



La Chaîne des Rôtisseurs  
Association Mondiale de la Gastronomie

● BAJA CALIFORNIA ●



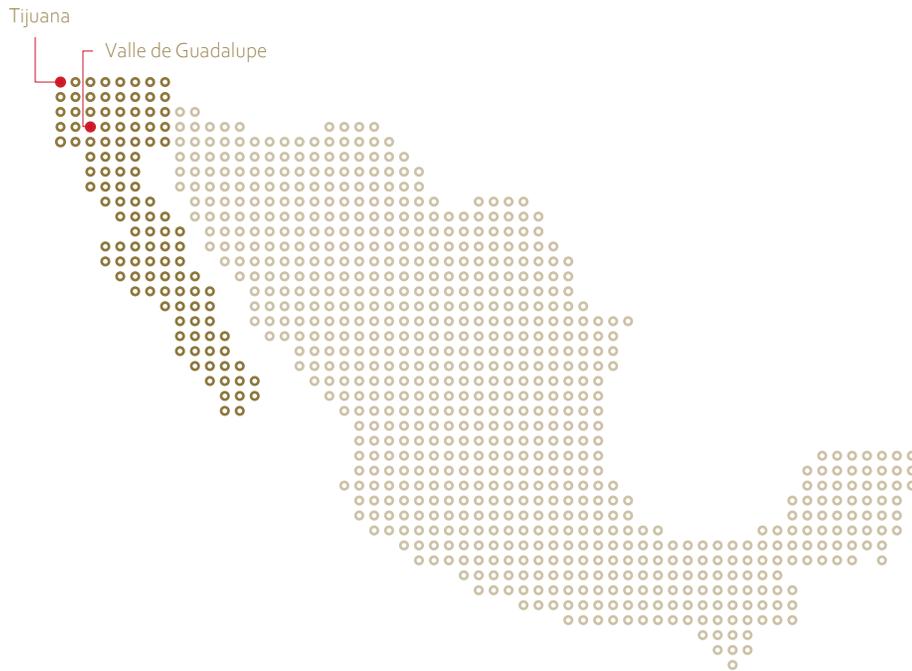
Grand Chapitre  
**2024**

**24 al 27**  
**Octubre**





# Un paseo por la historia



Baja California, México

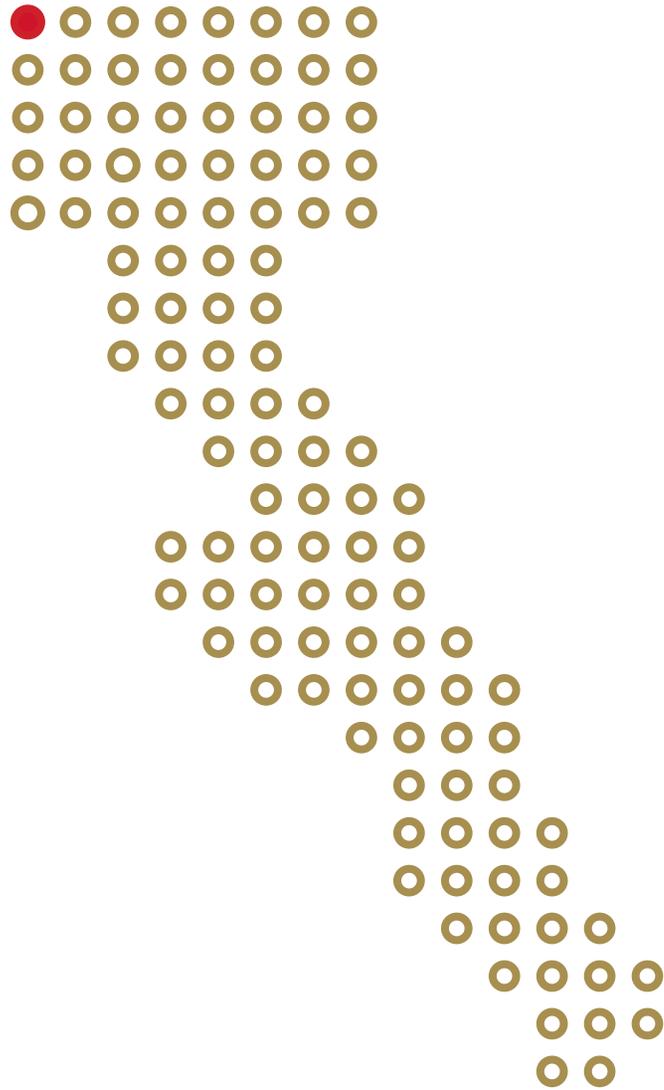
La tradición culinaria de Baja California va de la mano con su historia y su desarrollo; la vocación turística le obligó a nutrirse de diversas fuentes hasta encontrar lo que sería su perfil propio. El sello gastronómico del estado tiene su base principal en los hábitos culinarios de la gente peninsular, que encontró en el mar su principal aliado. Ello explica por qué numerosos platillos tienen como base los pescados y mariscos que brindan las aguas frías y tibias de la región.

