



**GOBIERNO DE
MÉXICO**

TURISMO
SECRETARÍA DE TURISMO



COCINA
TRADICIONAL MEXICANA
Para el Turismo de Romance



Tamaulipas
Gobierno del Estado



Secretaría
de Turismo

CLAUDIO LOREDO GASTRONOMÍA Y CONSULTORÍA

Soy tercera generación de restaurantes Loredo, creadores de la Carne Asada a la Tampiqueña, busco oportunidades para engrandecer la cocina mexicana, me he desarrollado en el segmento de alimentos y bebidas desde 1990 en sectores restauranteros, comedores industriales, responsable del servicio de la cámara de diputados, servicio de banquetes y mi restaurante propio.

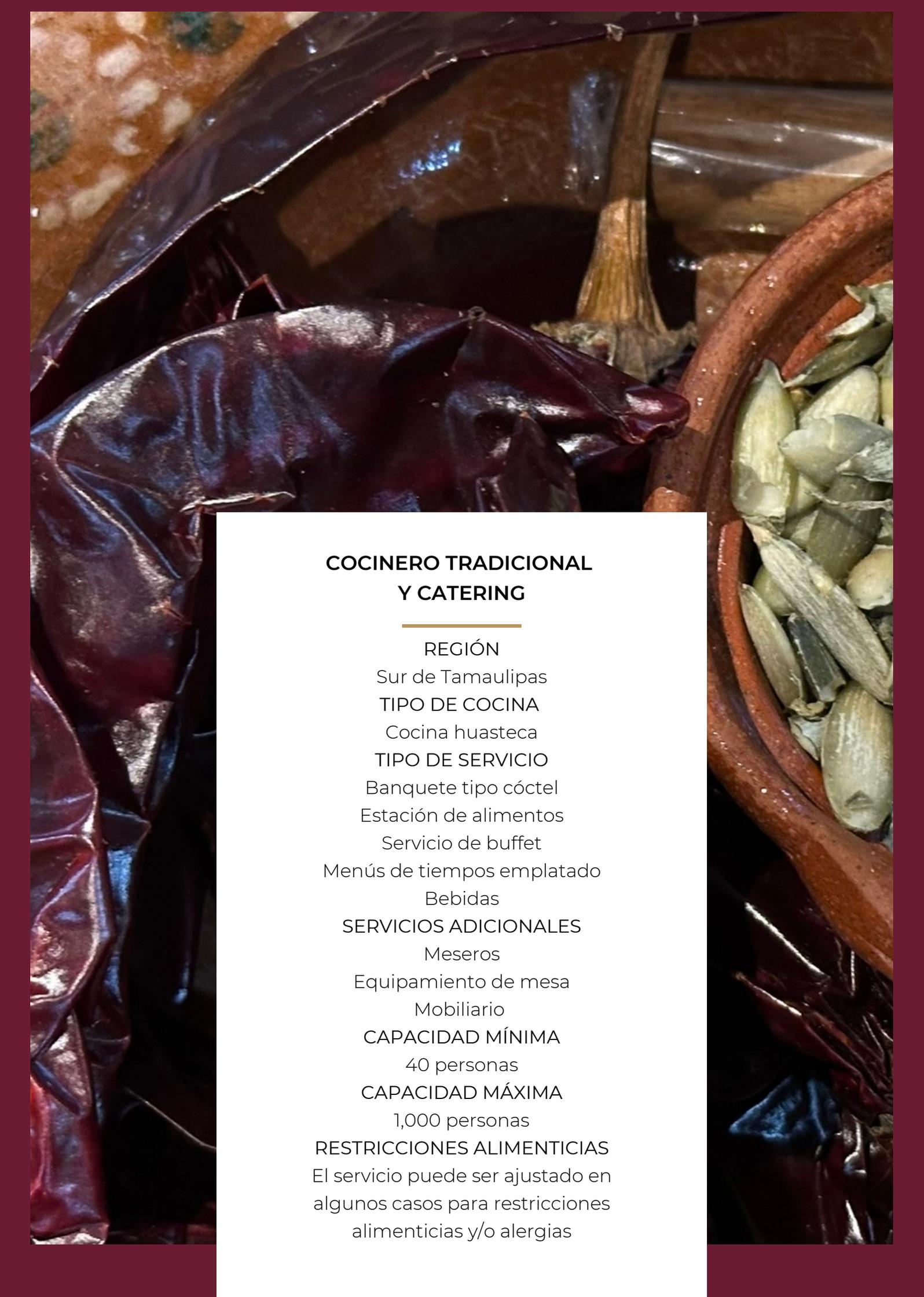
Las elaboraciones gastronómicas son logradas principalmente con ingredientes regionales bajo la técnica de la cocina mexicana y la herencia familiar, innovando y creando nuevos platillos sin dejar de preservar nuestras tradiciones.

