

Fecha: 24-05-2026
 Medio: El Mercurio
 Supl. : El Mercurio - Domingo
 Tipo: Noticia general
 Título: Más allá del taco más caro del mundo

Pág. : 3
 Cm2: 225,7
 VPE: \$ 2.964.318

Tiraje: 126.654
 Lectoría: 320.543
 Favorabilidad: ☐ No Definida

No solo es el paradisíaco enclave donde filma las escapadas de su *reality* Beyoncé y construyó la casa de sus sueños George Clooney. El exclusivo municipio mexicano de Los Cabos, en el estado de Baja California Sur, también es famoso por su riqueza natural, con playas salvajes, desiertos infinitos y uno de los fondos marinos más impresionantes del planeta (lo dijo el mismísimo biólogo Jacques Cousteau, que calificó las aguas del mar de Cortés que baña su costa como "el acuario del mundo").

¿Puede presumir de algo más Los Cabos? Sí, de la gastronomía. Es uno de los destinos *foodies* de moda, con innumerables chefs y locales premiados y una gran presencia en la Guía Michelin de México desde la creación de esta hace tan solo dos años, en la que destaca la inclusión del cocinero Sidney Schutte, del restaurante **Cocina de Autor**, del hotel de lujo Grand Velas Los Cabos.

La fama culinaria de este alojamiento viene de lejos, ya que en él también se ofrece el taco más caro del mundo desde 2017. ¿Precio? 25.000 dólares. Responde al nombre de *Frida*, ya que es un homenaje a la artista por parte del chef ejecutivo del hotel, Juan Licerio Alcalá. Entre sus ingredientes figuran carne de kobe, caviar Almas Beluga, langosta, queso brie y trufas, tanto negras como blancas, a los que se añade el componente estrella, láminas de oro de 24 kilates.

El chef creador del invento recomienda, además, que se coma aderezado con una salsa de chiles, tequila *premium* Ley .925 (la botella ronda los 150.000 euros) y café de civeta, producido a partir de los granos consumidos y expulsados por el mamífero del mismo nombre.

Universo culinario

Este no es el único motivo *gourmet* para venir a Los Cabos. Hay barrios con-



JAZAMANGO. Aquí siguen la tendencia "de la granja a la mesa".



LOS CABOS: Más allá del taco MÁS CARO DEL MUNDO

En Baja California Sur, este municipio mexicano de playas privilegiadas intenta abrirse un espacio como destino culinario a partir de restaurantes sofisticados, cocineros innovadores, tendencias que privilegian productos locales... y una que otra "preparación" insólitamente costosa. *por Isabel García.*



DE LUJO. El hotel Grand Velas Los Cabos es uno de los que marca el estilo local.



FÉNIX. Tacos variados (y de precio más sensato) en Cabo San Lucas

tos donde la cocina es la protagonista. Como el **Distrito 23400** en San José del Cabo, uno de los dos principales núcleos de población del municipio junto a Cabo San Lucas, donde alterna más de una veintena de restaurantes que mezclan recetas tradicionales con influencias internacionales.

Además, es la sede del festival gastronómico San José Fusión, que se celebra una vez al año. Cada martes, en cambio, llega el **Tasty Tuesday**, con ofertas de uno a tres menús de tres pases a un precio fijo.

Los Cabos también se caracteriza por los sabores ligados a la esencia, a las raíces,

a la cultura local. De ahí sus numerosas propuestas de la tendencia *farm to table* ("de la granja a la mesa"), que busca una cocina justa, sostenible y saludable con productos ecológicos y de proximidad. Es el caso de **Límo Heritage Kitchen**, en San José del Cabo, pero a las afueras, donde celebra "la auténtica cocina de Baja California", en palabras de su chef, Guillermo J. Gómez, toda una eminencia.