Puede decirse que el arte culinario de la región está en constante evolución, y que la experimentación forma parte de un interesante proceso capaz de sorprender a cualquiera. El 90% de los vinos reconocidos de México se cultivan y elaboran en una región cerca de Ensenada que es famosa por la calidad de su producción y la belleza de sus paisajes. Esta área se reconoce como la Región Bordeaux: El Valle de Guadalupe. Por lo tanto, es indispensable probar el vino californiano.

Entre los platillos más destacados se pueden mencionar: sopa de aleta de tiburón, abulón en salsa de ostión y burritos con machaca, tortillas de harina y carne asada, las tortas de camarón fresco, las tortas estilo peninsular (elaboradas con diversos pescados y mariscos), las parrilladas de mariscos y la clásica langosta de Puerto Nuevo.

Dentro de los lugares emblemáticos de Tijuana, se encuentra el restaurante Caesar's, donde tuvo su origen la internacional Ensalada Caesar's. Se cuenta también con los tacos estilo Tijuana, cuya característica es que a la tortilla de maíz la predispone en forma de cono, en el cual sirven la carne acompañada con aguacate y salsa picante. Hay también versiones más sofisticadas que incluyen como ingrediente principal el pulpo a las brasas, salmón o camarón. En cualquiera de sus versiones son un antojo que no se puede dejar de probar.

# BIENVENIDOS



**Tijuana**, la frontera más dinámica y diversa del país.  
Es conocida por su vibrante cultura fronteriza con todo un crisol de influencias mexicanas y estadounidenses donde se fusionan tradiciones y modernidad.



# Tijuana

---

# JUEVES

24 • OCTUBRE • 2024

## Tower Bar

C. Agua Caliente 4558  
Col. Aviación Tijuana, B.C.  
México C.P. 22014

## 20:00 hrs. Rompehielo

DISFRUTE DE:

