**De la montaña a tu copa: Fifty Mils forma parte de la increíble experiencia gastro-endémica Cubo**

**Ciudad de México, a XX de agosto de 2021.-** Para seguir ampliando el abanico de actividades al que pueden acceder huéspedes y capitalinos, Four Seasons Hotel Mexico City forma parte de Cubo, una experiencia culinaria diseñada y protagonizada por los chefs promesa del país y los bartenders de Fifty Mils, bar al interior del hotel conocido como el oasis urbano de la ciudad.

“Participar en esta actividad es un reto y honor para nosotros ya que colaboramos con algunos de los chefs más experimentales de México. También le damos la oportunidad a los visitantes de conocer una faceta nueva de Fifty Mils, en la que podemos ir del bar a la montaña para que disfruten de la mejor coctelería en un escenario totalmente diferente”, declaró Francisco Calvo, Head Bartender de Fifty Mils.

A tan sólo 50 minutos de la capital, se lleva a cabo una increíble experiencia culinaria en medio de un paisaje inhóspito y cautivador, rodeado de gigantescos árboles, aire fresco y una exuberante flora que envuelve por completo a cualquier persona que la visite. Diseñado para brindar una vivencia gastronómica totalmente diferente, Cubo ofrece platillos y cocteles creados a partir de los ingredientes que los participantes recolectan en esta zona dentro de la reserva otomí, la cual también sirve de inspiración para algunas de las actividades que se llevan a cabo durante esta día lleno de cocina, cultural y, por supuesto, naturaleza.

Durante la temporada de lluvias –de junio a septiembre–, un grupo de huéspedes guiados por chefs expertos pueden viajar de Four Seasons al poblado de Santa Ana Jilotzingo, ubicado a las afueras de la capital, para tomar con sus propias manos diversas clases de hongos directamente de la tierra.

Dichos hongos forman parte de los platillos que los participantes podrán disfrutar después de ser cosechados. Para acompañar la experiencia, los bartenders de Fifty Mils diseñan cocteles especiales para maridar estas propuestas gastronómicas que involucran no sólo a los chefs, sino también a los comensales.

Además de conocer el sabor de estos hongos, los participantes aprenden sobre las variantes que pueden encontrarse en esta zona y los propósitos a los que se destinan cada una de éstas.

Los chefs que forman parte de Cubo cambian de experiencia en experiencia. Esto, para ofrecer platillos totalmente diferentes a los participantes, y para que los bartenders de Fifty Mils creen nuevos cocteles que sólo pueden disfrutarse en esta inspiradora actividad gastro-endémica.

Para hacer reservaciones en Four Seasons y vivir experiencias como la de Cubo, contacta al equipo de *concierge* al 55 5230-1818 o visita [www.fourseasons.com/mexico](http://www.fourseasons.com/mexico).

###

**Acerca de Four Seasons Hotel Mexico City**

Sólo a unos pasos del Bosque de Chapultepec y de las emblemáticas colonias Condesa y Polanco, se encuentra un oasis urbano con estilo de hacienda colonial en Avenida Paseo de la Reforma: Four Seasons Hotel Mexico City, que está compuesto de 200 habitaciones con 40 suites; dos restaurantes de fine dining, Il Becco y Zanaya, con su icónico brunch dominical al fresco; Pan Dulce, una cafetería tradicional; el bar de mixología de fama mundial, Fifty Mils; servicios de spa y un fitness center en The Wellness House, una piscina al aire libre en el tercer piso del hotel, así como un equipo de concierge –todos parte de la asociación Les Clefs d’Or–, que ofrece increíbles experiencias dentro y fuera de Four Seasons, incluyendo guías turísticas a algunas de las joyas ocultas de la capital mexicana.

Para más información y reservaciones, visita fourseasons.com. Puedes encontrar las últimas noticias en press.fourseasons.com o siguiéndonos en Instagram @fsmexico

**Four Seasons Hotel Mexico City frente al COVID-19**

En Four Seasons Hotel Mexico City, la salud y seguridad de nuestros huéspedes y colaboradores son nuestras principales prioridades durante la situación cambiante relacionada al COVID-19. Basado en la experiencia en el cuidado de la salud y fundando en el acceso a los principales expertos y tecnologías, el programa Lead With Care establece procedimientos concisos y claros para educar y empoderar a los empleados para que protejan a los visitantes y así mismos. El programa se enfoca en brindar cuidado, confianza y confort dentro de la nueva realidad propiciada por el COVID-19. Te invitamos a conocer más sobre este programa aquí.

**CONTACTOS PARA PRENSA:**

Daniela Dibildox

Sr. Account Executive

Another Company

Móvil: (+52) 55 45 23 37 10

daniela.dibildox@another.co

Luis Morales

Fashion, Lifestyle & Luxury Director

Another Company

Móvil: (+52) 55 91 98 75 67

[luis.morales@another.co](mailto:luis.morales@another.co)