



h

HECTOR'S  
*experiences*

EN ZICATELA





*h*  
HECTOR'S  
KITCHEN  
Hector Leyva

**TOUR DEL MERCADO**  
*experience*



# TOUR DEL MERCADO

## *experience*

Esta experiencia comienza con una visita al Mercado del Mar en La Cruz de Huanacastle, una comunidad pesquera vecina a Punta de Mita; nuestro chef explicará todo sobre los diferentes pescados y mariscos locales y la mejor manera de cocinarlos. Basado en tus preferencias y con más conocimiento, ¡podrás elegir tu propia Pesca!

Luego, te llevaremos de regreso al restaurante donde estarás cocinando codo a codo con el Chef, aprendiendo diferentes técnicas y mejorando tus habilidades culinarias. ¡Prepárate para el almuerzo y la degustación de tres cervezas artesanales locales!

### **ESTA EXPERIENCIA INCLUYE:**

- Almuerzo.
- Tour al Mercado del Mar.
- Degustación de cerveza artesanal.
- Transporte redondo restaurante-mercado.

### **INFORMACIÓN GENERAL:**

Actividad de 3 horas.

De lunes a sábado a las 11:00 am.

Debe reservarse con un mínimo de 24 horas de anticipación.

\$2,500 MXN por persona + 18% de cargo por servicio.

Se requiere un mínimo de 4 personas.

Reservaciones:

Llamar al +52 (329) 296 4493 o al +1 (322) 888 3388

Escríbenos:

antonio@zicatelarestaurante.mx,

hector@hectorskitchen.com.mx

eventos@hectorskitchen.com.mx



A close-up photograph of a chef wearing a black hat and a black apron with a white logo. The chef is smiling and pouring a liquid from a white pitcher onto a plate of food. The plate contains a piece of breaded meat, a portion of green vegetables, and several slices of medium-rare steak. The text "CLASE DE COCINA" is overlaid in white, with "experience" in a white script font below it.

**CLASE DE COCINA**  
*experience*



# CLASE DE COCINA

## *experience*

Descubre la auténtica gastronomía mexicana cocinando mano a mano con el chef Héctor Leyva, mientras disfrutas de una hermosa vista en su restaurante frente al mar, Zicatela. Estarás cocinando y preparando algunos de los platillos más tradicionales de la costa de Nayarit.

Comenzaremos preparando nuestras Mezcalitas y un tradicional guacamole. Aprenderás las siguientes recetas:

### **Haz tu propio Ceviche**

Aprende a preparar el ceviche más fresco y descubre los diferentes pescados locales que nos ofrecen estas costas del Pacífico.

### **Sopa de Tortilla con Camarones**

Los sabores de la tierra y el océano se unen en esta deliciosa sopa, aprende a hacer un caldo de chile guajillo y tomate y le daremos un giro marino añadiendo camarones jumbo de San Blas.

### **Pesca del día al estilo Zarandeado**

Come como un local y descubre el secreto de la cocina al estilo Zarandeado, la forma auténtica de cocinar pescado en esta parte de México, prepárate para encender el carbón y disfrutar de este increíble platillo.

Terminaremos esta actividad con un refrescante sorbete.

Esperamos compartir una gran experiencia contigo y darte los mejores trucos y consejos para que disfrutes aún más tu cocinar.

# CLASE DE COCINA

*experience*

## - ESTA EXPERIENCIA INCLUYE:

- Almuerzo.
- Clase de cocina demostrativa.

## INFORMACIÓN GENERAL:

Actividad de 3 horas.

De lunes a sábado a las 11:00 am.

Debe reservarse con un mínimo de 24 horas de anticipación.

Ubicación: Restaurante Zicatela.

\$2,000 MXN por persona + 18% de cargo por servicio.

Se requiere un mínimo de 4 personas.

Reservaciones:

Llamar al +52 (329) 296 4493 o al +1 (322) 888 3388

Escríbenos:

[antonio@zicatelarestaurante.mx](mailto:antonio@zicatelarestaurante.mx),

[hector@hectorskitchen.com.mx](mailto:hector@hectorskitchen.com.mx)

[eventos@hectorskitchen.com.mx](mailto:eventos@hectorskitchen.com.mx)





**LA RUTA DEL MEZCAL**  
*experience*



# LA RUTA DEL MEZCAL

*experience*

¿Listo para explorar los diversos sabores de este icónico destilado Mexicano?

Únete a nosotros para una experiencia única. Deja que nuestro experto te guíe y explore los diversos sabores de este único destilado mexicano. Aprenderás sobre la historia y la cultura que hay detrás de él.

Una cata guiada de diferentes regiones de México.

## **INFORMACIÓN GENERAL:**

Actividad de 1 hora.

De domingo a viernes a las 2:00 pm.

Debe reservarse con un mínimo de 24 horas de anticipación.

\$1,000 MXN por persona + 18% de cargo por servicio.

Se requiere un mínimo de 4 personas.

Reservaciones:

Llamar al +52 (329) 296 4493 o al +1 (322) 888 3388

Escríbenos:

[antonio@zicatelarestaurante.mx](mailto:antonio@zicatelarestaurante.mx),

[hector@hectorskitchen.com.mx](mailto:hector@hectorskitchen.com.mx)

[eventos@hectorskitchen.com.mx](mailto:eventos@hectorskitchen.com.mx)





**DEGUSTACIÓN DE TEQUILA**  
*experience*



# DEGUSTACIÓN DE TEQUILA

*experience*

Aprende el proceso paso a paso de cómo la planta de agave se transforma en Tequila.

Prueba los distintos estilos de Tequila (blanco, reposado, añejo, extra añejo y cristalino) y aprende cómo se diferencian entre sí.

Una cata guiada te ayuda a discernir tus preferencias personales.

## **INFORMACIÓN GENERAL:**

Actividad de 1 hora.

De domingo a viernes a las 2:00 pm.

Debe reservarse con un mínimo de 24 horas de anticipación.

\$1,000 MXN por persona + 18% de cargo por servicio.

Se requiere un mínimo de 4 personas.

Reservaciones:

Llamar al +52 (329) 296 4493 o al +1 (322) 888 3388

Escríbenos:

[antonio@zicatelarestaurante.mx](mailto:antonio@zicatelarestaurante.mx),

[hector@hectorskitchen.com.mx](mailto:hector@hectorskitchen.com.mx)

[eventos@hectorskitchen.com.mx](mailto:eventos@hectorskitchen.com.mx)



*Zicatela.*  
COCINA DE MÉXICO

Reservaciones:  
Llamar al +52 (329) 296 4493 o al +1 (322) 888 3388

Escríbenos:  
antonio@zicatelarestaurante.mx,  
hector@hectorskitchen.com.mx  
eventos@hectorskitchen.com.mx

  @zicatelapuntademita  
[www.zicatelarestaurante.mx](http://www.zicatelarestaurante.mx)