

Primero el humo. Después el fuego. Al final, el sabor.

Taller con cocineras certificadas · Mínimo 10 personas, máximo 20 · Experiencias de 4 a 6 horas

SOL DE BARRO

El primer beso del día en el corazón de la chinampa.

Un ritual de inmersión en el sistema agrícola más antiguo y sabroso de México.

Navegamos en el silencio de la madrugada para ser testigos del momento exacto en que el sol toca la tierra, disipando la bruma y revelando un paisaje ancestral que vibra con vida.

Recorrido en trajinera incluye café o atole tamales y cocoles

Regular

Precio: \$ 150⁰⁰ usd +taxes p/persona

CHANTICO: Alquimia de Fuego y Herencia

Ven a moler con tus propias manos.

El mole no se cocina, se construye. En el taller para aprender a hacerlo, abrimos las puertas de la cocina tradicional para que domines el fuego y las especias. Bajo la guía de cocineras certificadas, guardianas del sabor de la región, *transformarás ingredientes para aprender a hacer mole.*

Para agencias de viaje

\$ 80⁰⁰ usd*+taxes p/persona

PIEDRAS PARA COMER

Taller de Molienda, Humo y Tradición.


En la cocina de México, el sabor no viene de las máquinas, viene de la piedra. *Piedras para Comer es una experiencia de inmersión total donde el metate (volcánico y firme) y el molcajete (poroso y sabio) son los protagonistas.* Aquí, la piedra no es un objeto, es el ingrediente secreto que transforma el maíz en masa y el chile en esencia.

Precio Exclusivo de tianguis

\$ 75⁰⁰ usd*+taxes p/persona

Contamos con reconocimientos que nos avalan nuestro compromiso y calidad



 55 3499 04 20

Contáctanos

*Firmando una carta de intención





Ancestral. Donde la tradición se vuelve sabor

Taller con cocineras certificadas · Solo 20 lugares
Experiencias de 4 a 6 horas

SOL DE BARRO

El primer beso del día en el corazón de la chinampa.

En el que el sol besa la chinampería, disipando la bruma y revelando un paisaje ancestral que vibra con vida.

CHANTICO: Alquimia de Fuego y Herencia

Ven a moler con tus propias manos.


En el taller para aprender a hacerlo, abrimos las puertas de la cocina tradicional para que domines el fuego y las especias. Bajo la guía de cocineras certificadas.

PIEDRAS PARA COMER

Taller de Molienda, Humo y Tradición.

Piedras para Comer es una experiencia de inmersión total donde el metate (volcánico y firme) y el molcajete (poroso y sabio) son los protagonistas.

Haz tus reservaciones y cotizaciones al:

 55 3499 04 20





Ancestral. Where tradition becomes flavour

Workshop with certified traditional cooks · Only 20 spots · Experiences from 4 to 6 hours

Sun of Clay

The day's first kiss at the heart of the chinampa.

We navigate through the silence of dawn to witness the exact moment the sun touches the earth, dissolving the morning mist and revealing an ancestral landscape alive with energy.

Chantico: Alchemy of Fire and Heritage

Come grind history with your own hands.

Guided by certified cooks, guardians of the region's flavors, you'll transform ingredients step by step as you learn to make mole from scratch.

Stones You Can Eat

Workshop of Grinding, Smoke, and Tradition

Experience a full immersion where the metate (volcanic and strong) and the molcajete (porous and flavorful) take center stage.

Reservations and quotes  55 3499 04 20



First the smoke, then the fire. Finally, the flavor

Workshops led by certified traditional cooks | Limited to 20 participants | Experiences from 4 to 6 hours.

Sun of Clay

The day's first kiss at the heart of the chinampa.

A ritual of immersion in Mexico's oldest—and most delicious—agricultural system.

We navigate through the silence of dawn to witness the exact moment the sun touches the earth, dissolving the morning mist and revealing an ancestral landscape alive with energy.

Trajinera boat tour

Includes, cocoles, coffee or atole and tamales

Chantico: Alchemy of Fire and Heritage

Come grind history with your own hands.

Mole is not cooked, it is built. In this hands-on workshop, we open the doors of traditional cuisine so you can master fire and spices. Guided by certified traditional cooks, guardians of the region's flavour, ***will transform raw ingredients into mole from scratch.***

Stones You Can Eat

Workshop of Grinding, Smoke, and Tradition

In Mexican cooking, flavor doesn't come from machines—it comes from stone.

Experience a full immersion where the metate (volcanic and strong) and the molcajete (porous and flavorful) take center stage. Here, stone isn't just a tool—it's the secret ingredient that turns maize into masa and chiles into pure essence.

Regular

Price: \$ 150^{00 usd}+taxes p/person


for travel agencies

\$ 80^{00 usd}*+taxes p/person

Tianguis exclusive rate

\$ 75^{00 usd}*+taxes p/person

We hold certifications that endorse our commitment and quality

 **55 3499 04 20**



Contact us

***signing letter of intent**