4 Diferentes bocadillos  
2 mixologías o 2 copas de vino

**Costo del evento**  
**\$1,300 pesos p/persona**  
**Servicio incluido**

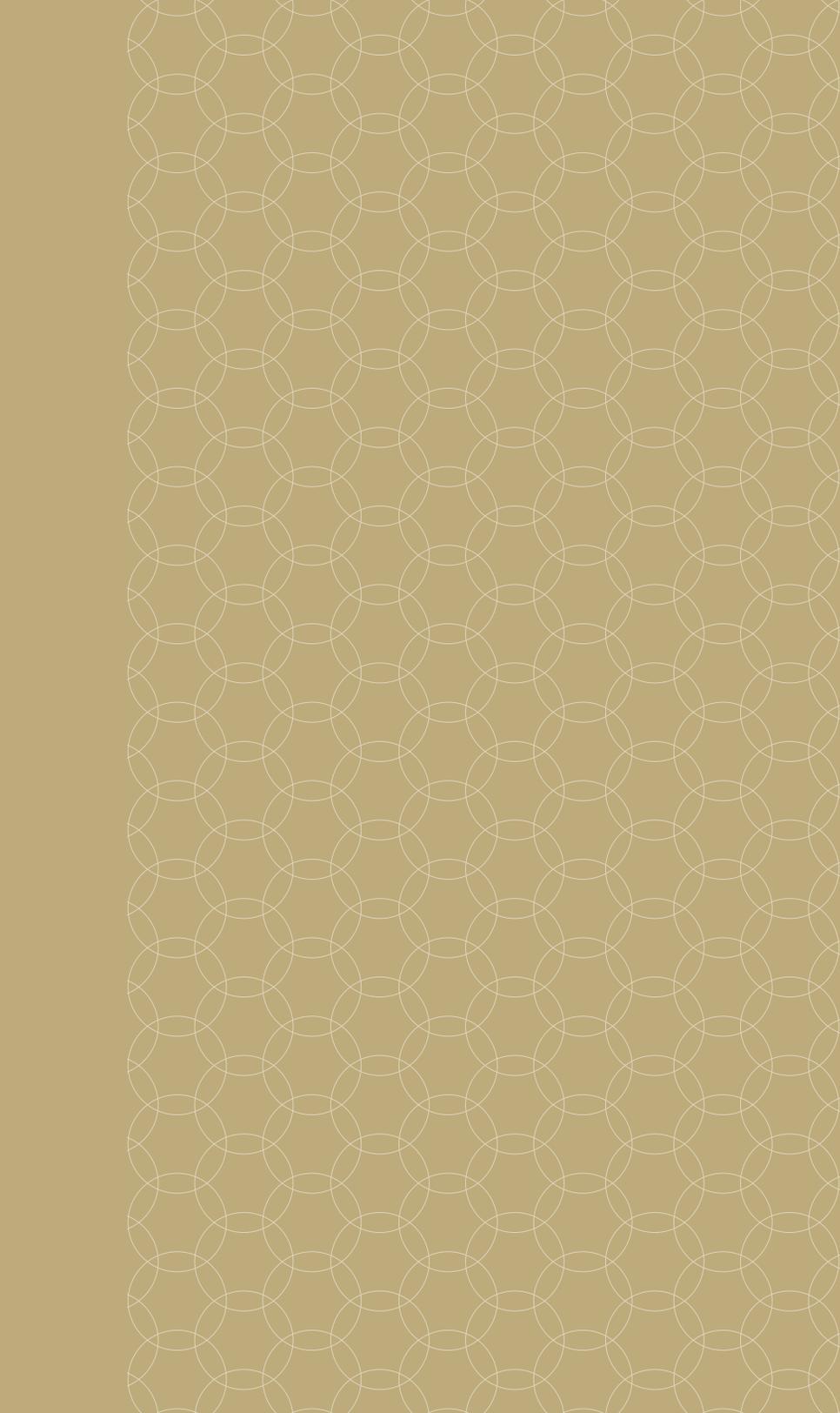
✦ Código de Vestimenta

Damas | Casual-Elegante  
Caballeros



Ubicado en el corazón del **Grand Hotel Tijuana**, **TOWER BAR** es un bar dedicado a preservar la elegancia atemporal y la sofisticación clásica. Con refinados cócteles, música en vivo y un servicio impecable, **TOWER BAR** brinda a los huéspedes una experiencia inolvidable en un entorno que evoca la nostalgia y el encanto del pasado.

Es un nuevo santuario de lujo refinado, donde se celebra el espíritu del pasado y se perfecciona el arte de la hospitalidad en este evento de rompehielo.



