



Guía de Experiencias Gastronómicas

# Chiapa de Corzo





Traje tradicional de Chiapaneca

# Chiapas

*Festín de sabor apasionante*

Una rica variedad de sabores conviven en Chiapas, diversidad que sólo explican las historias que contiene cada platillo; son historias que apelecan, que buscan ser contadas para deleitar al paladar. La gastronomía de la región fascina por sus ingredientes que evocan el encuentro de las culturas prehispánicas con la española. Los elementos de nuestro arte culinario hablan del origen y la identidad de cada uno de nuestros pueblos, por lo que asistir al festín de sabor que ofrece Chiapas se convierte en una experiencia apasionante.



Chiapa de Corzo ■





Corredor artesanal Los Portales



Parachico



Templo de Santo Domingo de Guzmán

# Chiapa de Corzo

Chiapa de Corzo ■

*Tradición gastronómica a orillas del río Grijalva*

A orillas del río Grijalva se asoma la festiva y orgullosa Chiapa de Corzo, heroica ciudad que se distingue por el conjunto monumental formado por La Pila, el templo de Santo Domingo y el edificio conventual anexo, ahora centro cultural del mismo nombre. Aquí también se encuentra la sagrada ceiba, que protege con su sombra el paso del tiempo en una mágica población que resguarda siglos de historia y tradición.

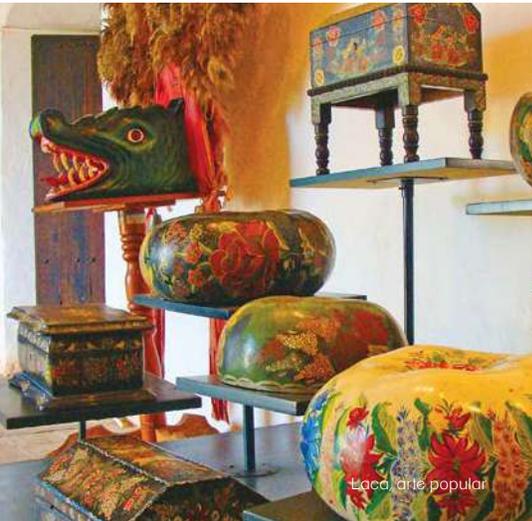
Para el deleite visual está la arquitectura colonial de la ciudad, y para dar gusto al paladar tiene su exquisita gastronomía, con influencia de la etnia zoque, que cuenta entre sus platillos representativos: el cochito horneado, la pepita con tasajo, los dulces típicos (suspiros, chimbos, nuégados), los tamales, el tascalate y el pozol, tradicional bebida \*. Aquí sus visitantes tendrán la



Cañón del Sumidero

oportunidad de degustar cada uno de ellos en los establecimientos de alimentos (restaurantes, fondas, cenadurías, taquerías, entre otros), que se han convertido en íconos gastronómicos de la ciudad.

A continuación se ofrece una lista de sugerencias con las que el visitante vivirá la experiencia de adentrarse en el santuario gastronómico de Chiapas, disfrutando la calidez de los chiapacorceños y el sabor inigualable de los platillos de esta ciudad.

