

The background features a repeating pattern of vanilla beans and flowers. The vanilla beans are depicted in a reddish-brown color with fine lines indicating their texture, while the flowers are shown as simple line drawings with five petals and a central stamen. The pattern is set against a light beige background.

RUTA GASTRONÓMICA LAS BELLEZAS HUASTECAS

HIDALGO, TAMAULIPAS Y VERACRUZ



RUTAS
gastronómicas

Gastronomic Routes



HIDALGO • LA CULTURA DEL MAGUEY
TAMAULIPAS • DEL MAR A LA LAGUNA
VERACRUZ • DEL CAFÉ A LA VAINILLA

RECURSOS DE LA RUTA

SIMBOLOGÍA



PLATILLOS



BEBIDAS



MATERIA PRIMA



PRODUCTOS



RESTAURANTES



CHEFS



TALLERES Y
CRIADEROS



EMPRESAS
RELACIONADAS



HISTORIAS Y
LEYENDAS



HOTELES



UTENSILIOS



ATRATIVOS
TURÍSTICOS



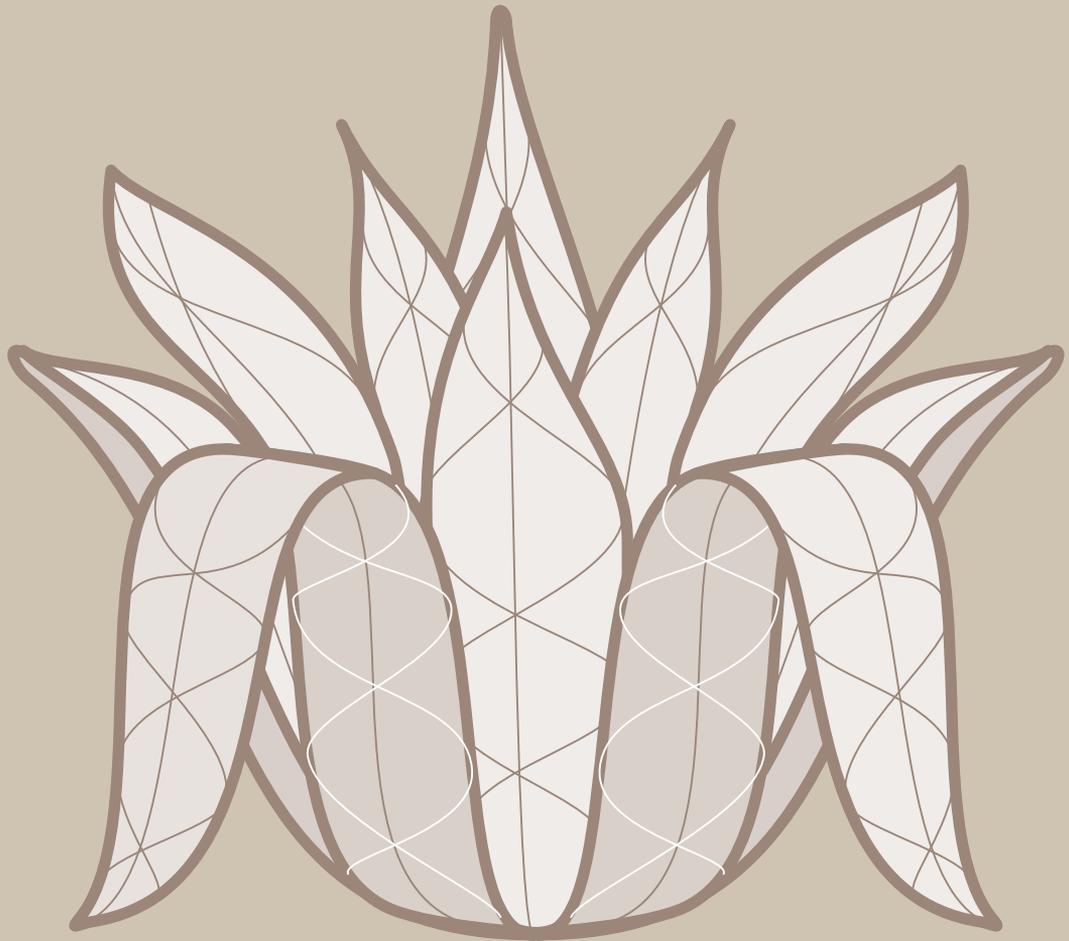
CERTIFICACIONES DE
DENOMINACIÓN DE ORIGEN (D.O.)



TIENDAS Y
MERCADOS



FERIAS Y
EXPOSICIONES



HIDALGO

LA CULTURA DEL MAGUEY

BIENVENIDOS A HIDALGO

LA CULTURA DEL MAGUEY

Situación geográfica:	Se ubica en la región centro-oriental de México.
Extensión:	20 mil 846 km ²
Clima:	Mínima 4° C - máxima 27° C.
Población:	2 millones 665 mil 018 habitantes.

La Ruta Gastronómica de La Cultura del Maguey conjunta los municipios de Tepeapulco, Zempoala, Pachuca, Actopan, Santiago de Anaya, Ixmiquilpan, Mineral del Monte, Mineral El Chico, Huasca de Ocampo y San Miguel.

Por su historia, Hidalgo alberga muchas de las raíces de nuestra identidad nacional; es casa de la barbacoa y del pulque fresco, agua mágica que te hace soñar. Tus ojos serán testigos de sus espectaculares atractivos naturales, tu paladar se deleitará con los sabores que ofrece su comida regional, desde los deliciosos pastes hasta la comida de insectos acompañados de un exquisito vaso de tunate. También tendrás la oportunidad de viajar por sus placenteras ciudades, pueblos mágicos y de admirar sus innumerables atractivos culturales; por eso seguramente querrás pasar más días en este hermoso estado y sus helados aires, para lo cual las cabañas y hoteles cercanos son la mejor opción, ya que te brindarán una acogedora estancia.

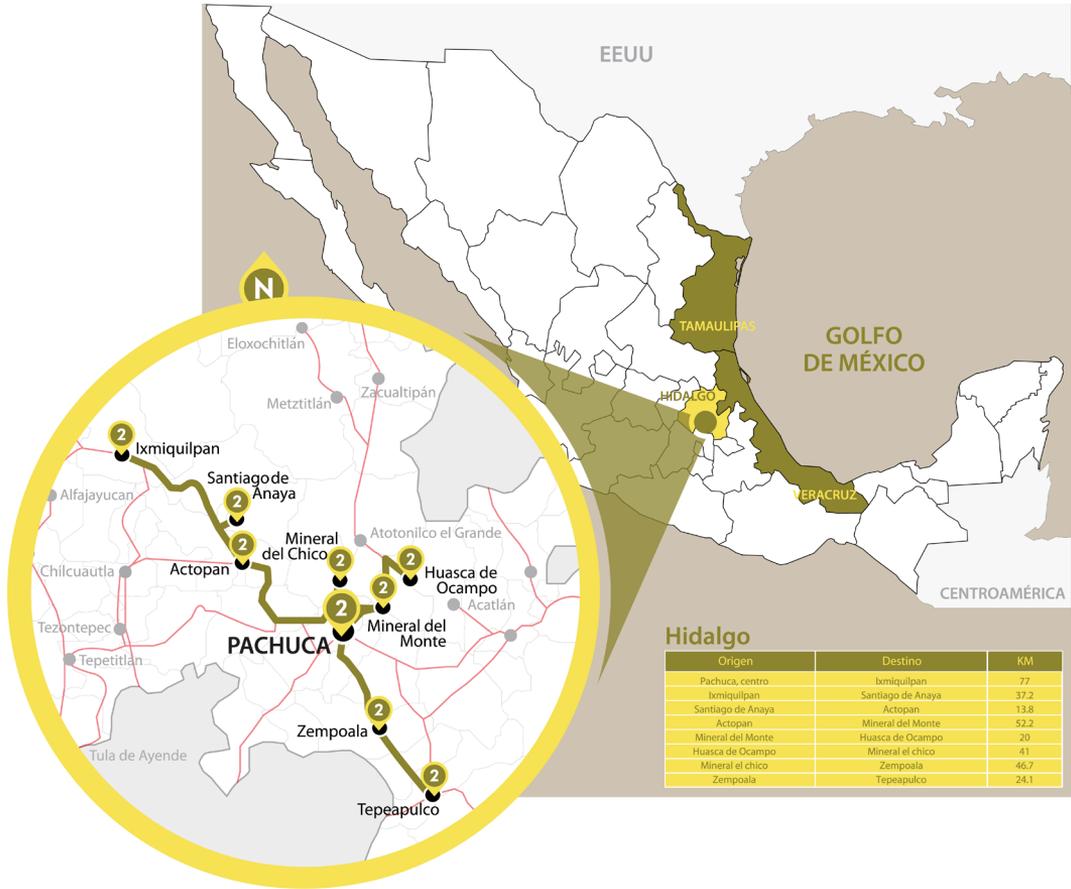
Hidalgo te invita a recorrer la cultura del maguey y sus fabulosos rincones, su comida típica y sus espectaculares paisajes simplemente llenarán tus sentidos.



