



Guía de Experiencias Gastronómicas
San Cristóbal
de Las Casas



Catedral San Cristóbal Mártir

Chiapas

Festín de sabor apasionante

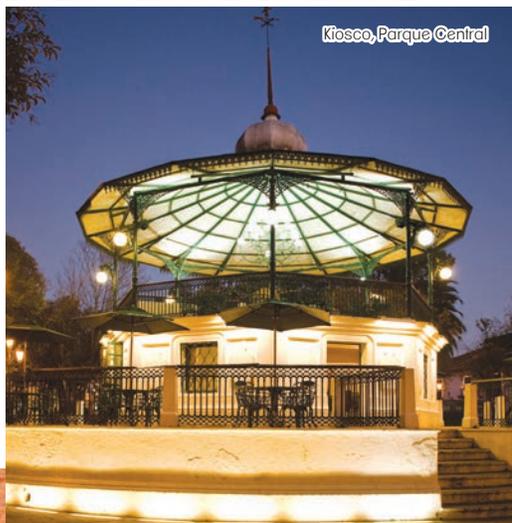
Una rica variedad de sabores conviven en Chiapas, diversidad que sólo explican las historias que contiene cada platillo; son historias que apetecen, que buscan ser contadas para deleitar al paladar. La gastronomía de la región fascina por sus ingredientes que evocan el encuentro de las culturas prehispánicas con la española. Cada elemento de nuestro arte culinario habla 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.



San Cristóbal de Las Casas ■



Kiosco, Parque Central





Textiles de Chiapas



Andador Turístico Guadalupeño



Andador Eclesiástico Santo Domingo-El Carmen



Centro Cultural y Arco del Carmen

San Cristóbal de Las Casas

*Encuentro de sabores, culturas
y tradiciones*

La ciudad de San Cristóbal no sólo cautiva al visitante por el estilo de su arquitectura que parece haber detenido el tiempo; por sus calles, donde camina la historia tomada de la mano de la tradición; o por sus andadores colmados de recuerdos de oriundos, vecinos y extranjeros, sino también por el sabor de su gastronomía, que revela pasajes de sus costumbres y tradiciones.

Este pueblo mágico promete una variedad de sensaciones en cada uno de sus platillos. Su reconocimiento gastronómico se basa en gran parte en la calidad de sus embutidos (jamón serrano, butifarra, longaniza, entre otros). De esta ciudad son también apreciados los dulces tradicionales que aún guardan

San Cristóbal de Las Casas ■





celosamente las enseñanzas de las monjas concepcionistas, fundadoras del convento de Nuestra Señora de la Encarnación de Ciudad Real de Chiapa, la actual San Cristóbal de Las Casas. Para saborear estas piezas de la gastronomía regional, sólo debe visitar el Mercado de Dulces y Artesanías, una fiesta de color, sabor y tradición que garantiza inolvidables sensaciones al paladar de sus visitantes.

A continuación se presenta una lista de sugerencias con las que San Cristóbal de Las Casas se revelará ante el visitante como uno de los santuarios gastronómicos de Chiapas, en un recorrido que lo llevará a descubrir el sabor de sus platillos, resultado del mestizaje entre indígenas y españoles, dando como resultado una extensa gama de platillos autóctonos, como el asado coletto, la chanfaina, el tachihuil y la sopa de pan, íconos gastronómicos de esta ciudad.



Tour gastronómico Centro Histórico

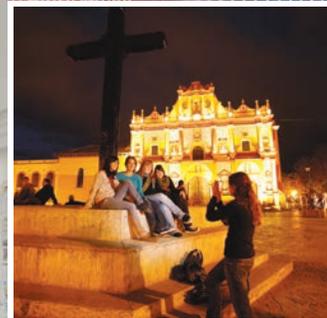
Fusión de culturas y sabores

El centro histórico de San Cristóbal resulta un marco extraordinario para emprender una aventura gastronómica: un conjunto monumental, que reúne felizmente el arte colonial centroamericano con el arte mexicano en sus fachadas, imprime a esta zona de alta montaña una personalidad colorida y única, donde se puede encontrar desde restaurantes con diversos distintivos de calidad, celebrity- chefs, hasta las más representativas manifestaciones de la cocina tradicional coletera*.

A continuación, se presentan unas sugerencias de lugares exclusivamente chiapanecos, donde podrá degustar comida tradicional con saberes y sabores ancestrales.



San Cristóbal de Las Casas ■



* **Colet**: palabra coloquial que hace referencia a las personas y/o productos originarios de San Cristóbal de Las Casas.

Restaurante Tierra y Cielo



PUNTO LIMPO



DISTINTIVO



PROGRAMA
MODERNIZA

Alta cocina regional de Chiapas

Cocina de autor

Todo un lujo en los Altos de Chiapas. Martha Zepeda desarrolla el concepto de "Alta cocina regional y de autor de Chiapas", mezcla de tradiciones, productos regionales y artesanales, recetas prehispánicas e influencias europeas, con una presentación contemporánea e innovadora. El restaurante prodigio en detalles e impecable en su aspecto, fusiona lo tradicional y lo moderno; al mismo tiempo que justifica su Premio Nacional en Comida Regional 2008 y el de Buenas Prácticas Sustentables en 2012.