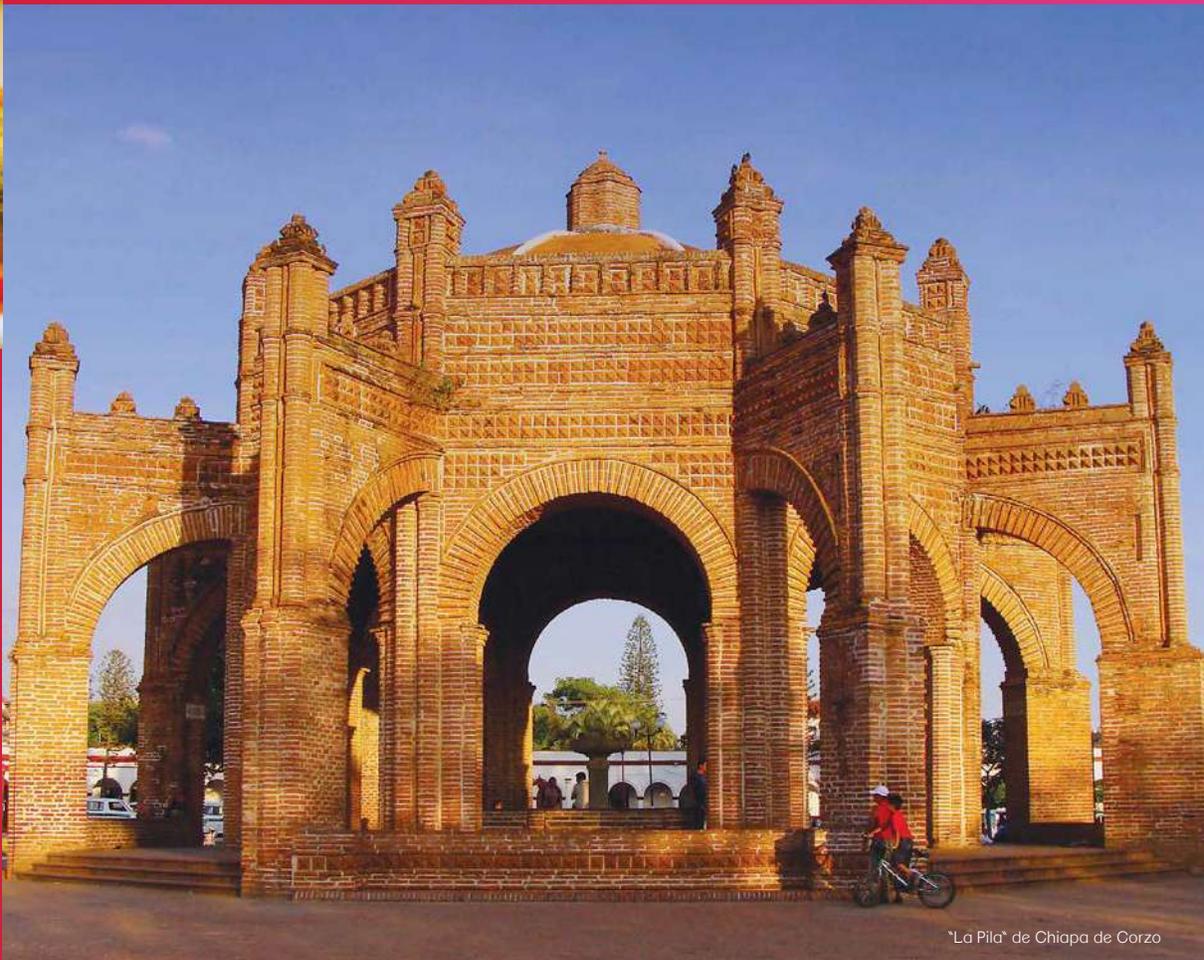


Laca, arte popular



Pozol, bebida tradicional

\* El pozol: bebida refrescante elaborada con agua, maíz, cacao, canela y azúcar.



"La Pila" de Chiapa de Corzo

# Gastrotour

## El Malecón

Un ambiente casual y divertido recibe al visitante que acude al punto principal de embarque para el recorrido fluvial al Cañón del Sumidero. Ubicado en pleno centro de la ciudad, a un costado del templo de Santo Domingo, el Malecón es una excelente opción para pasar una tarde de comida agradable, solo o acompañado por la familia, frente a un paisaje espectacular.

Este lugar concentra una gran variedad de restaurantes con especialidad en comida tradicional y de mariscos, dispuestos a ofrecer la mejor atención y servicio a sus visitantes que también disfrutarán de la música de marimba en vivo. A continuación una selección de ellos:





## Restaurante La Pasadita

Especialidad: cazuela de mariscos y filete relleno

-  80 PAX
-  Lunes a domingo de 9:00 a 19:00 horas
-  Todo el año
-  \$115.00 promedio 

## Restaurante Comitán

Especialidad: cochito, pepita con tasajo y pollo en mole

-  250 PAX
-  Lunes a domingo de 9:00 a 19:00 horas
-  Todo el año
-  \$125.00 promedio 

## Restaurante Nancy

Especialidad: camarones a la nancy

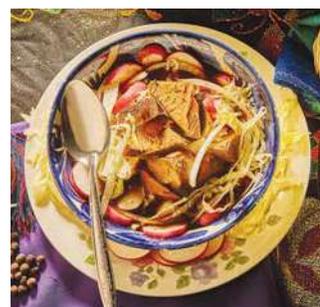
-  150 PAX
-  Lunes a domingo de 9:00 a 19:00 horas
-  Todo el año
-  \$280.00 promedio 

