

EL ARTE DEL TEQUILA Y LA MUSICA BAJO EL SOL

La Cocina al Son del Mariachi

Estados:
Jalisco

Duración:
3 días / 2 noches
Guadalajara-Tequila-Chapala-Mazamitla

Día 1 Guadalajara-Chapala

Por la mañana visitaremos la “Fabrica de elaboración de caballitos para tequila” donde nos explicaran y observaremos el proceso para elaborar estos vasos.

Duración aproximada 1hr.

Después visitaremos el restaurante “La Gorda”, donde presenciaremos la elaboración de las tortas ahogadas que se realizan con un pan conocido como “birote” o “birote salado”, la creación de las salsas de tomate y picosa.

Duración aproximada 1hr.

Posteriormente saldremos hacia Chápala, 50min. donde visitaremos “Dulces Chapala” fábrica más antigua de dulces del municipio, aquí tendremos la experiencia de conocer el proceso de elaboración de los dulces típicos teniendo como ingredientes frutas de la región; incluye degustación.

Duración aproximada 1hr.

Después visitaremos “Sangrita de la Casa Tres Generaciones”, donde conoceremos el proceso de elaboración y deguste de la sangrita, bebida a base de cítricos y chile piquín.

Duración aproximada 1hr.

Al terminar visitaremos “Productos del Lago” que consta en la visita a la procesadora de charales, donde conoceremos la forma de preparar y degustar este producto único de la ribera de Chapala.

Duración aproximada 1hr.

Terminando partiremos de regreso a Guadalajara, 50min. para hospedarnos.

Hospedaje en Guadalajara.

Día 2 Guadalajara-Tequila

Por la mañana saldremos hacia Tequila, 1hr. Donde al llegar visitaremos “Barrilitos, Tequila Don Juan” donde veremos la fabricación de barricas para almacenaje de vinos, licores y otras bebidas.

Duración aproximada 1hr.

Terminando visitaremos “Jose Cuervo”, donde haremos una visita por sus instalaciones y veremos el proceso de elaboración del tequila desde el plantío de agaves hasta su destilación.

Duración aproximada 1 hora y media.

Posteriormente visitaremos “Sauza”, donde haremos un recorrido por la afamada destiladora, visitaremos la fábrica para conocer el proceso de cultivo y destilación con el que se produce esta deliciosa bebida.

Duración aproximada 2 hrs.

Después visitaremos “La cofradía” hacienda tequilera rodeada por la naturaleza y enmarcada por el paisaje agavero, te sorprenderás con el proceso por el cual el corazón del agave es convertido en nuestra bebida nacional, adéntrate en sus leyendas e historias y brinda.

Duración aproximada 2hrs.

Hospedaje en Tequila.

Día 3 Mazamitla-Guadalajara

Por la mañana partiremos rumbo a Mazamitla, 2hrs. 45min. donde al llegar visitaremos la “Fabrica de Cajeta, Chongos y Rompopo Mazamitla” donde conoceremos el proceso de elaboración de los dulces típicos de la región. Aquí se fabrican la típica cajeta, los chongos y el rompopo de forma artesanal.

Duración aproximada 1 hr.

Terminando comeremos en “Rincón de los Sabores” restaurante que preserva la elaboración del platillo típico “Bote”, con la participación de la señora Paty Bernal, quien ha elaborado y conservado la receta original de este delicioso manjar de la sierra por más de 15 años.

Duración aproximada 2hrs.

Al finalizar se sugiere que visite rápidamente este pueblo mágico, para después tomar camino de regreso a Guadalajara, 1hr. 30min. para que pueda regresar a su destino, por vía aérea o terrestre según sea el caso.

Estados:
Jalisco

Duración:
5 días /4 noches
Guadalajara-Tequila-Chapala-Zacoalco-Tapalpa-Mazamitla

Día 1 Guadalajara-Chapala

Por la mañana visitaremos la “Fabrica de elaboración de caballitos para tequila” donde nos explicaran y observaremos el proceso para elaborar estos vasos.

Duración aproximada 1hr.

Después visitaremos el restaurante “La Gorda”, donde presenciaremos la elaboración de las tortas ahogadas que se realizan con un pan conocido como “birote” o “birote salado”, la creación de las salsas de tomate y picosa.

Duración aproximada 1hr.

Posteriormente saldremos hacia Chápala, 50min. donde visitaremos “Dulces Chapala” fábrica más antigua de dulces del municipio, aquí tendremos la experiencia de conocer el proceso de elaboración de los dulces típicos teniendo como ingredientes frutas de la región; incluye degustación.

