

Estados:
Baja California Norte

Duración:
3 días / 2 noches
Tijuana-Tecate-Valle de Guadalupe-Ensenada

Día 1 Tijuana- Tecate

Por la mañana visitaremos la “Cervecería Tijuana” planta que elabora cerveza pura con los más estrictos principios basados en la norma internacional de pureza.

Duración aproximada 2hrs.

Después iremos a “Culinary Art School” escuela superior de arte culinario donde prepararemos unos platillos regionales de baja california, asesorados por los chefs del instituto.

Duración aproximada 2hrs.

Después partiremos rumbo a Tecate 36min. abordo de un pequeño tren turístico el “Tren a Tecate” donde en el transcurso contaremos con un guía historiador que hace una breve reseña, una parada en el mirador de la presa Abelardo L. Rodríguez, degustación de vinos y quesos de la región.

Duración aproximada 40 min.

Llegando a Tecate comeremos en el restaurante “Asao” donde nos prepararan una comida especial.

Terminando de comer visitaremos la “Cervecería Tecate”

Duración aproximada 2hrs.

Después visitaremos “Rancho Los Chabacanos”, donde nos enseñaran a preparar varios productos, como galletas de chabacano y coco, pastel de chabacano, salsas de chabacanos al chipotle o con chile negro, y frutos en conserva. Aquí mismo se realizara una fogata de convivencia y nos hospedaremos.

Hospedaje en Tecate.

Día 2 Tecate-Valle de Guadalupe

Por la mañana visitaremos “Rancho la Puerta”, aquí realizaremos unos platillos, en la cocina que canta, con la participación de los chefs, aprovechando los productos de temporada recién recolectados en su huerta orgánica, aquí podrá recolectar lo mismo que preparara y comerá.

Duración aproximada 3hrs.

Posteriormente partiremos hacia Valle de Guadalupe, 1 hr. donde al llegar visitaremos los viñedos “Santo Tomás”, “Viña de Liceaga”, “L.A. Cetto”, “Barón Balché” y “Adobe Guadalupe”, donde podremos ver el proceso del vino, realizar catas y compras de los mejores vinos de México.

Duración aproximada 6 hrs.

Posteriormente cenaremos en el restaurante “Gazuza o Corazón de Tierra”, donde sus chefs nos deleitaran con su cocina única, especial y bajacaliforniana”

Hospedaje en Valle de Guadalupe.

Día 3 Ensenada

Por la mañana partiremos rumbo a Ojos Negros, Ensenada, 1hr. 8 min. donde visitaremos “La Cava de Marcelo Ramonetti ” en este rancho nos mostrarán la magia del queso artesanal: conoceremos cómo crían, ordeñan y alimentan a las vacas para procesar su leche, después veremos la fabricación misma del queso; el recorrido concluye en una cueva subterránea donde se guardan los quesos para el proceso final de fermentación, habrá una degustación de seis variedades de queso con un vino especial.

Duración aproximada 2 hrs.

Después partiremos hacia Ensenada, 35 min. donde al llegar nos llevarán a conocer los criaderos de atún y mejillón de la acuícola “Maricultura del Norte”, donde veremos la captura, engorda y comercialización de atunes aleta azul y aleta amarilla.
Duración aproximada 3 hrs.

Se sugiere que aquí coma mariscos, en uno de los restaurantes sugeridos en la guía.
Terminando podrá regresar a su destino, por vía aérea o terrestre según sea el caso.

Estados:
Baja California Norte

Duración:
5 días / 4 noches
Tijuana-Tecate-Valle de Guadalupe-Ensenada-Playas de Rosarito

Día 1 Tijuana

Por la mañana visitaremos la “Cervecería Tijuana” planta que elabora cerveza pura con los más estrictos principios basados en la norma internacional de pureza.

Duración aproximada 2hrs.

Después visitaremos el restaurante “Caesars” para conocer la preparación de la ensalada cesar y comer.

Duración aproximada 2 hrs.

Posteriormente haremos una visita por la ciudad donde visitaremos el Centro Cultural Tijuana, Museo de las Californianas y la Av. Revolución.

Duración aproximada 2hrs.

