



PRINCESS
Mundo Imperial[®]
RIVIERA DIAMANTE
ACAPULCO

culinaria
mexicana



#Los250Mx: Anuncian los 250 grandes restaurantes de México 2023

Llega la novena edición de la Guía México Gastronómico Culinary Mexicana, donde se reconocen a 250 grandes restaurantes de todo el país.

Por segundo año consecutivo, el hotel Princess Mundo Imperial, en la Riviera Diamante Acapulco, se llevó a cabo la premiación de la **Guía México Gastronómico: los 250 restaurantes de 2023 Culinary Mexicana / S. Pellegrino / Nespresso, publicada por Larousse Cocina y presentada por Audi.**

Este año se celebra la novena edición de la Guía, proyecto de la editorial gastronómica Culinary Mexicana. En ella se celebran 250 grandes restaurantes distribuidos en todo México.

Los restaurantes, enlistados por orden alfabético, fueron seleccionados por un Consejo de Votantes, compuesto por más de 60 periodistas gastronómicos, creadores de contenido, sommeliers y amantes de nuestro tesoro gastronómico nacional. Ellos, con entusiasmo y curiosidad, se dieron a la tarea, durante un año, de recorrer toda la República Mexicana en busca de nuevas propuestas culinarias.

La Guía tiene como fin enaltecer y mostrar la diversidad de la gastronomía mexicana y mantener el equilibrio entre las propuestas de todos los estados —menos de ¼ de la edición 2023 se encuentra en la capital mexicana— así como reconocer a cada chef distinción del género. Esto con la intención de romper con la brecha de género en el ámbito gastronómico.

Personalidades y restaurantes destacados en 2022

Aunado a los 250 grandes restaurantes, la novena edición de la Guía México Gastronómico entregó un total de 15 premios especiales, mismos que fueron seleccionados por el Consejo de Votantes.

Javier Plascencia, chef de los restaurantes Finca Altozano, Erizo, Animalón, Jazamango, ¡Lupe! Y Caffé Saverios, fue galardonado como Chef del año. Alcalde, ubicado en Guadalajara, Jalisco, liderado por el célebre chef Francisco Ruano, se premió como Restaurante del Año, recibiendo un trofeo diseñado por Rodrigo Noriega y entregado por Audi.

La chef oaxaqueña Thalia Barrios, talento detrás del restaurante Levadura de Olla en Oaxaca, obtuvo el reconocimiento como Chef Revelación. Por otro lado, Rocasal, ubicado en la Ciudad de México y liderado por la chef Atala Olmos, fue reconocido como Apertura del Año.

Al contar con una exitosa trayectoria de cien años, Ángel “El Feo” García, del restaurante El Porvenir en Tampico, Tamaulipas, fue galardonado con el título Homenaje a la trayectoria de un restaurantero. Su hijo, Ángel García, recibió el premio en su honor.



PRINCESS
Mundo Imperial[®]
RIVIERA DIAMANTE
ACAPULCO

culinaria
mexicana



Otros de los premios otorgados durante la gala de #Los250Mx fueron: Periodista gastronómico del año (Miguel Conde); Sommelier del año (Rubén Rodarte de Sud 777); Chef panadero (Carlos Ramírez Roure de Sucre i Cacao); Chef repostero (Daniella Freire, de Casa de Campo); Jefe de Sala (Eduardo Figueroa de Balcón del Zócalo); Proveedor del año (Nuevos Horizontes, de Huasca de Ocampo, en Hidalgo).

En esta novena edición, la Guía integró nuevos galardones: Mixólogos-Bartenders del Año (Claudia Cabrera y Eli Martínez); Familias Gastronómicas en México (Marta Zepeda y Kiev Rueda), Mayora del Año (Guillermina Ordóñez de Nicos) y Mesero del Año (José Luis Nájera de Contramar). Este último, además, recibió una beca por parte del Colegio Superior de Gastronomía para un curso de vinos nacionales.

Mexicana El chef Luis Osuna, emprendedor del Restaurante Cayenna en Culiacán, Sinaloa, obtuvo la Medalla Culinaria Mexicana 2023. Osuna es un vivo ejemplo del arduo trabajo, la pasión y visión que conlleva dedicarse al arte culinario. Y la casa vitivinícola más antigua de México, Casa Madero, también obtuvo la misma distinción gracias a 425 de esmero por el vino nacional.

Por su parte, el chef Ricardo Muñoz Zurita entregó la séptima edición de la Medalla Ricardo Muñoz Zurita Culinaria Mexicana a la maestra Abril Salas, por su gran labor académica y ser actualmente de las más grandes promotoras de la cocina en Yucatán.

Durante la Gala de #Los250mx, Larousse Cocina otorgó el Premio Nacional de Sustentabilidad los restaurantes La Gruta, Sotero, Kinich y Los Danzantes Oaxaca, debido a su compromiso con el medio ambiente y la sociedad. Dicha mención fue seleccionada y valorada por un consejo especial de votantes dedicados a fomentar la sustentabilidad nacional desde diferentes áreas, desde la educativa hasta la empresarial.