80 PAX



Lunes a domingo de 7:00 a 23:00 horas



Todo el año



\$ 120.00 promedio (desayunos)



\$ 400.00 promedio (comida o cena)



Dirección: Av. Benito Juárez No. 1

Teléfono: 01 (967) 67 8 10 53

Correo electrónico:

reserva@tierraycielo.com.mx

Sitio web: www.tierraycielo.com.mx



Se recomienda: platillos de recetas tradicionales como el mole coletito y la sopa de pan, además de sus platillos de autor con propuestas de fusión.

Ofrece: taller de alta cocina regional y de autor en Chiapas. Conozca el proceso del mestizaje gastronómico de la cocina chiapaneca y prepare la tradicional sopa de pan y el mole coletito de San Cristóbal de Las Casas.



Restaurante Sensaciones de Chiapas

Con vista al Centro Histórico

Cocina regional

Eminente vitrina al centro histórico rebosante de luz; un decorado perfecto de maderas nobles y cristal donde el hotel Ciudad Real oferta una propuesta culinaria muy atractiva y de depurada técnica. Su menú de degustación ofrece al cliente una selecta gama de platillos regionales en un inigualable ambiente para vivir una velada memorable disfrutando de una magnífica vista hacia la Plaza Manuel Velasco Suárez.

-  42 PAX
-  Lunes a domingo de 7:00 a 24:00 horas
-  Todo el año
-  \$ 100.00 promedio (desayunos) 
- \$ 200.00 promedio (comida o cena)



San Cristóbal de Las Casas ■



Se recomienda: chamorro en salsa de asado, sopa de chipilín, sopa goteada, chiles rellenos y asado coletó.

Ofrece: servicio de banquetes.

📍 Dirección: Plaza 31 de Marzo no. 10. Centro Histórico, C.P. 29200. Tel. y Fax: (967) 6780464
Correo electrónico: ventas@ciudadreal.com.mx
Sitio web: www.ciudadreal.com.mx



Restaurante Los Magueyes

Sabor y hospitalidad de casa

Cocina regional

Madera en los suelos, colores cálidos y una fantástica colección de obras de arte enmarcan sabores de la cocina mexicana en pleno centro histórico de este pueblo mágico dentro de las instalaciones del Hotel Casa Mexicana. Un ambiente moderno con una atmósfera llena de arte y tranquilidad distingue a este restaurante que en su menú oferta una serie de platillos con sabor a México.

-  150 PAX
-  Lunes a domingo de 7:00 a 22:00 horas
-  Todo el año
-  \$ 250.00 promedio 



San Cristóbal de Las Casas



Se recomienda: buffet dominical.

Ofrece: trato amable y personalizado, excelentes instalaciones en donde podrá disfrutar del arte y un exquisito sabor.



📍 Dirección: Calle 28 de Agosto No. 1
Teléfono: 01 (967) 678 0698, 01 (967) 678 0683 y 01 (967) 678 2627. C.P. 29200
Correo electrónico:
hcasamex@prodigy.net.mx
Sitio web: www.hotelcasamexicana.com

Restaurante El Conquistador



Tradición y reconocida sazón

*Cocina regional, mexicana
e internacional*

Ubicado dentro del prestigioso hotel colonial Diego de Mazariegos, se encuentra este restaurante de ambiente familiar decorado con muebles rústicos, que cuenta con 39 años de existencia y una excelente sazón.

- 150 PAX
- Lunes a domingo de 7:00 a 22:00 horas
- Todo el año
- \$ 150.00 promedio



Se recomienda: plátón chiapaneco, asado coieto, mole y sábana gratinada.

Ofrece: música de marimba, venta de ámbar.

Dirección: Calle María Adelina Flores No. 2, Centro. C.P. 29200.
Teléfono: 01 (967) 678 0833, 01 (967) 678 0621 y 01 (967) 678 0827
Correo electrónico: reserva@diegodemazariegos.com.mx
Sitio web: www.diegodemazariegos.com



Restaurante El Edén

*San Cristóbal es un sueño
y el paraíso una realidad*

Cocina internacional

Dentro del conjunto monumental del centro histórico de este pueblo mágico encontramos este restaurante albergado en el Hotel Posada Paraíso, en una casa construida de ladrillo y ambientada con paredes con detalles de color azul turquesa, que al combinarse con diversos toques de decoración, crean un espacio idóneo con acusada personalidad digno para degustar la deliciosa gastronomía regional. En su carta introduce propuestas contemporáneas como el desayuno paraíso, la comida fondue de queso y carne y el Filete Café París.