MAGUEY



COCINA TRADICIONAL



ACTIVIDADES Y SITIOS DE INTERÉS

ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS

Tepeapulco

1. Haciendas pulqueras

Zempoala

1. Cervecería Hacienda

Ixmiquilpan

1. Barbacoa en horno de tierra
2. Comida Prehispánica

Actopan

1. Hacienda de San Antonio Tocha, preparación del pulque

Mineral El Chico

1. Pastes Kikos

Mineral del Monte

1. Hacienda de San Miguel Regla

Huasca de Ocampo

1. Pesca de trucha

ATRATIVOS TURÍSTICOS

Pachuca

1. Ex Convento de San Miguel Arcángel
2. Centro Cultural Rehilete
3. Museo Interactivo

Tepeapulco

1. Museo del Pulque

Ixmiquilpan

1. Aero-Towing
2. Ciclismo de montaña

Santiago de Anaya

1. Pesca deportiva
2. Senderismo
3. Aguas termales

Actopan, Mineral El Chico y Mineral el Monte

1. Balnearios
2. Parque Ecológico
3. Centro de Producción Piscícola

Huasca de Ocampo

1. Recorrido en tranvía
2. Prismas basálticos
3. Ex Hacienda de Santa María Regla
4. El Zembo

RECURSOS TURÍSTICOS

LUGARES A VISITAR

- Parque Nacional El Chico.....Real de Hidalgo núm. 221 esq. Real del Cobre, Planta Alta, Fracc. Real de la Plata, CP 42028
- Prismas basálticos.....Ejido Santa María Regla
- Balneario de Santa María Amajac.....Domicilio conocido, Santa María Amajac, Hidalgo
Se llega por la Carretera Federal 105.

MUSEOS

- Museo Regional de Hidalgo.....Ex Convento de San Francisco, Centro, Pachuca
- Museo de Minería.....Km. 84.5 de la Carretera México-Pachuca
- Museo RehileteKm. 84.5 de la Carretera México-Pachuca
- Museo Nacional de la Fotografía.....Centro Cultural de Hidalgo. Hidalgo y Casasola s/n. Pachuca
- Museo de Arte ReligiosoClaustro alto del Ex Convento de San Nicolás, Lerdo de Tejada s/n, Centro Actopan
- Museo Popular HuastecoDomicilio conocido, Huejutla de Reyes
- Museo de Cultura OtomíInsurgentes (domicilio conocido) Ixmiquilpan
- Museo Arqueológico de Tula Jorge. R. Acosta.....1 Km. al oeste de la ciudad de Tula de Allende

ALGUNAS FIESTAS TÍPICAS

- Feria Hidaltur.....21 de marzo al 10 abril, Pachuca
- Feria Internacional San Francisco.....3 al 20 de octubre, Ixmiquilpan
- Fiesta de la Virgen de Guadalupe.....12 diciembre, Pachuca

RECURSOS GASTRONÓMICOS

MAGUEY

Esta planta, del género *Agave*, vive en un medio semidesértico, con escasas lluvias. Llega a su madurez entre los ocho y los doce años y florece sólo una vez, muriendo al poco tiempo. En sus anchas, espinosas y protegidas hojas, llamadas pencas, se almacenan las sustancias nutritivas que le permiten sobrevivir en un medio hostil, así como dar refugio a una serie de insectos, entre los que se encuentran el gusano magueyero y la hormiga aguamielera, ambos alimentos del hombre.

ESCAMOLES

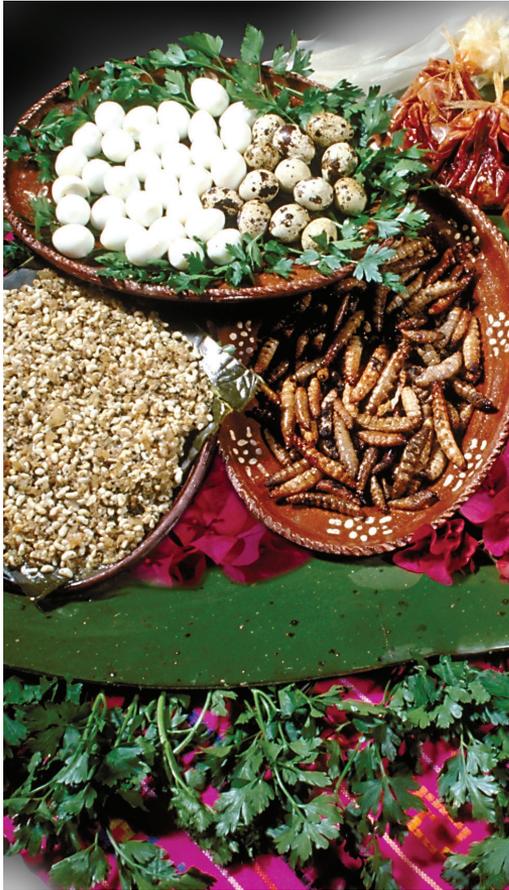
Los huevecillos de la hormiga *Liometropum apiculatum* son comestibles y muy apreciados en México. Los escamoles son un alimento de origen prehispánico, con un alto valor nutritivo y un sabor muy fino, ligeramente dulce, por lo que se recomienda siempre acompañarlos con algo igualmente suave para resaltarlos. Su delicadeza hace que uno los coma sin percatarse de que en breve la sensación de llenura nos impedirá ingerir cualquier otra cosa. Se preparan fritos con mantequilla y epazote, con huevo, en salsa, en mixiote, con barbacoa, en gorditas y en tortillas, entre otras maneras.

CHINICUILES

Se trata de una plaga que ataca al maguey oriundo de esta zona, el *Agave salmiana*. Son orugas rojizas de unos tres centímetros, larvas de los insectos llamados chinicuiles. Durante la temporada de lluvia roen los tallos y horadan las hojas del maguey para alcanzar su interior jugoso; la plaga se combate mediante la recolección de las orugas para su consumo, cosechándolas hacia fines del mes de agosto.

TRUCHA

La trucha arcoíris es un pez que pertenece a la familia de los Salmónidos, de color verde pardo azulado, oscuro en el dorso, con tinte más claro en el abdomen, manchas negras distribuidas en el cuerpo y las aletas y lo largo del cuerpo posee una franja iridiscente que refleja la luz, de la que deriva su nombre. En estado libre puede alcanzar un peso incluso superior a los 10 kg y tallas superiores a los 70 cm. Esta trucha, apreciada por su sabor, es un producto común en la acuicultura y la pesca recreativa en aguas dulces en México.



ESCAMOLES



CHINICULES

RECURSOS GASTRONÓMICOS

PLATILLOS Y BEBIDAS TÍPICAS

PASTES

Tienen su origen en el primer cuarto del siglo XIX, cuando llegó un contingente de ingleses encargados de traer capital para la industria minera de la zona. El “Cornish pastry” fue el precursor de esta receta.

MIXIOTES

Los trozos de carne por ejemplo de carnero, chico, pollo o conejo que se van a utilizar, se marinan en una mezcla de chile guajillo, chile pasilla, pulque y especias; luego se colocan en un cuadro de hoja de mixiote y se amarran con hilaza para cocerse al vapor.

HUEVOS A LA ALBAÑIL

Platillo elaborado con chinicuil (oruga de color rojizo) frito con cebolla y chile, para mezclarlo con huevo; se sirve acompañado con tortillas y si se desea con una salsa martajada.

XIMBO

Platillo de carne, envuelto con pencas de maguey y horneado en un horno subterráneo, donde se cocina en su propio jugo o al vapor. El término se refiere principalmente al método tradicional de preparación de carnes que pueden ser de cerdo, pescado o, con menos frecuencia, de conejo o de pollo.

SALSA BORRACHA

Salsa a base de chile pasilla, aceite y vinagre, adereza con un toque de pulque, el cual agrega consistencia, sabor y da su nombre característico a esta salsa.

BARBACOA

Carne de borrego o chivo envuelta en pencas de maguey, cocida en horno de tierra. La carne oreada se corta, se sala y se envuelve en las hojas de la cactácea; puede hacerse un solo envoltorio grande o varios más pequeños que se colocan en la cazuela en la que se cocinará. Entre el envoltorio y la cazuela se pone un poco de agua, para que la carne reciba humedad durante la cocción; en muchos lugares se acostumbra poner garbanzos, zanahorias, pulque y chiles verdes en el agua, para obtener el llamado consomé de barbacoa.

MOLE XIQUEÑO

Para elaborar este platillo se utilizan varios ingredientes que deberán freírse y molerse, uno por uno, en un molino de mano. Este platillo incluye chiles mulato, pasilla y guajillo, pasitas y almendras hervidas, totopos de maíz, cacahuete, avellana tostada, semilla de calabaza, chocolate, canela, plátano macho, ajonjolí, ciruela pasa y anís. Para dar los últimos toques de sabor se utiliza consomé de pollo, sal y azúcar al gusto y un poco de comino.



PASTES



BARBACOA

OFERTA DE SERVICIOS



HOTELES PREMIUM EN PACHUCA Y SAN MIGUEL REGLA

Hotel la Joya

Everardo Márquez núm. 100

Col. Cuesco

Pachuca, Hidalgo. CP 42080

☎ (771) 718 3010

www.joyahoteles.com

Contacto: info@joyahoteles.com

Hotel Gran Independencia

Plaza Independencia núm. 116,

Centro, Pachuca, Hidalgo. CP 42000

☎ (771) 715 0515

www.granhotelindependencia.com

Contacto: clientes@

VisiteHotelesdeMexico.com

Hotel Villa Alpina El Chalet

Km. 45 de la Carretera Pachuca-

Real del Monte,

Real del Monte, Hidalgo

☎ (771) 797 0077

www.villaalpinaelchalet.com

Hotel San Miguel Regla

Domicilio conocido,

San Miguel Regla

San Miguel Regla, Hidalgo

☎ (771) 7920102

www.sanmiguelregla.com



HOTELES FAMILIARES EN PACHUCA

Hotel Valle Inn

Km. 4.7 de la Carretera Pachuca-Tulancingo,

Col. Carbonera,

Pachuca, Hidalgo. CP 42181

☎ (771) 7106011

www.hotelesdelvalleinn.com.mx

Hotel Real Plaza

Tito Estrada s/n,

Col. Progreso de Obregón,

Pachuca, Hidalgo. CP 42730

☎ (738) 725 1710

www.hotelrealplaza.com.mx

Contacto: gerencia@hotalrealplaza.com.mx



RESTAURANTES PREMIUM EN IXMIQUILPAN Y PACHUCA

Restaurante el Sabino

Insurgentes Poniente núm. 25,

Centro, Ixmiquilpan, Hidalgo. CP 42300

☎ (759) 723 0814

www.restauranteelsabino.com.mx

Restaurante La Blanca

Matamoros núm. 201,

Centro, Pachuca, Hidalgo. CP 42300

☎ (771) 715 1896

www.restaurantlablanca.com.mx



RESTAURANTES FAMILIARES EN PACHUCA Y MINERAL DEL MONTE

El Parador San Miguel

Bldv. Valle de San Javier núm. 717,
Fracc. Valle de San Javier,
Pachuca. CP 42086

