**Un viaje gastronómico por Andaz Mayakoba:**

**Inspírate en la cocina marítima para las fiestas decembrinas**

* Andaz Mayakoba, el resort de lujo ubicado en Riviera Maya cuenta con una oferta gastronómica premiada en la que destacan los sabores de mar.

**Riviera Maya, XXXX de noviembre de 2024.** Las vacaciones decembrinas son la opción perfecta para disfrutar de una escapada a alguno de los destinos paradisíacos de México y sin duda, Riviera Maya está en el top de lugares para pasar las fiestas decembrinas, especialmente Navidad y Año Nuevo.

Por esta razón, Andaz Mayakoba -el resort de lujo ubicado en medio de la selva maya de Quintana Roo- comparte cinco de sus propuestas culinarias que se han convertido en restaurantes imperdibles de este destino, debido a que ofrecen una experiencia única que captura la esencia de la cocina mexicana y latinoamericana.

A continuación, te presentamos los platillos destacados que debes probar en tu visita.

**1.- Cocina Milagro**  
Es un restaurante que combina la cocina mexicana e internacional en un ambiente acogedor. Su diseño con azulejos de piedra artesanal y madera local crea un espacio ideal para disfrutar de un delicioso desayuno.

**¿Qué pedir? TACOS RIB EYE.** Servidos en una deliciosa tortilla de maíz acompañados de una deliciosa costra de quedo, acompañados de cilantro y servidos con la inigualable salsa morita de Cocina Milagro.

**2.- Tinta del Pulpo**   
Ofrece una experiencia informal junto a la piscina, con un enfoque en platillos mexicanos e internacionales. Tinta del Pulpo es conocido por sus salsas y su selección de ceviches y aguachiles.

**¿Qué pedir? FRIED OCTOPUS TOSTADA.** Conpulpo frito, servida con guacamole, mayonesa de cilantro, parmesano desmenuzado y cebolla frita. Este platillo es un deleite para los sentidos, combinando texturas crujientes y sabores frescos que te transportarán al corazón del mar.

**3.- Sotavento**

Inspirado por un naufragio en la costa de Mayakoba, Sotavento se posiciona como uno de los 250 mejores restaurantes de México, según la *Guía México Gastronómico*. Con vistas espectaculares del mar Caribe, este restaurante ofrece una mezcla de sabores mediterráneos.

**¿Qué pedir? GRILLED OYSTERS WITH HABANERO.** Estos ostiones frescos y jugosos se asan a la parrilla, logrando un toque ahumado. Una vez asados, se bañan en una rica mezcla de mantequilla derretida, infundida con salsa de habanero. La mantequilla suaviza el picante del habanero y aporta una textura sedosa, mientras que la salsa añade un toque de calor intenso y sabor vibrante que equilibra perfectamente la dulzura natural de los ostiones.

**4.- Casa Amate**

Cautivando a sus invitados por sus maravillosas y exclusivas cenas, es otro de los reconocidos restaurantes de Andaz Mayakoba. Su diseño evoca la casa de un viajero amante de la cultura latina, con espacios íntimos y una atmósfera acogedora.

**¿Qué pedir? TACU TACU MELOSO CON LANGOSTINOS.** Esta interpretación sofisticada de la clásica receta peruana, en la que el arroz y las lentejas se combinan para formar una base suave y melosa, enriquecida con el sabor ahumado y profundo del ají panca. En el centro, resalta un langostino sustentable, acompañado de dos camarones que aportan una nota marina fresca y jugosa. Todo el platillo está coronado por una salsa cremosa de chile manzana, que equilibra con su toque de dulzura y un ligero picor, y un espolvoreo de queso pecorino, añadiendo profundidad y un acabado salado y ligeramente ácido. La mezcla de texturas y sabores brinda una experiencia única y deliciosa en cada bocado.

Una de las experiencias más destacadas es el desayuno en bote, donde los huéspedes pueden comenzar el día navegando por los tranquilos canales de Mayakoba mientras disfrutan de un desayuno gourmet servido a bordo. Rodeados de la naturaleza exuberante, este desayuno combina platillos frescos y opciones saludables, que van desde frutas locales hasta opciones tradicionales mexicanas, en un entorno único y relajante. Es una experiencia exclusiva que une el sabor, la serenidad y el paisaje tropical de la región.

La gastronomía de Andaz Mayakoba es una celebración de sabores y frescura tropical, donde cada platillo está cuidadosamente elaborado para resaltar la riqueza culinaria de la Riviera Maya. Todos los restaurantes del resort ofrecen una experiencia gastronómica auténtica y memorable para esta época decembrina. Además, es posible disfrutar de una experiencia gastronómica única a bordo de un bote, mientras navegas por el sistema lagunar de Mayakoba y te sumerges en la belleza natural del entorno.

**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

**Contactos de prensa:**

Rodrigo De Alba, Client Services Manager | Travel: [rodrigo.dealba@another.co](mailto:rodrigo.dealba@another.co)

Francisco Granados Public Relations Executive Sr | Travel: francisco.granados@another.co

Roger Cuenca, Account Assistant | Travel: [rogelio.cuenca@another.co](mailto:rogelio.cuenca@another.co)