

## IXI'IM FESTEJA SU SEXTO ANIVERSARIO INVITANDO A DAVID CASTRO HUSSONG A SU COCINA



**Ciudad de México a 14 de marzo, 2023.**– El próximo 15 de abril el restaurante insignia de Chablé Yucatán festeja su sexto aniversario con una cena sumamente especial donde el reconocido chef, David Castro Hussong, visitará la cocina de Ixi'im para crear una cena y una experiencia culinaria única para los comensales.

Ixi'im cuenta con una propuesta diseñada por el Chef Luis Ronzón y Jorge Vallejo, reconocido a nivel mundial por su trayectoria culinaria caracterizada por la innovación y sencillez en la cocina y por siempre proponer un alto nivel de refinamiento de la gastronomía mexicana. Al construir el concepto detrás de los platillos de Ixi'im se procuró usar técnicas modernas y ancestrales, respetando y resaltando el producto local y honrando los sabores que son parte del legado mexicano. Además, muchos de los ingredientes se cosechan en los *ka'anche's* del hotel, un método agrícola maya que consiste en camas elevadas para sembrar, lo cual le otorga frescura a los ingredientes y un auténtico sabor de las tierras del sureste de México.

El nombre del restaurante, Ixi'im, tiene un doble significado; por un lado se refiere al maíz, uno de los ingredientes básicos en la gastronomía mexicana y por otro, la dualidad entre mujeres y hombres. Dicha dualidad se encuentra también en la arquitectura del restaurante pues mezcla un estilo contemporáneo que se fusiona con los muros originales de la antigua fábrica de henequén que culminan en una construcción vanguardista que tanto hace destacar a Chablé Yucatán. Entre los muros de la hacienda y los canceles eclécticos del interior de lo que solía ser el cuarto de máquinas de la hacienda, se exhibe la



colección privada de tequilas más grande de Latinoamérica. Entre las repisas se pueden encontrar más de 4000 botellas de tequila; además, en la barra, el restaurante se cuenta con más de 100 tequilas y mezcales disponibles para probar por los comensales, quienes al entrar a Ixi'im se encuentran con una cocina abierta que llena el espacio de una experiencia olfativa cuyo objetivo es abrir el apetito y preparar a cada uno de los huéspedes a probar los exquisitos platillos que Luis Ronzón crea diariamente.

El sexto aniversario se celebrará de la mano de David Castro Hussong, la talentosa cabeza detrás de Fauna, el emblemático restaurante del paraíso vinícola que tenemos en México: el Valle de Guadalupe y uno de los restaurantes publicados en la lista The 50 Best. Para conmemorar y acompañar al chef en el aniversario de este gran proyecto, Castro Hussong viajará al sur del país para deleitar a la península Yucateca con su creatividad gastronómica.

El menú consistirá en una cena de cinco con los siguientes platillos:

- Abulón con aguachile de pepita de calabaza
- Ostión con agua de tomate
- Pulpo Maya con jitomate rostizado
- Lechón al pib con xnipec de
- Panqué de chocolate blanco, piña y helado de lavanda

#### **Cena Especial de Aniversario**

**Fecha:** 15 de abril

**Locación:** Ixi'im

**Horario:** A partir de las 18:00 hrs

**Precio:** \$3,500 pesos por persona (IVA incluido + 15% servicio) \*Incluye maridaje

**Chef invitado:** David Castro Hussong del restaurante Fauna en el Valle de Guadalupe, Ensenada

Para sumar a la oferta gastronómica que ofrece Chablé Yucatán, se enfila una nueva propuesta culinaria con la llegada del chef ejecutivo Gregorio Oy al hotel. El chef tiene la premisa de crear memorias a través de los sabores, proponiendo una cocina llena de colores y matices, protagonizada por las vibrantes texturas del producto que crece de manera local. Un platillo del chef Oy será la invitación a conocer los secretos de la cultura icónica de la región, el símbolo y distintivo de la marca Chablé, en Yucatán.

La gastronomía es uno de los pilares más importante en Chablé Hotels y el grupo seguirá en este camino de constante evolución que elevará la experiencia del huésped en las propiedades en todos los niveles, desde el restaurante insignia que este año celebra su sexto aniversario hasta Ki'ol con un concepto más casual que no deja a un lado la calidad, la atención a los detalles y los sabores de México.

[\*\*DESCARGA IMÁGENES EN ALTA AQUÍ\*\*](#)

**Acerca David Castro:**

David Castro Hussong, chef mexicano. Comenzó su formación a sus 13 años de edad. Estudió en "The French Culinary" y a lo largo del tiempo desempeñó su trabajo en restaurantes alrededor de Nueva York, Copenhague, México y San Francisco, como, Noma, Blue Hill at Stone Barns y Eleven Madison Park. Actualmente es socio y Chef ejecutivo de Fauna (número 16 en la lista The 50 Best) y Bruma Wine Garden.

**Acerca de Luis Ronzón:**

Formado en cocinas de renombre internacional como Noma (Copenhague), Malabar (Perú) y como sous chef en Quintonil (CDMX) durante tres años, Ronzón es un apasionado de las tradiciones culinarias de su México natal. Hoy se desempeña como chef ejecutivo de Ixi'im, en Chablé Yucatán.

**Acerca de Gregorio Oy:**

Chef ejecutivo de Chablé Yucatán.

**Acerca de Chablé Hotels**

Una colección de hoteles boutique de ultra lujo que dan una cálida bienvenida a todos aquellos que buscan un lugar dentro de los paisajes naturales e históricos más diversos de México. Los elementos distintivos de Chablé Hotels son la sustentabilidad como el eje central de todas sus operaciones; una arquitectura y diseño en medio de paisajes naturales para fomentar una conexión cercana con la naturaleza; el bienestar redefinido como una mejora de la vida en un espacio que ayude a reconectar, reír y celebrar la mente, cuerpo y alma; un servicio de corazón en el que sus colaboradores crean conexiones con cada uno de sus huéspedes y exceder sus expectativas con un trato empático, amable y entusiasta; además de experiencias gastronómicas únicas, diseñadas por el afamado chef Jorge Vallejo, cuyo restaurante Quintonil en la Ciudad de México ha sido galardonado varias veces como uno de 'Los 50 mejores restaurantes del mundo'. Debido al cuidado y perfeccionamiento en cada uno de los detalles que ofrecen sus servicios y espacios, sus propiedades insignia han sido acreedoras a diversos reconocimientos a nivel mundial: Chablé Yucatán por ejemplo, ha sido galardonado con el Prix Versailles, un premio internacional promovido por la UNESCO y la Unión Internacional de Arquitectos, como el 'Mejor hotel en el mundo' - 2017; un año después, su restaurante Ixi'im ganó el mismo premio como el 'Mejor restaurante en el mundo' - 2018; el 'Travel & Leisure The Top 5 International Spas' - 2020; el 'Condé Nast Traveller The Best Hotels & Resorts in Mexico & South America' - 2019; el 'Elite Travel Top Three Spa Resorts in the World' - 2019; y el 'Spa & Wellness MexiCaribe Luxury Resort Spas' - 2019, entre muchos otros más. Chablé Maroma por su parte, destaca por haber obtenido también el Prix Versailles como el 'Mejor hotel en Norte América' - 2020. Para más información, por favor visite [chablehotels.com](http://chablehotels.com) o a través de [Instagram](#), [Twitter](#) y [Facebook](#).

**Contacto de Prensa:**

Daniela Carrillo

[dcarrillo@lenom-pb.com](mailto:dcarrillo@lenom-pb.com)

+ 52 1 55 43502604