SABORES FESTIVAL SABORES DE YUCATÁN 2023

PROGRAMA SABORES
JUEVES 16 DE NOV

HORA	EVENTO	LUGAR	PRECIOS	IMPORTANTE
12:00 hrs.	Ramiro Lunch vegetariano a 6 manos Menú vegetal a cargo de los chefs Erick Bautista de Nol, Pablo Luke de Izel y Alelí Vicencio de Ramiro.	Ramiro Calle 41 × 58 y 60, P.° de Montejo 386 D, Centro, 97000 Mérida, Yuc.	A la carta	Reservación necesaria 999 232 0608

PROGRAMA SABORES
VIERNES 17 DE NOV

HORA	EVENTO	LUGAR	PRECIOS	IMPORTANTE
12:00 hrs.	Brunch Amaza/Aroma. Takeover de dos panaderías yucatecas en Ramiro de 12:00 a 15:00 hrs.	Ramiro Calle 41 × 58 y 60, Paseo Montejo 386 D, Centro, 97000 Mérida, Yuc.	A la carta	Reservación necesaria 999 232 0608
14:00 hrs.	Openhouse Kanché Izamal/Handshake. Con los chefs: Santiago Lastra de Kol en Londres, David Castro de Fauna de Ensenada, Jesús Durón de Pujol en CDMX, Pia Salazar y Alejandro Chamorro de Nuema en Bogotá, José Luis Hinostroza de Arca Tulum.	Kanché Izamal, C27, 299 x28 y30, Centro, 97540 Izamal, Yuc.	Evento privado	Reservaciones: 999 9002 316 Cupo 30 pax.
14:00 hrs.	Tour Cantinero. Tour de 4 horas, visitando 4 cantinas con historias, juegos y 1 bebida por lugar. Ruta: La Negrita/ El Gallito / Estado Seco / León Negra. Las cantinas pueden variar.	La Negrita, Calle 62 esquina calle 49 #415, Col. Centro.	$400 MXN	
17:00 hrs.	Inauguración oficial de Sabores de Yucatán.	El Minaret, Paseo Montejo 473, Centro, 97000 Mérida, Yuc.	Gratuito	
18:00 hrs.	Mercadito Sabores.Con más de 64 productos yucatecos abierto de 18:00 a 22:00 hrs.	El Minaret, Paseo Montejo 473, Centro, 97000 Mérida, Yuc.	Gratuito	
18:00 hrs.	Cena en Ixi'im. Cena a 6 manos con los chefs: Luis Ronzón de Ixxim, Jorge Vallejo de Quintonil, Ángel de León de Aponiente.	Ixiim Chablé (San Antonio Chablé, 97816 Chocholá).	Con costo	
19:00 hrs.	Tour Cervecero por Tap Rooms. Recorrido a pie por Beer y Dos Diez Mezcalería.	Beer Tap Room.	$500 MXN	Reservaciones: 999 315 6622
20:30 hrs.	Cena en La Mata. Cena a 6 manos con los chefs: Jorge Ildefonso de La Mata, Marsia Taha de Gustu y Celia Florián de Las Quince letras.	La Mata/Sureño (C. 62 298 C, entre 33 A y 33, Centro).	Con costo	
20:30 hrs.	Cena en Huniik. Cena a 6 manos con los chefs: Roberto Solís de Huniik, Junghyun Park de Atomix de Nueva York y José Luis Hinostroza de Arca Tulum.	Huniik (Calle 60 No.415-B entre Calle 45 y Calle 47, Centro).	Con costo	
20:30 hrs.	Cena en Holoch. Cena a 6 manos con los chefs: Obed Reyes de Holoch, Ruffo Ibarra de Orix en Tijuana y Blanca Villagomez, Cocinera Tradicional de Michoacán.	Holoch (C. 64 472, Parque Santa Lucia, Centro, 97000 Centro).	Con costo	
20:30 hrs.	Cena Casa Escuela by Merci. Cena a 6 manos con los chefs: Regina Escalante de Merci, Pablo Díaz de Mercado 40 en Guatemala y Ciro Scamardella de Pipero en Roma.	Casa Escuela (C. 65 530, Centro).	Con costo	
20:30 hrs.	Cena en Astro Bistro. Cena a 6 manos con los chefs: Alex Méndez de Astro Bistro, Pedro Abascal de Primo en Playa del Carmen y Juan Emilo Villaseñor de La Cocinoteca de León.	Astro Bistro (C. 39 entre 28 y 26, Montes de Amé).	Con costo	

PROGRAMA SUJETO A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO

Aplican restricciones, los horarios y días de atención en cada restaurante pueden variar, te recomendamos consultar la información con cada restaurante.