Contamos con una gran riqueza de mariscos costeros, propios del Golfo de México, como la jaiba que es un ingrediente básico de la gastronomía del sur del estado; por ejemplo, en coctel, en caldo o en platillo principal.



El camarón también forma parte importante en nuestra cocina tradicional, ya sean frescos, al natural, empanizados o guisados, de laguna o de mar para coctel, ensaladas o pastas. En resumen, lo que tratamos de ofrecer es un simbolismo tradicional de la zona, o representar alguna costumbre, en donde el plato hable de la cultura de la región.

Nuestras recetas son diseñadas con ingredientes regionales, realizadas con técnicas de la cocina mexicana y con una presentación adecuada para esa gran ocasión que se quiere celebrar.



COCINERO TRADICIONAL Y CATERING

REGIÓN

Sur de Tamaulipas

TIPO DE COCINA

Cocina huasteca

TIPO DE SERVICIO

Banquete tipo cóctel

Estación de alimentos

Servicio de buffet

Menús de tiempos emplatado

Bebidas

SERVICIOS ADICIONALES

Meseros

Equipamiento de mesa

Mobiliario

CAPACIDAD MÍNIMA

40 personas

CAPACIDAD MÁXIMA

1,000 personas

RESTRICCIONES ALIMENTICIAS

El servicio puede ser ajustado en algunos casos para restricciones alimenticias y/o alergias



CANASTAS TAMAULIPECAS

Es un entremés individual elaborado con cinco canastas de masa de maíz fritas, que representan los sabores tradicionales del estado de Tamaulipas, destacando el ingrediente principal de la zona centro, norte, sur, oriente y poniente del estado:

1. La canasta que representa al centro lleva una salsa de chile piquín.
2. La del norte, está rellena de salpicón de cabrito.
3. Al sur, una canasta de salpicón de jaiba.
4. Al oriente, una canasta de camarón de laguna madre con okra (quimbombó).
5. Y la canasta que representa al poniente, está rellena de escabeche rojo de cerdo.

No se puede dejar pasar la oportunidad de ofrecer estos cinco típicos sabores de nuestro estado en las bodas destino ya que, con solo degustarlas, el comensal conecta con nuestra región, naturaleza y tradiciones tamaulipecas.

CANASTAS TAMAULIPECAS



TIPO DE COCINA

Especialidad de mariscos

REGIÓN

Regional de las zonas del estado

TIEMPO DE PREPARACIÓN

2 horas

PERSONAS QUE INTERVIENEN EN SU PREPARACIÓN

2 personas

NOTAS

Contiene carne y mariscos



MONTADITO DE JAIBA TAMPICO

Es una entrada o coctel preparado con sandía regional caramelizada, cubierta con pulpa de jaiba lump, vinagreta de balsámico y mayonesa de aguacate.