## Restaurante Bahías del Grijalva

Especialidad: camarones a La Bahía

-  120 PAX
-  Lunes a domingo de 7:00 a 19:00 horas
-  Todo el año
-  \$200.00 promedio 





## Restaurante Río Grijalva

Especialidad: filete relleno de mariscos

 100 PAX

 Lunes a domingo de 7:00 a 19:00 horas

 Todo el año

 \$ 180.00 promedio 

## Restaurante Luz de Luna

Especialidad: camarones y mojarras Luz de Luna

 120 PAX

 Lunes a domingo de 8:00 a 18:00 horas

 Todo el año

 \$ 120.00 promedio 

## Restaurante Boca del Río

Especialidad: lisa a la talla y filete de pescado a la mantequilla

 100 PAX

 Lunes a domingo de 7:00 a 19:00 horas

 Todo el año

 \$ 200.00 promedio 

## Restaurante Verónica

Especialidad: camarones de la casa

 120 PAX

 Lunes a domingo de 7:00 a 19:00 horas

 Todo el año

 \$ 110.00 promedio 





# Gastrotour

## Mercado Público Municipal

Para vivir toda una experiencia gastronómica local, generalmente los visitantes acuden a este espacio ubicado a pocos pasos del Centro Cultural Ex Convento de Santo Domingo. Por su localización y tradición es el mercado más visitado de la ciudad. Desde la entrada hasta la salida puede encontrar diversas opciones para comer bien (cochito, tamales, dulces y otros), así como para probar la bebida típica por excelencia: el pozol. A continuación se recomiendan las siguientes opciones:



 Dirección: Calle Mexicanidad Chiapaneca



## Pozol Chiapaneco

Especialidad: pozol

-  35 PAX (Establecimiento al aire libre)
-  Lunes a domingo de 9:00 a 17:00 horas
-  Todo el año
-  \$ 30.00 promedio 

## El Buen Sazón

Especialidad: cochito horneado

-  30 PAX (Local del mercado)
-  Lunes a domingo de 8:00 a 17:00 horas
-  Todo el año
-  \$ 50.00 promedio 

## Local de la Profesora Gloria Vila

Especialidad: cochito horneado  
y pepita con tasajo

-  10 PAX (Local del mercado)
-  Lunes a domingo de 8:00 a 17:00 horas
-  Todo el año
-  \$ 50.00 promedio 





## Local de Nolievy

Especialidad: cochito horneado

-  12 PAX (Local del mercado)
-  Lunes a domingo de 8:00 a 17:00 horas
-  Todo el año
-  \$ 50.00 promedio 

## Local de Doña Cari

Especialidad: cochito horneado

-  35 PAX (Local contraesquina del mercado)
-  Lunes a domingo de 8:00 a 17:00 horas
-  Todo el año
-  \$ 50.00 promedio 





# Los Clásicos

La Plaza de Armas Ángel Albino Corzo, además de estar bordeada por los Portales, el edificio del Ayuntamiento y la casa de don Ángel Albino Corzo, se encuentra también rodeada por el sabor tradicional que se manifiesta en cada uno de los restaurantes que de manera orgullosa, al ritmo de música de marimba en vivo y con ambientación tradicional, hacen lucir los platillos que enriquecen con la calidez del servicio.



Chiapa de Corzo ■



# Restaurante El Campanario

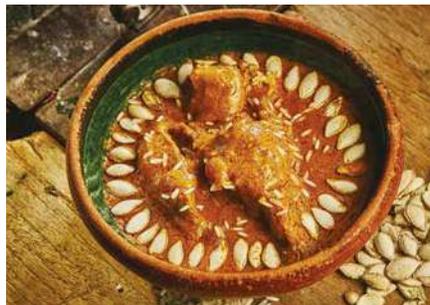


*La mejor comida regional desde 1989*

## *Cocina regional*

**E**n el mismo corazón del Centro Histórico, a media cuadra del Parque Central, encontramos este santuario gastronómico ubicado en una casa típica colonial de arquitectura chiapanecoña, con una decoración festiva llena de color, ambientada con banderas temáticas y textiles mayas. Acoge una oferta gastronómica rica en sabores regionales.