SABORES FESTIVAL SABORES DE YUCATÁN 2023

PROGRAMA SABORES
SÁBADO 18 DE NOV

HORA		EVENTO	LUGAR	PRECIOS	IMPORTANTE
09:00 hrs.	SABORES	Tour Mercado de Santiago. Tour de 2 horas por las principales áreas del mercado; frutas y verduras, recados e ingredientes y zona gastronómica. Cupo límitado 15 personas.	Punto de encuentro: Plaza principal de Mérida frente a Catedral. Ubica la sombrilla azul.	Gratuito	Reservaciones: 999 251 3458 (Carlos Sosa) o al 9991590996 (Cris Dominguez).
09:00 hrs.	SABORES	Tour Mercado Lucas de Gálvez. Tour de 2 horas por las principales áreas del mercado; frutas y verduras, recados e ingredientes y zona gastronómica. Cupo límitado 15 personas.	Punto de encuentro: Plaza principal de Mérida frente a Catedral. Ubica la sombrilla azul.	Gratuito	Reservaciones: 999 251 3458 (Carlos Sosa) o al 9991590996 (Cris Dominguez).
11:00 hrs.	SABORES	Programa Académico. Panel "México en el Exterior". Carlos Gaytán de Tzuco en Chicago, Santiago Lastra de KOL en Londres. Modera: Somelier Sandra Fernández.	Centro Internacional de Congresos CIC. C. 62 294, Centro, 97000 Mérida, Yuc.	Gratuito	
12:00 hrs.	SABORES	Programa Académico. Panel "La Vanguardia y la Tradición". Junghyun Park de Atomix en Nueva York, Elena Reygadas de Rosetta en CDMX y Roberto Solís de Huniik en Mérida. Modera: Carlos Borboa.	Centro Internacional de Congresos CIC. C. 62 294, Centro, 97000 Mérida, Yuc.	Gratuito	
12:00 hrs.	SABORES	Mercadito Sabores. Con más de 64 productos yucatecos abierto de 12:00 a 22:00 hrs.	El Minaret. Paseo Montejo 473, Centro, 97000 Mérida, Yuc.	Gratuito	
13:00 hrs.	SABORES	Programa Académico. Panel "La Cocina del mar". Angel León de Aponiente en España, Jorge Vallejo de Quintonil en CDMX. Modera: Valentina Ortíz Monasterio.	Centro Internacional de Congresos CIC. C. 62 294, Centro, 97000 Mérida, Yuc.	Gratuito	
13:00 hrs.	SABORES	Cocina de enterrados en Chablé. Evento especial con los chefs: Javier Placencia de Finca Altozano de Tijuana, Karime López de Ostería Gucci, Celia Florian de Las 15 Letras de Oaxaca, y las cocineras tradicionales; Guadalupe Paredes y Nicté-Ha Osorio. Host: Luis Ronzón	Chablé Yucatán (ablaje 642, San Antonio Chablé, 97816 Chocholá,)	Con costo	
14:00 hrs.	SABORES	Tour Cantinero. "Tour de 4 horas, visitando 4 cantinas con historias, juegos y 1 bebida por lugar. Ruta: La Negrita/ El Gallito / Estado Seco / La Capital. *Las cantinas pueden varias.	La Negrita (Calle 62 esquina calle 49 #415, Col. Centro)	$400 MXN	Reservaciones: 999 315 6622.
19:00 hrs.	SABORES	Tour Tap Rooms. Tour Cervecero por Tap Rooms. Recorrido a pie por Beer y Dos Diez Mezcalería.	Beer Tap Room.	$500 MXN	Reservaciones: 999 315 6622.
20:30 hrs.	SABORES	Cena en Bachour. Cena a 6 manos con los chefs: Antonio Bachour de Bachour en Miami y Mérida, Vidal Elías de Micaela, Mar y Leña en Mérida y Pía Salazar y Alejandro Chamorro de Nuema en Quito.	Bachour, Centro Comercial City 32, Av. Andrés García Lavín Calle 32 #298-Local 2, Fundura Montebello.	Con costo	
20:30 hrs.	SABORES	Cena en Cuna. Cena a 6 manos con los chefs: Maycoll Calderón de Cuna, Carlos Gaytán de Tzuco en Chicago, Oswaldo Oliva de Lorea en CDMX.	Cuna (Av. Colón 508, García Ginerés)	Con costo	
20:30 hrs.	SABORES	Cena en Hasal. Cena a 6 manos con los chefs: Rodrigo Estrada de Hassal, Jonatán Gómez Luna de Le Chique de Riviera Maya y Sergio Díaz de Sublime en Guatemala.	Hasal (Calle 23 #230 Local 14 Col. San Ramón Norte)	Con costo	
20:30 hrs.	SABORES	Cena en Kuuk. Cena a 6 manos con los chefs: Pedro Evia de Kuuk, Javier Torres de Cocina Hermanos Torres de Barcelona y Elena Reygadas de Rosetta.	Kuuk (Av Rómulo Rozo 488, Itzimná)	Consumo en sitio.	Reservaciones: 999 900 4818

PROGRAMA SUJETO A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO

Aplican restricciones, los horarios y días de atención en cada restaurante pueden variar, te recomendamos consultar la información con cada restaurante.

