

La primera Guía MICHELIN de México reconoce a Los Cabos como destino culinario sostenible

En la primera edición mexicana de la prestigiosa Guía culinaria, Los Cabos ha sido galardonado con un restaurante Estrella MICHELIN, dos establecimientos con Estrellas Verdes y 14 restaurantes recomendados. Los Cabos brinda experiencias culinarias únicas que combinan los sabores tradicionales de la gastronomía regional con recetas vanguardistas, alineadas con su firme compromiso con la sostenibilidad y el cuidado del medioambiente y arraigadas en el concepto "farm to table"

Los Cabos, ubicado en el extremo sur de la península de Baja California, se erige como un destino verde y sostenible, cuyo crecimiento turístico se lleva a cabo con responsabilidad y máximo respeto al entorno y cuyas prácticas se rigen por altos estándares de sostenibilidad. Entre las áreas que, desde hace años, incorporan prácticas sostenibles para garantizar el cuidado del enclave natural que lo rodea se encuentra la gastronomía. Con una oferta culinaria amplia, en la que conviven numerosas propuestas gastronómicas y culturales de primer nivel, la región destaca por su compromiso con prácticas culinarias responsables, lo que le ha valido un puesto destacado en la primera edición de la Guía MICHELIN en México.

Durante una gala celebrada el pasado 14 de mayo, la prestigiosa Guía reconoció a 157 restaurantes repartidos por todo el territorio nacional, un hito que pone en valor la singularidad y diversidad de la gastronomía mexicana. En esta selección, Los Cabos y el estado de Baja California Sur destacaron como regiones líderes en la gastronomía sostenible de clase mundial con dos Estrellas Verdes, un reconocimiento que premia la excelencia en sostenibilidad y pone en valor las prácticas responsables, el respeto por los productos locales y el cuidado del entorno.

En el marco de la categoría Estrella Verde, Los Cabos recoge dos galardones: Por un lado, Flora Fields, bajo la dirección de Rebecca Weitzman, Patrick y Gloria Greene, una propuesta única que basa la creación de sus platillos en ingredientes obtenidos de su granja, con menús diversos según la temporada y un firme compromiso por el cultivo y la crianza responsables. Por otro, el restaurante Acre, liderado por el chef Arturo Rivero, un concepto que respira autenticidad, mostrando un profundo respeto por el entorno natural no solo en sus platillos, sino también en su decoración y en el ambiente que se respira.

En paralelo, los chefs Sidney Schutte y Francisco Sixto de Grand Velas Los Cabos fueron distinguidos con una Estrella MICHELIN, destacando el talento emergente y la innovación en la cocina de autor que caracteriza a la nueva generación de cocineros en el país.

La guía también ha otorgado los premios Bib Gourmand, destacando a Metate, Flora's Field Kitchen y Cocina de Campo by Agricole por su excelente relación calidad-precio, brindando experiencias gastronómicas excepcionales a precios accesibles.

La lista completa de restaurantes recomendados por la Guía MICHELIN México 2024 incluye a Acre, Árbol, Benno, CarbónCabrón, Comal, Dum, Los Tres Gallos, Lumbre, Manta, Nao, Omakai, Oystera, Paradero y Ruba's Bakery. Estos establecimientos fueron reconocidos por su calidad culinaria superior y la innovación constante en sus ofertas.

Estas distinciones no solo celebran la excelencia culinaria, también refuerzan el papel de Baja California Sur como líder en la cocina sostenible y de vanguardia mundial. Con estas inclusiones, la región se establece firmemente en el mapa mundial de la gastronomía de alta calidad.

'Farm to Table' en Los Cabos, un compromiso con la sostenibilidad

Los Cabos ofrece una amplia gama de experiencias culinarias y artísticas, arraigadas en el concepto "farm to table". Más allá de ser un mero destino turístico, esta joya mexicana celebra la autenticidad de su cocina tradicional, fusionando historia, tradición y legado. La región alberga grandes propuestas gastronómicas y culturales de primer nivel, que van desde platillos locales que hasta restaurantes que exploran y reinventan la cocina global, ofreciendo un festín para todos los sentidos.

En Los Cabos, la sostenibilidad es más que una tendencia, es un compromiso arraigado en la identidad del destino. El concepto de "farm to table" trasciende la mera excelencia gastronómica; se trata de un respeto profundo y un compromiso tangible con el medioambiente que lo sustenta. Los chefs de Los Cabos valoran la colaboración con productores locales, priorizando ingredientes frescos y de temporada. Esta conexión directa no solo garantiza la calidad y frescura de los alimentos, sino que también fortalece la economía local y fomenta un sentido de comunidad.

Estas prácticas sostenibles no solo son un testimonio de responsabilidad ambiental, sino también un tributo a la riqueza natural de Los Cabos. Desde la protección de sus ecosistemas hasta el impulso de prácticas agrícolas respetuosas, la gastronomía local se erige como protector del entorno, preservando así la naturaleza de este destino extraordinario.

Datos de contacto:

Almudena Guerra
Roman
+34 630 276 705

Nota de prensa publicada en: [Baja California Sur](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Viaje](#) [Sociedad](#) [Turismo](#) [Restauración](#) [Sostenibilidad](#) [Bienestar](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>