VICEROY ZIHUATANEJO
Hotels and Resorts

Gastronomía

El Chef Ejecutivo José Paco Isordia Dorantes, después de más de 20 años de experiencia en refinar la experiencia culinaria en Viceroy Zihuatanejo, se ha convertido en la estrella culinaria de Zihuatanejo. Él ha ganado reputación como uno de los mejores chefs de la Riviera Mexicana, al mismo tiempo que ha establecido a Viceroy Zihuatanejo como un destino culinario. Su cocina está basada en partes iguales de ingredientes, innovación y técnicas. Al haber establecido una profunda relación con los pescadores y proveedores locales, tiene la oportunidad de obtener los ingredientes más finos para su cocina. Aprovechando los ingredientes locales, el chef Isordia crea menús temporales donde experimenta con combinaciones y temas inesperados. El chef ha introducido perfeccionadas técnicas y tradiciones de diversos estados mexicanos, así como del Mediterráneo.

La Marea: Sirviendo cocina Mediterránea gourmet para el almuerzo y la cena, el menú enfatiza los más frescos mariscos de temporada y selectos ingredientes locales. Los platillos se elaboran artesanalmente para obtener así los sabores naturales y luego enriquecerlos con la colección de primera de aceites de oliva artesanales o la ahumada esencia de la leña. Las entradas están inspiradas por la abundante pesca del día, e incluyen una selección tanto de mar como de tierra. Destaca el mercado de pesca local donde los huéspedes pueden seleccionar su pescado preparado al gusto sobre la leña con salsas y aderezos de temporada. Ejemplos del menú del Chef Isordia son: *Media Langosta "Enojada"* a la parrilla con fettuccini, anchoas, paprika y barigoule; *Langostinos a la Parrilla* con tandoori y crujientes escaloñas y aderezo de alcaparras; *Parrilla Mixta de Carnes y Pollo para Dos*, un churrasco estilo brasileño con carne Black Angus, costillas de cordero, codorniz, chorizo, lomo de cerdo y pechuga de pollo acompañados de verduras a la parrilla y *Quail con reducción de Chile Guajillo y Miel* acompañado con jícama y ensalada de piña. La decoración remite a un club de playa sur-Europeo. La cocina abierta en el comedor principal permite observar en primera fila a los chefs en acción, mientras que una terraza al aire libre ofrece vista a la playa.

Restaurante La Villa: Situado en una refinada atmósfera a la luz de las velas, La Villa presenta interpretaciones contemporáneas de la cocina del Pacífico Mexicano. Elaborados con los más finos y frescos ingredientes locales, los platillos renuevan los sabores tradicionales y aromas de la herencia culinaria mexicana con un innovador giro y en creativas presentaciones. Clásicos como el Pozole de Mariscos, Tamales y Enchiladas hacen acto de presencia, pero reina el estilo personal del Chef Dorantes.

Las entradas presentan innovaciones como el *Foie Gras Terrine* acompañado de una reducción de oporto, tequila y tamarindo y una galleta de ajonjolí negro y blanco, y *Escamoles al Epazote* – huevos de hormiga de la raíz de agave preparados con la esencia del epazote, crujientes camarones y queso brie con panko. Las entradas incluyen el *Mantarraya "Zarandeada"* servida con caviar de medregal al ajillo y pesto de arúgula y jalapeño; *Atún del Pacífico a la Plancha* con espinacas salteadas, arúgula y una reducción de curry y zanahoria; *Magret de Pato* glaseado con jarabe de agave, ginebra y hierbas de limón, servida con foie gras a la parrilla y salsa de chocolate blanco y negro; y *Ternera Ossobucco al Pibil* (cocinada al clásico estilo de Yucatán de fuego lento), servida con maíz en una canasta de queso parmesano con cremosa polenta y chile habanero. Los huéspedes cenan al aire libre bajo las palapas, disfrutando de exquisitas vistas a la bahía en una de las típicas agradables noches de Zihuatanejo. En lo alto, el candelabro con diseño personalizado con motivos de estrellas resplandece con destellos como los de una constelación. Una terraza frente al mar es ideal para cenas románticas bajo las estrellas o desayunos casuales y almuerzos bajo coloridas sombrillas de playa. La Villa está abierto para desayunos, almuerzos y cenas. Una Fiesta Mexicana con un amplio buffet y entretenimiento en vivo, se celebra los viernes.

Bar Coral: El amistoso santuario del lounge frente a la playa ofrece a los huéspedes una colorida barra de ceviche y otra especializada en tequila con degustaciones programadas. El creativo menú de cocteles combina una selección de amenazadores martinis con bebidas tropicales perversamente deliciosas, incluyendo la especialidad de la casa del bar Coral, la margarita de moras, la "Tequilosca." Marcas de alta calidad de *blanco*, *reposado*, *añejo* y *extra añejo* engalanan el menú de tequila del Bar Coral con más de 110 variedades disponibles. El maestro del tequila Jorge Gutiérrez, dirige degustaciones del mundialmente famoso espíritu del tequila. La fresca barra de ceviche presenta creaciones - como el *Surtido de Ceviche de la Casa* con pulpo, camarón, caracoles, pescado y ostiones marinados en vinagre con especias de la casa, tomate y aceitunas - y lo último en ceviches como el *Ceviche de Mariscos Caribeños* con camarón, ostiones, pulpo y pescado con crema de coco, tomate, cilantro, aceitunas, limón y ron de coco. Al caer la noche, este encantador bar se transforma en el perfecto lugar para relajarse con una partida de backgammon o saborear una copa después de la cena. Amplios y curveados sillones y muebles de bambú complementan el diseño isleño al aire libre con palapa. El bar está abierto de 4:00 pm a 11:00 pm todos los días.

Experiencias Culinarias Especiales:

Almuerzo en la playa: Este elegante almuerzo en la playa exclusivo de Viceroy Zihuatanejo se sirve en una mesa cubierta por blancos manteles de lino colocados en la palapa privada donde los huéspedes disfrutan de una cocina gourmet del restaurante La Villa mientras se relajan en sillas de playa. "Elegancia descalza" describe perfectamente la original experiencia por excelencia del Viceroy Zihuatanejo.

Cena Privada: Escoja su locación favorita en el resort, playa o muelle en la piscina y déjese consentir. Atendidos por un atento mesero en una mesa pre-establecida, ésta exótica experiencia culinaria ofrece el exquisito menú Mediterráneo de mariscos de La Marea. El menú varía y puede ser personalizado. Un ejemplo del menú del Chef Isordia comprende: *Corazones de Palma y Ensalada Verde con Vinagreta de Fruta de la Pasión*; *Gazpacho de Tomate Amarillo; Sorbet de Vodka y Lima; Selección de Mahi Mahi con Ajo y Chile Guajillo* servido con Puré de Papas y Espinacas, o *Pollo al Tequila con Dulces y Crujientes Patatas*; y termina con *Pastel Volcano de Chocolate Caliente* con Helado de Macadamia.

Cena en La Cava: La bodega de vino del resort, La Cava, alberga una fina colección de más de 1,250 etiquetas de Norteamérica, México y Chile. Los huéspedes disfrutan de

eventos gourmet privados para seis personas como máximo en un clásico ambiente entre las finas cosechas de las Américas. La Cava invierte la tradición culinaria, dejando que los huéspedes elijan primero su vino y diseñando, con base en esa elección, un menú de degustación de seis tiempos. Copas y decanters Tyrol mejoran la experiencia.