

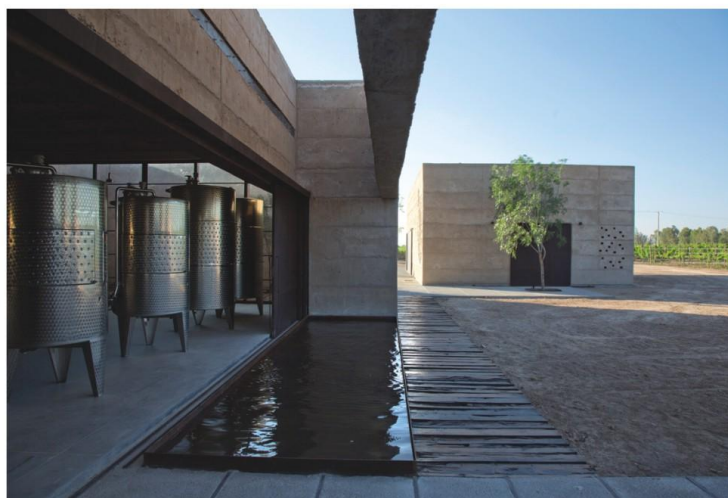
# 3ra Fiesta de la Vendimia



CUNA DE TIERRA



CONSEJO  
MEXICANO  
VITIVINÍCOLA



Patrocinador Oficial

El Consejo Mexicano Vitivinícola te invita a una auténtica Fiesta de la Vendimia única en el Bajío

*25 vinícolas invitadas, exposición artesanal, paseos por los viñedos, catas, música, pisa de uva, exposición ecuestre, degustación culinaria, prime-rib*

[www.cunadetierra.com.mx](http://www.cunadetierra.com.mx)

[cunadetierra@gmail.com](mailto:cunadetierra@gmail.com)

Tels: (415) 152 8205 y (415) 113 4280

Invitados Especiales:

Chef Chava Rodríguez  
(ex-chef delos 49ers de San Francisco)

Chef Antonio Bautista

Venta de boletos

[www.eticket.mx](http://www.eticket.mx)

Tels: (442) 223 0423 y 01 800 384 2538



*Agosto 31, 2013*  
*C.I.N., Dolores Hidalgo, Gto.*



H. AYUNTAMIENTO  
**DOLORES  
HIDALGO**  
CIudad de los Reyes de la Sierra  
GUANAJUATO  
2012 - 2015

**gto**  
orgullo y  
compromiso  
de todos

**samiguel**  
GOBIERNO MUNICIPAL 2012-2015



# Programa

Horario: 1:pm a 11:pm

Degustación culinaria

Parte 1



**Chef Luis Muñoz**

Nació en la ciudad de las fresas; Irapuato, Gto. Tras abandonar las carreras de Diseño Gráfico y Arquitectura se interesó por el mundo culinario, y comenzó a estudiar para convertirse en Chef. Con 24 años ingresó en la escuela Politécnico de Guanajuato. Más tarde, se mudó a la ciudad de Dolores Hidalgo y abre su propio Restaurante llamado "Don Camarón". Desde el año 2006 es el chef ejecutivo de la empresa PENZZI de la ciudad de San Miguel Allende, Gto. (Reconocida empresa de eventos y bodas). Participo en la elaboración y capacitación del Restaurante Guadalupe's en la ciudad de Houston, Texas.

**Para la 3ra Fiesta de la Vendimia ofrecerá:**

- Tostaditas de ceviche peruano
- Timbal de camarón y apio en hoja santa
- Crab cakes
- Tostaditas de Marlin ahumado
- Tacos de pato
- Shot de camarón con pulpa de mango y jugo de tomate
- Gorditas de camarón al guajillo
- Papitas cambray con salmón ahumado y crema ácida ·
- Ostiones en salsa de coco con jengibre
- Ceviche de camarón en alcachofa

## Parte 2



**Chef Antonio Bautista**

Nacido en el de Municipio Azuyu, Guerrero de la costa chica. A los 17 años inicia su carrera en el hotel The Ritz Carlton Cancún. Más tarde colabora en el Marriott Casa Magna Cancún, en el restaurante Mikado, junto a su tío el Chef Ejecutivo Manuel Hernández, aprendiendo lo mejor de la comida japonesa. En Celaya , Guanajuato trabaja durante 13 años como Chef Ejecutivo del Restaurante Shogun y viaja a Japón y Argentina para aprender lo mas íntimo de la gastronomía de estos países. En Japón estuvo en Tokyo en el hotel Kyo Intercontinental y en el Hotel Hanna que pertenece a la reconocida compañía área japonesa del mismo nombre. En Argentina , en el hotel Sheraton Libertador perfeccionando la preparación de cortes de carne. En 1997 se incorpora al equipo del reconocido Chef Chava Rodríguez con la apertura del Sha Oriental Cuisine.