 40 PAX

 Lunes a domingo de 7:00 a 23:00 horas

 Todo el año

 \$ 70.00 promedio (desayunos) 
\$ 200.00 promedio (comida o cena)



 **Dirección:** Calle 5 de Febrero
No. 19. C.P. 29200
Teléfono: 01 (967) 678 0085
Correo electrónico:
hparaiso@prodigy.nef.mx
Sitio web: www.hotelposadaparaíso.com



Restaurante El Secreto



La vida es un intenso viaje lleno de sabores, aromas y texturas

Cocina fusión

San Cristóbal de Las Casas es un pueblo mágico al que arriban visitantes de todo el mundo. Muchos de ellos deciden quedarse, aportando con ello parte de su cultura y gastronomía.

El restaurante El Secreto, del Hotel Casa del alma, ofrece lo mejor de la fusión de culturas para crear un lugar esplendoroso de encuentro gastronómico intercultural.

A través de los platillos creados especialmente para sus comensales con un toque de modernidad y tradición, con los productos más frescos y puros de la región, que los transportan a sensaciones y experiencias únicas e inolvidables.

Se recomienda: pierna de lechón, tacos de pato.



San Cristóbal de Las Casas ■



Ofrece: servicio de banquetes, salón para eventos, coffee break, estacionamiento, sala de espera.

-  50 PAX
-  Lunes a domingo de 7:00 a 23:00 horas
-  Todo el año
-  \$ 150.00, promedio (desayuno) 
-  \$ 330.00, promedio (comida o cena)

 **Dirección:** Calle 16 de Septiembre No. 24, Centro Histórico C.P. 29200. Teléfono: 01 (967) 674 7784 y 674 7785
Correo electrónico:
casadelalma@gfarrera.com.mx
Página web: www.casadelalma.com.mx

Antojitos Anita

*Con la tradición del Negro Luis
desde 1949*

Antojitos coletos

Todo un clásico del sabor de la gastronomía coleta en pleno centro histórico frente a la Iglesia de la Merced. Los antojitos coletos forman el menú estelar de esta cenaduría (patiitas en vinagre, chalupas, tacos coletos y panes compuestos) cuya tradición se basa en la sazón familiar de los propietarios.



50 PAX



Lunes a sábado de 17:00 a 23:30 horas



Todo el año



\$ 50.00 promedio



**Dirección: Prol. Insurgentes No. 121
Barrio de San Diego. C.P. 29270
Teléfono: 01 (967) 102 58 63
Correo electrónico:
robertocastillejosv@gmail.com**

Se recomienda: chalupas,
pan compuesto, palitas en
vinagre, tacos de cabeza, tacos
suaves, tacos dorados.

Ofrece: variedad en antojitos
coletos y excelente servicio.



Andador turístico Guadalupano

Punto de fusión cultural

En pleno centro de la ciudad, a un costado de los portales, se ubica este emblemático andador comercial que se extiende a lo largo de tres cuadras y en el cual se encuentran 80 establecimientos que ofrecen una amplia variedad de artículos que van desde joyerías de ámbar, artesanías, hasta lo más vanguardista de la moda chiapaneca. Esta avenida peatonal, enmarcada por casonas señoriales, concentra además a diversos restaurantes, cafeterías y reposterías dispuestos a ofrecer la mejor atención y servicio, acompañados de música ambiental regional.

En las páginas siguientes se ofrece una selección de estos establecimientos.





Restaurante Plaza Real

*Cocina regional
y mexicana*

Sabores de Chiapas en un magnífico entorno: joyería, tienda de artesanías y una tienda de decoración rodean a este restaurante ubicado en la explanada central de la plaza homónima, cuya tentadora propuesta gastronómica está basada en la cocina tradicional de la región (sopa de pan, rollo de jamón serrano, lengua en azafrán) con un sabor inigualable. Restaurante con una personalidad al natural gracias a la decoración conformada en torno a un árbol ubicado en el centro, cuyas ramas crean una atmósfera única, que lo harán sentir en un lugar lleno de encanto.

-  64 personas
-  Lunes a domingo de 7:00 a 23:00 horas
-  Todo el año
-  \$ 70.00 promedio (desayunos) 
- \$ 200.00 promedio (comida o cena)





Se recomienda: sopa de pan, rollo de jamón serrano y lengua en azafrán.

Ofrece: servicio de banquetes, salones para eventos.



📍 Dirección: Calle Real de Guadalupe
No. 5, Centro. C.P. 29200
Tel. 01 (967) 678 0992
Correo electrónico:
plazareal2000@yahoo.com

Cafetería Carajillo Café

Un café basado en el arte de lo posible

Café chiapaneco

Una acertada decoración vanguardista sorprende al comensal a la llegada de este local, ubicado en pleno corazón del andador turístico Real de Guadalupe. Esta cafetería se especializa en preparar con sumo cuidado cada taza de café; aquí los comensales son testigos de la ceremonia que implica la preparación de esta aromática bebida. Los granos se tuestan y muelen en pequeñas cantidades todos los días. Dispone de una amplia oferta de café orgánico cultivado en los Altos de Chiapas; también hay vino mexicano, chocolate, té y mixología.



20 PAX



Lunes a domingo de 15:30 a 22:00 horas



Todo el año



\$ 75.00 promedio



San Cristóbal de Las Casas ■



Se recomienda: cafés de mezcla, pastel de elote e infusiones de té de sabores.