Duración aproximada 1hr.

Después visitaremos “Sangrita de la Casa Tres Generaciones”, donde conoceremos el proceso de elaboración y deguste de la sangrita, bebida a base de cítricos y chile piquín.

Duración aproximada 1hr.

Al terminar visitaremos “Productos del Lago” que consta en la visita a la procesadora de charales, donde conoceremos la forma de preparar y degustar este producto único de la ribera de Chapala.

Duración aproximada 1hr.

Terminando partiremos de regreso a Guadalajara, 50min. para hospedarnos.

Hospedaje en Guadalajara.

Día 2 Guadalajara-Tequila

Por la mañana saldremos hacia Tequila, 1hr. Donde al llegar visitaremos “Barrilitos, Tequila Don Juan” donde veremos la fabricación de barricas para almacenaje de vinos, licores y otras bebidas.

Duración aproximada 1hr.

Terminando visitaremos “Jose Cuervo”, donde haremos una visita por sus instalaciones y veremos el proceso de elaboración del tequila desde el plantío de agaves hasta su destilación.

Duración aproximada 1 hora y media.

Posteriormente visitaremos “Sauza”, donde haremos un recorrido por la afamada destiladora, visitaremos la fábrica para conocer el proceso de cultivo y destilación con el que se produce esta deliciosa bebida.

Duración aproximada 2 hrs.

Después visitaremos “La cofradía” hacienda tequilera rodeada por la naturaleza y enmarcada por el paisaje agavero, te sorprenderás con el proceso por el cual el corazón del agave es convertido en nuestra bebida nacional, adéntrate en sus leyendas e historias y brinda.

Duración aproximada 2hrs.

Hospedaje en Tequila.

Día 3 Tequila-Zacoalco-Tapalpa

Por la mañana iremos al municipio de Magdalena, 17min. donde iremos a "Piedras de Obsidiana" aquí podremos buscar nuestro propio ópalo en una de las más productivas minas a cielo abierto de ópalo, la mina de San Simón, y recorrer los talleres donde trabajan éste hermoso material.

Duración aproximada 2hrs.

Terminando regresaremos a Tequila para tomar camino hacia Zacoalco, 1hr. 39min. donde visitaremos un taller de equipales, muebles de cuero típicos para comedor.

Duración aproximada 1hr.

Después seguiremos nuestro camino hacia Tapalpa, 1hr. 20min. donde al llegar visitaremos el "Mercado de Antojitos".

Duración aproximada 1hr.

Hospedaje en Tapalpa.

Día 4 Tapalpa-Mazamitla

Por la mañana iremos a "Rancho San Bernardo" donde viviremos la experiencia de elaborar, degustar y adquirir mermeladas artesanales, además de conocer el proceso para la conservación de frutas a la manera tradicional de la montaña de Jalisco.

Duración aproximada 2hrs.

Después comeremos en "La Sierra" lugar donde aprenderemos los secretos del Borrego al Pastor que por décadas ha sido un platillo famoso, nutritivo y vigorizante. Participaremos en la preparación del fuego y la correcta colocación del borrego para su exquisita elaboración.

Duración aproximada 2hrs.

Al terminar tomaremos camino hacia Mazamitla, 2hrs. 24 min. donde al llegar visitaremos "Artesanías Paraje`s", donde veremos la elaboración de la artesanía típica de Mazamitla y de la Sierra del Tigre, con base en rama y corteza de pino de la región, aquí encontraremos recuerdos como llaveros, cabañitas, ceniceros y demás artículos de interés.

Duración aproximada 1hr.

Al final tomaremos un paseo nocturno por la plaza de este pueblo mágico.

Hospedaje en Mazamitla.

Día 5 Mazamitla-Guadalajara

Por la mañana visitaremos la "Fabrica de Cajeta, Chongos y Rompopo Mazamitla" donde conoceremos el proceso de elaboración de los dulces típicos de la región. Aquí se fabrican la típica cajeta, los chongos y el rompopo de forma artesanal.

Duración aproximada 1 hr.

Terminando comeremos en "Rincón de los Sabores" restaurante que preserva la elaboración del platillo típico "Bote", con la participación de la señora Paty Bernal, quien ha elaborado y conservado la receta original de este delicioso manjar de la sierra por más de 15 años.

Duración aproximada 2hrs.

Al finalizar tomaremos camino de regreso a Guadalajara, 1hr. 30min. para que pueda regresar a su destino, por vía aérea o terrestre según sea el caso.