☎ (771) 718 2808

Restaurante Real del Monte

Avenida Hidalgo núm.55,
Centro,
Mineral del Monte. CP 42130

☎ (771) 797 0996

www.restauranterealdelmonte.com

Contacto: restauranterealdelmonte@gmail.com

Restaurante El Serranillo

Av. Juárez núm 7-B,
Centro,
Mineral del Monte. CP 42130

☎ (771) 7970781

Contacto: emendezt@hotmail.com.es

El Campo Feliz

El Hiloche núm. 7,
Col. El Hiloche,
Mineral del Monte. CP 42140

☎ (771) 797 0275

Contacto www.elcampofeliz.com

Restaurante El Cazador

Km. 20 de la Carretera
Tepeapulco-Cuahutepec,
Col. Tepeapulco,
Tepeapulco. CP 43970

☎ (775) 101 6697

Restaurante La Laguna

Km. 185 de la Carretera
Tepeapulco Cuahutepec,
Col. Tepeapulco,
Tepeapulco. CP 43970

☎ (775)7516002

cepaper@live.com.mx

Restaurante El Embarcadero

Barrio del 94,
Laguna de Tecocomulco,
Tepeapulco. CP 43750

☎ (775) 130 6718

ACTIVIDADES DE LA RUTA

Nos encontramos en el centro del país, en el Estado de Hidalgo, característico por su mosaico de manjares de mucha historia.

Para empezar hemos de visitar el Ex Convento de San Miguel Arcángel, una construcción agustina de tipo convento-fortaleza que data de 1550 y se encuentra en Ixmiquilpan. En este sitio vivirás la experiencia de probar la barbacoa recién salida del horno de tierra y comer un taco con salsa borracha elaborada a base de pulque. En el municipio de Actopan visitarás las atractivas Grutas de Tolantongo donde además podrás bañarte en sus aguas termales.

Un viaje al pasado te espera en el recorrido por las haciendas pulqueras como San Antonio Tocha, una de las pocas que continúan explotando el pulque; tiene un magnífico tinacal (depósito o concentración del pulque) antiguo y tierras cuidadosamente cultivadas. Aquí puedes catar esta deliciosa bebida, pero si prefieres la cerveza, opta por hacer el recorrido de la cervecería Hacienda Zempoala con una cata de esa amarga bebida y una visita guiada por la planta. Ya en el centro encontrarás los deliciosos pastes en Kiko's.

De camino a San Miguel Regla, pasando por Pachuca debemos pasar a conocer el Centro Cultural El Rehilete, un museo interactivo con módulos permanentes enfocados a los niños. No podemos de dejar a

un lado la visita al Parque Nacional El Chico, ubicado en el Mineral mismo nombre, que proporciona servicio de alojamiento con sanitarios, regaderas, cocina, amplio estacionamiento y venta de leña. Un deleite cultural es el contenido del Museo del Maguey y el Pulque, te asombrarán los más de mil 800 productos derivados del maguey y los objetos relacionados con esta planta. El Centro de Producción Piscícola San Miguel Regla ofrece pesca deportiva de trucha arcoíris. Si eres aventurado, también puedes comerte el pasado a bocados al disfrutar la gastronomía prehispánica ya que en la región de El Mezquital encontrarás una gran variedad de platillos típicos ancestrales. Goza de los encantos turísticos y gastronómicos de la Ruta visitando también los Pueblos Mágicos de Mineral del Monte y Huasca de Ocampo.



ELOTES © CPTM 7 Foto: Ricardo Espinosa - reo



CHINICUILES © CPTM 7 Foto: Ricardo Espinosa - reo



ESQUITES © CPTM 7 Foto: Ricardo Espinosa - reo

ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS



PRODUCTOS DE BARBACOA DEL VALLE DE TULANCINGO

Barbacoa embolsada al alto vacío. Podrás ver todo el proceso que se lleva a cabo para obtener este delicioso y ancestral platillo, desde cómo se alimenta al animal, cómo se cocina la carne en hornos que simulan el cocimiento en hornos de tierra y conocer la nueva técnica de embolsarlo al alto vacío para exportarlo.

Privada del Sol núm.1 esq. Barranca de Desagüe, Centro, Tulancingo, Hidalgo. CP 43600

☎ (775) 111 2664

Contacto: realsazon@hotmail.com



PRODUCTOS NATURALES BUENAVISTA

Producción y comercialización de nopal. La visita guiada a esta empresa comienza por las nopaleras comerciales y continúa con las áreas donde se industrializa y los distintos tratamientos que dan a esta cactácea para obtener productos como tortillas, harina o nopal deshidratado.

Km. 2 de la Carretera

Almoloya-Rancho Nuevo, s/n, Col. Ocotepéc, Almoloya, Hidalgo. CP 43940

☎ (748) 912 2654

www.hidalgotrade.com

Contacto: nopalesbuenavista@yahoo.com



LICOR DE PERA

Empresa que utiliza la pera como materia prima para obtener un delicioso licor que se deja fermentar de forma natural ya que es un producto totalmente orgánico; experimentarás su proceso de producción y podrás probar una gama de más de 25 productos elaborados con este delicioso fruto. Domicilio conocido, Col. Cerritos, Huasca de Ocampo, Hidalgo. CP 43514

☎ (771) 1265777



ARTESANÍAS EL MAPACHE

Con técnicas de cestería manual elaborarás tus propios accesorios artesanales de cocina, como tortilleros, manteles, o servilleteros, entre otros.

Alfonso Guerrero núm. 23, Col. El Espejo, Omitlán de Juárez, Hidalgo. CP 53560

☎ (771) 1046894



SANTA TERESA

Productos de miel de maguey. El néctar de agave es un endulzante que realiza los sabores de cualquier platillo. Por ello, en una visita guiada por estas instalaciones, conocerás todo el proceso de este delicioso extracto, además de sus múltiples beneficios.

Uribe Ramiro núm. 40,

Col. Santa Teresa, El Cardonal, Hidalgo. CP 42370

☎ (771) 1043751



PASTES KIKO'S

Presenciarás el proceso de elaboración de estas deliciosas empanadas que aquí se acostumbran desde hace casi dos siglos, ya que esta empresa 100% hidalguense es una de las pocas en las cuales se conserva todavía la receta tradicional.

Morelos núm.104, Centro,
Pachuca, Hidalgo. CP 42000

☎ (771)718 3565

www.pasteskikos.com



HACIENDA SAN ANTONIO TOCHA

En la semioscuridad, en un ambiente cargado de humedad y en medio del fuerte olor a pulque, se encuentra el tinacal de esta histórica hacienda con su aguamiel que se fermenta en tinas con un suave ruido de burbujas. Podrás disfrutar del delicioso pulque resultante en una de las pocas haciendas donde aún siguen produciendo esta bebida de origen prehispánico.

Domicilio conocido, Centro,
Apan, Hidalgo. CP 43900



CERVECERÍA HACIENDA

Una microcervecería 100% mexicana, donde se elabora esta bebida con mucho empeño y distinción. Hasta ahora producen tres tipos de cerveza: la Hidalgo es de tipo Stout, la Catrina es Red Ale, y la Jaguar, estilo Pale Ale. Para que puedas tomar parte en este detallado proceso y apreciarlo, la cervecería ofrece recorridos dentro de la hacienda y cata de cervezas.

Se requiere cita previa.

Hacienda San Juan Pueblilla
Zempoala, Hidalgo, CP 43830

☎ (771) 7133 911

Contacto: nopalesbuenavista@yahoo.com

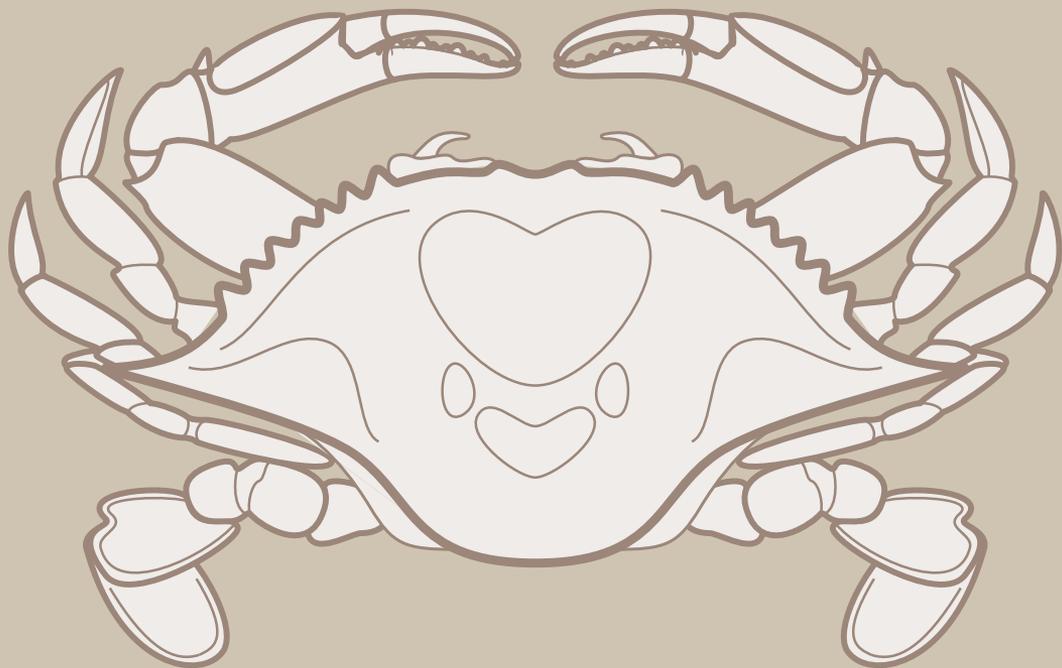


MUSEO DEL Maguey y EL PULQUE

Este museo será "vivo" y único a nivel nacional, con área temática y documental, que no será contemplativo como tradicionalmente son los museos, además de mostrar más de mil 800 derivados del maguey, entre otros objetos relacionados con esta planta. Y donde además se podrán adquirir diferentes productos derivados del maguey.