El Chef Toño es reconocido por la autenticidad de su cocina oriental y el buen manejo de la parrilla. Ha sido ha invitado a cocinar a eventos de reconocimiento internacional.

Para la 3ra Fiesta de la Vendimia ofrecerá las siguientes creaciones:

- Tiradito de atún con salsa especial de yusu y sal japonesa
  - Tiradito de salmón con rogu de zanahoria
  - Tártaro de atún con dip de ajonjolí
  - Tostadas ginsa en nuestra tradicional tostada de tortilla de arroz al chipotle
  - Sashimi de pulpo yusu y sal negra
  - Camarones shiva con salsa de miel y Chile sambal
  - Sushi Makis Cuna de Tierra Rolls
  - Panko ebi to chizu
  - Nigiri Sushi / salmón / atún / camarón
  - Spring Rolls típicos rollos tailandés ·
- Yakitory brocheta de pollo glaseada con salsa teriyaky

## Parte 3



**Chef Chava Rodríguez**

Nací en la ciudad de Celaya, Guanajuato . A los 17 años fuí a probar suerte a USA, donde comencé mi carrera en San Francisco, como estudiante de la Escuela Culinaria de California en 1970. En 1973 me gradúe con honores. En 1979 me convertí en Chef Ejecutivo y me gradué como Master Chef de la Academia Americana de Nueva York en 1989. Fuí Chef en The House Prime Ribe de San Francisco, En el Bank Exchange y he sido reconocido por Japan airlines.

Regresé a mi ciudad natal y abrí mi propio restaurante en Celaya, Guanajuato, México, llamado California Prime Rib. Desde 1990 he servido más de 2 millones de libras en mi restaurantes y en mi vida más de 20 millones de libras! Actualmente tengo 3 restaurantes en la ciudad de Celaya y la próxima apertura del 4º en la ciudad de Querétaro en Agosto 2013. Sigo consolidando mi negocio y sueño. *(Chef Chava Rodríguez)*

***Para la 3ra Fiesta de la Vendimia de Cuna de Tierra comparte sus tradicionales delicias culinarias:***

- Arroz Estilo California
- Prime Rib corte diamante
- (Jugosa porción de Prime Rib acompañada de una fresca ensalada con 5 variedades de lechugas , y el tradicional , puré de papa y crema de espinacas creación del Chef Chava Rodríguez )

CATAS (CON RESERVACION AL 415 15 282 05) cupo máximo  
40 personas

## CATAS

- 1.- Ramón Vélez / Presidente del Consejo Mexicano Vitivinícola /CUNA DE TIERRA Y 5 JOTAS
- 2.- Juan Manchón / Enólogo de Cuna de Tierra , mexicano con estudios en la Politécnica de Valencia licenciatura, maestría y doctorado/ CUNA DE TIERRA Y QUESOS ARTESANALES
- 3.- Pilar Meré / Reconocida Sommelier mexicana con transmisiones en vivo en Que Tal Fernanda ( Fernanda Familiar Grupo Imagen) los miércoles y actualmente Sommelier de LA CETTO/ LA CETTO Y CHOCOLATES ARTESANALES
- 4.- Víctor Giles / Autor del Libro Vinos Mexicanos/ ANALOGIAS DEL VINO MEXICANO

HORARIOS POR DEFINIR

## OTRAS ACTIVIDADES

MUSICA en VIVO Y DJ

EXHIBICION ECUESTRE

PASEOS POR LOS VIÑEDOS CARRUAJE y CABALLOS, UNIMOG  
Y BICICLETAS

PISA DE UVA

EXPOSICION ARTESANAL

VISITA A LA VINICOLA Y ZONA DE BARRICAS

**RECOMENDACIONES:** Zapato cómodo, colores claros, suéter ligero

**Evento únicamente para adultos**

SERVICIOS: Valet parking, Guardarropa.