# VIERNES

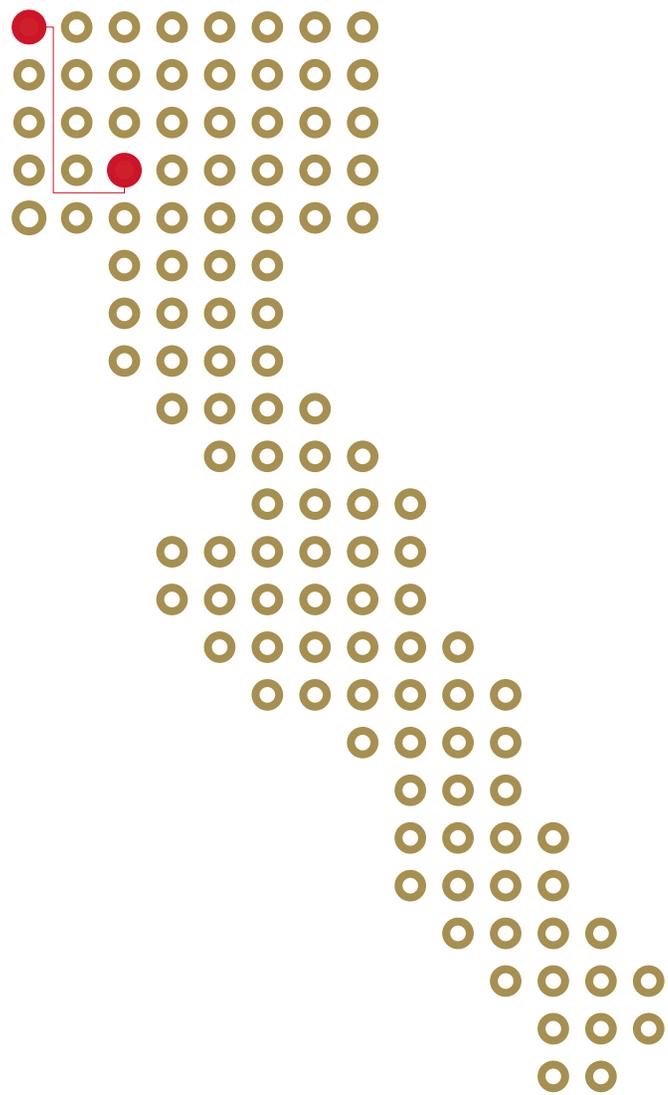
25 • OCTUBRE • 2024

SALIDA DE TIJUANA  
A VALLE DE GUADALUPE

10:00 hrs.

\*Costo de transporte sujeto a confirmación de usuarios.

# DISTANCIA



La ruta más corta entre **Tijuana**  
y **La Vía Ruta del Vino / México 3** es de **113.9 km.**

La duración del trayecto  
es de aproximadamente **1 hr. 36 min.**



# Valle de Guadalupe

---



## Chef Miguel Ángel Guerrero

**LA ESPERANZA BAJAMED®** es uno de los restaurantes del Chef Miguel Ángel Guerrero quién es el único creador de la cocina **BajaMed®**. Su pasión por la pesca, la caza y el campo se imprimen en cada platillo que sirve.

Es un establecimiento que cumple con el estilo rústico y sencillo de la arquitectura del Valle de Guadalupe y que tiene una impresionante vista a los viñedos y las montañas para disfrutar de una tarde increíble.

# VIERNES

25 • OCTUBRE • 2024

## La Esperanza BajaMed Restaurante

Carretera Ensenada Tecate km. 73.5  
Valle de Guadalupe, B.C.  
México C.P. 22750

## 12:00 hrs. Cazadores del Sabor

DISFRUTE DE:

Cocktail de bienvenida

6 tiempos

1 Copa de vino blanco y 1 copa de vino tinto

## Costo del evento

**\$1,650 pesos p/persona**

## Servicio incluido

## ✦ Código de Vestimenta

Damas | Tacón ancho para campo  
Caballeros | Outfit Valle

# VIERNES

25 • OCTUBRE • 2024

## Casa Pedro Domecq Vinícola

Km. 73.5, México 33  
Valle de Guadalupe, B.C.  
México C.P. 22750

## 13:30 hrs. y 13:45 hrs. Viaje al Centro de la Tierra

DISFRUTE DE:  
Recorrido experiencial  
Degustación

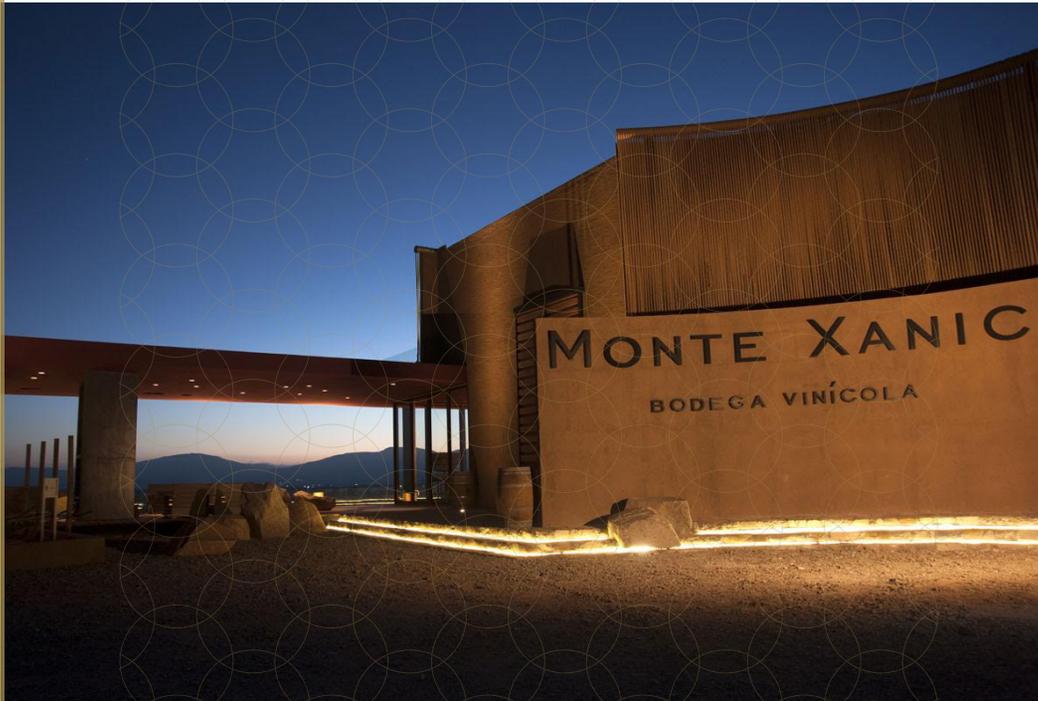
**Costo del evento**  
**\$750 pesos p/persona**  
**Servicio incluido**