Tepeapulco Hidalgo

Domicilio Conocido, Zona Centro



TAMAULIPAS

DEL MAR A LA LAGUNA

BIENVENIDOS A TAMAULIPAS

DEL MAR A LA LAGUNA

Situación geográfica:	Se ubica en la región noreste de México.
Extensión:	79 mil 384 km ²
Clima:	Mínimo 10° C - máximo 23° C.
Población:	3 millones 268 mil 554 habitantes.

La Ruta Gastronómica “Del Mar a la Laguna” conjunta los municipios de Tampico, Villamar y Laguna Madre hasta la capital tamaulipeca, Ciudad Victoria, que cuenta con dos centros turísticos, ubicados en la periferia de la ciudad, netamente naturales y de importancia nacional: el Cañón del Novillo y los Troncones; además, la Sierra Madre Oriental ofrece otros sitios silvestres para el descanso y la recreación.

En la ciudad podrás apreciar monumentos arquitectónicos e históricos, así como bellas plazas, el parque Tamatán y el Lienzo Charro. ¡Viva Tamaulipas!, la región que dormita tranquila en el margen de la Laguna Madre.

En su rica, abundante y variada gastronomía, los mariscos son un legado y la carne una tradición. La cocina tamaulipeca reúne muchas veces en un solo platillo los aromas del mar y del trópico, combinados el acuyo, el aguacate, el perejil y el cilantro con

el camarón, lo cual da apenas una muestra del buen comer en el noreste mexicano. El arte de cocinar es, sin duda, una de las cualidades de los tamaulipecos. Sus pueblos mágicos como Mier y Tula nos cautivarán con la hermosura que ornamenta sus calles, donde conviven el folclore y la gastronomía propias de este bello estado.



PLAYA EN CIUDAD MADERO © CPTM 7 Foto: Ricardo Espinosa - reo

MAPA



ACTIVIDADES Y SITIOS DE INTERÉS

ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS

Tampico

1. Fundadores de Loredo Altamira
2. Pesca y consumo de mariscos

Madero

1. Rey Mar
2. Tortas de la Barda

Laguna Madre

1. Pesca y preparación de alimentos de la Laguna

Tula

1. Tequilera El Chinaco

ATRATIVOS TURÍSTICOS

Tampico

1. Centro Histórico

Altamira

1. Recorrido en balsa por la Laguna

Madero

1. Centro Histórico
2. La Antigua Aduana

Laguna Madre

1. Pesca deportiva de agua dulce

Tula

1. Centro Artesanal

Ciudad Victoria

1. Parque Recreativo Cultural Siglo XX
2. El Chorrito
3. El Planetario

RECURSOS TURÍSTICOS

LUGARES A VISITAR

- Centro Histórico.....Centro Histórico, Héroes Cañoneros, Tampico.
- Plaza de la Libertad.....Centro Histórico, Héroes Cañoneros, Tampico.
- Pirámide de las Flores.....Avenida Hidalgo, Tampico.
- Plaza de Armas.....Centro Histórico, Héroes Cañoneros, Tampico.
- Laguna Carpintero.....Parque Metropolitano, Tampico.
- Playa Miramar.....A 4 km del centro de Tampico.
- Edificio de la Aduana.....Israel Ponche/Eje Sur, Desembocadura del río Pánuco.
- Catedral de Tampico.....Frente a la Plaza de Armas, Centro Histórico, Tampico.
- Parque Metropolitano.....Parque Bicentenario, Espacio Cultural Metropolitano, Tampico.
- El Malecón.....Playa Miramar a 4 Km de Tampico.

MUSEOS

- Museo de la Cultura Huasteca.....Espacio Cultural Metropolitano, Adolfo López Mateos s/n, Obrera, Tampico.
- Museo Regional de Aldama.....Aldama, Club de Golf Campestre, Tampico.
- Museo Municipal de Historia y Arqueología.....Zona Centro, González.
- Museo Casa Mata de Historia RegionalSantos Degollado esq. Guatemala s/n, Col. Modelo, Matamoros.
- Museo Regional de Historia de Tamaulipas.....Blvd. Fidel Velázquez s/n, Parque Siglo XXI,
Col. Horacio Terán, Ciudad Victoria.
- Museo de Historia Natural de Tamaulipas.....Venustiano Carranza esq. Ignacio Allende s/n,
Zona Centro, Ciudad Victoria.
- Museo de Arte Contemporáneo de Tamaulipas.....Ave. Constitución y Quinta s/n, Col. Jardín, Matamoros.

ALGUNAS FIESTAS TÍPICAS

- Festival Internacional de Otoño.....Octubre

RECURSOS GASTRONÓMICOS

CACAHUATE

Este producto ha pasado de las cocinas domésticas a las plantas industriales alimenticias, y así cada vez con mayor frecuencia forma parte de las formulaciones de nuevos productos de uso industrial y común, perpetuando la milenaria amistad entre el hombre y el cacahuete. Sus aceitosos frutos se utilizan en preparaciones varias y ocupan una posición destacada tanto en la gastronomía como en las tradiciones de México.

PLÁTANO

Se considera al plátano como uno de los cultivos agrícolas más importantes. Su producción ocupa el primer lugar en el conjunto de las frutas tropicales y es fundamental en la alimentación mexicana debido a su bajo precio, disponibilidad todo el año, las múltiples combinaciones culinarias que acepta, la sensación de saciedad que produce y su valor nutritivo en potasio, hierro y vitamina K. En la cocina, debido a su delicioso sabor, es acompañante de diversos postres y platillos fuertes.

CEBOLLA

La cebolla es la parte subterránea en forma de bulbo amarillo rojo violáceo de una pequeña planta, cuyas ramas verdes y redondas están huecas por dentro. La cebolla blanca se recolecta a finales de primavera y las de color se recogen a fines del verano. La producción tamaulipeca surge a toda la nación.

TILAPIA

La tilapia también conocida como mojarra forma parte de un grupo de peces de origen africano pertenecientes al género *Oreochromis* que habita mayoritariamente en regiones tropicales del mundo, donde se dan las condiciones favorables para su reproducción y crecimiento.

PLATILLOS Y BEBIDAS TÍPICAS

EMPIPIANADAS

Tortillas semifritas envueltas y rellenas de queso y pollo bañadas en pipián rojo o verde y que se acompañan con cecina y frijoles. Son un platillo regional típico de Tampico.

BOCOLES

Gorditas de maíz fritas en manteca y luego abiertas para rellenarlas de carne, queso, chicharrón o diferentes guisos; es común que se consuman como almuerzo o a la hora de la cena.



BOCOLES



EMPIJANADAS



PLATANO

RECURSOS GASTRONÓMICOS

JAIBAS RELLENAS

Las jaibas son crustáceos que viven en aguas no muy profundas y a veces se entierran en el suelo marino. Utilizan sus pinzas o quelípodos para comer y quebrar caracoles y otros invertebrados pequeños, con las otras patitas se echan los pedazos a la boca. Se utilizan en muchas preparaciones con diferentes tipos de acompañamiento; su sabor es muy suave por lo cual marida bien con cualquier alimento con el que se combine. La receta local clásica consiste en rellenar el caparazón de la jaiba con su propia carne limpia y condimentada y prepararla al horno.

HUATEPE DE CAMARÓN

Guiso elaborado con diversos condimentos y especias que se espesa a base de masa de maíz, lo que le otorga cuerpo. El sabor se lo dan los mariscos con los que se acompaña y que le brindan un aroma sin igual.

CHICHIMBRÉ

Pan de harina de trigo que lleva piloncillo. Su nombre es una deformación de ginger bread, el pan de jengibre que trajeron los ingleses que vinieron a explotar la industria petrolera. Hoy ya no se le pone jengibre; las piezas son rectangulares o en forma de cochinito, de masa oscura poco esponjada.

TORTAS DE LA BARDA

Esta torta se originó en Tampico y se cuenta que su creador fue el señor José María Bracamontes, quien vendía tortas de sardina con salsa de pico de gallo en el centro de la ciudad, principalmente a los trabajadores de los muelles o alijadores, por lo que dio a las tortas ese nombre. Más adelante, sus hijos Francisco y René siguieron vendiendo las tortas junto a la barda que limitaba los patios del ferrocarril, los muelles y la Aduana del puerto, de donde les quedó finalmente el nombre con que hoy se conocen.

PONTEDURO

Es un dulce muy tradicional y sencillo pero muy rico. Se hacen palomitas de maíz y luego se prepara miel con piloncillo que debe quedar muy espesita pero no se debe "apanar", es decir, que no debe ni endurecerse ni quebrarse. Esta miel se vierte sobre las palomitas, de las que se van tomando puños para formar bolas que apenas quepan en las manos, procurando apretar un poco para que las rosetas se peguen unas con otras.



JAIBA RELLENA

RECURSOS GASTRONÓMICOS

HUAPILLA (BEBIDA)

La huapilla es una planta parecida al maguey pero un poco más pequeña; se extrae agua de su fruto, que tiene color crema y forma de bola, y se combina con cáscaras de piña, pimientas y clavos de olor, entre otros ingredientes.

MONDONGO

Se elabora con menudencias tales como pancita de res o ternera, ajo, cebolla, jamón cocido, chorizo, garbanzos, manteca, jitomates asados, chiles anchos, vinagre y comino combinados para obtener un guiso caldoso que puede ser servido como plato fuerte.