**VENTA DE BOLETOS**

**ETICKET:**

**<http://www.eticket.mx/masinformacion.aspx?q=rEEehBkNeQeT2uUE7MbwXQ==>**

**tels: (442) 223 04 23 y 01800 384 25 38**

**Más información y reservación de mesas: [cunadetierra@gmail.com](mailto:cunadetierra@gmail.com)**

**tels: (415) 152 82 05 y (415) 113 42 80**

# HOTELES EN SAN MIGUEL DE ALLENDE, DOLORES HIDALGO Y MINERAL DE POZOS (mencionar que van a la vendimia de Cuna de Tierra)

## Hoteles San Miguel Allende

### Casa de Sierra Nevada

T: +52 (415) 15 27040

M: +52 (415) 114 0404

### Hotel La Morada

01 415 152 1647

[info@lamoradahotel.com](mailto:info@lamoradahotel.com) <mailto:[info@lamoradahotel.com](mailto:info@lamoradahotel.com)>

### Hotel Casa Primavera

Teléfono para reservaciones:

01-415-152-88-73

01-415-154-72-61

01-800-838-0843

Margarita Perez Valdivia

Gerente Operativo

Tel. 01.415.154.72.61

Movil: 044.415.100.61.33

[www.hotelcasaprimavera.com](http://www.hotelcasaprimavera.com) <<http://www.hotelcasaprimavera.com/>>

[maggie.perez@hotelcasaprimavera.com](mailto:maggie.perez@hotelcasaprimavera.com) <<http://mx.mc1608.mail.yahoo.com/mc/compose?to=maggie.perez@hotelcasaprimavera.com>>

### Villa Antigua Santa Monica

01 415 152 04 51

[www.santamonica.mx](http://www.santamonica.mx) <<http://www.santamonica.mx/>>

### La Puertecita Boutique Hotel

Teresa Rios

Gerente de Ventas / Sales

[ventas2@lapuertecita.com](mailto:ventas2@lapuertecita.com) <<http://mx.mc1608.mail.yahoo.com/mc/compose?to=donato@lapuertecita.com>>

[www.lapuertecita.com](http://www.lapuertecita.com) <<http://www.lapuertecita.com/>>

Tel. (415) 152 5011

Nextel (415)122 22 69

ID 92\*790552\*3

### **Hotel Misión El Molino**

Hotel Reservasiones 01 415) 152 18 18 Ext. 214

[Reservasanmiguel@hotelesmision.com.mx](mailto:Reservasanmiguel@hotelesmision.com.mx) <mailto:[Reservasanmiguel@hotelesmision.com.mx](mailto:Reservasanmiguel@hotelesmision.com.mx)>

Laura Trejo Luna

Gerente de Ventas

### **Hotel Misión El Molino**

E- mail: [ventassanmiguel@hotelesmision.com.mx](mailto:ventassanmiguel@hotelesmision.com.mx) <mailto:[ventassanmiguel@hotelesmision.com.mx](mailto:ventassanmiguel@hotelesmision.com.mx)>

Tel: 01(415) 152 18 18 Ext. 219

Cel: 045 415 119 48 42

### **Hoteles en Mineral de Pozos**

#### **Posada las Minas**

[info@posadalasminas.com](mailto:info@posadalasminas.com) <mailto:[info@posadalasminas.com](mailto:info@posadalasminas.com)>

Tel. (01 442) 29 30 213

### **Hoteles En Dolores Hidalgo**

#### **Hotel Del Relicario**

01 418 120 0712

#### **Posada San Antonio**

Tel 01 418 1820008

Antonio Álvarez

[posadasanantonio@hotmail.com](mailto:posadasanantonio@hotmail.com) <mailto:[posadasanantonios@hotmail.com](mailto:posadasanantonios@hotmail.com)>

#### **Hotel Hidalgo**

Tel (418) 182 26 83

Ing. José Guadalupe Rodríguez

[reservaciones@hotelposadahidalgo.com](mailto:reservaciones@hotelposadahidalgo.com) <mailto:[reservaciones@hotelposadahidalgo.com](mailto:reservaciones@hotelposadahidalgo.com)>

#### **Hotel El Colonial**

L.A. Jorge E. García Mejía

[hotel\\_colonial\\_dolores@hotmail.com](mailto:hotel_colonial_dolores@hotmail.com) <mailto:[hotel\\_colonial\\_dolores@hotmail.com](mailto:hotel_colonial_dolores@hotmail.com)>

01(418) 1827111

#### **Hotel San Luis**

Rosalinda González Soria

[elhotelsanluis@hotmail.com](mailto:elhotelsanluis@hotmail.com) <mailto:[elhotelsanluis@hotmail.com](mailto:elhotelsanluis@hotmail.com)>

Tel: 01(468)6882568