Una velada nunca antes vista

La cena de gala para presentar a #Los250Mx rompió récords al contar con la asistencia de más de 650 invitados, quienes disfrutaron de una noche inolvidable en la playa del hotel Princess Mundo Imperial. Aquiles Chávez, chef de casa del Hotel Princess Mundo Imperial, The Beach Club, presentó en mesa un Crudo de Pescaconfuturo y Comepesca y verduras de Nuevos Horizontes Hidalgo, y Trucha acompañado de Jurel sobre un plato de Ánfora, creado específicamente para #Los250Mx.

Los asistentes degustaron del talento del chef Manuel Pérez, chef de casa del Hotel Princess Mundo Imperial, en las estaciones gastronómicas donde se sirvió una parrillada presentada por USMeat by USBeef y USPork, acompañada por verduras de Nuevos Horizontes, Hidalgo.

Para el dulce final, se contó con la presencia de una mesa de postres presentada por Puratos México, en la cual ofrecieron Chocoolanté, Cacao Trace y PatisFrance, elaborados por los Maestros Chocolatiers: Leonardo Valentino, Daniel Sánchez y Uriel Quiroz.



PRINCESS
Mundo Imperial[®]
RIVIERA DIAMANTE
ACAPULCO

culinaria
mexicana



Asimismo, los invitados degustaron las célebres paletas de Carajillo de Nespresso. Y para terminar la noche, la tornafiesta fue presentada por USMeat y USPork, donde el Restaurante Los Panchos brilló con su propuesta clásica de tacos de carnitas. Estas fueron acompañadas por la Salsa especial del Chef del Año 2023, Javier Plascencia: “Salsa Lucas”.

El evento, que por tercera ocasión se transmitió también en vivo desde el Facebook de Culinary Mexicana, contó con la participación de S. Pellegrino, Nespresso, Casa Madero, Bohemia, Flor de Caña, Hendrick’s Gin, Torres Alta Luz, Stolichnaya Premium, Stolichnaya Elit, Ojo de Tigre y Familia Coca-Cola con las marcas Yoli, Coca-Cola Light, Coca-Cola sabor original y Coca-Cola sin azúcar.

Los asistentes se llevaron, además de la Guía México Gastronómico, una botella de Casa Madero y un plato conmemorativo de OpenTable. Además, contaron todo el tiempo con el apoyo de gel antibacterial de Tork.

También, la Guía presentó un formato híbrido para aquellos que no pudieron asistir presencialmente, tuvieron la oportunidad de presenciarla en tiempo real a través de la cuenta de Facebook de Culinary Mexicana.

Previo a la cena, los chefs se reunieron en las instalaciones del hotel Princess Mundo Imperial para tomarse la tradicional foto con la filipina de la Guía México Gastronómico 2023, diseñada, como cada año, por L’Bistrot.

La noche cerró con un espectacular show de fuegos artificiales

La Guía México Gastronómico: Los 250 restaurantes de México 2023 puede adquirirse a partir del 1 de febrero en las librerías de Gandhi, El Sótano, El Palacio de Hierro, Sanborns, así como vía virtual a través de <https://www.ellibrero.com/>

Sobre Culinary Mexicana

Culinary Mexicana es una editorial independiente de gastronomía fundada hace 15 años. Hoy día es un referente de la comunicación gastronómica en el país gracias a sus productos diferenciados como: la Guía México Gastronómico #Los250mx, revistas anuales —como el [Almanaque de la Cocina Nacional](#)—, libros y documentos que ayudan a difusión y distribución gastronómica de México. Sus redes sociales, además, son de las más exitosas del medio culinario nacional, con más de 180 mil seguidores en [Instagram](#). Una de sus más grandes inspiraciones es el trabajo en equipo para crear una comunidad gastronómica y periodística sólida y unida. Su sitio web es, además, pionero del periodismo gastronómico en formato digital: www.culinariamexicana.com.mx

Sobre Grupo Mundo Imperial

Grupo Mundo Imperial es uno de los más importantes líderes turísticos, de entretenimiento, de congresos y convenciones de México que apunta hacia la revelación de un nuevo destino en el país y Latinoamérica. Actualmente, conjuga diversos espacios turísticos de primer nivel con más de 2,100 habitaciones en 4 hoteles: Wayam Mundo Imperial en Mérida,



PRINCESS
Mundo Imperial[®]
RIVIERA DIAMANTE
ACAPULCO

culinaria
mexicana



Yucatán, primer hotel con certificación LEED, así como Princess, Pierre y Palacio Mundo Imperial ubicados en la Riviera Diamante Acapulco; 42 mil metros cuadrados de área de exposición y convenciones en Expo Mundo Imperial, el centro de espectáculos Forum Mundo Imperial, restaurantes de especialidades a cargo de diversos chefs de talla internacional, extensas áreas de alberca, dos reconocidos campos de Golf, canchas de futbol, tenis, volleyball de playa, dos spas, el club de playa Scala Ocean Club, el primer parque de cuerdas de altura en Acapulco, Xtasea Park; entre otros, así como la Arena GNP Seguros.

Mundo Imperial ratifica el compromiso con México mediante la creación de nuevas acciones que contribuyen decisivamente con el desarrollo y diversificación de la oferta hotelera, deportiva, educativa y de salud, tanto para los visitantes nacionales, como extranjeros.