CARNE A LA TAMPIQUEÑA

El platillo tiene un significado simbólico: el corte de la carne de res semeja al río Pánuco cruzando por Tamaulipas, se acompaña con una guarnición de frijoles negros refritos que representan el auge petrolero del estado, y la flora y la fauna están representadas por un acompañamiento de guacamole y chilaquiles. El queso blanco asado es un atributo que recuerda la pureza de los tamaulipecos y el toque picante da su lugar a la cocina mexicana.



CARNE A LA TAMPIQUEÑA

OFERTA DE SERVICIOS



HOTELES PREMIUM EN TAMPICO

Fiesta Inn

Av. Hidalgo núm. 6106,
Col. Laguna de la Herradura,
Tampico, Tamaulipas, CP 89219

☎ (833) 230 0500

www.fiestainn.com/es/mx-tampico/hotel-tampico

Hotel Inglaterra

Salvador Díaz Mirón núm. 116,
Centro, Tampico, Tamaulipas, CP 89000

☎ (833) 230 4444

www.hotelinglaterra.com.mx



HOTELES FAMILIARES EN TAMPICO Y ZONA CONURBADA

Tampico Inn

Av. Hidalgo núm. 3408 A, Col. Flores,
Tampico, Tamaulipas, CP 89220

☎ (833) 217 2917

www.comfortinn.com

Hotel Rio Vista Inn

Av. Hidalgo y Regiomontana núm. 100,
Fraccionamiento Lomas del Naranjal,
Tampico, Tamaulipas, CP 89349

☎ (833) 228 4782

www.riovistainn.com

Contacto: reserva_tampico@riovistainn.com



Club Maeva Miramar

Blvd. Costero s/n,
Playa Miramar,
Ciudad Madero, Tamaulipas,
CP 89540

☎ (833) 230 0212

RESTAURANTES PREMIUM EN TAMPICO

El Porvenir

Av. Hidalgo núm. 1403,
Col. Trueba, Tampico, CP 89170

☎ (833) 2130 568

www.grupoelporvenir.com

Contacto: grupo.porvenir@gmail.com

Fundadores de Loredo

Av. Morones Prieto núm. 202,
Col. Lindavista,
Tampico, CP 89107

☎ (833) 2170889

www.fundadoresloredo@telmexmail.com

Jardín Corona

Av. Hidalgo núm. 1915,
Col. Smith, Tampico, CP 89140

☎ (833) 213-6710

www.jardin-corona.com



RESTAURANTES FAMILIARES

El Lindero

Av. Hidalgo núm. 3606, Col. Flores
Tampico, CP 89220
☎ (833) 217 4466

La Tripa

Pedro Jiménez núm.1704
Col. Ricardo Flores Magón
Tampico, CP 89637
☎ (833) 210 8500
Contacto: eoa_pato@hotmail.com

Antojitos "Los Magueyes"

República de Cuba núm. 504 Sur
Col. Ricardo Flores Magón
Ciudad Madero, CP 89637
☎ (833)-215-3804
Contacto: losmagueyes@hotmail.com

Rey Mar

Heriberto Jara núm. 904
Col. Morelos
Tampico, CP 89290
☎ (833) 212-9309
Contacto: danielo1904@live.com.mx

Tortas de la Barda "Yoya"

Héroes de Nacozeni esq. Aduana s/n
Col. Ferrocarrilera, Tampico, CP 89590
☎ (833) 212 7133
Contactoyoyatortas@hotmail.com

Elite Restaurantes y Helados

Salvador Díaz Mirón núm. 211
Col. Flores
Tampico, CP 89220
☎ (833) 219 2510
Contacto: carel94@hotmail.com

El Itacate

Paseo Lomas de Rosales núm. 110
Col. Lomas de Rosales
Tampico, CP 89110
☎ (833) 228 0801
Contacto: cpmirellaaguilar@hotmail.com



RESTAURANTES EN GONZÁLEZ

El Pastor
Av. Insurgentes núm. 107, Zona Centro.
☎ (836) 272 0098
Contacto: Rebeca Gutiérrez

Jacks

Av. Insurgentes núm. 201,
Col. Piloto Villa Manuel. González, CP 89732
☎ (836) 272 1072
Contacto: Mario Alberto Badillo Gutiérrez

El Globito

Guadalupe Victoria núm. 416,
Zona Centro. González, CP 89732
☎ (836) 273 05 16
Contacto: María de Jesús Guevara Hempel

OFERTA DE SERVICIOS

El 7 Mares

Av. Insurgentes núm. 109,
Zona Centro. González, CP 89732
Contacto: Víctor Cerda

La Jirafa

Adolfo López Mateos S/N
Zona Centro. González, CP 89732
☎ (836) 273 0078
Contacto: Olivia Leal Martínez



HOTELES CON RESTAURANTE Y OTROS ATRACTIVOS EN GÓMEZ FARÍAS

Hotel Casa de Piedra

Hidalgo s/n, Col. Gómez Farías,
Gómez Farías, Tamaulipas. CP 89780
☎ (832) 236 2196
Transporte a la parte alta de la reserva
NATURAL DE GOMEZ FARIAS (AGREGAR DE
CUÁL RESERVA) para realizar actividades.
www.tourbymexico.com/elcielo_casadepiedra

Hotel El Palmar

Hidalgo s/n,
Col. Gómez Farías,
Gómez Farías, Tamaulipas. CP 89780
☎ (832) 236 2022
Actividades: Tirollesa, rappel, escalada,
bicicleta, caballos, cuatrimotos y kayak.
www.hotelespalmaresdelcielo.com
Contacto: hotel_elpalmar@hotmail.com



RESTAURANTES EN TULA

Restaurante Cuitzios

Hidalgo núm. 3, Zona Centro, Tula
☎ (832) 326 0630

Restaurante Méson del Mollinedo

Calle Morelos núm.1, Tula
☎ (832)326 0045

Restaurante La Pesca

Dr. Millet núm. 2, Tula
☎ (832)326 0552

Restaurante El Tulteco

Km. 37 de la Carretera a San Luis Potosí, Tula
☎ (832)326 1438

Restaurante Las Parrillas

Km. 38 de la Carretera a San Luis Potosí, Tula
☎ (832)3261142

Restaurante Los Generales

Km. 32 de la Carretera a Ciudad Victoria, Tula
☎ (832)326 1156



RESTAURANTES EN CIUDAD VICTORIA

Las Viandas

Blvd. Fidel Velázquez núm 1310,
Fraccionamiento Las Palmas.
☎ (831) 3167 767

Don Quijote

Carretera Torres núm. 1414.

☎ (934) 316 8378

Las Enramadas

Blvd. Rotario 605 esq. Teocaltiche.

☎ (934) 314 279

La Norteña

19 Coahuila y Chihuahua núm. 1810.

☎ (934) 314 0 072

Plaza Gallo

10 Berriozábal esquina con la11

☎ (934) 316 4990

Los Bigos

16 Conrado núm. 1296.

☎ (934) 110 1353

HOTELES EN CIUDAD VICTORIA**Hotel Panorámico**República Argentina Oriente s/n,
Col. Pedro Sosa, Ciudad Victoria,
Tamaulipas. CP 87180

☎ (834) 312 5888

www.hotelpanoramico.comContacto: reservaciones@hotelpanoramico.com.mx**Sierra Gorda**Hidalgo Oriente núm. 990, Zona Centro,
Ciudad Victoria, Tamaulipas. CP 87000

☎ (834)312 2010

www.hotelsierragorda.com**La Villa**Av. José Sulaimán Norte núm. 2150,
Col. del Norte, Ciudad Victoria,
Tamaulipas. CP 87000

☎ (834)316 8011

www.vivainn.comContacto: servicio@vivainn.com.mx**Fiesta Plaza**14 Juárez núm. 401, Zona Centro,
Ciudad Victoria, Tamaulipas. CP 87000

☎ (834)312 7877

Hotel RoyalPorfirio Díaz núm. 835, Col. Morelos,
Ciudad Victoria, Tamaulipas.

☎ (834)318 4850

Victoria Inn Express9 Allende núm. 814, Zona Centro,
Ciudad Victoria, Tamaulipas. CP 87000

☎ (834)318 4300

Hotel ScalaAv. Hidalgo y Juárez núm.143, Zona Centro
Ciudad Victoria, Tamaulipas. CP 87000