Este tipo de carne (jaiba lump) es fresca, suave y jugosa; un aperitivo apropiado para bodas destino a la orilla del mar, con la extraordinaria combinación de romance, aventura y celebración, creando una vibra inolvidable y, además, deleitándo al paladar.

MONTADITO DE JAIBA TAMPICO



TIPO DE COCINA
Cocina de mariscos

REGIÓN
Sur de Tamaulipas

TIEMPO DE PREPARACIÓN
45 minutos

**PERSONAS QUE INTERVIENEN
EN SU PREPARACIÓN**
1 persona

NOTAS
Contiene mariscos

PRÁCTICAS

INCLUSIÓN

Gracias a la generosidad del campo mexicano y al trabajo de pequeños y medianos productores puedo ofrecerles una extensa variedad de nuestra gastronomía mexicana, tan llena de sabores. Inclusive, el respeto a los ingredientes en sus temporalidades es importante para alcanzar los sabores y texturas deseadas.



SOSTENIBILIDAD

El uso de ingredientes regionales genera beneficio a los productores locales y disminuye el impacto ambiental al no requerir largos traslados, por lo que tenemos la oportunidad de servir productos frescos que no requirieron empaques, congelación o conservación.



CONTACTO

TELÉFONO

833 390 4454

CORREO ELECTRÓNICO

cals2015.60@gmail.com

REDES SOCIALES

Fb Claudio Loredo

DOMICILIO

Privada Cerezo No. 108, Col. Arenal, 89344,
Tampico, Tamaulipas.

EL LINDERO TAMPICO

El motivo especial de nuestra cocina, es recordar la sazón de Chefina (mamá de Hilda, nuestra principal cocinera) debido a que se identifica como una sazón original proveniente de nuestra huasteca; el alto estándar y cuidado en la cocina radica en el sabor y los ingredientes naturales y nuestra preparación al instante, para que al momento de degustarlo te sientas como en casa, sin perder el sabor único que nos identifica.





COCINERA TRADICIONAL Y CATERING

REGIÓN

Huasteca

TIPO DE COCINA

Cocina Huasteca

TIPO DE SERVICIO

Menús de tiempos o emplatado

SERVICIOS ADICIONALES

Meseros

Equipamiento de mesa

Mobiliario

CAPACIDAD MÍNIMA

1 persona

CAPACIDAD MÁXIMA

60 personas

RESTRICCIONES ALIMENTICIAS

El servicio puede ser ajustado en algunos casos para restricciones alimenticias y/o alergias



EL NAVEGANTE

Este platillo se elaboró en honor al Dr. José Sierra Flores autor de la melodía “El Navegante”, la cual nos narra el trayecto de un aventurado viajero que navegaba por aguas cercanas a la región huasteca con la esperanza de que, al llegar a Tampico, una linda porteña le diera su amor.

El Navegante es un guisado de adobo de puerco con risotto y queso asadero, mezclado con diversos chiles tatemados, principalmente morita, que es uno de los chiles más versátiles en la comida mexicana. Tiene varios nombres regionales, pero en Tamaulipas se llama morita, proviene del chile jalapeño fresco (verde), su sabor y aroma se distinguen y se sienten por su perfecto balance entre picante y dulce, dejando una sensación placentera en nuestros paladares.

EL NAVEGANTE

La característica principal de nuestra región sur, es el queso asadero que lo doramos, sin que pierda el sabor, quedando rígido y en forma de velero, realizando la presentación de nuestro platillo.

La originalidad de simular una balsa en nuestro platillo le da un toque elegante y de realce que lo distingue en las bodas destino.



TIPO DE COCINA

Huasteca

REGIÓN

Región Sur

TIEMPO DE PREPARACIÓN

1 hora

PERSONAS QUE INTERVIENEN EN SU PREPARACIÓN

1 persona

NOTAS

Contiene carne



PRÁCTICAS

INCLUSIÓN

Es importante en nuestra cocina que todo producto principal sea 100% original y proveniente de nuestra huasteca, cuidar esa sazón y sabor particularmente de la región sur. El queso es uno de ellos, por lo que nos aseguramos de que sea fresco y de buena calidad, ya que es servido en la mayoría de nuestros platillos y el favorito de nuestros clientes.



