

MÉXICO FOOD and TRAVEL



Secretos eslovenos
Gastronomía del mestizaje

Delicias con mandarinas

Madrid en ebullición
Orígenes deconstruidos

TEMPORADA BLANCA

7 propuestas invernales alrededor del mundo

Colección de sabores navideños

Bajo el cielo austral
Patagonia chilena

Para suscripciones



DICIEMBRE 2013-ENERO 2014

MEX. \$60



2.6

7 15022511 300692

Cuetzalan: belleza entre neblina Casas de té Cocineras tradicionales

Delicias de ambas costas

Viceroy Hotels and Resorts se han esforzado en crear experiencias únicas para sus huéspedes, y sus dos hoteles en México son prueba de ello

Líder en el mundo de la hospitalidad, Viceroy Hotels and Resorts se ha enfocado en crear estándares universales para sus leales y conocedores huéspedes. Con amenidades insignia, relajación extraordinaria, diseño sofisticado y experiencias gourmet únicas, el dinámico portafolio de propiedades de lujo asentadas en lugares como Nueva York, Miami, Palm Springs y Santa Mónica, también tiene un lado íntimo y sereno como el Viceroy Zihuatanejo y Viceroy Riviera Maya. Los dos hoteles son los únicos del grupo que se encuentran en México, y demuestran que las dos costas del país son dignas de ser visitadas.

En la costa del Pacífico, Viceroy Zihuatanejo, que descansa a lo largo de las tranquilas aguas de la playa La Ropa. En medio de los coloridos jardines con vista al océano, los restaurantes de este hotel sabrán cautivarte desde el primer bocado. El chef Paco Isordia ha ido perfeccionando su cocina a lo largo de 25 años, y ha creado una fórmula versátil y divertida.

En el restaurante La Villa encontrarás platillos de cocina contemporánea mexicana, donde el chef Paco conquista tanto a extranjeros como locales con sus preparaciones nacionales que siempre llevan un toque internacional. El menú acaba de ser renovado, y sorprende con delicias como el filete de dorado en costra de chicharrón, acompañado de salsa molcajeteada, puré de papa con cebollín y nabo cocido en infusión de hibisco.

El otro lado de Viceroy Zihuatanejo es La Marea. De cocina mediterránea, pero sin descuidar lo local. Las entradas están inspiradas por la abundante pesca del día del mercado de pescadores. Escoge una salsa o un aderezo de temporada, pide un robalo, un dorado o un atún realmente fresco, y espera a que lo asen en el *grill* para obtener algo delicioso, aunque también puedes optar por la deliciosa paella de mariscos. Una fina carta de vinos está disponible de la cava del restaurante.

Además, el hotel está dedicado a las experiencias culinarias. Pide una clase de cocina con el chef, acompaña a Paco al mercado a seleccionar frutas y verduras frescas para crear tu propio platillo, el chef habrá de recomendarte ciertas combinaciones gloriosas. Luego irán al mercado de pescadores para elegir el pescado del día, aquí Paco te dirá sus secretos para escoger sólo



EN ESTA PÁG: CAMA EN LA PALAPA DE PLAYA EN VZ; RESTAURANTE LA VILLA EN VZ; DEGUSTACIÓN DE CEVICHE Y TEQUILAS EN VZ. PÁG. SIG: BIBLIOTECA EN VRM; CHEF ANNABEL RUIZ EN VRM; ENSALADA DE VEGETALES DE TEMPORADA EN VRM; MERENGUES DE FRUTA EN VRM; ALBERCA INFINITY EN VRM



lo más fresco. Vuelvan al hotel y prepara la comida de la mano del chef; al final podrás degustar lo que has preparado y te darán tu receta para que la hagas cuantas veces quieras en tu casa. Al final, cualquier decisión te dejará un excelente sabor de boca.

En la otra costa, la del Atlántico, en una pequeña aldea de la playa Xcalacoco, justo a las afueras de Playa del Carmen y a lo largo de las perlas arenas, Viceroy Riviera Maya es un refugio en medio de la selva tropical. Aquí, la chef Jetzabel Rojas da rienda suelta a su imaginación y embelesa a quien disfrute de su cocina. A Jetzabel le gustan los ingredientes frescos y nutritivos, sazonados sutilmente, con lo que consigue que las tradiciones ancestrales cobren nueva vida a través de la innovación.

La Marea en Viceroy Riviera Maya usa ingredientes seleccionados por su calidad y origen, en su mayoría provenientes de productores locales, pero algunos son traídos de otras regiones a lo largo del país. La chef Jetzabel se siente orgullosa de su país y lo demuestra con su menú, que cambió hace un par de meses. Empieza con un *risotto* de plátano macho acompañado de crujiente de queso Ramonetti, canela y huevo pochado, para continuar con los camarones gigantes y *pappardelle* de chaya.

A los postres se les presta la misma atención que a la comida salada. Annabel Ruiz, la chef repostera del hotel, se encarga de que así sea. Ella ama el chocolate por ser noble y versátil, con muchas texturas y matices únicos. Después de disfrutar una cena de manos de Jetzabel, no queda más que endulzar la noche con unos profiteroles rellenos con dulce de mamey o una *mousse* de queso bola con plátano crujiente. Ambas cocineras hacen que la estadía en el hotel sea memorable de principio a fin.

El romance es otro punto importante para el hotel. Por eso han creado el programa personalizado de coctel de bodas, que permite a las parejas que van a casarse diseñar su propia bebida para el día más importante de la vida. Los novios tendrán el bar completo del resort a su disposición: una amplia gama de alcoholes, mezcladores, jugos frescos, especias y condimentos. Aunque, para los menos aventureros, hay cocteles ya preparados como el ponche prenupcial (jarabe de tomillo, Grand Marnier, ron blanco, sauvignon blanc, naranja amarga, toronja rosada y jugo de piña) o la venganza de las damas de honor (ginebra, vodka, jarabe de *lychee*, jugo de naranja, jarabe de chile y champaña). viceroyhotelsandresorts.com