



El chile en nogada reinterpretado por dos maestros de la cocina mexicana en los destinos más bellos del país



Pueblo Bonito Golf & Spa Resorts celebra la temporada más mexicana del año con creaciones exclusivas de la Chef Anaisa Guevara en LaFrida —Los Cabos y San Miguel de Allende— y del Chef Carlos Contreras Sánchez en Melville, Mazatlán

Los Cabos, B.C.S., 14 de julio de 2026.- El chile en nogada es uno de los platillos más representativos de México: un mosaico de historia, territorio y generosidad que cada temporada vuelve a la mesa como una renovada expresión de identidad. Este año, Pueblo Bonito Golf & Spa Resorts lo celebra con dos voces culinarias excepcionales en tres destinos de ensueño: la chef Anaisa Guevara, de LaFrida en Pueblo Bonito Sunset Beach (Los Cabos) y Pueblo Bonito Vantage San Miguel de Allende, y el chef Carlos Contreras Sánchez, chef fundador de Melville en Pueblo Bonito Vantage Mazatlán Centro Histórico, presentan sus propias versiones de este platillo emblemático, inspiradas en su mirada y memoria culinaria.

Chef Anaisa Guevara · LaFrida, Los Cabos y San Miguel de Allende

Originaria de Tijuana y seleccionada por la revista Food & Wine como integrante de la VI generación de "Best New Chefs in Mexico 2024", Anaisa Guevara se formó en dos restaurantes con tres estrellas Michelin: Arzak, en San Sebastián, y Addison, en San Diego. Su cocina se define por un respeto profundo y a la vez audaz hacia el acervo culinario mexicano.

"Mi interpretación de los chiles en nogada nace de una historia muy personal. Durante mi formación viví en Puebla, donde comprendí que cada ingrediente tiene un propósito: la biznaga en el relleno, la nuez de Castilla fresca pelada a mano para una nogada tersa, y la granada con su dulzor y acidez natural. Es una receta que representa mi forma de entender la cocina: respetando la tradición, cuidando el producto y cocinando con intención." — Chef Anaisa Guevara

Chef Carlos Contreras Sánchez · Melville, Mazatlán

Originario de Oaxaca y máximo referente de la cocina contemporánea sinaloense, el Chef Carlos aprendió esta receta hace doce años de la mano de cocineras tradicionales de Puebla, y la prepara exactamente como le fue transmitida: sin retoques contemporáneos, con respeto irrestricto a la tradición. Lo que sí es suyo —y de su equipo— es la búsqueda incansable del mejor ingrediente: la manzana panochera de la sierra, el durazno y la pera de temporada son, en sus palabras, las estrellas que definen el sabor delicado y delicioso de este platillo.

"Cada año que preparo esta receta es un motivo de fiesta y de celebración." — Chef Carlos Contreras Sánchez

El platillo: historia, símbolo y sabor

El chile poblano, tostado y pelado con paciencia, abraza un picadillo que puede reunir más de treinta ingredientes provenientes de distintas regiones de México. La nogada de nuez de Castilla fresca, la granada roja y el perejil completan sobre el plato los colores de la bandera. Un platillo que exige paciencia, precisión y memoria —y que en manos de estos dos chefs es también una declaración de amor a México.

Dónde vivir la experiencia

- **LaFrida en Pueblo Bonito Sunset Beach, Cabo San Lucas** — homenaje a Frida Kahlo, con música en vivo y la brisa del Pacífico como telón de fondo.
- **LaFrida en Pueblo Bonito Vantage San Miguel de Allende** — en la ciudad Patrimonio de la Humanidad, con un menú que dialoga con los ingredientes del centro del país.
- **Melville en Pueblo Bonito Vantage Centro Histórico Mazatlán** — frente a la Plaza Machado, en un edificio histórico restaurado, celebra la abundancia de Sinaloa.

Los Chiles en Nogada estarán disponibles del **15 de julio al 16 de septiembre de 2026** en los tres restaurantes, mientras los ingredientes frescos del campo se encuentran en su punto óptimo.

###

Acerca de Pueblo Bonito Vantage

La marca de lujo de Pueblo Bonito Golf & Spa Resorts, Pueblo Bonito Vantage, está dirigida al viajero experimentado y exigente que busca un servicio superior, diseño de alto nivel y experiencias únicas. Pueblo Bonito Vantage ofrece una experiencia de hospitalidad refinada que incluye habitaciones de lujo, amplias suites, amenidades mejoradas, impecable servicio del Vantage Host y experiencias auténticas.

Acerca de Pueblo Bonito Golf & Spa Resorts

Pueblo Bonito Golf & Spa Resorts incluye varias propiedades galardonadas en dos destinos, Cabo San Lucas y Mazatlán, todas bajo el lujoso esquema de "todo incluido". Cada una de las propiedades tiene personalidad, diseño y ambiente propio, y todas comparten una calidad impecable y un ambiente distinguido de alto nivel.

En Cabo San Lucas, Pueblo Bonito Pacífica Golf & Spa Resort, propiedad exclusiva para adultos, es el lugar ideal para una escapada romántica, mientras que Pueblo Bonito Sunset Beach Golf & Spa Resort, con sus amplias suites con vista al mar, es perfecto para familias. Pueblo Bonito Rosé Resort & Spa y Pueblo Bonito Los Cabos, ubicados ambos en la playa de El Médano, tienen lo mejor para ofrecer a los vacacionistas que buscan estar justo en medio de toda la acción de Cabo. En Mazatlán, Pueblo Bonito Emerald Bay Resort & Spa es una joya que ofrece una inigualable vista al Océano Pacífico y una playa privada, mientras que el encantador Pueblo Bonito Mazatlán está ubicado en la famosa Zona Dorada. Recientemente, la compañía hotelera incorporó dos hoteles de lujo bajo el plan europeo (EP) en entornos urbanos: Pueblo Bonito Vantage Centro Histórico Mazatlán y Pueblo Bonito Vantage San Miguel de Allende.

Para más información y reservaciones, visite www.pueblobonito.com, o sus redes sociales: Facebook www.facebook.com/pueblobonitoresort e Instagram [@pueblobonito](https://www.instagram.com/pueblobonito).

Contactos de Prensa

Mary van den Heuvel · Pueblo Bonito Golf & Spa Resorts · +52 33 1082 6784 · mary@pueblobonito.com

Rosenda Ruíz · Gloss Media · +52 55 2653 0712 · rosedextera2013@gmail.com