SOSTENIBILIDAD

Contamos con proveedores que preservan el origen natural del producto, cuidamos detalladamente la calidad del mismo y sus raciones, ya que todo platillo lo preparamos en el momento con las porciones adecuadas, evitando desperdiciar y garantizando un mayor equilibrio sostenible.



CONTACTO

TELÉFONO

833 217 4466

CORREO ELECTRÓNICO

ellinderotampico@hotmail.com

REDES SOCIALES

FB: El Lindero Tampico

Instagram: El lindero tampico

PÁGINA WEB

www.ellindero.mx

DOMICILIO

Av. Hidalgo No. 3606, Col. Las Flores, 89220,
Tampico, Tamaulipas.

EL NEGRITO

Todo inicia con la conservación de nuestro origen 100% huasteco. Combinando la cocina de la huasteca con la del Golfo de México.

La tradición de llevar a cabo la nixtamalización del 100% del maíz de la región, con lo cual le damos continuidad a la elaboración de las dobladitas o enchiladas que, por generaciones, han sido la base de nuestra alimentación.

Yuri Ramos, cocinera tradicional de la zona sur de Tamaulipas, creció en el margen de la desembocadura del río Pánuco en el lado de Veracruz; sus padres le enseñaron la cocina tradicional, la cual ella fue perfeccionando con ingredientes frescos siempre de la región y, con su influencia huasteca, conserva los sabores y formas de cocinar. Yuri ha continuado con la tradición familiar utilizando como base este tipo de cocina y, desde hace diez años, ha preparado cada platillo tradicional con gusto y pasión en el restaurante El Negrito.



Nuestras típicas salsas son mezclas tradicionales que se basan en ingredientes frescos de la región como semillas de pipián, ajonjolí y cacahuate, agregando un toque de picor ligero, otorgado por el chile seco regional; preparadas usando la técnica heredada de familia y elaborada en El Negrito, que va desde el tostado en comal de las semillas y chiles, hasta llegar al punto exacto, sin perder su cremosidad y sabor, solo marcado con el sabor extra del tostado.



COCINERA TRADICIONAL Y CATERING

REGIÓN

Huasteca

TIPO DE COCINA

Tradicional huasteca

TIPO DE SERVICIO

Menús de tiempos o emplatado

Banquetes tipo cóctel

SERVICIOS ADICIONALES

Meseros

Equipamiento de mesa

Mobiliario

CAPACIDAD MÍNIMA

1 persona

CAPACIDAD MÁXIMA

70 personas

RESTRICCIONES ALIMENTICIAS

El servicio puede ser ajustado en algunos casos para restricciones alimenticias y/o alergias



ENCHILADAS MIRAMAR

Este platillo de nombre “Enchiladas Miramar” es una fusión de la comida Huasteca con la del Golfo de México, por lo que representa la zona donde es su origen, la desembocadura del Río Pánuco, que se encuentra entre la división de Tamaulipas y Veracruz.

Cuando el lancharero se va a la mar (a la jornada), en la zona se acostumbra elaborar el llamado “lonche”, el cual se basa en dobladitas o enchiladas y, por el oficio propio, nunca falta un poco de mariscos en este lonche. Por este motivo, Yuri Ramos, cocinera tradicional, en honor a los pescadores, realizó este tradicional platillo.

Este plato consta de cinco enchiladas de salsa de pipián (empipianadas) con queso fresco de la región, bañadas con camarones guisados en una salsa de semilla huasteca (pipián, ajonjolí, cacahuete y chile morita). La salsa de pipián y la salsa huasteca de los camarones se prepara con base en la cocina tradicional de la huasteca.

