



Em fazendas, produtos orgânicos

## DA TEQUILA AO VINHO

O México é conhecido pela produção de tequila, bebida destilada feita à base do agave azul. Já os destilados feitos de outras partes do agave são conhecidos como mesquite, tradicional bebida mexicana com teor alcoólico superior ao da tequila e que é base de inúmeras combinações de drinks, como as mezcalitas, bastante populares nos bares e restaurantes mexicanos e bem condimentadas.

Aliás, as bebidas mexicanas vão além da tequila e de marcas de cervejas famosas, como Corona e Tecate. Uma das surpresas agradáveis nos restaurantes mexicanos de Los Cabos é a carta de vinhos nacionais, produzidos na Baixa Califórnia, no Vale de Guadalupe, que impressiona. Eles podem ser apreciados nos bons restaurantes da região acompanhando pratos harmonizados.

Localizado bem ao norte de Los Cabos, o Vale de Guadalupe fabrica cerca de 90% dos vinhos mexicanos e é denominado um tesouro escondido quando se trata de vinícolas. A região possui mais de 250 vinícolas produzindo diversos tipos de vinhos feitos com uma variedade grande de uvas, como Tempranillo, Sangiovese, Syrah, Nebbiolo, Cabernet Sauvignon, entre outras. Alguns deles, inclusive, são exportados para Estados Unidos, Japão e Canadá. Mas aí é outro passeio. (RH)



Detalhe do fogão da Fazenda Tamarindos



Grandes marcas em ambiente exclusivo

estar a pleno vapor, abrigando 80 marcas exclusivas internacionais, como Cartier, Rolex, Dolce e Gabbana, Tiffany & Co., Prada, Chanel, Dior, Nike, Apple Store e a brasileira Farm Rio. O empreendimento é capitaneado pelo grupo Soma e os investimentos no complexo somam US\$ 130 milhões.

O espaço das lojas tem vários jardins ao ar livre, reunindo novos restaurantes ainda em construção, cafés e uma galeria de artes do artista mexicano Alberto Baja, que funciona como uma plataforma experimental de arte contemporânea, com esculturas feitas com ferramentas utilizadas na obra do shopping. A visita é uma experiência à parte diante da paisagem litorânea.

Los Cabos também é conhecido como um dos principais destinos dos amantes de golfe. Conta com 18 campos, atualmente, em funcionamento e outros quatro em fase de planejamento, assinados por nomes como o campeão Tiger Woods.

E, além dos restaurantes com chefs renomados, apostando em ingredientes locais, como frutos do mar, ainda há fazendas com produtos orgânicos que podem completar a bela experiência gastronômica.

Algumas delas oferecem almoços e jantares em que é possível ter uma aula de culinária, mediante reserva,



Galeria de arte do Anima Shopping

para a região de Los Cabos é de novembro a maio, devido ao clima seco e agradável, e o mês a ser evitado é o de setembro, por conta da temporada de furacões, de acordo com a representante do Escritório de Turismo de Los Cabos no Brasil, Diana Pomar.

## Um convite às compras

Além dos passeios de aventura e os roteiros gastronômicos, uma das novas atrações de Los Cabos é o Anima Village, um amplo shopping de marcas de luxo, que alia arte, gastronomia e bem-estar. Inaugurado em dezembro de 2025, até o fim de 2026 deverá

na qual os alunos cozinham o que colhem, como é o caso da Fazenda Tamarindos. Além de um simples guacamole de entrada, é possível aprender a fazer camarões salteados com tomates para recheir pimentões verdes e, de sobremesa, um flan de caramelo, que é muito parecido com o pudim de leite condensado da vovó.

E, do outro lado da costa, em San José del Cabo, o centro histórico preservado, cheio de galerias, merece uma visita mais demorada. As ruas floridas são convidativas para passeios e compras nas lojas de artesanatos. Às quintas-feiras, o Art Walk transforma o bairro em um corredor cultural ao ar livre, atraindo visitantes em busca de artes e atmosfera boêmia dos bares. (RH)