Ofrece: café de Pantelhó y Tenejapa.



📍 Dirección: Cafetería: Andador Real de Guadalupe No. 24
Tostador: Andador Real de Guadalupe No. 15. Restaurante:
Andador Real de Guadalupe No. 53. Teléfono:
01 (967) 67 8 50 10. Correo electrónico: cafe@carajillo.mx,
gerente@carajillo.mx. Sitio web: www.carajillo.mx

Restaurante Miura

Carne con la sazón coleta

Situado en pleno Andador Guadalupano encontramos este tradicional restaurante de típico ambiente sancristobalense, que resulta una excelente opción para quienes disfrutan degustar cortes de carne.

Se recomienda: buffet de cortes, barra de ensaladas y variedad de sopas.

Ofrece: servicio de degustación en la cava (por reservación).



120 PAX



Lunes a domingo de 13:00 a 23:00 horas



Todo el año



\$ 235.00 promedio





📍 Dirección: Calle Real de Guadalupe No.26
Andador Guadalupano. C.P. 29200. Teléfono:
01 (967) 674 5576. Correo electrónico:
cagegula@hotmail.com
Sitio web: www.miurarestaurante.com

Andador turístico eclesiástico Santo Domingo – El Carmen

Andador turístico conocido como andador eclesiástico, debido a que su trazo comienza del Templo de Santo Domingo y termina en el Templo y Arco del Carmen. Su belleza radica en que, en su andar, los caminantes pueden admirar monumentos arquitectónicos como la catedral de San Cristóbal de Las Casas, el Palacio Municipal, la Escuela de Derecho y el Teatro Daniel Zebadúa.

Andador ideal para apreciar y adquirir una pieza de arte popular que refleja la cosmovisión de los artesanos chiapanecos en tiendas de artesanías y galerías; y sin duda alguna para probar las delicias gastronómicas que ofertan los restaurantes y las cafeterías.

A continuación ofrecemos una selección de ellos.



Arco del Carmen



Fachada del Templo de Santo Domingo



Venta de textiles



Textiles de Chiapas



Restaurante Bar Jardín La Paloma

Sabor a historia

Cocina internacional y gourmet mexicana

El antiguo sitio y casa del fundador de la ciudad don Diego de Mazariegos (1528), una de las primeras diez construidas en América acoge ahora a este restaurante con marcada personalidad definida por sus propietarios y una historia de más de 30 años de experiencia culinaria. Ofrece a los comensales la posibilidad de deleitarse con sabores mexicanos como el de huilacoche, la flor de calabaza, los nopales, los chiles en nogada, la cecina y los ravioles de la casa, además de acompañar sus platillos con cocteles exóticos, afrodisiacos y martinis.



150 PAX



Lunes a domingo de 9:00 a 24:00 horas



Todo el año



\$ 300.00 promedio



Se recomienda: flores de calabaza rellenas con mousse de queso en mole de huilacoche, abulón laminado al chipotle y filete de salmón en salsa de huilacoche.

Ofrece: música en vivo todos los días a partir de las 21:00 horas. Asistencia en 3 idiomas (italiano, alemán e inglés). Servicio de Bar hasta la 1:00 a.m.



📍 Dirección: Av. Miguel Hidalgo No. 3
Zona Centro. C.P. 29200. Teléfono:
01 (967) 678 1547. Correo electrónico:
rest_lapaloma@hotmail.com
Sitio web: www.lapaloma_rest.com

Los Clásicos

Los caminos de San Cristóbal de Las Casas no sólo conducen a barrios, valles y bosques cargados de profundo significado, sino que también estas veredas llevan a disfrutar las delicias de la comida típica con aires de otro tiempo. En las páginas siguientes se brindan unas sugerencias donde podrá degustar y compartir con sus seres queridos el sabor de nuestra tierra con la sazón de nuestra gente cálida y amable dispuesta a ofrecer toda una experiencia gastronómica.



San Cristóbal de Las Casas ■



Restaurante

Jardines de San Cristóbal

Majestuosidad entre duraznos

Comida regional

La decoración del salón de comensales y sus majestuosos jardines reflejan el cuidado con que ha sido pensado este espacio creado entre la armonía y la serenidad, para entregar a sus visitantes los más variados platillos preparados con la auténtica sazón coleta en el ambiente familiar que se respira en cada rincón de este apacible lugar.

Se recomienda: buffet chiapaneco, cochito horneado, parrilladas, cafés de mezcla, pastel de elote e infusiones de té de sabores.



300 PAX



Lunes a domingo de 8:30 a 18:00 horas



Temporada alta: Lunes a domingo

Temporada baja: Jueves a domingo



\$ 190.00 promedio



Ofrece: servicio de banquetes, áreas verdes, área de juegos.



