

LOS MIL SABORES DEL MOLE

Los Mil Sabores del Mole

Estados:
Oaxaca

Duración:
3 días / 2 noches
Oaxaca-Santa María del Tule-Teotitlan del Valle-Ocotlán de
Morelos-Zaachila

Día 1 Oaxaca

Por la mañana visitaremos “Casa Mayordomo” empresa dedicada a la fabricación, venta y comercialización de chocolate y mole elaborados artesanalmente según el gusto y la preferencia del cliente.

Duración aproximada 1hr.

Después iremos al restaurante “Casa Oaxaca” donde el chef, Alejandro Ruiz nos llevara a recorrer los mercados locales para seleccionar con él los elementos necesarios y después cocinarlos en la espectacular cocina del restaurante.

Duración aproximada 3hrs.

Posteriormente visitaremos el centro de Oaxaca, la catedral, las artesanías, el “Mercado 20 de Nov”. Donde probaremos y beberemos las “Aguas Casilda” y veremos “Los Asaderos” del mercado, donde podremos elegir la carne de su preferencia y poder comerla ahí mismo recién hecha.

Duración aproximada 3hrs.

Hospedaje en Oaxaca

Día 2 Oaxaca–Santa María del Tule– Teotitlán del Valle–Oaxaca

Por la mañana saldremos con destino a Santa María del Tule, 18min. donde veremos el famoso árbol del tule, ahuehuate de más de 2,000 años de vida, con una altura de mas de 40m. El cual es famoso por sus figuras caprichosas que se han formado con su tronco y sus ramas.

Duración aproximada 30 min.

Posteriormente probaremos las frescas “Nieves del Tule”, situadas justo a un lado del majestuoso ahuehuate ahí hay diversos puestos que nos ofrecerán aguas frescas y nieves tradicionales como las de mezcal, túnate, leche quemada y un delicioso téjate para saborear.

Terminando iremos al comedor prehispánico “Caldo de Piedra” donde probaremos este caldo, el cual es una tradición culinaria de la cultura chinanteca.

Duración 2 hrs.

Después partiremos hacia Teotitlán del Valle, 19min. donde visitaremos “Rancho Zapata”, planta productora artesanal de mezcal Benevá. Duración aproximada 2hrs.

Al finalizar visitaremos el restaurante “Tlamanalli” restaurante único, de auténtica cocina zapoteca del país, y donde se preparan recetas transmitidas de generación en generación.

Duración aproximada 2hrs.

Por último regresaremos a la ciudad de Oaxaca, 32min. para hospedarnos.

Día 3 Ocotlán de Morelos-Zaachila-Oaxaca

Por la mañana partiremos hacia Ocotlán de Morelos, 34 min. donde visitaremos “Dulces La Conchita” dulces típicos de Oaxaca ubicados dentro del mercado de Ocotlán de Morelos, donde degustaremos manguanitos, empanadas de lechecita, tortitas de coco, karlitas, gznates, mamones, suspiros y caballitos, entre otros.

Duración aproximada 1 hr.

Después tomaremos camino a Zaachila, 26 min. donde comeremos en el restaurante “La Capilla”, restaurante famoso por el mole negro y por su atmósfera campirana y tradicional.

Duración aproximada 2 hrs.

Al terminar regresaremos a la ciudad de Oaxaca, 23min. para visitar “El Comedor Típico de la Abuelita” que ofrece platos típicos oaxaqueños a toda hora del día, con una maravillosa sazón.

Duración 1 hr.

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

LOS MIL SABORES DEL MOLE

Los Mil Sabores del Mole

Estados:
Oaxaca

Duración:
5 días / 4 noches
Oaxaca-Santa María del Tule- Arrazola-Teotitlán del Valle-
Coyotepec-Ocotlán de Morelos-Zaachila

Día 1 Oaxaca

Por la mañana visitaremos “Casa Mayordomo” empresa dedicada a la fabricación, venta y comercialización de chocolate y mole elaborados artesanalmente según el gusto y la preferencia del cliente.

Duración aproximada 1hr.

Después saldremos camino a “Monte Alban”, 10min. donde visitaremos la zona arqueológica.

Duración aproximada 3hrs.

Terminando regresaremos a la ciudad de Oaxaca para visitar el restaurante “Casa Oaxaca” donde el chef, Alejandro Ruiz nos llevara a recorrer los mercados locales para seleccionar con él los elementos necesarios y después cocinarlos en la espectacular cocina del restaurante.

Duración aproximada 4hrs.

Posteriormente visitaremos el “centro de Oaxaca, la catedral, las artesanías, el centro cultural de santo domingo, el templo de santo domingo para finalizar en el andador turístico” tomando un café por la noche.