### ✦ Código de Vestimenta

Damas | Tacón ancho para campo  
Caballeros | Outfit Valle

**Casa Pedro Domecq** es una de las vinícolas más importantes del mundo, y su presencia en México es significativa pues se remota al año de 1954 elaborando el famoso Brandy Presidente en el centro de México. El compromiso de **Casa Pedro Domecq** con el Valle de Calafia fue significativo de siempre ya que fue una de las primeras vinícolas en establecerse en él produciendo vinos de calidad desde el año de 1972 cuando quedó terminada y establecida la actual vinícola en el Valle y desde entonces, su CAVA subterránea "Bodega las Misiones" ha sido un emblema de la zona y de la industria fílmica, filantrópica y turística. Su producción rebasa las 100,000 cajas de vinos al año. Al entrarnos donde se ubica la "Bodega de las Misiones" de inmediato percibiremos el olor a madera, con un área muy grande de añejamiento de más de 1,000 barricas de roble francés, en el trascurso guiado por el propio Enólogo de la Vinícola y un grupo de someliers del grupo **Domecq**. La experiencia en la Vinícola será sin duda única.





**Monte Xanic** fue fundada en 1987 por Eric, Hans, Manuel, Ricardo y Tomás, todos grandes amantes del buen vino y con un sueño en común: crear vinos mexicanos de calidad que posicionaran a México en el mapa de la enología internacional. En un tiempo en el que nadie imaginaba posible crear un vino mexicano premium, que pudiera representar lo mejor de México y del que todos los mexicanos pudiéramos sentirnos orgullosos, ellos lo visualizaron posible.

**Monte Xanic** es el fruto de esa amistad, la que sobrepasa tormentas, mueve montañas y nos recuerda que la vida es para disfrutarla y compartirla en este evento, así como los buenos vinos.

# VIERNES

25 • OCTUBRE • 2024

## Monte Xanic Vinícola

Francisco Zarco S/N  
Col. Francisco Zarco, B.C.  
México C.P. 22750

**15:00 hrs.**

**La Magia del Valle**

DISFRUTE DE:

Recorrido experiencial  
Degustación

**Costo del evento**

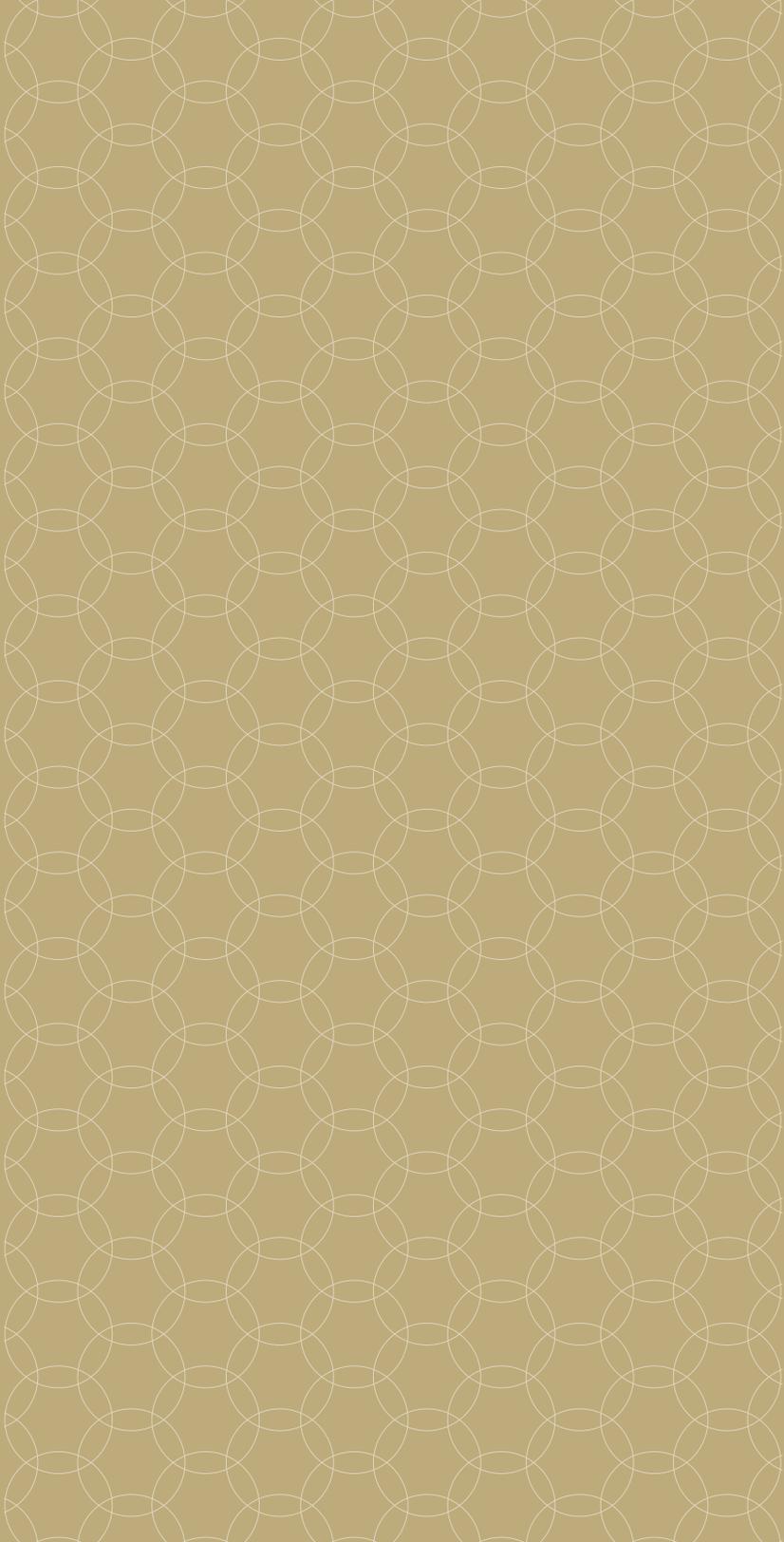
**\$650 pesos p/persona**

**Servicio incluido**

 **Código de Vestimenta**

**Damas**  
**Caballeros**

**Tacón ancho para campo**  
**Outfit Valle**



**VIERNES**

25 • OCTUBRE • 2024

REGISTRO  
DE HOTELES

15:00 hrs.



## JAVIER PLASCENCIA

Chef Propietario

Con una distinguida carrera culinaria que abarca más de 30 años, el chef Javier Plascencia toma gran parte de su inspiración del Valle de Guadalupe y crea el concepto de **Animalón** basado en cómo le gusta recibir a sus invitados. Y qué mejor escenario que bajo un espacio mágico: un encino de más de 200 años de antigüedad.

## OSCAR TORRES

Chef Ejecutivo

Con la guía de Plascencia, se ha convertido en el cerebro culinario en **Animalón**. Gracias a su experiencia, pasión, determinación y talento innato, ha establecido a **Animalón** como uno de los mejores restaurantes de México. Se ha ganado el prestigioso título de chef con estrella Michelin, con Animalón recibiendo una estrella en la Guía Michelin de México 2024.

