dejar que los más pequeños se diviertan en el moderno Kimbo Kid's Club o simplemente descansar en la playa caribeña de arena blanca.

Para reuniones y eventos, el resort ofrece 14.000 pies cuadrados de versátil espacio, tanto en interiores, como en exteriores. Además, cinco exquisitos restaurantes, dos de ellos Casa Amate y Sotavento reconocidos entre los mejores del país por la Guía México Gastronómico de Culinaria Mexicana; el resort ofrece distinguidas experiencias culinarias, todos con impresionantes vistas de las piscinas, la laguna y del Mar Caribe. Andaz Mayakoba es la encarnación de experiencias auténticas, inspiración local y cálida hospitalidad mexicana. Para obtener más información, visite: andazmayakoba.com y en redes sociales: facebook.com/andazmayakoba e instagram.com/andazmayaoba.mx.

**Acerca de Andaz**

Global en escala mientras que local en perspectiva, la marca Andaz de hoteles de estilo de vida de lujo teje las vistas, sonidos y gustos de los alrededores de cada propiedad para una experiencia distintivamente local. A través de un servicio reflexivo adaptándose a los gustos y necesidades de los viajeros, los hoteles Andaz permiten a los huéspedes ir más allá de lo familiar y saciar su curiosidad mientras los sumergen en el espíritu de la cultura ecléctica que los rodea. Más de veinte Andaz están actualmente abiertos: Andaz 5th Avenue y Andaz Wall Street en Nueva York, Andaz San Diego, Andaz West Hollywood, Andaz Napa, Andaz Scottsdale Resort & Bungalows, Andaz Savannah, Andaz Maui en Wailea Resort, Andaz Ottawa ByWard Market, Andaz Mayakoba Resort Riviera Maya,Andaz Mexico City Condesa, Andaz Costa Rica Resort en Peninsula Papagayo, Andaz London Liverpool Street, Andaz Amsterdam Prinsengracht, Andaz Munich Schwabinger Tor, Andaz Vienna Am Belvedere, Andaz Singapore, Andaz Delhi, Andaz Xintiandi en Shanghai, y Andaz Tokyo Tomonrano Hills, y Andaz Seoul Gangnam.