Después iremos a “Culinary Art School” escuela superior de arte culinario donde prepararemos unos platillos regionales de baja california, asesorados por los chefs del instituto y podremos preparar nuestra cena.

Duración aproximada 3hrs.

Hospedaje en Tijuana.

Día 2 Tecate

Por la mañana iremos rumbo a Tecate 36min. abordo de un pequeño tren turístico el “Tren a Tecate” donde en el transcurso contaremos con un guía historiador que hace una breve reseña, una parada en el mirador de la presa Abelardo L. Rodríguez, degustación de vinos y quesos de la región.

Duración aproximada 40 min.

Llegando a Tecate visitaremos la “Cervecería Tecate”

Duración aproximada 2hrs.

Posteriormente comeremos en el restaurante “Asao” donde nos prepararan una comida especial.

Después visitaremos “Rancho Los Chabacanos”, donde nos enseñaran a preparar varios productos, como galletas de chabacano y coco, pastel de chabacano, salsas de chabacanos al chipotle o con chile negro, y frutos en conserva. Aquí mismo se realizara una fogata de convivencia y nos hospedaremos.

Hospedaje en Tecate.

Día 3 Tecate-Valle de Guadalupe

Por la mañana visitaremos “Rancho la Puerta”, aquí realizaremos unos platillos, en la cocina que canta, con la participación de los chefs, aprovechando los productos de temporada recién recolectados en su huerta orgánica, aquí podrá recolectar lo mismo que preparara y comerá.

Duración aproximada 3hrs.

Posteriormente partiremos hacia Valle de Guadalupe, 1 hr. donde al llegar visitaremos los viñedos “Santo Tomás”, “Viña de Liceaga”, “L.A. Cetto”, “Barón Balché” y “Adobe Guadalupe”, donde podremos ver el proceso del vino, realizar catas y compras de los mejores vinos de México.

Duración aproximada 6 hrs.

Posteriormente cenaremos en el restaurante “Gazuza o Corazón de Tierra”, donde sus chefs nos deleitaran con su cocina única, especial y bajacaliforniana”

Hospedaje en Valle de Guadalupe.

Día 4 Ensenada

Por la mañana partiremos rumbo a Ojos Negros, Ensenada, 1hr. 8 min. donde visitaremos “La Cava de Marcelo Ramonetti ” en este rancho nos mostrarán la magia del queso artesanal: conoceremos cómo crían, ordeñan y alimentan a las vacas para procesar su leche, después veremos la fabricación misma del queso; el recorrido concluye en una cueva subterránea donde se guardan los quesos para el proceso final de fermentación, habrá una degustación de seis variedades de queso con un vino especial.

Duración aproximada 2 hrs.

Después partiremos hacia Ensenada, 35 min. donde se sugiere que coma mariscos, en uno de los restaurantes sugeridos en la guía.

Terminando de comer visitaremos el “Mercado Negro”, principal centro proveedor de mariscos a visitantes y a la población local, donde se consigue la mejor materia prima del mar.

Duración aproximada 40 min.

Después iremos a conocer “La Bufadora”, el segundo géiser marino más grande del mundo.

Duración aproximada 1 hr.

De regreso pasaremos a tomarnos unas copas en la “Cantina Hussongs”, famosa en la localidad por su cerveza y ambiente.

Hospedaje en Ensenada.

Día 5 Ensenada-Playas de Rosarito

Por la mañana nos llevarán a conocer los criaderos de atún y mejillón de la acuícola “Maricultura del Norte”, donde veremos la captura, engorda y comercialización de atunes aleta azul y aleta amarilla.

Duración aproximada 3 hrs.

Después saldremos con camino a Playas de Rosarito, 1hr. donde en el transcurso pararemos en “Puerto Nuevo”, para degustar la famosa langosta estilo puerto nuevo, con frijoles, arroz y tortillas de harina.

Terminando de comer llegaremos al restaurante “El Nido”, en Rosarito donde tenemos la opción de conocer su rancho de venados o probar la carne de venado y codorniz en el restaurante.

Duración aproximada 2hrs.

Terminando podrá regresar a su destino, por vía aérea o terrestre según sea el caso.