ENCHILADAS MIRAMAR

Consideramos importante ofrecer este platillo en las bodas destino por la exquisita combinación de sabores de La Huasteca (pipián), con nuestra costa del Golfo de México (camarones). El pipián es un ingrediente de origen prehispánico, procedente de la semilla de calabaza; por lo tanto, disfrutar del sabor de las pepitas de calabaza, es disfrutar de un platillo que ha sobrevivido al paso de los siglos, llevando nuestra cocina tradicional al gusto de paladares externos de nuestra zona.



TIPO DE COCINA

Huasteca

REGIÓN

Huasteca

TIEMPO DE PREPARACIÓN

1 hora

PERSONAS QUE INTERVIENEN EN SU PREPARACIÓN

1 persona

NOTAS

Contiene mariscos y lácteos



PRÁCTICAS

INCLUSIÓN

Integrar la inclusión, significa que se les dará la misma importancia y trato justo a nuestros trabajadores, sin ninguna distinción, así como garantizar que se tenga acceso a los mismos servicios, beneficios y oportunidades que los demás, considerándolo un elemento sumamente importante para las actividades laborales dentro de la cocina, dándoles responsabilidades de acuerdo a sus características sin excluirlos de nada.



SOSTENIBILIDAD

Es importante mencionar que todos los insumos de nuestra cocina provienen de la tierra, desde el plato de barro hasta cada uno de nuestros ingredientes; contamos con proveedores directamente del campo con actividades agrícolas y pesqueras, todo contiene un proceso 100% natural y de primera mano, con lo cual apoyamos la sostenibilidad social, ambiental y económica.



El Negrito

CONTACTO

TELÉFONO

834 110 2884

CORREO ELECTRÓNICO

elnegritocontacto@gmail.com

REDES SOCIALES

FB: El negrito

DOMICILIO

Plaza Verde Limón, Av. Tamaulipas s/n,
Local 6, Col. Del Valle, 87025, Ciudad
Victoria, Tamaulipas.

