



Hotel Xcaret Arte: el colectivo gastronómico más destacado de México

- *En el marco de la apertura del **Hotel Xcaret Arte**, el Arquitecto Miguel Quintana Pali -Director General y Presidente de Grupo Xcaret- fue anfitrión de una cena exclusiva que contó con la presencia de reconocidos chefs a nivel mundial y de aliados comerciales de **Grupo Xcaret**.*
- ***Hotel Xcaret Arte** contará con el **Colectivo Gastronómico** más atractivo del país para los paladares más exigentes.*
- *15 reconocidos artistas de la gastronomía mexicana e internacional desarrollaron conceptos que ofrecen una amplia variedad de platillos que van desde lo prehispánico, hasta la sazón oriental.*

Xcaret, Quintana Roo, 5 de Julio, 2021.- El pasado sábado 3 de julio, en el marco de la apertura del **Hotel Xcaret Arte**, se llevó a cabo una cena exclusiva para socios y aliados comerciales en una noche donde la gastronomía trascendió al arte. **Xaak**, uno de los restaurantes del hotel, fue locación de esta celebración culinaria, cuyo menú corrió a cargo de los chefs del *Colectivo Gastronómico*, de la mano de reconocidos chefs internacionales invitados como: **Virgilio Martínez**, nombrado en el 2017 como el mejor chef del mundo y reconocido por su restaurante Central en Lima, Perú, el tercer puesto dentro de los *Latin America's 50 Best Restaurants* y **Quique Dacosta**, propietario del restaurante homónimo con 3 estrellas Michelin y 3 Soles Repsol.

La noche también estuvo liderada por el chef **Jordi Roca**, uno de los reposteros más reconocidos a nivel mundial; **Ana Ros**, considerada una de las mejores chefs del mundo y reconocida con dos Estrellas Michelin; desde luego, representando al arte mexicano a través de su gastronomía: **Martha Ortiz, Roberto Solís, Alejandro Ruíz, Carlos Gaytán, Paco Méndez, Miguel Bautista, Luis Arzapalo, Josefina Santa Cruz, Orlando Trejo**, chef ejecutivo de Hotel Xcaret México, así como **Jonatán Gómez Luna y Franco Maddalozzo**.

El Colectivo Gastronómico del Hotel Xcaret Arte

Los artistas más relevantes de la escena gastronómica en México llegan a ofrecer una experiencia diseñada para los sibaritas más exigentes que buscan disfrutar de las raíces mexicanas a través de la alquimia generada por los ingredientes, los sabores y las texturas de cada platillo a través de una gran diversidad de restaurantes de autor que enaltecen la propuesta gastronómica del Hotel.

El chef **Paco Méndez** – galardonado con 3 *Estrellas Michelin*- está en **Encanta**, poniendo en alto a México desde Barcelona. Aunque para descubrir la fusión gastronómica intercultural, **Jonatán Gómez Luna**, líder de una nueva generación de chefs a la conquista del mundo, se une a este colectivo gastronómico con **Chino Poblano**, cuyo concepto trae una experiencia culinaria de forma divertida y sofisticada.



El chef **Alejandro Ruíz**, creador de Casa Oaxaca, restaurante por el cual recibió el *Five Star Diamond Award* por tres años consecutivos (2008 – 2010), se hace presente con Cantina **VI-AY-PI**. El chef **Roberto Solís**, siendo una referencia gastronómica en Yucatán, trae una propuesta succulenta a través de **Kibi-Kibi** donde los visitantes podrán disfrutar de la fusión del sabor yucateco y la gastronomía libanesa. Es el propio **Roberto**, junto con el chef **Alejandro Ruíz**, quienes harán la mancuerna perfecta para traer las herencias de sus ancestros mayas y zapotecas hasta la cocina de **Xaak**.

El sabor del mediterráneo llegó con la celebridad italo-mexicana, el chef **Franco Maddalozzo**, cuya propuesta trae su sazón trotamundos a través de **Cayuco**. El chef **Luis Arzapalo** ofrece lo mejor del arte gastronómico oriental con **Tah-Xido**, pero si lo que se busca es *comfort food* de alto nivel; el chef **Orlando Trejo** celebra la gastronomía con ingredientes regionales en **Arenal**. Pensando en los gustos y necesidades de todos los huéspedes, el **Hotel Xcaret Arte** ofrece lo mejor de lo mejor de la gastronomía vegana y vegetariana en cada uno de estos restaurantes, a través de las creaciones del chef **Miguel Bautista**, autor del restaurante Bio en el *Hotel Xcaret México*.

La mixología.

En **Hotel Xcaret Arte** cuenta con lo mejor de la mixología contemporánea en sus 10 bares. En el Speakeasy: El Deseo, donde se disfrutará de jazz en vivo; El Changarrito, donde se encontrará color y diversión frente al mar; Wet Bar Casa de la Música, Wet Bar Casa de la Pirámide, Wet Bar Cayuco o en alguno de los Rooftop Bar que se encuentran en cada uno de los 5 edificios, cada uno con una propuesta musical distinta. Con esta oferta, todos los maridajes y degustaciones serán una experiencia que revele los mejores sabores de todas y cada una de las propuestas culinarias.

Grupo Xcaret continúa evolucionando y ofreciendo un turismo que involucra experiencias de vida memorables. Con **Hotel Xcaret Arte**, se dará visibilidad internacional no solo a los artistas y artesanos mexicanos; sino también, a las bellezas naturales y riqueza gastronómica de México.

El **Hotel Xcaret Arte** es el segundo proyecto hotelero de Grupo Xcaret, creado bajo un concepto sin precedentes en la industria que rinde homenaje a los artistas de México. Consta de 900 suites cuidadosamente curadas de manera artesanal, dirigidas al segmento Solo Adultos. Integrando el innovador concepto All-Fun Inclusive® que brinda el acceso ilimitado a los parques: Xcaret, Xel-Há, Xenses, Xplor, Xplor Fuego, Xoximilco y Xenotes; se robustece al ofrecer talleres artísticos en cada uno de sus edificios llamados Casas: Casa del Diseño albergará al taller textil, Casa de los Artistas al taller de pintura, Casa de la Pirámide al taller de alfarería, Casa de la Música al taller de baile y Casa de la Paz al taller de cocina vegana; además de incluir los traslados del y para el aeropuerto y el servicio de shuttle a todos los parques. Contará además con un Colectivo Gastronómico formado por nueve dignos representantes de la cocina tradicional mexicana. La arquitectura eco-integradora de este exclusivo, fusiona el diseño y la naturaleza de manera armoniosa y responsable logrando un balance entre la ética y la estética para que consentir entre la naturaleza y el confort.

