[notasdeprensa.jpg](http://www.mexicopress.com.mx)Publicado en San Cristóbal de las Casas el 27/10/2021

# [Cena maridaje celebración de vida y muerte en Tarumba restaurante](http://www.notasdeprensa.es)

## Restaurante Tarumba, en San Cristóbal de las Casas tiene preparado un singular evento de día de muertos, "Celebración de Vida y Muerte" una cena entre humo y alma inspirada por los chefs: Jorge Gordillo y Claudia Ruíz

Chiapas es un estado con grandes atracciones, en donde se incluye una de las mas diversas y reconocidas, su Gastronomía, la cual en esta ocasión se destaca para resaltar una de las tradiciones mexicanas más reconocidas a nivel internacional El día de muertos. Por este motivo el restaurante tarumba celebrara una cena maridaje bajo el titulo de “Celebración de Vida y Muerte” una cena entre humo y alma inspirada por los chefs: Claudia Ruíz y Jorge Gordillo. La chef Claudia de raíces indígenas es una mujer emprendedora que está haciendo historia en el ámbito gastronómico indígena por lo que cuenta con muchos y diversos conocimientos de carácter invaluable. Así mismo el chef Jorge comenta que su gusto por la cocina se lo debe a su madre que lo enseñó a preparar ricos platillos, lo que despertó su interés para dedicarse a la gastronomía. Es bien sabido que la comida chiapaneca se caracteriza por incluir en sus preparaciones las raíces prehispánicas de México, siendo esto una de las razones que la convierten en un festín para el paladar. En esta ocasión la gastronomía se une con el Día de muertos, una de la tradiciones mexicanas más arraigadas y emblemáticas, motivo por el cual los chefs se dieron a la tareas de preparar un gran menú. El evento se llevará a cabo el 30 de octubre; a las 7:30 pm habrá un ritual de bienvenida con pox, incienso y copal para que los invitados se preparen para disfrutar de un homenaje a sus ancestros y un deleite a su paladar. Los aromas de la calabaza, tejocotes, guayabas, zapote negro y flor de cempasúchil anuncian la llegada de la temporada de día de muertos y serán los protagonistas de esta velada de sabor y misticismo. “Tarumba”, restaurante que conjuga arte, cultura y las tradiciones del estado de Chiapas, será intervenido con un altar de día de muertos que destaca por los aromas y elementos de culto que muestran el camino a las almas y los deleita con pan, frutos, platillos y las bebidas que en vida solían disfrutar. La cena, inspirada en ingredientes característicos de la temporada de muertos, consta de cinco tiempos: Primer tiempo - Botana:  Memela de calabaza de castilla rellena de frijol: Claudia Ruiz Flor de calabaza rellena con tinga de flor de frijol: Jorge Gordillo Segundo tiempo: Tostada encenizada – de maíz nixtamalizado con res ahumada: Jorge Gordillo Tercer tiempo: Robalo zapote – envuelto en hierba santa sobre mole de zapote: Jorge Gordillo Cuarto tiempo: Conejo ahumado – con reducción de salsa de cítricos: Claudia Ruiz Quinto tiempo - Postre: Dulce encuentro – bizcocho de pan de muerto con crema de cempasúchil: Claudia Ruiz ​Ubicación: Restaurante Tarumba , 1° de marzo # 15, Centro San Cristóbal de las Casas, Chiapas. Reservaciones: 96767490-90 WhatsApp: 96715201-92 hola@sombradelagua.com.mx Redes Sociales FB: @tarumba.mx IG: @tarumba.mx #AyTarumba

**Datos de contacto:**

Gastronómadas Mx

5527906215

Nota de prensa publicada en: [https://www.mexicopress.com.mx/cena-maridaje-celebracion-de-vida-y-muerte-en](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorías: Gastronomía Restauración Chiapas

[notasdeprensa.jpg](http://www.mexicopress.com.mx)

[**http://www.mexicopress.com.mx**](http://www.notasdeprensa.es)