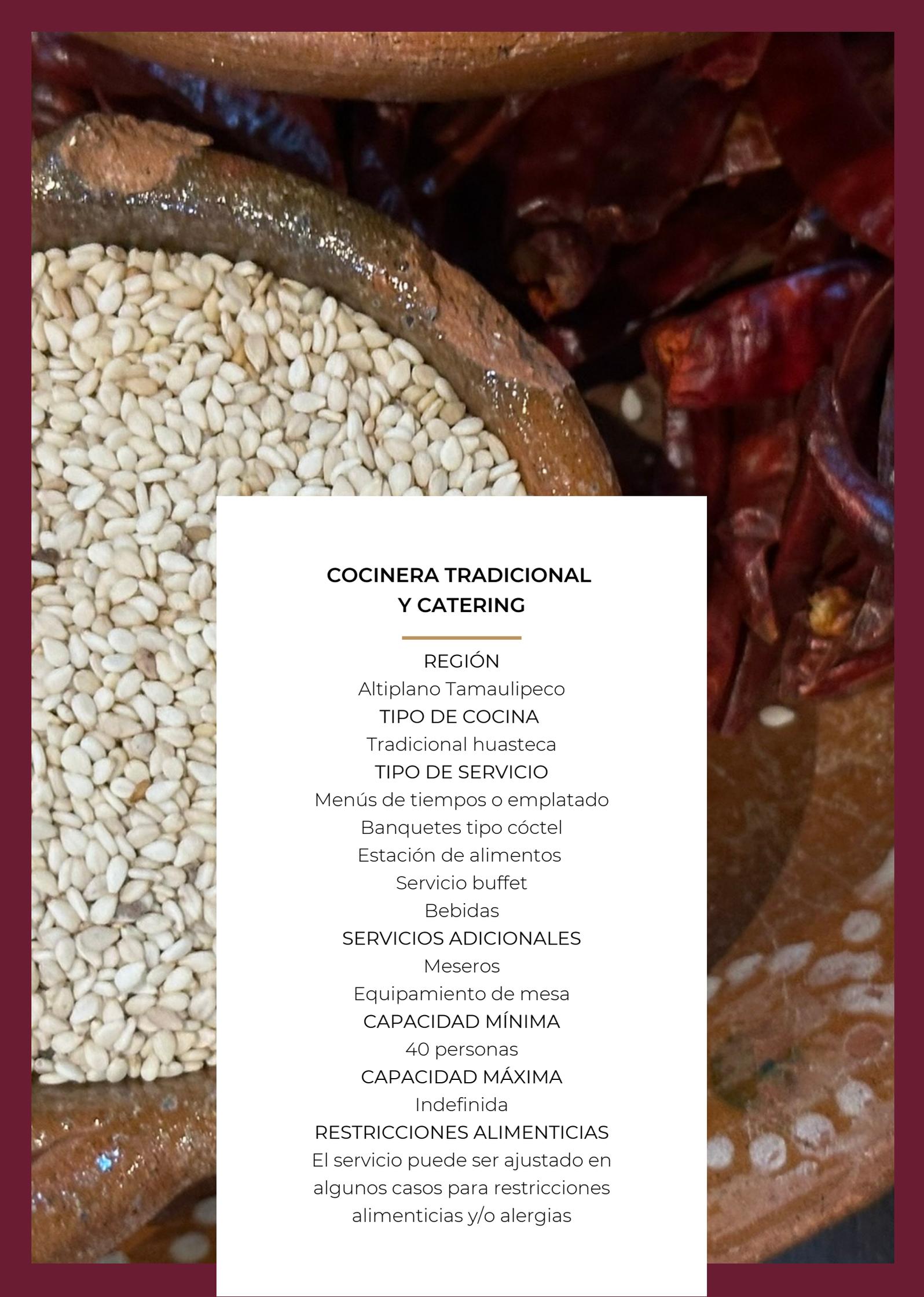
SALÓN DE BANQUETES “PUEBLO MÁGICO”

Somos prestadores de servicios que siempre involucramos cultura, tradiciones e innovación; además, ofrecemos a nuestros clientes calidad y servicio, haciendo partícipes a proveedores locales y regionales. De igual forma, utilizamos ingredientes que se dan en nuestra región del altiplano, como lo son el chile piquín, el nopal, la chaya, la pitahaya y el garambullo.

Tortear, tatemar, martajar, capear, saltear y asar, representan las técnicas culinarias utilizadas, las cuales en conjunto con los procedimientos y manejo de ingredientes, son una manifestación de cultura e historia de nuestra región. El arte de preparar y cocinar alimentos está basado en nuestras tradiciones gastronómicas, que surge de la habilidad y originalidad que nos enseñaron nuestros ancestros para crear nuevas recetas.



Por ello, buscamos dar un precio de acuerdo a la economía de nuestros clientes, a la vez que conservamos nuestras tradiciones, brindando un platillo de gran calidad y sabor, como se merecen.



COCINERA TRADICIONAL Y CATERING

REGIÓN

Altiplano Tamaulipeco

TIPO DE COCINA

Tradicional huasteca

TIPO DE SERVICIO

Menús de tiempos o emplatado

Banquetes tipo cóctel

Estación de alimentos

Servicio buffet

Bebidas

SERVICIOS ADICIONALES

Meseros

Equipamiento de mesa

CAPACIDAD MÍNIMA

40 personas

CAPACIDAD MÁXIMA

Indefinida

RESTRICCIONES ALIMENTICIAS

El servicio puede ser ajustado en algunos casos para restricciones alimenticias y/o alergias



ENCHILADAS TULTECAS

La principal característica de estas enchiladas es que se preparan con tortilla roja, presentadas en forma de tostada de textura suave y crocante, rellenas de papas con zanahoria, chorizo, queso, lechuga o repollo, tomate y cebolla.