# VIERNES

25 • OCTUBRE • 2024

**Animalón**  
Restaurante

Ganador  
de:



Bld. Teniente Azueta 139  
Recinto Portuario, Ensenada, B.C.  
México C.P. 22800

## 18:30 hrs.

### Emblema del Valle

DISFRUTE DE:

6 Tiempos

Con maridaje

### Costo del evento

**\$4,300 pesos p/persona**

### Servicio incluido

🌿 Código de Vestimenta

Damas  
Caballeros

Tacón ancho para campo  
Outfit Valle

# SÁBADO

26 • OCTUBRE • 2024

## Barón Balché

Vinícola

Juanita Beltrán S/N  
El Porvenir, B.C.  
México C.P. 22750

**11:00 hrs.**

**Brunch Baja Provençal**

DISFRUTE DE:  
4 Tiempos  
Con maridaje

**Costo del evento**

**\$1,500 pesos p/persona**

**Servicio incluido**

✦ Código de Vestimenta

Damas | Tacón ancho para campo  
Caballeros | Outfit Valle



### Chef Martín San Román

Chef nacido en CDMX, egresado de la escuela francesa Lenôtre de París y gran pionero de la cocina de Baja California. Embajador de la gastronomía mexicana en más de 21 países. Cuenta con más de 270 reconocimientos en varios países y más de 80 festivales gastronómicos a través del mundo.

Su restaurante actual, el **Original Pastel de Crepas**, nombre elegido por ser el creador de la receta del famoso pastel. Sin duda, deleitará sus paladares.



SÁBADO

26 • OCTUBRE • 2024

REGRESO  
A HOTELES

15:00 hrs.

# SÁBADO

26 • OCTUBRE • 2024

## El Cielo

### Vinícola

Carretera El Tigre KM 7.5 Parcela 117  
El Porvenir, Valle de Guadalupe, B.C.  
México C.P. 22755

**18:00 hrs.**

### Cocktail

DISFRUTE DE:

Canapés

Vino espumoso

### Costo del evento

**\$600 pesos p/persona**

### Servicio incluido

### ✦ Código de Vestimenta

Damas  
Caballeros

Gala. Vestido largo.  
Tacón ancho para campo  
Gala. Smoking



Una expresión única del viñedo a través de vinos elaborados con pasión. Visitas conducidas por un sommelier. Gloriosas delicias del campo a la mesa. Elegantes suites realizadas por amplias vistas a la montaña. Una fusión de las tradiciones del Viejo Mundo y la novedosa y refinada arquitectura; todo moldeado por la naturaleza.

Ubicada en 71 acres de ondulantes viñedos en Baja California, **El Cielo Winery & Resort** es una innovadora y exclusiva experiencia enológica justo en el corazón del Valle de Guadalupe, la codiciada región vinícola de México.

# SÁBADO

26 • OCTUBRE • 2024



## El Cielo Vinícola

Carretera El Tigre KM 7.5 Parcela 117  
El Porvenir, Valle de Guadalupe, B.C.  
México C.P. 22755

Viva de una experiencia única, en la **Ceremonia de Entronización** con un nuevo concepto rodeado por hermosos viñedos, en una transición entre el atardecer y anochecer sobre las montañas que crean armonía con el paisaje y la naturaleza.

**19:00 hrs.**  
**Ceremonia del Crepúsculo**  
**Entronizaciones**

✦ **Código de Vestimenta**

Damas	Gala. Vestido largo.
Caballeros	Tacón ancho para campo Gala. Smoking

# SÁBADO

26 • OCTUBRE • 2024

## Latitud 32 Restaurante

Recomendado  
por:



Carretera El Tigre KM 7.5 Parcela 117  
El Porvenir, Valle de Guadalupe, B.C.  
México C.P. 22755

## 20:30 hrs. Entre Velas

DISFRUTE DE:  
8 Tiempos  
Con maridaje

**Costo del evento**  
**\$4,100 pesos p/persona**  
**Servicio incluido**

### ✦ Código de Vestimenta

Damas  
Caballeros

Gala. Vestido largo.  
Tacón ancho para campo  
Gala. Smoking



Restaurante **Latitud 32** en Valle de Guadalupe es un lugar mágico donde las tradiciones culinarias de Baja California y Yucatán se entrelazan para crear una experiencia gastronómica única. Cada platillo es una obra maestra que combina ingredientes frescos, texturas sorprendentes y sabores cautivadores. Su ambiente casual elegante le invita a disfrutar de los vinos de **El Cielo**, que armonizan perfectamente con cada bocado.

