

# TALLER DE MIXOLOGÍA DE MEZCAL POBLANO EXPERIENCIA GASTRONÓMICA EN PUEBLA

4 días / 3 noches

## DÍA 1 - Puebla - Tour Barrios Antiguos

Llegada a Hotel Marqués del Ángel por cuenta del pasajero. Por la tarde disfrutaremos de nuestro recorrido de Barrios Antiguos en nuestros tranvías panorámicos. **Alojamiento.**

## DÍA 2 - Tour Ex Hacienda de Chautla - Módulo 1: Cata de mezcales

Desayuno en el Hotel. Nos dirigiremos hacia la Ex hacienda de Chautla, atractivo turístico donde se puede pasar un día al aire libre en un escenario de película, en un espacio con amplios jardines de estilo inglés, senderos boscosos, una capilla, un museo y una cocina de talavera poblana, donde por momentos parece que se puede viajar en el tiempo y ver cómo funcionaba este feudo que tenía su propia cárcel y que contó con la primera planta eléctrica del continente americano. Son 60 hectáreas donde encontrarás un mix de historia, arquitectura, leyendas y un entorno verde increíble para pasar el día en familia o con amigos.

Por la tarde regresaremos al hotel para iniciar con la primera parte del módulo, el cuál es la introducción al mezcal, el cual es una cata de mezcales con denominación poblana, paso a paso mientras disfrutamos de algunos interesantes datos. El objetivo final es contagiarnos de su magia en cada beso. **Alojamiento.**

## DÍA 3 - Tour Cholula - Módulo 2: Mixología

Desayuno en el Hotel. Salida hacia el pueblo mágico de Cholula, donde se sorprenderá con los vestigios de la base piramidar más grande del mundo, coronada por la iglesia de Nuestra Señora de los Remedios y enmarcada con el bello fondo de los volcanes Popocatepétl e Iztaccíhuatl.



Recorrido a través del laberinto de túneles que resguarda la gran pirámide en su interior y los caminos exteriores. Su museo de sitio permite conocer más a cerca de la cultura cholulteca y los días de gloria de la antigua ciudad. Visita de las localidades San Francisco Acatepec y Santa María Tonanzintla, cuyas impresionantes iglesias son dignas representantes del barroco indígena. Regreso a Puebla.

Por la tarde realizaremos la segunda parte del módulo que constará en la elaboración de 5 bebidas de mixología con mezcal a elegir.

#### **DÍA 4 - Puebla**

Desayuno en el Hotel. **Fin de nuestros servicios.**

*(TOUR OPCIONAL ANTES DE TERMINAR LOS SERVICIOS)\**

#### **INCLUYE:**

- Transportación terrestre en unidades de lujo, modelo reciente.
- 3 noches de alojamiento en el Hotel Marqués del Ángel
- Desayuno americano
- Visitas de tours según itinerario
- Guía durante los recorridos en idioma español\*
- Impuesto de hospedaje e IVA

*\* En caso de necesitar guía en otro idioma se cobrará un suplemento*

*\*\* NOTA: Esta experiencia gastronómica estará operando con mínimo 4 pasajeros con previa reservación.*

*\*\*\*PRECIOS ESPECIALES PARA GRUPOS DE MÁS DE 20 PERSONAS \**

#### **NOTA IMPORTANTE:**

*El orden de los servicios puede ser alterado por causas de fuerza mayor, o por un mejor desarrollo de actividades. Los precios son informativos, los cuales no se garantizan hasta tener una reservación hecha, por lo tanto están sujetos a disponibilidad y cambios sin previo aviso. Tarifas sujetas a variaciones en tipo de cambio o en los precios de terceros prestadores de servicios. Consulte con su agente de viajes.*

Dentro de nuestras principales bebidas de mixología encontramos:

- **Mezcalina dos pasiones**

Combinación de fruta de la pasión con mezcal, endulzada con miel de agave y escarchada con sal de gusano.

- **Me he de comer esa tuna**

La efervescencia del agua mineral, pitaya y miel de agave adornado con rodaja de pitaya.

- **Mix verde**

Fruta muy mexicana como la tuna, endulzada con azúcar de hierbabuena y escarchada con sal de chicatana.

- **Mezcal al pastor**

Licor poblano ancho reyes, Controy, hoja santa y mezcal, nota cítrica de limón y escarchado con sal de gusano.

- **Mezcalina de pepino y chile de árbol**

Combinación picante del chile de árbol, pepino, cilantro, limón y garnitura de pepino

- **Mezcalina de Jamaica**

La frescura de la hierbabuena combinada con azúcar, mezcal y reducción de Jamaica.

- **Doña Queta**

Durazno en almíbar, mezcal, hierbabuena y nota cítrica de limón adornado con flor de albahaca.

- **Mezcalina de xoconostle.**

Lo exótico del xoconostle combinado con mezcal y miel de agave escarchado con sal de gusano.

- **Ocaso poblano**

Combinación de jugo de naranja, granadina y mezcal escarchado con sal de chicatana.

- **Tentaciones**

Nota exótica del jengibre combinado con la acidez de la fruta de la pasión escarchado con sal de gusano.

- **Mezcalina de mole poblano**

Mole poblano, tamarindo, Controy, miel de agave, escarchado con chocolate en polvo.