Presente en la Guía Michelin 2025, su hogar es un auténtico oasis en plena naturaleza en el que se suceden tanto sus cultivos ecológicos, donde priman las hierbas

frescas que acaban en cada plato, como una granja de animales. El protagonista indiscutible de su cocina es el fuego, por lo que la cocción a la leña marca el menú, con *delicatessen* como el jurel de cola amarilla a la parrilla o el matambre de cerdo. Hay que probar también sus espectaculares cócteles de autor.

Otro restaurante *from farm to table* es **Jazamango**, situado a las afueras del pueblo mágico de Todos Santos. Al aire libre y rodeado de sus propias huertas de donde obtienen los principales productos del menú, el reconocido Javier Plascencia, con más de 30 años de trayectoria profesional, recrea un ambiente de lo más bucólico para degustar sus platos creativos como el ceviche de la casa con la pesca del día (el mar está a dos pasos), las almexas chocolatadas asadas al carbón, los tuétanos a la leña o la costilla de res braseada.

Sabores en verde

No podemos olvidarnos de **Aere**, con estrella Michelin Verde (concedida a los mejores restaurantes sostenibles) y una huerta con más de 60 productos orgánicos de la que se obtienen mangos, pimientos, tomates, papas... Esta rodea el espacio de diseño en el que se suceden las diferentes mesas del restaurante al aire libre, como los anteriores, iluminadas con antorchas, faroles y la luz de las estrellas. Allí, entre palmeras de selva, desfilan platos firmados por el chef David Fajardo y su equipo como los ostiones frescos de Baja, la pizza de trufa negra o las costillas braseadas durante ocho horas. La degustación de tequilas y mezcales aguarda en la cantina **Colibrí**.

Los Cabos da para mucho más, como la cocina fusión que mezcla sabores nikkei y de América Latina en **Toro Latin Kitchen Cabo**, un escondite de lo más glamoroso cuajado de jardines. Hay que probar el chicharrón de atún, las ostras de la Baja, el aguachile rojo de gambas y cangrejo, el tiradito Jamaica-Kampachi o el rollito nikkei acevichado.

Quien quiera degustar genuinos tacos caseros con música en vivo puede ir a **La Lupita**, en Cabo San Lucas, donde también se debe probar la "cocina mexicon-temporánea" del chef César Pita, quien plantea "un viaje sensorial elaborado con alma e intención" en su restaurante Fénix, situado en lo alto del barrio de Pedregal, uno de los más exclusivos del municipio. Los cortes de carne al fuego (las parti-



TODOS SANTOS. Uno de los "pueblos mágicos" en Baja California Sur.

llas de leña y los hornos de ladrillo están allí, frente al comensal) y el marisco y el pescado fresco son los protagonistas, así como las vistas a la bahía.

Las mejores panorámicas

El atardecer más bello se contempla, en cambio, desde el multipremiado **Sunset Monalisa** (es uno de los mejores restaurantes de México y figura entre los más románticos y con mejores vistas del mundo), un auténtico mirador sobre el Pacífico para ver y dejarse ver con la famosa formación geológica de El Arco, faro de Los Cabos, asomando a lo lejos. El momento exacto de la caída del sol se avisa mediante el aullido de una caracola de mar. Después, dos tenores interpretan piezas de ópera que acompañan a los platos mediterráneos con toques autóctonos de Héctor Morales. ¡Buen apetito! 

© El Mundo

GUÍA PRÁCTICA

DORMIR

Bahia Hotel & Beach House, elegante, 89 habitaciones, en Cabo San Lucas, con servicio *boutique*, club de playa en la de El Médano (de las mejores arenas de zona) y centro de actividades acuáticas, desde parasailing a esnórquel (bahiacabo.com).

Marquis Los Cabos, *resort* todo incluido, solo para adultos, cinco estrellas, frente al mar, ubicado en el Corredor Turístico. Tiene varios restaurantes, piscinas infinitas... y hasta clases de yoga al amanecer (marquisloscabos.com).

MÁS INFORMACIÓN

En la web de **Turismo de Los Cabos**: VisitaLosCabos.com