**Manta, el restaurante a cargo de Enrique Olvera y Abisai Sánchez en Los Cabos que fue reconocido en la prestigiosa Guía Michelin México**

* *El reconocido chef mexicano que ahora cuenta con dos Estrellas Michelin por su restaurante Pujol tiene otra propuesta gastronómica ubicada dentro de The Cape, a Thompson Hotel, en donde Abisai Sánchez uno de sus discípulos es el chef de cuisine.*
* *Manta presenta un concepto que celebra la gastronomía de las culturas ubicadas en las costas del Pacífico, tal es el caso de México, Perú y Japón.*

**Los Cabos, 5 de junio de 2024.** La Guía Michelin, el importante reconocimiento francés que premia a lo mejor de la gastronomía mundial llegó a México en donde galardonó a 157 restaurantes de todo el país. Como era de esperarse, el chef Enrique Olvera recibió dos Estrellas Michelin por su prestigioso restaurante Pujol de la CDMX, pero este no es el único proyecto del mexicano que entró a dicha lista, ya que dentro de las recomendaciones también fue reconocido **Manta**, otra de las propuestas culinarias de Olvera, quien ha trabajado durante casi una década de la mano de Abisai Sánchez, a quien eligió chef ejecutivo de este restaurante ubicado dentro del resort The Cape en Los Cabos.

La propuesta es una de las más destacadas de Baja California Sur y es que está liderado por una de las figuras culinarias más importantes de Latinoamérica como lo es Olvera quien ha fungido como mentor de Abisai con quien ha generado una mancuerna en la que han desarrollado técnicas innovadoras que llevaron al chef de cuisine del restaurante a colocarse como una de las personalidades reconocidas en la escena local.

La historia que llevó a Manta a ser incluido en la Guía Michelin México inició hace nueve años cuando Olvera plasmó todo su *expertise* en un menú que apuesta por los ingredientes locales y sabores que celebran la gastronomía de las culturas ubicadas en las costas del Pacífico, tal es el caso de México, Perú y Japón. Para esto, ha trabajado con el chef Abisai, con quien ya tenía una dinámica importante tras elegirlo encargado de cocina del restaurante Maíz de Mar en Playa del Carmen.

Desde sus inicios, Sánchez llegó a Manta para convertirlo en una de las mejores opciones para disfrutar de una experiencia culinaria bajo las técnicas seleccionadas por Olvera que se distinguen por aprovechar ingredientes regionales y sostenibles.

El menú tiene opciones que van desde tacos de pescado en tempura, cebiche peruano, anticucho de pulpo, pollo frito coreano o sashimi que, además tienen un sello sustentable, ya que, siguiendo la línea planteada por Olvera, el chef Abisai elige proveedores que garantizan la calidad y prácticas responsables de los ingredientes con los que preparan los platillos a través de la acuicultura sostenible.

Respecto a los postres se puede disfrutar de un pastel de tres leches con helado de cereza negra, mochi relleno de helado de elote con ceniza de totomoxtle, entre otras opciones. Además, cuentan con mixología de autor, cocteles clásicos y vinos.

*“Tengo cuidado de seleccionar siempre el mejor producto, ya que mantenemos una relación estrecha, justa y valiosa con nuestros agricultores y proveedores. De este modo aseguramos un gran plato”*, asegura Sánchez.

Este restaurante también forma parte de Grupo Casamata, conocido por tener a restaurantes como Pujol de CDMX, Cosme de Nueva York y Damian en Los Ángeles, *hotspots* gastronómicos que cada año se mantienen entre las listas de los mejores lugares para tener una experiencia culinaria única.

Además, The Cape, a Thompson Hotel en conjunto con Enrique Olvera, abrieron las puertas de un nuevo santuario gastronómico: Sunken Bar, presentando nuevos menús de desayuno y almuerzo, además de una selección de botanas disponibles durante la noche, todos mostrando los productos del mar y de la región más frescos.

Sunken Bar es la opción perfecta para disfrutar de una carta de coctelería con una mezcla de clásicos atemporales y creaciones innovadoras que rinden homenaje a las libaciones clásicas de playa, como Mezcalita, Margarita o Tom Collins, hasta un Bianco Spritz elaborado con vermouth, damiana y prosseco o un Highball de Pepino que lleva tequila blanco, pepino, St. Germain y limón.

Los menús diarios de desayuno, almuerzo y botanas presentan algunos de los platos más populares de Manta, dentro de los que se incluyen: pollo frito coreano, shishitos a la parrilla, aguachile de mariscos, tiradito de atún y tacos de pescado. La selección de productos de la barra cruda representa los mariscos más frescos con la garantía de que los productos fueron adquiridos con proveedores locales que permiten al chef comprobar la calidad en el origen de los productos de acuerdo a las prácticas responsables. ​

Manta y Sunken Bar tienen vistas impresionantes al Mar de Cortés, específicamente a Playa Monumentos, ya que forman parte de la oferta de The Cape, a Thompson Hotel, el resort de lujo en Los Cabos que se coloca como una de las propuestas más destacadas de la región ofreciendo a sus huéspedes y al público una experiencia única y completa durante su estadía en este destino perfecto para el verano.

Cabe destacar que los chefs Enrique Olvera y Abisai Sánchez acudieron a la premiación que se llevó a cabo en la Ciudad de México. *“Estoy muy agradecido con la Guía Michelin por tomarnos en cuenta en esta primera edición. Gracias por voltear a ver a México; me siento muy afortunado por ser parte del equipo de* ***Manta*** *en* ***The Cape****, y agradezco el grano de arena que cada proveedor, colaborador, y compañeros involucrados aportan todos los días para que Manta pueda abrir sus puertas. Y sobre todo, gracias al Chef Enrique y a Eduardo Segura, por su guía y confianza siempre”*, dijo Abisai Sánchez, chef de cuisine de Manta.

Gastronomía premiada como la anteriormente mencionada, suites de lujo con vistas al océano, actividades como surf, un spa en medio de la naturaleza, así como servicio de primera forman parte de este hotel ideal para hospedarse en Los Cabos.

**###**

**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:**

**Mariana Espíritu | Sr. Account Executive**

mariana.espiritu@another.co

**Rodrigo de Alba | Client Services Manager**

rodrigo.dealba@another.co

**Raquel Almada | Marketing & PR Manager, The Cape, a Thompson Hotel**

raquel.almada@thompsonhotels.com