



RUTA AZTECA SABOR A MEXICO 2020

PRESENTA

PUEBLA EN UN TACO



BOGOTÁ



Chef
Juan Carlos Pérez Márquez

MENÚ DE 3 TIEMPOS

ENTRADA
Platón Poblano

Cemita de carnitas, tlacoyo con escamoles y sope con asiento de tuétano

FUERTE
Mole Poblano Casero

POSTRE
Panna Cotta de Mezcal



Chef Juan Carlos Pérez Márquez; con 28 años de edad y 14 años de experiencia; comenzó a trabajar a las 14 años de edad en un pequeño restaurante poblano; donde aprendió a conocer la comida prehispánica y típica poblana; hay conoció el gusto por la cocina y lo ha llevado a trabajar en todo la costa del sur de estado de México; trabajando en cadenas importantes como Hard rock, Mayakoba, Best Western, para actualmente radicar como chef ejecutivo en el hotel Royalty de Puebla teniendo a su cargo un restaurante de comida tradicional mexicana y un bistró bar con comida mediterránea gourmet y de autor. Y ha sido asignado para participar con el restaurante la santa Guadalupe en Bogotá Colombia.



**MÉXICO, COCINA
& CANTINA**

Avenir Next Condensed - Demi Bold



El Burladero

Chef
**Esteban
Zambrano**

MENÚ DE 3 TIEMPOS

SOPA
Sopa poblana

FUERTE
Plato Poblano
*Carne de Res con Guacamole, arroz rojo a la mexicana,
chalupas roja y verde y enchilada de mole*

POSTRE
Natilla de leche al rompo



Chef Esteban Zambrano, estudios técnicos de turismo en Esc. Roberto Cañedo Martínez, 3 años de jefe de piso en el restaurante bar San Ignacio, Tecamachalco Puebla, 6 años a cargo del comedor de asociados del hotel Marriot Puebla, 4 años como chef de partida en hotel Marriot Puebla, 4 festivales mexicanos en el Hotel Real Intercontinental, San Salvador, El Salvador, 1 festival mexicano en Managua Nicaragua en el Hotel Real Intercontinental, 5 Festivales Mexicanos en el Hotel Real Intercontinental San José Costa Rica, 4 Festivales Mexicanos en el Hotel Marriot Bogotá Colombia. Actualmente encargado de cocina del Restaurante el Burladero comida típica Regional Puebla México y ha sido asignado para participar con el restaurante Chilango de Bogotá, Colombia.



CARTAGENA DE INDIAS



Marqués del Ángel
Hotel & Restaurante
PUEBLA

Chef Ruth Ruíz Díaz

MENÚ DE 3 TIEMPOS

ENTRADA
Chalupas

FUERTE
Manchamanteles

POSTRE
Pastel de Elote



Chef Ruth Ruiz Diaz, Egresada del Colegio Gastronómico Internacional en Guadalajara, se ha dedicado al rescate culinario de las recetas más representativas de la gastronomía poblana. fue invitada en el 2017 por la Secretaría de Turismo de Puebla y de la mano de Delice Networks a participar en el festival Montreal En Lumiere en Montreal donde se encargó de elaborar un menú degustación Poblano para los comensales montrealenses. En el 2018 tuvo diversas participaciones en los eventos gastronómicos como Morelia en Boca, Tianguis Turístico 2018 edición Mazatlán, Sinaloa, así como fue la imagen Estatal en el marca “Puebla sabe bien” teniendo apariciones en videos promocionales de la ciudad y reseñas en redes, televisión, periódico y radio, transmitidos en Puebla, México y algunos países como Canadá, Estados Unidos e Italia, entre otros. Actualmente está a cargo del Hotel Boutique Marqués del Ángel con una amplia oferta gastronómica basada en platillos tradicionales como lo es el Mole Poblano, Mole de Caderas y los amados Chiles en Nogada, y ha sido asignada para participar con el restaurante La Única en Cartagena de Indias.

MAR Y TIERRA
LA ÚNICA
ASADOR MEXICANO • MX • CTG

CARTAGENA DE INDIAS



RUTA
AZTECA

FESTIVAL GASTRONÓMICO MEXICANO
CAPITULO COLOMBIA



ENTRETIERRAS
cocina artesanal mexicana

Chef Abraham Serug Santos

MENÚ DE 3 TIEMPOS

ENTRADA
Chalupas poblanas

FUERTE
Chanclas poblanas

POSTRE
Carlota de limón



Chef Abraham serug santos, Administrador de empresas y chef ejecutivo del restaurante entre tierras, cuenta con 17 años de trayectoria en la industria de gran lujo y gran turismo en la republica mexicana, su propuesta gastronómica es artesanal con matices contemporáneos elaborada a base de insumos orgánicos y productos locales de puebla de los ángeles, entre sus distintivos tiene en su haber : tesoros de México, 5 diamantes, relax and chateaux entre otros y ha sido designado para trabajar en restaurante Red Knife en Cartagena de Indias.



