

[View this email in your browser](#)

IXI'IM: DONDE LA HISTORIA Y EL TEQUILA SE ENCUENTRAN



Ciudad de México, agosto de 2023 – IXI'IM, el prestigioso restaurante insignia de Chablé Yucatán, ofrece a sus visitantes una experiencia culinaria única en un entorno histórico y cultural.

IXI'IM, situado en una encantadora hacienda inaugurada en el año 1813, que alguna vez albergó una fábrica de henequén, celebra la riqueza de su pasado y el sabor emblemático de México con una impresionante colección de tequilas, una de las más grande de México, con 3,433, botellas hasta el momento.

El sommelier Jorge Bargas es el alma de la experiencia tequilera en IXI'IM. Con su pasión por la cultura y la tradición, Bargas guía a los comensales en un viaje sensorial para descubrir los matices y aromas únicos de los tequilas de su preferencia. Su conocimiento y entusiasmo contagian a los huéspedes, brindándoles una comprensión más profunda de la rica historia y el trabajo artesanal detrás de esta emblemática bebida nacional.

La cata de tequila en IXI'IM es una de las experiencias imperdibles de Chablé Yucatán, con un formato muy lúdico y divertido, los visitantes podrán explorar diferentes estilos y añejamientos.

Además, IXI'IM es un proyecto gastronómico de nivel mundial, liderado por Luis Ronzón, quien usa los ingredientes cosechados de manera tradicional en los huertos mayas denominados Ka'anche's rindiendo así un homenaje a las tradiciones y resaltando los sabores locales y técnicas culinarias originales. IXI'IM está ubicado en el corazón de la selva yucateca y el espacio por sí solo es una pieza arquitectónica.

La Margarita Chablé, hecha con el tequila de la casa, Cointreau y jugo de limón, siempre es la recomendación para comenzar la velada.



RECETA

MARGARITA CHABLÉ

Ingredientes

2oz Tequila Chablé Reposado
Cristalino (8 meses en roble americano)
1oz Cointreau
1oz Jugo de limón clarificado
Rim salt

Método de elaboración

Shake y doble colado

FOTOGRAFÍAS

Gracias por considerarnos en sus publicaciones.

En caso de necesitar material en específico, con gusto podemos prepararlo.

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 o a través de [Instagram](#), [Twitter](#) y [Facebook](#).

Contacto de Prensa:

Daniela Carrillo
dcarrillo@lenom-pb.com
+ 52 1 55 43502604