☎ (834) 312 0154

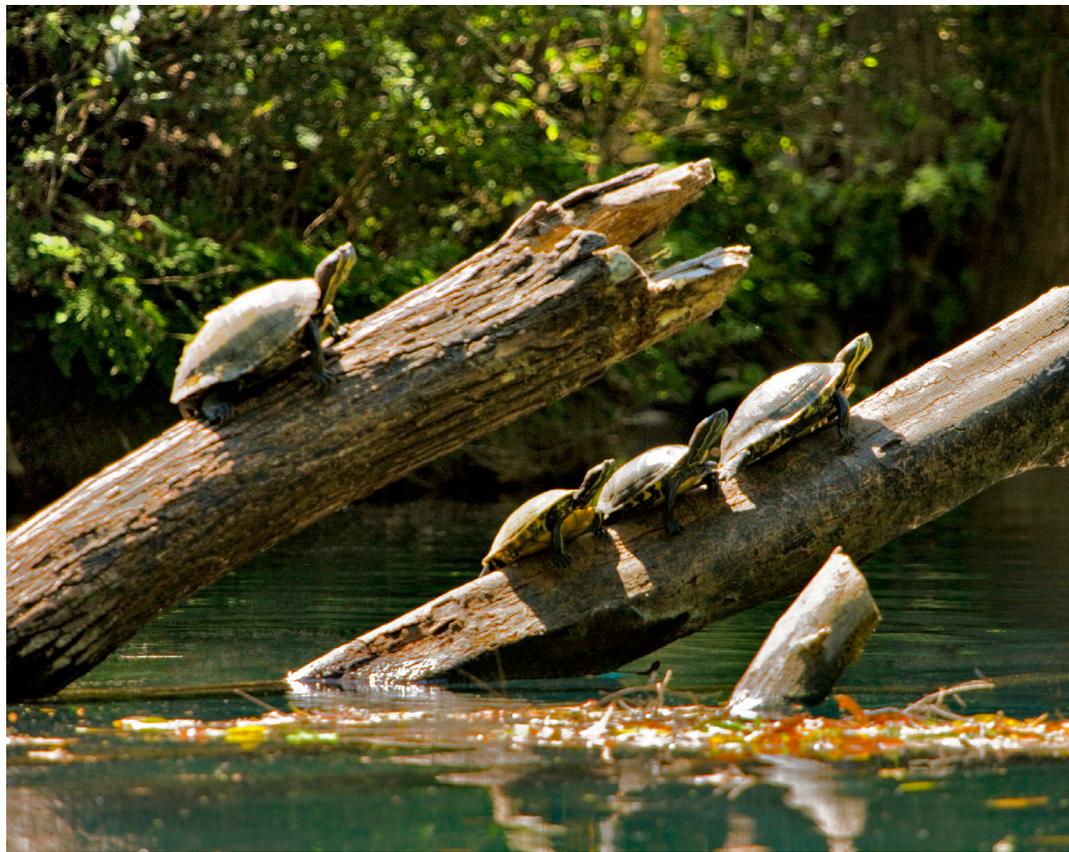


ACTIVIDADES DE LA RUTA

En el recorrido por el estado de Tamaulipas tendrás la oportunidad de escuchar la leyenda de la carne a la tampiqueña, mientras te preparan este exquisito platillo en el restaurante Fundadores de Laredo; entretanto, en el embarcadero de El Rey Mar te espera un viaje en barco donde te llevarán a surcar los mares para que captures tus propios pescados y te los preparen en la cocina de este delicioso restaurante.

No puedes dejar de probar las famosas “tortas de la barda” a un costado de la Aduana de Tampico; te recomendamos las de Yoya. Estando en el centro de Ciudad Madero podrás visitar la Plaza principal con un aire de época porfirista, influenciado por estética francesa; también es indispensable ver la antigua Aduana, el Palacio Municipal y la Casa de Cultura.

Si la experiencia es lo tuyo, tienes la oportunidad de practicar la pesca deportiva tanto en agua dulce como en agua salada. La primera se realiza en las numerosas presas del estado como la Vicente Guerrero, la Emilio Portes Gil, la Ramiro Caballero, la Real de Borbón, la Pedro J. Méndez o la República Española entre otras. Los 420 km de litoral que delimitan la frontera al este de Tamaulipas ofrecen la oportunidad de practicar la pesca de marlín y sábalo también.



ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS



PESCA DEPORTIVA

Por limitar con el Golfo de México, Tamaulipas cuenta con numerosos ríos, presas y lagunas dónde pescar un gran número de especies, como sábalo, marlín, robalo, lobina, peto, jurel o barrilete. Entre las principales presas con las que cuenta la región están El Sombrerito en el municipio de Aldama, la Emilio Portes Gil, situada en los municipios de González y Xicoténcatl, y la Ramiro Caballero. Además también se cuenta con campamentos en servicio en las márgenes del Río Tigre en la Barra del Tordo. Todas las presas cuentan con rampas para lanchas y venta de carnada por parte de los habitantes de las poblaciones cercanas.

En la zona metropolitana de Tampico, Madero y Altamira, la pesca deportiva es una actividad de gran tradición.



TEQUILA EL CHINACO

Fundada en 1972, Tequilera El Chinaco es una productora que goza de premios y reconocimiento internacionales. Ofrece un licor 100% de agave y doble destilación que tiene un excepcional suave y legendario sabor. Recorrido por la empresa y cata donde apreciaremos el proceso de destilación de esta bebida con Denominación de Origen. González, Tamaulipas.

☎ 01(555)5318826
chinaco@prodigy.net.mx



REY MAR

Cerca de la Aduana vieja de Tampico se encuentra el restaurante Rey Mar que además de una amplia y rica oferta gastronómica, promueve visitas en barco para observar el proceso de pesca y cuenta con sistemas de congelación de pescados y mariscos.

El turista podrá subir al barco para presenciar la captura de marisco y la forma en que se realiza el procesamiento para que esté listo para su venta y su consumo.

Heriberto Jara núm. 904, Col. Morelos, Tampico, Tamaulipas.

☎ (833) 212 9309

Horario: 12:00 horas a 20:00 horas



FUNDADORES DE LOREDO

Cocina de especialidad en el centro de Tampico con un amplio menú de platillos que sin lugar a dudas deleitará el paladar de todo comensal. Conocerás la historia de este bellissimo estado a través de su famosa carne a la tampiqueña en el Taller de preparación de carne a la Tampico y aprendizaje de su leyenda, origen y significado.

Ignacio Morones Prieto núm. 202, Col. Linda Vista, Tampico, Tamaulipas.

☎ (833) 217 0889

Horario: 9:00 a 24:00 h



MANITAS DE CANGREJO © CPTM 7 Foto: Ricardo Espinosa - reo



CALDO DE CAMARÓN © CPTM 7 Foto: Ricardo Espinosa - reo



VERACRUZ

DEL CAFÉ A LA VAINILLA

BIENVENIDOS A VERACRUZ

DEL CAFÉ A LA VAINILLA

Situación geográfica:	Se extiende de noroeste a sureste, sobre la costa del Golfo de México.
Extensión:	71 mil 826 km ²
Clima:	Máxima 41.2° C - mínima 4° C .
Población:	7 millones 643 mil 194 habitantes

La Ruta Gastronómica “Del Café a la Vainilla” conjunta los municipios de Veracruz, Xico, Xalapa, Antigua, Zempoala, Costa Esmeralda, San Rafael, Nautla, Gutiérrez Zamora, Poza Rica y Papantla. Veracruz está lleno de sabores y olores, gracias a que cultiva café, ese pequeño grano que nos despierta cada mañana llenándonos de alegría y felicidad, y vainilla, el fruto aromático que nos brinda momentos de satisfacción.

Cuenta con una increíble riqueza natural, gastronómica e histórica. Los climas varían entre montañas y costas, posee una gran gama de ecosistemas para los diversos gustos, lo que permite al visitante experimentar una estancia única, completamente adaptable a sus preferencias. El turista puede programar su viaje a Veracruz escogiendo entre playas, aventuras, deportes acuáticos y terrestres, ciudades con estilos arquitectónicos de época o modernos, parques, monumentos y museos históricos, pueblos mágicos y culturas indígenas.



VOLADOR DE PAPANTLA



BOCA DEL RÍO



ACTIVIDADES Y SITIOS DE INTERÉS

ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS

Veracruz

1. Nieves Güero Güero

Coatepec

1. Campos de cultivo y procesamiento de café

San Rafael

1. Elaboración, cata y maridaje de vinos y quesos

Gutiérrez Zamora

1. Recorrido Gaya

Poza Rica

1. Sopes Doña Carmen

Papantla

1. Vainilla de Papantla

ATRATIVOS TURÍSTICOS

Veracruz

1. Acuario de Veracruz
2. San Juan de Ulúa
3. Centro Histórico

Xico

1. Parroquia de Santa María Magdalena
2. Museo de los Vestidos
3. Museo de Totomoxtle
4. Capilla del Llanito

Coatepec

1. Casa de la Cultura
2. Parque Hidalgo
3. Hacienda Zimpizahua
4. Cerro de las Culebras
5. Cascada de Bola de Oro
6. Cascada de la Granada

Jalapa

1. Centro Histórico

Nautla y Gutiérrez Zamora

1. Playas

Poza Rica

1. Descenso de rápidos
2. Campo traviesa
3. Zona Arqueológica de Cuajilote
4. Vega de la Peña

Papantla

1. Zona Arqueológica de El Tajín

RECURSOS TURÍSTICOS

LUGARES A VISITAR

- Acuario de Veracruz.....Boulevard M. Ávila Camacho s/n, Playón de Horno.
- Catedral de Veracruz.....Mario Molina núm. 173, Centro.
- San Juan de Ulúa.....Al norte del Malecón de Veracruz, junto a los astilleros.
- Isla de los Sacrificios.....Frente al puerto.
- La Antigua.....A 20 minutos del puerto, al norte sobre la Autopista Veracruz-Cardel.
- Centro Histórico.....Centro de la ciudad.
- Zócalo.....Centro de la ciudad.
- Zona Arqueológica de Cempoala.....A 47.8 km al norte por la Carretera Veracruz-Papantla.
- Gaya.....Av. Hidalgo núm. 56, Centro, Gutiérrez Zamora.

MUSEOS

- Museo de la Ciudad Coronel M.G. Zamora.....Francisco Canal esq. E. Morales, Centro, Veracruz.
- Museo Faro Venustiano Carranza.....Boulevard Adolfo Ruiz Cortines s/n, Boca del Río.
- Museo Interactivo de Xalapa.....Avenida Rafael Murillo Vidal núm. 1735, Col. Cuauhtémoc, Xalapa.
- Museo de Antropología de Xalapa.....Av. Xalapa s/n entre Acueducto y Primero de Mayo, Col. Unidad Magisterial, Xalapa.

ALGUNAS FIESTAS TÍPICAS

- Fiesta de la EspigaOtatitlán, 4 de febrero
- Quema del Mal Humor.....Puerto de Veracruz, Fecha movible
- Feria del Café.....Coatepec, Octubre
- Fiesta del Señor de la Piña y del Café.....Ixhuatlán del Café, primer viernes de marzo
- CarnavalLa Antigua, 4 de marzo
- Fiestas Náuticas.....Veracruz, 21 de abril
- Feria de la Flor.....Rafael Delgado, 4 de mayo
- Fiesta de la Huasteca.....Pánuco, 4 de octubre
- Feria Ganadera, Artesanal e IndustrialPoza Rica de Hidalgo, 1 de noviembre
- Feria Regional Pesquera Tamiahua.....Tamiahua, 25 de noviembre

RECURSOS GASTRONÓMICOS

CHILES JALAPEÑOS

Típica de Xalapa, esta especie se caracteriza por mantener intactas sus propiedades picantes independientemente del calor o congelación de los alimentos. Se puede utilizar en abundancia por que logra mantener un perfecto equilibrio entre su sabor y el de la comida.