PROGRAMA SABORES

DOMINGO 19 DE NOV

HORA	EVENTO	LUGAR	PRECIOS	IMPORTANTE
09:00 hrs.	Tour Mercado de Santiago. Tour de 2 horas por las principales áreas del mercado; frutas y verduras, recados e ingredientes y zona gastronómica.	Punto de encuentro: Plaza principal de Mérida frente a Catedral. Ubica la sombrilla azul.	Gratuito	Reservaciones: 999 251 3458. Cupo límitado a 15 personas.
09:00 hrs.	Tour Mercado Lucas de Gálvez. Tour de 2 horas por las principales áreas del mercado; frutas y verduras, recados e ingredientes y zona gastronómica.	Punto de encuentro: Plaza principal de Mérida frente a Catedral. Ubica la sombrilla azul.	Gratuito	Reservaciones: 999 251 3458. Cupo límitado 15 personas.
10:00 hrs.	Mercadito Sabores. Mercadito con más de 64 productos yucatecos abierto de 10:00 a 14:00 hrs.	El Minaret. Paseo Montejo 473, Centro, 97000 Mérida, Yuc.	Gratuito	
10:00 hrs.	Programa Académico Panel "La fuerza de la Cocina Latinoamericana". Con Pía Salazar y Alejandro Chamorro de Neuma y José Rafael Arango periodista de colombiano. Modera: Max Villegas.	Centro Internacional de Congresos CIC. C. 62 294, Centro, 97000 Mérida, Yuc.	Gratuito	
11:00 hrs.	Programa Académico Panel "Destilados Mexicanos en la Coctelería Internacional" by Barra México con Micca Rousseau de Casa Prunes, Joshua Monaghan de Zapote Bar, Megs Miller de Salón de Agave, Maestra tequilera Carlota Montoya. Modera: Valeria Parra de Barra México.	Centro Internacional de Congresos CIC. C. 62 294, Centro, 97000 Mérida, Yuc.	Gratuito	
12:00 hrs.	Programa Académico Charla "La Gastronomía como Poder Social" Con los chefs Mitsuharu Tsumura de Maido en Perú y Antonio Bachour del restaurante Bachour en Mérida y Miami. Modera: Valentina Ortíz Monasterio.	Centro Internacional de Congresos CIC. C. 62 294, Centro, 97000 Mérida, Yuc.	Gratuito	
12:00 hrs.	Takeover Café de Nadie Descubre el menú degustación creado por Francisco Prato y Mapo de Café de Nadie en ciudad de México. De 12:00 a 16:00 hrs.	Calle 41 × 58 y 60, Paseo Montejo 386 D, Centro, 97000 Mérida, Yuc.	A la carta	
14:00 hrs.	Tour Cantinero. Tour de 4 horas, visitando 4 cantinas con historias, juegos y 1 bebida por lugar. Ruta: La Negrita/ El Gallito / Estado Seco / León Negra. *Las cantinas pueden varias. "	La Negrita (Calle 62 esquina calle 49 #415, Col. Centro).	$400 MXN	Reservaciones 999 315 6622.
14:00 hrs.	Lunch Néctar Lunch a 6 manos con los chefs: Roberto Solís de Néctar, David Castro de Fauna, Jaime Rodríguez de Celele.	Néctar (v. Andrés García Lavín 334, San Antonio Cucul)	Con costo	
19:00 hrs.	Tour Tap Rooms. Tour Cervecero por Tap Rooms. Recorrido a pie por Beer y Dos Diez Mezcalería.	Beer Tap Room.	$500 MXN	Reservaciones: 999 315 6622.
20:30 hrs.	Cena Habibi. Cena a 4 manos con los chefs: Antonio Bachour de Habibi, Jaime Pesaque de Mayta e Ignacio Rosiles.	Habibi (Av. Andrés García Lavin, Calle 32 #298 Centro Comercial City 32, Fundura Montebello).	Con costo	

PROGRAMA SUJETO A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO

Aplican restricciones, los horarios y días de atención en cada restaurante pueden variar, te recomendamos consultar la información con cada restaurante.