Nuestras enchiladas tultecas son únicas y originales de la región, por lo que se convierten en una experiencia especial para todos los asistentes, que gustan de explorar nuevos e inolvidables sabores, en una boda destino en el Pueblo Mágico de Tula; lugar visitado por su gastronomía y fusión de sabores del pueblo, que no encuentran en ningún otro lado. Además, los visitantes podrán gozar de sus hermosos paisajes y de la calidez de su gente.

TIPO DE COCINA

Tradicional (artesanal)

REGIÓN

Altiplano tamaulipeco (Tula)

TIEMPO DE PREPARACIÓN

2 horas

PERSONAS QUE INTERVIENEN EN SU PREPARACIÓN

1 persona

NOTAS

Contiene carne

PRÁCTICAS

INCLUSIÓN

La materia prima es totalmente local y se busca personal (mujeres y hombres) con ganas y necesidad de trabajar, además de fomentar el conocimiento en la elaboración de comida tradicional, se incluye principalmente a la familia y, de esa manera, continuar con el legado de cocina tradicional.



SOSTENIBILIDAD

Nos enfocamos en apoyar la sostenibilidad en los tres aspectos; en primer lugar, conservamos tradiciones; en segundo lugar, promovemos el cuidado al medio ambiente, ya que los alimentos requieren de las tradiciones y, en último lugar, buscamos que se generen ingresos para poder mantener precios accesibles para los consumidores.



CONTACTO

TELÉFONO

832 101 3076

CORREO ELECTRÓNICO

rguerrero_cobos@hotmail.com

REDES SOCIALES

FB: Salón de fiestas "Pueblo Mágico"

DOMICILIO

Matamoros No. 27, Col. Barrio Centro,
87900, Tula, Tamaulipas.

El contenido y las fotos publicadas en este documento fueron proporcionadas por las empresas y proveedores que integran el presente catálogo. Todos los contenidos de este documento están sujetos a derecho de autor.

AÑO DE ELABORACIÓN 2024



**GOBIERNO DE
MÉXICO**

TURISMO
SECRETARÍA DE TURISMO

La edición, diseño y desarrollo de este catálogo se realizó con el apoyo de:

Secretaría de Turismo del Gobierno de México

Lic. Miguel Torruco Marqués

Secretario de Turismo del Gobierno de México

Mtro. Humberto Hernández Haddad

Subsecretario de Turismo

Mtro. Mauricio Aarón Reyna Guerrero

Titular de la Unidad de Innovación y Política Turística

Ing. Jorge Vázquez Valdés

Director General de Innovación del Producto Turístico

Lcda. Paulina Domínguez Aguilar

Directora de Segmentos Especializados y Apoyo a la Comercialización

pdominguez@sectur.gob.mx

5530026300 Ext 6325

Lcda. Claudia Patricia Girón Ortíz

Subdirectora de Segmentos Especializados

cpgirono@sectur.gob.mx

5530026300 Ext 6308

Lcda. Adriana Aguilar Gallardo

Directora de Desarrollo de Turismo Cultural y de Salud

aaguilar@sectur.gob.mx

5530026300 Ext 6307

Lcda. Mónica Rebeca Martínez Fuentes

Jefe de Departamento de Turismo Cultural

mrmartinezf@sectur.gob.mx

5530026300 Ext 6318

www.sectur.gob.mx

Secretaría de Turismo del Estado de Tamaulipas

Mtra. Elvia Verónica Loredo Hernández

Subsecretaria de Desarrollo y Promoción Turística de Tamaulipas

elvia.loredo@tamaulipas.gob.mx

Oficina: 834 107 8168 / 834 171 9264

Ext. 44200

<https://www.tamaulipas.gob.mx/turismo/>

Destination Wedding Specialist Association

info@dwspecialistassn.com

www.dwspecialistassn.com