ARROZ

El arroz es una gramínea de gran talla que crece con mayor facilidad en los climas tropicales. Originariamente se cultivaba en seco, pero con las mutaciones se convirtió en semiacuática y, aunque puede crecer en medios diversos, lo hace más rápidamente y con mayor vigor en uno caliente y húmedo. La planta posee tallos muy ramificados y puede medir entre 0.6 y 1.8 metros de altura. Los tallos terminan en una inflorescencia, una panícula de 20 a 30 cm de largo, compuesta de entre 50 y 300 flores o espiguillas a partir de las cuales se formarán los granos. El arroz es una buena fuente de magnesio, contiene niacina, vitamina B6, tiamina, fósforo, zinc y cobre, así como rastros de ácido pantoténico y potasio, pero es uno de los cereales más pobres en proteínas.

VAINILLA

La vainilla, producto importante en la historia nacional, es el segundo condimento más caro del mundo, al cual ha llevado su aroma y sabor desde las milenarias tierras del Totonacapan en el estado de Veracruz. Los conocimientos sobre la vainilla son un patrimonio legado por los totonacos, pueblo que hace más de mil años ocupa la región de Papantla y sus alrededores.

CAÑA DE AZÚCAR

Es una gramínea tropical, un pasto gigante emparentado con el sorgo y el maíz. Su tallo macizo alcanza entre dos y cinco metros de altura. En él, gracias a la fotosíntesis, se acumula un jugo rico en sacarosa, compuesto que al ser extraído y cristalizado en un ingenio forma el azúcar.

CAFÉ

El café veracruzano es una garantía para el consumidor, debido a que cuenta con denominación de origen, distinción reconocida mundialmente que permite al aromático brebaje satisfacer los paladares más exigentes.



CAFÉ © CPTM 7 Foto: Ricardo Espinosa - reo



PESCADO A LA VERACRUZANA © CPTM 7 Foto: Ricardo Espinosa - reo



VAINILLA © CPTM 7 Foto: Ricardo Espinosa - reo

RECURSOS GASTRONÓMICOS

PLATILLOS Y BEBIDAS TÍPICAS

HUATEPE DE MARISCOS

Este guiso se prepara con varios ingredientes marinos: robalo, jaiba y camarón cristal. Se corta tomate en trozos y se licua con cebolla y ajo, la mezcla se agrega a un recipiente en el que se calienta agua y se deja hervir. Se le añade masa disuelta para que el caldo espese, se remueve durante algunos minutos y se depositan la jaiba y los camarones en el caldo. Lo último en incorporarse es el pescado y una ramita de epazote que da el toque de sabor. Se condimenta con chile piquín seco en polvo y limón.

ENCHILADAS DE PIPIÓN

Para prepararlas se debe amasar el nixtamal (maíz cocido en agua de cal y molido) con sal y agua, posteriormente se forman tortillas muy delgadas, se colocan en el comal o la plancha y se voltean casi en seguida para que se cocinen por ambos lados y no se resequen ni quemen. Finalmente se bañan con salsa de pipián, elaborada a base de semilla de calabaza y chile jalapeño; el resultado es una colorida delicia para el paladar, que puede ser acompañada con cecina a la plancha sazonada con naranja agria, con carne enchilada de cerdo o pechuga a la plancha; también se suele servir con frijoles fritos ligeramente aguados.

ZACAHUIL

Este platillo huasteco, que para unos es solamente un gran tamal, para otros representa a un muerto, pues su forma de bulto y su gran tamaño lo simbolizan. Se puede encontrar en una amplia variedad de estilos en cuanto a consistencia (aguado y seco), modos de preparación y empleo de ingredientes. Preparado en tina de metal, a base de maíz martajado, y cubierto por hojas de plátano, se puede rellenar con carne de cerdo y pollo.

PÚLACLES

Tipo de tamal que se elabora con frijol, tomate, pipián molido y acuyo picado; todos los ingredientes se mezclan y se colocan sobre una capa de masa en hojas de plátano asadas en comal. Finalmente se envuelven y se llevan a la vaporera. Este guiso sigue una receta verdaderamente ancestral y la gente lo considera original de Papantla.

MOLOTES

Antojitos elaborados con una mezcla de masa de maíz nixtamalizada y puré de papa, que se rellenan con carne o algún guisado, y se fríen en aceite. Al final se adornan con lechuga, tomate o rodajas de cebolla y queso según el gusto del comensal y se bañan en una salsa de tomate y chiles.



HUATEPE DE MARISCOS

RECURSOS GASTRONÓMICOS

CHILPACHOLE DE JAIBA

Caldo elaborado con chile chilpaya, tomate y espesado con un poco de masa. A la jaiba se le saca la pulpa y posteriormente se puede rellenar para usarla como presentación. Se utiliza el acuyo como hierba para aromatizar.

LENGUA ALMENDRADA

Platillo elaborado con lengua de res cocida con sal, laurel, tomillo, orégano y cebolla. Se sirve con una deliciosa salsa hecha con almendra.

MOLE DE XICO

Esta sabrosa salsa se elabora con varios ingredientes como los chiles mulato, pasilla y guajillo, y con pasitas hervidas entre muchos más. Se trata de uno de los platillos más típicos de Veracruz que es, sobre todo, muy atractivo a la vista.



CAFÉ CON LECHE



CHILPACHOLE DE POLLO



LENGUA ALMENDRADA



MOLE DE XICO

OFERTA DE SERVICIOS



HOTELES PREMIUM COATEPEC

Hotel Posada Coatepec

Hidalgo núm. 9 esq. Aldama,
Centro, Coatepec, Veracruz. CP 91500

☎ (228) 816 0520

www.posadacoatepec.com.mx

Contacto: www.poscoa@edg.net.mx

Hotel Casa Real del Café

Zamora núm. 58, Centro,
Coatepec, Veracruz, CP 91500

☎ (228) 816 63 17

www.casarealdelcafe.com.mx



HOTELES FAMILIARES CIUDAD DE VERACRUZ

Hotel Acuario

Valencia núm. 225, Col. Zaragoza,
Veracruz, Veracruz, CP 91910

☎ (229) 937 4422

www.hotelacuاريو.com

Contacto: reservaciones@hotelacuاريو.com

Hotel Veracruz Plaza

Salvador Díaz Mirón núm. 776,
Centro, Veracruz, Veracruz, CP 91700

☎ (229) 989 7100

www.veracruzplaza.com.mx

Contacto: ventas@veracruzplaza.com.mx



Hotel El Dorado Veracruz

Xicoténcatl núm. 1017,
Col. Ricardo Flores Magón,
Veracruz, Veracruz, CP 91900

☎ (229) 955 1030

www.hoteldoradoveracruz.com

RESTAURANTES PREMIUM VERACRUZ

El Trocadero

Paseo Miguel Alemán núm. 509,
Centro, CP 96400

☎ (921) 212 3670

www.cabrito.com

Contacto: reservaciones@cabrito.com

Katz

Km. 4.5 de la Carretera Mina-Aeropuerto,
Col. Ejido Rancho Nuevo

☎ (922) 114 8210

Contacto: Tanka_29@hotmail.com

Paradise

Júpiter núm. 255,
Fracc. Jardines Mocambo

☎ (229) 986 2898



RESTAURANTES FAMILIARES

Gran Café de la Parroquia

Blvd. Ruiz Cortinez núm. 1815
Zona Centro
Boca del Río, Veracruz, CP 94294
☎ (229) 130 200
www.laparroquia.com

La Picadita Jarocha

José Arenas núm. 14,
Zona Centro
☎ (921)212 1381
www.lapicaditajarocho.com

Mariscos Boca del Río

Tepic esq. Morelia núm. 47,
Col. Progreso Macuiltepec
☎ (228) 815 5802
Contacto: Mariscosbocadelrio@hotmail.com

Mariscos Villa Rica

Murillo Vidal núm. 31,
Col. Cuauhtémoc
☎ (228) 820 3025
www.villaricamocambo.com.mx



ACTIVIDADES DE LA RUTA

Siguiendo la ruta hacia Veracruz, antes de llegar a la carretera costera con su extraordinaria vista al Golfo de México, encontraras un sinfín de actividades como La visita guiada a la fábrica Gaya donde se elabora y procesa la vainilla; ahí podrás conocer la diversidad de productos que se realizan en la planta, además de la orquídea que produce esta maravillosa vaina. Ya que estamos en el rumbo de Gutiérrez Zamora, hemos de mencionar que el antiguo Hospicio de Zamora, edificio neoclásico cuya primera piedra se puso en 1852, se convirtió desde 1970 en el Museo de la Ciudad y, con el apoyo del Instituto Veracruzano de Cultura, cuenta la historia y evolución del estado. Pasaremos un día de playa en las de Tecolutla, que no están contaminadas y reciben la visita de las tortugas marinas que aquí desovan.

Sin apartarte de la búsqueda de deliciosos aromas, podrás visitar Coatepec, Pueblo Mágico con extraordinarios campos de cultivo y procesamiento de café. El paseo te llevará hasta los hermosos árboles de donde se obtiene este grano; al recorrer sus frescos cultivos admirarás su lento proceso de maduración. Además tendrás la satisfacción de participar en la elaboración de quesos y, por si fuera poco, en una cata de vinos para llevar a cabo el maridaje con los lácteos. Ya en el puerto de Veracruz, el café La Parroquia es un lugar obligado de visita, no puedes dejar el Golfo sin acudir a tomar un "lechero".