 Dirección: Carretera a San Juan Chamula
Km 3, Barrio San Martín La Quinta. C.P. 29247
Teléfono: 01 (967) 63 1 48 58
Correo electrónico:
jardinesdesancristobal@prodigy.net.mx
Sifio web: www.restaurantesjardines.com.mx

Restaurante Agapandos



*Alta cocina mediterránea
y tradicional de Chiapas*

Cocina internacional

Habitaciones, galería y museo se combinan en esta hacienda cuya arquitectura data del siglo XVII al XIX. Esta construcción hecha con viejos adobes, milenarias piedras y enormes tejados ha sido adaptada como hotel boutique rodeado de hermosos jardines que brindan la oportunidad de admirar y apreciar la importancia ecológica del lugar. En su interior alberga el restaurante Agapandos, escenario único en San Cristóbal de Las Casas, que ofrece un ambiente relajado con un servicio mesurado y natural. Su carta incluye una amplia oferta gastronómica de la que no puede perderse una deliciosa Pechuga ibérica y el Filete balsámico.



San Cristóbal de Las Casas ■

Se recomienda: pechuga San Juan, lechón al horno de leña.

Ofrece: visita guiada al Museo de Arte Sacro, para admirar alrededor de 50 esculturas de los siglos XVII al XIX de temas cristológicos, marianos y una variada iconografía santoral. También puede visitarse la Galería Eklektik de Grandes Maestros.

 38 PAX

 Lunes a domingo de 7:00 a 22:00 horas

 Todo el año

 \$ 160.00 promedio (desayuno) 

\$ 350.00 promedio (comida o cena)



 Dirección: Calzada Roberta No.16, Colonia 31 de Marzo. C.P. 29229. Interior Hotel Parador San Juan de Dios
Teléfonos: 01 (967) 67 811 67 y 67 842 90
Correo electrónico: sjd@sanjuandios.com
Página web: www.sanjuandios.com

Comedor Na Bolom

*El corazón de la casa,
con un toque imperial*

*Comida regional, nacional e
internacional*

Una hermosa casa museo alberga este comedor en el que se ha buscado a conciencia establecer un paralelismo entre el confort y la cultura. Comedor decorado con detalles mayas y un ambiente relajado. Ofrece en su menú una selección de alimentos tradicionales (huevos preparados con cebollín, o bañados en salsa de frijol, ahogados en caldo de pollo o cocinados con chorizo y tortilla, chilaquiles con salsa criolla) que se han vuelto la delicia de los paladares coletos y extranjeros. Un sello distintivo de este lugar es que en ocasiones los comensales comparten mesa con alguna familia lacandona.



 35 PAX

 Lunes a domingo de 7:30 a 22:00 horas

 Todo el año

 \$ 130.00 promedio 





Se recomienda: tostadas, palmito, frijoles, pollo a la naranja acompañado de arroz, o el desmenuzado con salsa de mostaza.

Ofrece: Museo Na Bolom, jardines, exposición de arte popular y fotográfica.



Dirección: Av. Vicente Guerrero No. 33
Barrio del Cerrillo. C.P. 29220. Teléfono:
01 (967) 678 1418. Correo electrónico: servicios@nabolom.org
Sitio web: www.nabolom.org

Restaurante Hacienda Club La Diligencia

*El sabor de la tradición
en un entorno natural*

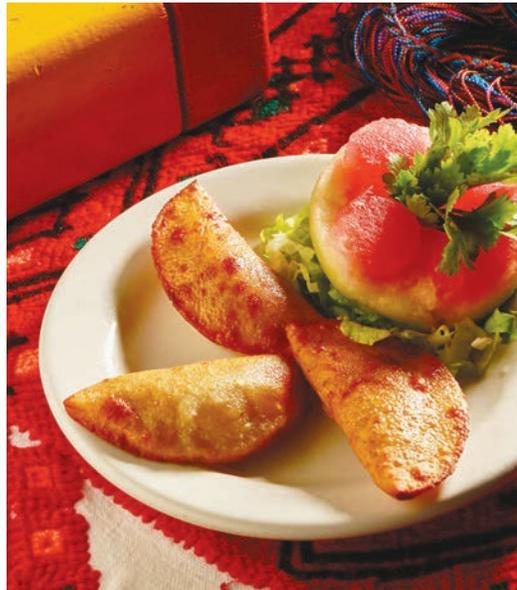
Cocina mexicana

Luz, madera y el cristal de los ventanales enmarcan esta propuesta gastronómica conceptual chiapaneca en la región de los Altos, utilizando el recetario tradicional de las botanas chiapanecas y sin perder de vista el mágico entorno natural. Su menú de degustación, de buffet o platillos diversos, ofrece a sus comensales excelente servicio con suntuosas botanas y platillos ípicos que se degustan al ritmo de un semáforo que marca el inicio de toda una aventura de sabor inmersa en una zona boscosa ideal para una comida en familia.

Se recomienda: buffet semáforo, tres caldos, ravioles rellenos de chorizo y omelette combinado.



San Cristóbal de Las Casas ■



Ofrece: servicio de estacionamiento, valet parking, área de juegos infantiles, banquetes y eventos.