-  250 PAX
-  Lunes a domingo de 9:00 a 19:00 horas
-  Todo el año
-  \$ 200.00 promedio 



*Chiapa de Corzo* ■



Se recomienda: pepita con tasajo, cochito, mole, sopa de chipilín, agua de chía y tascalate.

Ofrece: música en vivo y una galería fotográfica de Chiapas.

📍 Dirección: Av. Coronel Urbina No.5  
Teléfono: 01 (961) 616 03 90  
Correo electrónico: [josantiago@hotmail.com](mailto:josantiago@hotmail.com)



# Restaurante Los Corredores

*Como comer en casa*

*Cocina regional*

**F**rente a la plaza central, en el inicio de la bajada hacia el Malecón, donde se abordan las lanchas que lo conducen al Cañón del Sumidero, encontrará una casa típicamente colonial con detalles regionales en su decoración, mismos que enmarcan el sabor de cada platillo que aquí se ofrece. La amabilidad y el buen trato de su personal lo harán sentir como en casa.



89 PAX



Lunes a domingo de 9:00 a 19:00 horas



Todo el año



\$ 160.00 promedio



## Chiapa de Corzo ■



Se recomienda: tampiqueña Los Corredores, café, queso Chiapas y postres típicos.

Ofrece: ambiente chiapaneco y música de marimba.



📍 **Dirección:** Calle 5 de Febrero  
esq. Francisco I. Madero No. 35. C.P. 29160  
**Teléfono:** 01 (961) 616 07 60  
**Correo electrónico:** horaciog@prodigy.net.mx

# Restaurante El Parachico

*Una bienvenida a la ciudad  
y al sabor chiapacorceño*

*Cocina regional*

**E**n la entrada principal de Chiapa de Corzo, a los pies de las estatuas del Parachico y de la Chiapaneca, encontramos este recinto de sabor que ofrece platillos regionales con excelentes materias primas. De decoración sencilla, noble y bien adaptada a una casa con corredores típicos chiapacorceños.

-  80 PAX
-  Lunes a domingo de 7:00 a 19:00 horas
-  Todo el año
-  \$ 160.00 promedio 

**Se recomienda:** lomo relleno, cochito horneado, pepita con tasajo, dulces regionales y chiles a la vinagreta.

**Ofrece:** ambiente cálido y hogareño, área de estacionamiento.



 **Dirección:** Calzada Victórico R. Grajales s/n, Rivera Nandambúa 2ª Sección  
**Teléfono:** 01 (961) 61 6 11 54  
**Correo electrónico:** octavio\_sanchez1978@hotmail.com



# Restaurante Jardines de Chiapa

*Platillos típicos de un pueblo  
mágico*

*Cocina regional e internacional*

Un rozagante jardín da nombre a este restaurante que invita a sus comensales a probar una gama de platillos regionales con el sabor que sólo este pueblo mágico posee. La característica decoración chiapacorcesa se hace presente en esta casa colonial para crear una atmósfera fresca y rodeada de diversos aromas. Debido a su ubicación situada a una cuadra de los famosos portales artesanales de la ciudad, la visita a este restaurante permite un acercamiento con este corredor que ofrece diversas opciones para adquirir artesanías, textiles, ámbar, entre otras piezas representativas de la ciudad.



185 PAX



Lunes a domingo de 9:00 a 18:00 horas



Todo el año



\$ 250.00 promedio



## Chiapa de Corzo ■

Se recomienda: cochito al horno, pozol y tascalate.

Ofrece: buena ubicación, ambiente familiar, música de marimba en vivo (sábados y domingos) e internet.



📍 Dirección: Av. Francisco I. Madero  
No. 395, Barrio San Jacinto  
Teléfono: 01 (961) 616 01 98 y 616 16 75  
Correo electrónico: [fkarcia@prodigy.net.mx](mailto:fkarcia@prodigy.net.mx)  
Sitio web: [www.restaurantesjardines.com](http://www.restaurantesjardines.com)

Restaurante

# Ombaba Lamb & Grill

*Los sabores artesanales de mi pueblo mágico*

*Cocina regional chiapaneca y cortes finos*

**E**n los límites de la depresión y del altiplano central de Chiapas se ubica el Pueblo Mágico de Chiapa de Corzo. A 250 metros de la entrada de esta heroica ciudad se encuentra Ombaba - palabra que en zoque significa "sabroso pues", lugar donde convergen nuestros sabores artesanales en una delicada fusión con la cocina vanguardista.