# DOMINGO

27 • OCTUBRE • 2024

## Bakuss Oyster

Bar

Carretera El Tigre Km 3.5, San Antonio de las Minas, El Porvenir, Ensenada, B.C.  
México C.P. 22320

**13:00 hrs.**

### Celebración de Clausura

DISFRUTE DE:

Mixología de bienvenida

Ronqueo de atún / 4 Platillos fríos y calientes

Degustación de 10 vinícolas

Música DJ / Duración 4 hrs.

Vendimia de souvenirs del Grand Chapitre

**Costo del evento**

**\$1,900 pesos**

**Servicio incluido**

 **Código de Vestimenta**

Damas | Tacón ancho para campo  
Caballeros | Outfit Valle



**TODOS SANTOS**  
POLO CLUB



<https://www.youtube.com/watch?v=-ilNrshfWIM>

**12:00 hrs.**

**Partido de exhibición  
de Polo en honor a la Confrérie  
de la Chaîne des Rotisseurs**

# HOTELES



## CONFIRMADOS

### Tijuana

#### GRAND HOTEL TIJUANA

Costo por noche  
**\$1,863** pesos  
más impuestos  
Cama sencilla o doble

Código de Confirmación  
La Chaine BC  
Tel. 664 681 7000  
grandhoteltj.com.mx

### Tijuana

#### HYATT PLACE

Costo por noche  
**\$2,250** pesos  
más impuestos  
Desayuno incluido

Código de Confirmación  
La Chaine BC  
Tel. 664 900 1234  
hyatt.com

### Valle de Guadalupe

#### HACIENDA GUADALUPE

Costo por noche  
**\$240** Dls  
más impuestos  
Disponibilidad  
**4 habitaciones**

Código de Confirmación  
b876256  
Tel. 646 151 3273  
Daniel Sánchez  
haciendaguadalupe.com

### Valle de Guadalupe

#### OENO

Costo por noche  
**\$161 - \$417** Dls  
más impuestos  
Disponibilidad  
**24 habitaciones**

Código de Confirmación  
-  
Tel. 646 116 3714  
Elisa Covelli  
oeno.mx

### Valle de Guadalupe

#### HÁBIMO

Costo por noche  
**\$368** Dls  
más impuestos  
Disponibilidad  
**6 habitaciones**

Código de Confirmación  
-  
Tel. 646 151 3273  
Ernesto Aguilar  
haciendaguadalupe.com

### Valle de Guadalupe

#### LIMBO

Costo por noche  
**\$3,400 - \$6,670** pesos  
más impuestos  
Disponibilidad  
**14 habitaciones**

Código de Confirmación  
La Chaine BC  
Tel. 646 139 7810  
Angélica Cazarez  
haciendaguadalupe.com

## SUGERIDOS 2A OPCIÓN

### Valle de Guadalupe

#### Finca Tré

Tel. 646 129 1391  
Lupita Romero  
fincatrelupita@gmail.com  
fincatre.com

### Valle de Guadalupe

#### Casa Urbina

Tel. 646 184 8434  
Mariana Pérez  
casaurbina@hotmail.com

### Valle de Guadalupe

#### México en la Piel

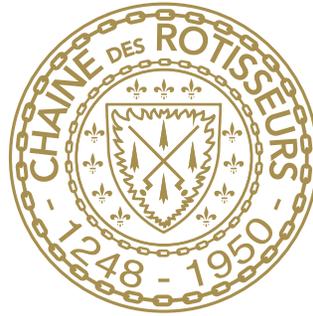
Tel. 664 508 1621  
Mayra Carrera  
info@mexicoenlapiel.com  
hotelmexicoenlapiel.com

### Valle de Guadalupe

#### Casa Entrevez

Tel. 646 292 8090  
Humberto Vázquez  
casaentrevez@gmail.com  
casaentrevez.com

\*Aplican restricciones. Tarifas sujetas a disponibilidad de los hoteles.



RSVP

[info.chainebc@gmail.com](mailto:info.chainebc@gmail.com)

---

Contacto

 +52 646 187 4081



JARED  
design

[contacto@jared.mx](mailto:contacto@jared.mx)