CARTAGENA DE INDIAS



MESONES
SACRISTIA
hoteles + gastronomía + arte

Chef
**Diana
Hinojosa**

MENÚ DE 3 TIEMPOS

ENTRADA
Sopa de Habas

FUERTE
Mole Sacristía

POSTRE
Cremita Poblana



Chef Diana Durán Hinojosa, En el 2016 se integra como Sub Chef a la plantilla de cocina del Hotel Boutique Mesón Sacristía de la Compañía en donde dentro de sus funciones se encontraba preservar la elaboración de las recetas tradicionales más emblemáticas del Estado hallados dentro de su menú. En 2019 pasaría a tomar el cargo como Chef Ejecutivo del

Restaurante de Mesones que pertenece al grupo de Tesoros de México, catalogado como Programa avalador de las mejores experiencias Gastronómicas Mexicanas en la República. El hotel ha sido mencionado dentro del New York Times como uno de los mejores sitios para visitar, y a su vez han sido mencionados y filmados por Discovery Channel y National Geographic, y ha sido asignada para trabajar en el restaurante María y Mulata de Mister Babilla En Cartagena de indias.



CARTAGENA DE INDIAS



cinco
cocinaurbana

Chef
**Perla
Colunga**

MENÚ DE 3 TIEMPOS

ENTRADA
Molotitos de queso y tinga

FUERTE
Chamorro de cerdo en pipián verde

POSTRE
Buñuelos con miel de piloncillo y guayaba.



Chef Perla Colunga, Originaria del Estado de Zacatecas y con más de 10 años radicando en la Ciudad de Puebla, realizó sus estudios en la Licenciatura de Gastronomía en el Instituto Suizo de Gastronomía y Hotelería, en el mismo estado donde desde 2012 ha estado laborando y especializándose en la cocina poblana. A partir de 2015, ha estado a cargo como Chef Ejecutivo del Hotel Descansaría y su Restaurante donde promueve el gusto, la pasión y los sabores de la cocina poblana con su original toque a conocedores propios así como a visitantes nacionales y extranjeros en el corazón de Puebla, y ha sido asignada para participar en el restaurante la santa Guadalupe en Cartagena de indias.



POSTERS OFICIALES RUTA AZTECA * SABOR A MEXICO 2020 PUEBLA EN UN TACO

III Festival Gastronómico
RUTA AZTECA Sabor a **México**

EN EL MARCO DEL FESTIVAL DE CINE DE CARTAGENA DE INDIAS 2020
 Del 11 al 16 de marzo disfruta lo mejor de la gastronomía Mexicana y descubramos juntos lo que nos ofrece **PUEBLA** en un taco!

RUTA AZTECA

RELACIONES EXTERIORES MEXICO
 SECRETARÍA DE RELACIONES EXTERIORES

Puebla SECRETARÍA DE TURISMO
 Portal de San Diego
 RED KNIFE
 Allure
 LA ÚNICA
 CANIRAC
 LA SANTA
 Golsuani Cartagena
 Selina ALMIRANTE
 interjet
 M

III Festival Gastronómico
RUTA AZTECA Sabor a **México**

BOGOTÁ - COLOMBIA
 El 19, 20 y 21 de Marzo disfruta lo mejor de la gastronomía Mexicana y descubramos juntos lo que nos ofrece **PUEBLA** en un taco!

Te esperamos el próximo 4 y 5 de abril en Fusagasugá

RUTA AZTECA

RELACIONES EXTERIORES MEXICO
 SECRETARÍA DE RELACIONES EXTERIORES

Puebla SECRETARÍA DE TURISMO
 Ciudad del Sol
 2019-2021

Sahaja
 PUEBLA
 CANIRAC
 LA SANTA
 SOLCRYSTAL
 VINO Y TUPERO
 interjet
 DÉLICE
 CHILANGO
 AIRLINES
 M

HOTELES PATROCINADORES CARTAGENA DE INDIAS Y BOGOTA



AUSPICIADORES OFICIALES



RELACIONES EXTERIORES

SECRETARÍA DE RELACIONES EXTERIORES

MÉXICO

EMBAJADA EN COLOMBIA

OTROS PATROCINADORES