**📍 Dirección: Calzada Victórico R. Grajales s/n Río Nandambúa. 1º Sección Chiapa de Corzo (a un costado de CFE) Teléfono: 961 204 01 61 / 961 253 48 88. Correo electrónico: ombaba.grill@gmail.com Sitio web: /ombaba.lamb.grill**

## Chiapa de Corzo ■



Se recomienda: degustar los platillos típicos, además de la cerveza artesanal chiapaneca.

Ofrece: música tradicional, estacionamiento, internet, TV por cable.

-  50 PAX
-  Martes a domingo  
de 13:00 a 23:00 horas
-  Todo el año
-  \$ 150.00 promedio
- 

# Cenaduría La Chiapaneca

*Toda una tradición en carnes  
asadas con sabor a Chiapas*

*Cocina regional mexicana y  
carnes*

**A** la entrada principal de Chiapa de Corzo, a 300 metros de las estatuas del Parachico y la Chiapaneca, se encuentra esta cenaduría que prepara los ya tradicionales y deliciosos cortes de carnes, acompañados de frijoles y queso Chiapas. En temporadas vacacionales, el lugar ofrece deliciosos desayunos con la variedad de sabores que convida la gastronomía de Chiapas.

 114 PAX

 Lunes a domingo de 8:00 a 12:00 horas

 Todo el año

 \$ 120.00 promedio 



 **Dirección:** Calzada Víctorico R.  
Grajales s/n, Rivera Nandambúa  
2ª Sección  
**Teléfono:** (044) 961 159 80 40  
**Correo electrónico:**  
alexmoela@hotmail.com



Se recomienda:  
parrillada, jocotes  
curtidos, pan de San  
Cristóbal y manzanas  
caramelizadas.

Ofrece:  
estacionamiento y  
venta de boletos para  
recorridos al Cañón  
del Sumidero.



# El Corredor del Dulce

**E**n su recorrido por este pueblo mágico una parada obligatoria será en el Corredor del Dulce, ubicado en los arcos del ayuntamiento constitucional, el cual representa un verdadero escaparatisimo artesanal, pues cada puesto exhibe dulces y curtidos, sobre un mueble cuya decoración simula la técnica artesanal típica de Chiapa de Corzo: la laca. El chimbo, los suspiros, los nuégados, la melcocha, puxinú, empanaditas dulces con carne y otros, se convierten en los manjares que deben ser degustados.





📍 Dirección: Calle Mexicanidad  
Chiapaneca entre Av. Capitán Vicente  
López y Julián Grajales

# La Calle del Tamal

Uno de los ingredientes básicos en la dieta de los chiapanecos es el maíz, por lo que el tamal es uno de los platillos característicos del estado. Tiene raíces prehispánicas y constituye una herencia de la gastronomía chiapaneca. El nombre del tamal se deriva de la voz "tamalli" de la lengua náhuatl de la rama uto-azteca, que significa "alimento elaborado con masa de maíz".

En Chiapas se preparan cerca de 100 variedades de tamales que van cambiando su forma de elaboración dependiendo de las costumbres y tradiciones de cada región.

-  120 PAX (Tres locales)
-  Lunes a domingo de 17:00 a 23:00 horas
-  Todo el año
-  \$ 24.00 promedio 



 **Dirección: Calle Mexicanidad  
Chiapaneca entre Av. Capitán  
Vicente López y Julián Grajales**



En Chiapa de Corzo existe una calle que por las tardes-noches se convierte en el área preferida de lugareños y visitantes: la Calle del Tamal, que envuelve y sorprende con los olores que emanan las ollas repletas de tamal y de atol agrio, creando el maridaje perfecto para su paladar.

**Se recomienda:** Tamales de elote, chipilín, hoja de Santa María, toro pinto, de mole, bola, cambray, hoja de milpa, entre otros. **Bebida:** atol agrio.

Todas las fotografías que ilustran esta guía son propiedad de Sectur Chiapas



Los Parachicos en la Fiesta Grande de Enero en Chiapa de Corzo, Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.



SECRETARÍA  
DE TURISMO  
ESTADO DE CHIAPAS

**CHIAPAS**  
*de Corazón*



**CHIAPAS**  
ESPIRITU DEL MUNDO MAYA