En el centro del puerto te ofrecerán las nieves del Güero, Güero, quien desde hace más de treinta años elabora artesanalmente este singular antojo. En Boca del Río tenemos que visitar el buque cañonero de impresionante magnitud, con más de ochenta metros de largo y doce de ancho, y podrás recorrer desde la cubierta hasta la sala de armas guiado por oficiales de la Armada de México en retiro. No muy lejos del centro del puerto encontramos el Baluarte de Santiago, una construcción militar defensiva erigida en 1635, que alberga un museo con diversos documentos y objetos de la época virreinal, así como joyas prehispánicas. Hay que gozar el Acuario de Veracruz, uno de los más atractivos de Latinoamérica, donde encontraremos una gran diversidad de peces y anfibios. San Juan Ulúa, fuerte, muelle, prisión y palacio municipal en algún momento de su historia, es un punto más para conocer. Otros atractivos culturales simbólicos son las zonas arqueológicas como El Tajín. Por otra parte, la naturaleza te invita a participar en actividades de aventura, características de Veracruz.



ACTIVIDADES DE LA RUTA



CAMPESTRE KATZ

El principal atractivo para el turismo son las áreas verdes, la alberca y el chapoteadero que le otorgan un valor agregado al servicio que brindan, ya que muy pocos los lugares en Minatitlán cuentan con estas características.

Carretera Minatitlán-Coatzacoalcos Km. 4.5
Ejido Rancho Nuevo, Minatitlán

☎ (922) 11 482 10

☎ (922) 24 113 36

tanka_29@hotmail.com



EMPRESA FAJA DE ORO

Comercializa derivados del café; algunos productos en los cuales se especializan son la crema de café, café al tequila y licor de frutas.

Horarios: Lunes a viernes, 8:00 a 18:00 h

Carretera Federal entre Laredo y Matamoros
Coscomatepec, Veracruz

www.antd.biz/micrositio/productosm/1/6257

☎ (737) 048 1273

fajadeorocs@yahoo.com.mx



LA PICADITA JAROCHA

Empresa dedicada al comercio de antojitos veracruzanos elaborados con los más altos estándares de calidad e higiene, con el tradicional y auténtico sabor veracruzano.

Av. Miguel Hidalgo No. 530

Centro, Coatzacoalcos, Veracruz

☎ (921) 212-1381

www.lapicaditajarocha.com.mx



VAINIMEX

Empresa dedicada a la producción de derivados de la vainilla originaria de Papantla; elabora licores de vainilla "Sangre Negra" y de café, "Sangre Oscura"; cremas de vainilla y la famosa bebida veracruzana: el torito, con diferentes sabores: cacahuete, coco, cajeta y guanábana.

Horario: lunes a sábado, 9:00 a 17:30 h

Calle 5 de Mayo, Coatepec, Veracruz

Página web: www.vainimex.itgo.com

☎ (228) 816 3124

vainimex@yahoo.com



MARISCOS BOCA DEL RÍO

La calidad de los productos pescados horas antes de que los lleves a tu paladar, es inmejorable. Además ofrecen una gran variedad de platillos para escoger.

Boca del Rio, Veracruz

☎ (228) 8-15-58-02

mariscosbocadelrio@hotmail.com



ARTESANIAS DE MADERA EN CAFÉ

Manufacturan pulseras, adornos y detalles con madera de cafeto.

Miguel Lerdo 3, Coatepec, Veracruz

<http://somoscoatepec.com/contact>

☎ (228) 813 0774



VAINILLA GAYA

En 1873, Domingo "Gaya" Tossi se asentó en la ciudad Gutiérrez Zamora, donde se especializó en el procesamiento de la vainilla, de ahí viene la vinculación de este producto con el ya famoso apellido Gaya. Hoy la familia continúa la saga de esta empresa. Pueden hacerse visitas guiadas.

Horarios: Lunes a viernes de 8:00 a 18:00 h y sábados de 9:00 a 14:00 h

☎ (766) 845 0497

info@vanillamexico.com, www.vanillamexico.com



NIEVES GÜERO GÜERO

Elabora y comercializa nieves y paletas artesanales de agua y leche con deliciosos sabores y con todo el folclor jarocho. Tradición en Veracruz, con calidad y excelente servicio.

Boulevard M. Ávila Camacho núm. 1139, entre Paso y Troncoso y Amado Nervo.

Veracruz. Horario: 10:00 a 16:00h



ENCHILADAS POZA RICAS

Están ubicadas en el Blvd. las Fuentes, por la segunda rotonda, esta la farmacia Benavides, y luego esta un auto lavado, a un costado del lavado de autos, está el restaurant se llama Poza Ricas. Aquí disfrutara de las mejores enchiladas, así como empípanadas de salsa verde, roja, y mole.

Bldv. Las Fuentes (domicilio conocido)
Poza Rica, Veracruz



PLANTA DESTILADORA LA AURORA

Esta empresa está dedicada a todo lo relacionado con el Azúcar, es por ellos que ya son todos unos especialistas en Productos de caña de azúcar. Donde podrá apreciar el proceso de fotosíntesis para el proceso de componentes como son la fibra, las sales minerales y una sacarina de alta pureza en forma de cristal para ver los diferentes productos que se pueden obtener de la caña de azúcar. Horarios: Lunes a Viernes, 9:00 a 18:00h, sábados y domingos, 9:00 a 16:00 h Coatepec

☎ (228) 830 5583

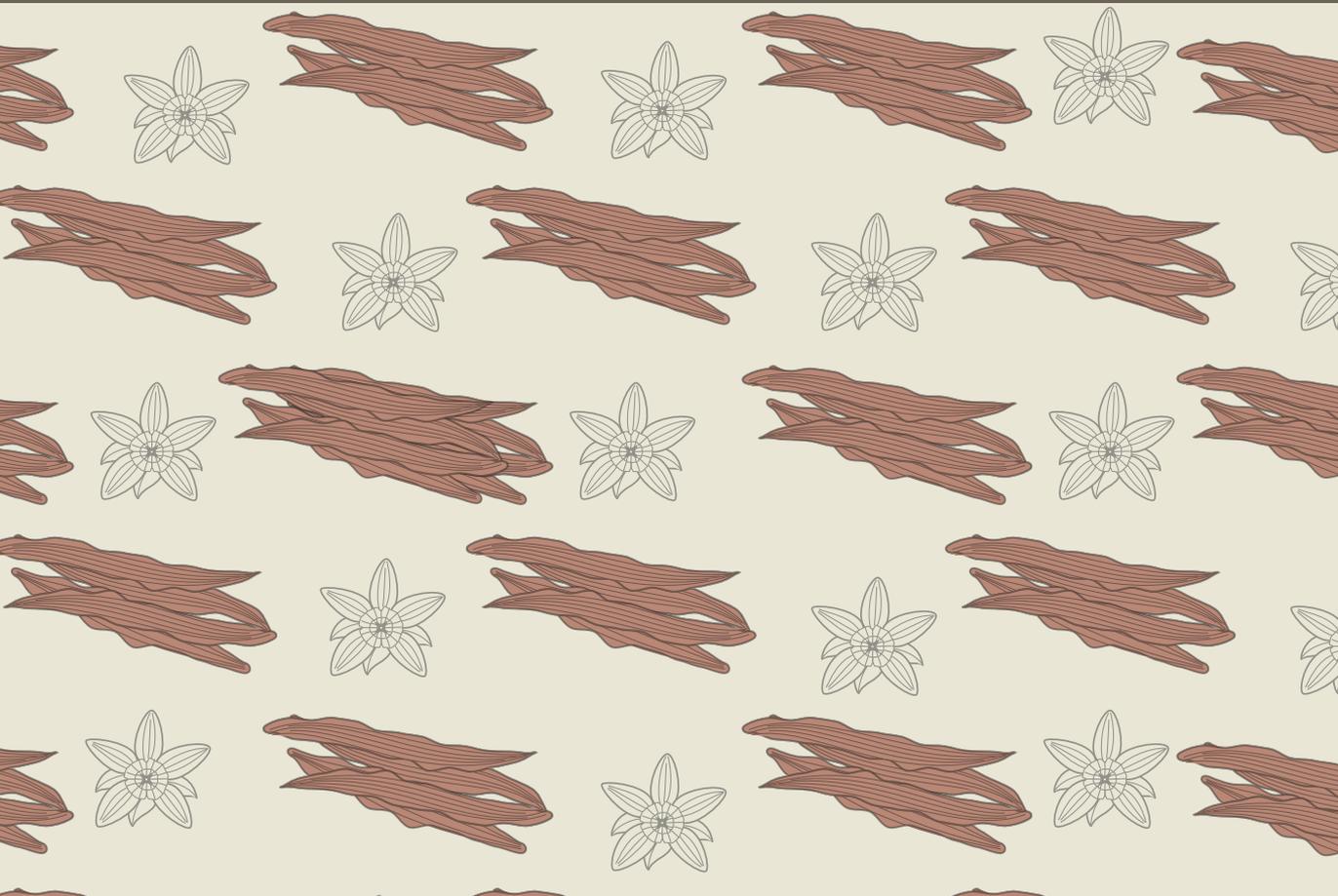


SOPES DOÑA CARMEN

Cuenta con un menú tradicional del norte del estado, en el que se encuentran los sopas de manteca con frijoles fritos, crema y queso de aro; salsa de puro chile de árbol, molotes rellenos de carne molida o papa, col picada y salsa roja a base de tomate), plátano macho frito con crema y queso de aro, tamales de cuchara con carne de puerco y blanditas que son tortillas pasadas por aceite con frijoles, carne molida, col y queso desmoronado.

Bldv. Adolfo Ruiz Cortines núm. 2517,
Col. Lázaro Cárdenas, Poza Rica
Horario: a partir de las 18:00 h

PARA MÁS INFORMACIÓN CONSULTA A TU AGENTE DE VIAJES O VISÍTANOS EN:
www.visitmexico.com/rutasgastronomicas



CANIRAC

CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE
RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS



RUTAS
gastronómicas

Gastronomic Routes