200 PAX



Lunes a domingo de 7:00 a 20:00 horas



Todo el año



\$ 200.00 promedio



Dirección: Carretera Panamericana

Km 1169, Barrio de Fátima

Teléfono: 01 (967) 678 64 99

Correo electrónico:

moralesantonio3@hotmail.com

Sitio web: www.la-diligencia.com

Comedor Doña Rita



Sazón típica sin igual

Comida regional, nacional e internacional

Ubicado dentro de la prestigiosa casa antigua que alberga al Hotel Casa Vieja, concebida como monumento histórico (1986) encontramos esta excelente opción gastronómica que además de resguardar tesoros culinarios, ofrece una sazón inigualable expuesta en su menú de platillos típicos del estado (chilaquiles rojos con pollo, molcajete mixto de res y pollo, pechuga Casa Vieja) dignos de deleitarse. Cuenta con una decoración sencilla, pero con personalidad propia del hotel que en conjunto preside la idea de lujo y tranquilidad que invita a la relajación, al descanso, en un clima de distinción y confort.



-  60 PAX
-  Lunes a domingo
de 7:00 a 22:30 horas
-  Todo el año
-  \$ 200.00 promedio 



San Cristóbal de Las Casas ■



Se recomienda: chilaquiles rojos,
molcajete mixto de res y pollo, pechuga
Casa Vieja.

Ofrece: salones para eventos.



📍 Dirección: Calle María Adelina Flores No. 38
Barrio de Guadalupe. Interior Hotel Casa Vieja. C.P. 29230
Teléfono: 01 (967) 678 6868 y 01 (967) 678 6386
Correo electrónico: reservaciones@casavieja.com.mx
Sitio Web: www.casavieja.com.mx

Restaurante La Terraza

Alta cocina mediterránea y tradicional de Chiapas

Cocina internacional

Un restaurante de gran clase ubicado dentro del Parador San Juan de Dios, con instalaciones rodeadas de una atmósfera de ensueño. Frondosos árboles, jardines con carácter y el añejo sabor del tiempo acompañan la exquisitez de su cocina mediterránea, donde la plancha y el horno de leña agregan sabor y aroma a sus deliciosos platillos aderezados con ensaladas del huerto orgánico. Oferta una carta de exquisitos vinos.



40 PAX



Lunes a domingo de 7:00 a 10:00 horas



Todo el año



\$ 160.00 promedio (desayuno)

\$ 350.00 promedio (comida o cena)





Se recomienda: desayuno San Juan, chilaquiles dos salsas, cochito horneado a la leña.

Ofrece: una variada carta que puede degustarse desde los jardines.

📍 Dirección: Calzada Roberta No. 16
Colonia 31 de Marzo C.P. 29229. Interior
del Hotel Parador San Juan de Dios
Teléfono: (967) 678 1167
Correo electrónico: sjd@sanjuandios.com
Sitio web: www.sanjuandios.com

Restaurante La Mechita



Alta cocina mexicana

*Cocina regional
y mexicana*

La Mechita es un restaurante que busca crear un estilo nuevo y creativo de la cocina mexicana a partir de productos locales coletos, aplicando técnicas modernas y preservando sabores ancestrales. Su gama de platillos buscan una armonía entre la tradición coleta, la nueva cocina mexicana y lo contemporáneo; logrando con ello la creación de sabores únicos, apelando a la memoria y al recuerdo, pero también a la extraordinaria variedad de ingredientes que conforman la cocina local.

Se recomienda: filete Malinche, granizado de elote y camarón panzón.

Ofrece: servicio de salón y coffee break.



San Cristóbal de Las Casas ■



 90 PAX

 Lunes a domingo de 7:00 a 22:30 horas

 Todo el año

 \$ 80.00 promedio (desayunos)

\$ 200.00 promedio (comida) 

 Dirección: Calle Diego de Mazariegos
No. 39. Barrio de la Merced, C.P. 29240

Teléfono: 01 (967) 678 2582

Correo electrónico:

reservaciones@mansiondelvalle.com

Sitio web: www.mansiondelvalle.com.mx

Restaurante Lum

Un lugar para ver llover

*Cocina regional
y mexicana*

Cocina de autor en un ambiente acogedor y elegante inspirado en las formas y colores de San Cristóbal de Las Casas. Hotel BO ofrece a sus comensales un paraíso culinario en armonía con los cuatro elementos que invitan a disfrutar de su cocina contemporánea, con sabores de México y del mundo. Sus productos son elaborados con el concepto cocina de mercado, que se basa en encontrar el producto en su mejor momento, respetando sus propiedades para crear platos con sabores y texturas locales, sin olvidar influencias foráneas. Lum comparte su riqueza gastronómica con platos elaborados al momento, un servicio personalizado; transmitiendo el amor y la pasión por la gastronomía.



-  80 PAX
-  Lunes a domingo
de 7:00 a 23:00 horas
-  Todo el año
-  \$ 450.00 promedio 



San Cristóbal de Las Casas ■



Se recomienda: cordero al chocolate, pulpo a las brasas, postres.

Ofrece: platillos fusión; salones para eventos.