Hospedaje en Oaxaca

Día 2 Oaxaca

En la mañana visitaremos el “Mercado 20 de Nov.” donde probaremos y beberemos las “Aguas Casilda” y veremos “Los Asaderos” del mercado, donde podremos elegir la carne de su preferencia y poder comerla ahí mismo recién hecha.

Duración aproximada 2hrs.

Después visitaremos el “museo del textil y el jardín etnobotánico”. Duración aproximada 3 hrs.

Al terminar comeremos en “El Comedor Típico de la Abuelita” que ofrece platos típicos oaxaqueños a toda hora del día, con una maravillosa sazón.

Duración 1 hr.

Posteriormente visitaremos la “Capilla abierta de Cuilapan”, 10min. Es una capilla de tres naves, también llamada “Iglesia de las Tres Naves”. La capilla le ha dado fama al convento de Cuilapan por ser la única, en su género, en todo el territorio Oaxaqueño. La fachada principal sobresale por sus elementos renacentistas.

Duración aproximada 1hr.

Terminando regresaremos a la ciudad para dormir. Hospedaje en Oaxaca.

Día 3 Santa María del Tule- Arrazola-Oaxaca

Por la mañana saldremos con destino a Santa María del Tule, 18min. donde veremos el famoso árbol del tule, ahuehuate de más de 2,000 años de vida, con una altura de mas de 40m. El cual es famoso por sus figuras caprichosas que se han formado con su tronco y sus ramas.

Duración aproximada 30 min.

Posteriormente probaremos las frescas “Nieves del Tule”, situadas justo a un lado del majestuoso ahuehuete ahí hay diversos puestos que nos ofrecerán aguas frescas y nieves tradicionales como las de mezcal, túnate, leche quemada y un delicioso téjate para saborear.

Terminando iremos al comedor prehispánico “Caldo de Piedra” donde probaremos este caldo, el cual es una tradición culinaria de la cultura chinanteca.

Duración 2 hrs.

Al terminar regresaremos a la ciudad de Oaxaca, 18min. para tomar camino hacia “Arrazola”, 15 min. comunidad especializada en hacer alebrijes, artesanía típica del estado de Oaxaca, donde podremos ver como los realizan y comprar estas obras de arte.

Por último regresaremos a la ciudad de Oaxaca, 15min. para hospedarnos.

Día 4 Teotitlán del Valle-Coyotepec-Oaxaca

Por la mañana partiremos hacia Teotitlán del Valle, 19min. donde visitaremos “Rancho Zapata”, planta productora artesanal de mezcal Benevá.

Duración aproximada 2hrs.

Después visitaremos un “taller de telares”, donde veremos las distintas formas de realizar esta artesanía como adquieren los colores y todos los productos que se hacen como huipiles, vestidos y blusas, bolsas, rebozos, hamacas, cojines, cobijas y colchas, manteles y servilletas, tapetes, cortinas, muñecas, cintas y fajas, faldas de enredo y sombreros.

Duración aproximada 2 hrs.

Posteriormente comeremos en el restaurante “Tlamanalli” restaurante único, de auténtica cocina zapoteca del país, y donde se preparan recetas transmitidas de generación en generación.

Duración aproximada 2hrs.

Al terminar regresaremos a la ciudad de Oaxaca 20 min. para tomar camino hacia “San Bartolo Coyotepec”, 20 min. famoso por la elaboración de diversos productos de barro negro, ejecutados manualmente y cocidos en horno bajo tierra, aquí entraremos a un taller donde nos explicaran la manera de realizar esta artesanía, y donde podremos comprar distintas piezas.

Duración aproximada 2hrs.

Terminando retornaremos a la ciudad de Oaxaca para descansar. Hospedaje en Oaxaca.

Día 5 Ocotlán de Morelos-Zaachila-Oaxaca

Por la mañana partiremos hacia Ocotlán de Morelos, 34 min. donde visitaremos “Dulces La Conchita” dulces típicos de Oaxaca ubicados dentro del mercado de Ocotlán de Morelos, donde degustaremos menguanitos, empanadas de lechecita, tortitas de coco, karlitas, gaznates, mamones, suspiros y caballitos, entre otros.

Duración aproximada 1 hr.

Después tomaremos camino a Zaachila, 26 min. donde comeremos en el restaurante “La Capilla”, restaurante famoso por el mole negro y por su atmósfera campirana y tradicional.

Duración aproximada 2 hrs.

Al terminar regresaremos a Oaxaca y podrá regresar a su destino, por vía aérea o terrestre según sea el caso.