📍 Dirección: Av. 5 de Mayo No. 38
Barrio de Mexicanos C.P. 29240
Teléfono: 01 (967) 678 1515
Correo electrónico: frontoffice@hotelbo.mx
Sitio web: www.hotelbo.mx

Restaurante Continental



Servicio y cocina de calidad

Comida regional, nacional e internacional

Restaurante de estilo colonial en el que sobresale en la decoración sus pinturas al óleo y sus piezas artesanales y con 17 años de respaldo en su servicio, que ofrece al visitante un ambiente familiar y agradable, así como un delicioso y variado menú.

-  160 PAX
-  Lunes a domingo
de 8:00 a 22:00 horas
-  Todo el año
-  \$ 60.00 promedio (desayunos) 
-  \$ 130.00 promedio (comida o cena)

Se recomienda: trenzado chamula, parrillada mixta, asado coleteo, sopa de pan y pollo en mole.



Ofrece: servicio de banquetes, coffee break, bocadillos, eventos y buffet, venta de ámbar, música de marimba en vivo de jueves a domingo, de 14:00 a 17:00 horas.



📍 Dirección: Calle Diego de Mazariegos. No. 51-A. Barrio de la Merced. C.P. 29240. Teléfono: 01 (967) 678 4861
Correo electrónico: rcontinental@hotmail.com
Sitio web: www.restaurantecontinental.com.mx

Restaurante La Chimenea

Armonía, elegancia y calidad

Cocina regional, nacional e internacional

En un ambiente seductor tradicional mexicano, con una carta de menú bien elaborada, el Hotel Villa Mercedes introduce a los comensales a la gastronomía típica regional, sin perder de vista el ambiente distinguido que caracteriza a esta cadena de hoteles. La atmósfera es cordial y cálida, gracias a su decoración centrada en su chimenea ubicada al centro del restaurante y al destacado servicio profesional apoyado en la personalidad que los distingue, elementos que en conjunto contribuyen a crear recuerdos imborrables.



110 PAX



Lunes a domingo de 7:00 a 23:00 horas



Todo el año

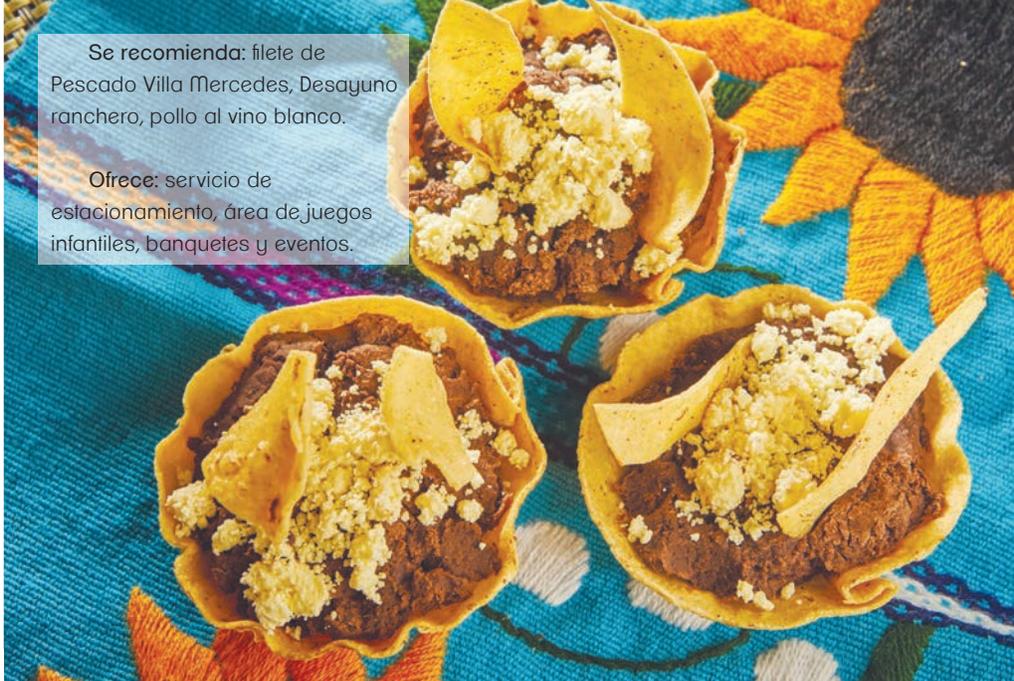


\$ 120.00 promedio 



Se recomienda: filete de
Pescado Villa Mercedes, Desayuno
ranchero, pollo al vino blanco.

Ofrece: servicio de
estacionamiento, área de juegos
infantiles, banquetes y eventos.



📍 Dirección: Diagonal Hnos. Paniagua No.
32. Teléfono: 01 (967) 678 6200
Correo electrónico: lachimeneavm@hotelesvillamercedes.com
Sitio web: www.hotelesvillamercedes.com

Restaurante Vit's

La mejor comida regional

Cocina chiapaneca

Un lugar lleno de magia transmitida por el servicio personalizado de sus propietarios "Vita y Panchito". Vit's es un restaurante de comida regional chiapaneca combinado con algunos platillos de la cocina internacional, ubicado a unas cuantas cuadras de la plaza principal, sobre la calle María Adelina Flores. Transmite con su decoración regional y tradicional, el ambiente, la belleza y la tranquilidad que caracteriza a la ciudad de San Cristóbal de Las Casas, así como la idea de "sentirse en casa", pues la barra de buffet está ambientada como una cocina típica, como muchas que aún conservan los hogares mexicanos, donde además encontramos a una de las cocineras elaborando tortillas a



📍 Dirección: Av. de la Paz No. 2
Colonia Altejar. C.P. 29278
Tel. 01 (967) 678 7995
Correo electrónico: info@vits.com.mx
Sitio web: www.vits.com.mx



mano y preparando platillos al momento. En su menú se ofertan los tamales coletos, las carnes frías y embutidos.

Se recomienda: tachihuil, chilaquiles de la casa, chanfaina, sopa de pan y asado coletto.

Ofrece: servicio a domicilio, banquetes, salón para eventos.

 200 PAX

 Lunes a domingo de 8:00 a 17:00 horas

 Todo el año

 \$ 135.00 promedio 

Restaurante Bar La Parroquia

Comida tradicional coleta

*Platillos típicos de San Cristóbal
de Las Casas*

En su menú aparecen un sinfín de sabores de Chiapas, donde los sesos rebozados, el consomé de res y la sopa de pan se convierten en los estelares del lugar que se distingue por su ambiente familiar y su decoración típica de San Cristóbal.

-  150 PAX
-  Miércoles a lunes de 8:30 a 17:30 horas
-  Todo el año
-  \$ 110.00 promedio 



San Cristóbal de Las Casas ■



Se recomienda: sopa de pan coleta, sesos rebozados, pavo prensado, lengua en champiñones, lengua en azafrán y botanas tradicionales.

Ofrece: 45 años de experiencia, música ambiental en vivo los domingos y servicio de banquetes.

📍 Dirección: Calzada del CBTIS 92, sin número. Barrio de Fáfima. C.P. 29264
Tel. 01 (967) 678 13 54

Correo electrónico:
pedro.olverarqjas@yahoo.com

Restaurante Bar El Titanic

Un recorrido gastronómico tradicional

Cocina coleta

Para hacer un recorrido gastronómico por la cocina coleta en una sola tarde, se tiene que visitar el Restaurante Bar el Titanic, bebidas locales y cocina local (consomé, patitas en vinagre, frijoles refritos, chicharrón, embutidos, otros) en un ambiente folclórico, con marimba, juncia y cochito.

Se recomienda: chamorro, botanas coletas, lengua en azafrán, asado coletos y chiles rellenos.

Ofrece: ambiente 100 % sancristobalense con música de marimba en vivo los domingos; servicio de banquetes y a domicilio. 37 años de servicio.



150 PAX



Lunes a domingo de 8:00 a 19:00 horas



Todo el año



\$ 200.00 promedio





📍 Dirección: Calle Tabasco No. 1. Barrio de San Ramón. C.P. 29240. Teléfono: 01 (967) 678 4972. Correo electrónico: titanicrestaurante@live.com.mx

Restaurante Bar La Oaxaqueña

Una tradición desde 1953

Antojitos coletos

Con una atractiva ambientación al estilo de las haciendas y con una atmósfera 100% coleta, este restaurante bar recibe a los comensales para invitarles a degustar un sinfín de sabores tradicionales. Con un respaldo de más de 60 años de tradición culinaria oferta una gama de botanas deliciosas y bien servidas, que pueden ir acompañadas de su bebida preferida.

Se recomienda: consomé de camarón, botanas de San Cristóbal de Las Casas.

Ofrece: más de 60 años de experiencia, música en vivo, ambiente tradicional coletito.



100 PAX



Lunes a domingo de 8:00 a 19:00 horas



Todo el año



\$ 120.00 promedio





📍 Dirección: Calle Guadalupe Victoria no. 46,
Barrio de La Merced. C.P. 29240.
Tel. 01 (967) 11 519 05
Correo electrónico: luluurbina17@hotmail.com

Restaurante Zinacantán

Auténtico sabor del campo

En los alrededores de San Cristóbal de Las Casas se encuentra el municipio de Zinacantán, en el que podrá disfrutar de alimentos elaborados con ingredientes netamente regionales acompañados de tortillas hechas a mano y frijoles de olla.

El Restaurante Zinacantán es un novedoso proyecto gastronómico que surge de la necesidad de conservar las comidas típicas del municipio. Los precios en todas las comidas son accesibles y la especialidad de la casa es el caldo de pollo de rancho con tortillas hechas a mano, aunque también se sirve caldo de res y carne asada; las bebidas que se ofrecen son el atole tradicional o el ya famoso “posh” (aguardiente) que, aunque es originario del municipio de Chamula, también se puede encontrar en este nuevo restaurante.





Tejedora de Zinacantán





Iglesia de San Sebastián, San Juan Chamula



SECRETARIA
DE TURISMO
GOBIERNO DEL ESTADO DE CHIAPAS

CHIAPAS
de Corazón



CHIAPAS
ESPIRITU DEL MUNDO MAYA