[notasdeprensa.jpg](http://www.mexicopress.com.mx)Publicado en Ciudad de México el 09/10/2019

# [Del Bosque Restaurante, Nube 7 y Matil´d Bistró celebran el día de muertos con su icónico Pan de Muerto](http://www.notasdeprensa.es)

## La División de Cafeterías de CMR: Del Bosque Restaurante, Matil’d Bistró y Nube Siete, presenta durante el mes de octubre y hasta el 10 de noviembre su tradicional Pan de Muerto

Si se habla de festejos tradicionales en México, sin duda alguna se tiene que hacer mención honorífica a su música y su gastronomía, pues estás forman parte importante de todas las celebridades. Prueba de ello es el Día de los Muertos, que si bien su principal objetivo es celebrar a la muerte también se caracteriza por sus colores, sabores y platillos típicos, teniendo como principal representante al Pan de Muerto. El origen del Pan de Muerto se remonta a la época de la Conquista, cuando se practicaban sacrificios humanos para honrar a los Dioses. Los españoles encontraron demasiada violenta esta práctica, así que sugirieron se preparara un pan de trigo cubierto de azúcar roja, simulando el corazón de las doncellas sin que tuvieran que perder la vida. Este delicioso pan tiene un significado, su forma circular simboliza el ciclo de la vida y la muerte, la bolita que se encuentra en la parte superior representa el cráneo, el sabor a azahar es por el recuerdo a los ya fallecidos, las tiras realzadas son imitación de los huesos; mismas que se colocan en forma de cruz, indicando los cuatro puntos cardinales dedicados a los Dioses Tezcatipotla, Tláloc, Quetzalcóatl y Xipetotec. Como ya es tradición y siempre en busca de honrar la cultura gastronómica de nuestro país, los restaurantes Nube 7, Del Bosque Restaurante y Matil’d Bistró ofrecen a sus comensales la opción de disfrutar el delicioso y tradicional Pan de Muerto durante el mes de octubre y hasta el 10 de noviembre. En estos 3 recintos culinarios se puede disfrutar de un esponjoso Pan de Muerto con sabor a naranja, en su clásica presentación o rellenos de nata, crema de avellana o dulce de leche, solo o acompañado de un exquisito chocolate caliente. "Sin duda una deliciosa opción para saborear y enaltecer la cultura mexicana", afirman. Acerca de Nube 7Se encuentra ubicado dentro del Museo Universitario de Arte Contemporáneo (Insurgentes Sur 3000 Ciudad Universitaria). Abierto los días lunes y martes en un horario de 09:00 am a 6:00 pm y miércoles a domingo de 8:00 am a 8:00 pm. Además, los domingos no se puede dejar de probar su delicioso buffet con un precio de $217 adultos y $115 niños servido de 09:00 am a 1:00 pm en desayunos y comidas con un precio de $235 adultos y $135 niños en un horario de 1:30 pm a 6:00pm. https://nube7.mx/Facebook: @Nube7RestauranteInstagram: @nube7restaurante Del Bosque RestauranteDirección: Lago Menor 2da. Sección del Bosque de Chapultepec. Horario: lunes a viernes en un horario de 07:30 am a 6:00 pm, sábados y domingos de 8:00 am a 6:00 pm. Buffet: Sábados y domingo / Desayuno en un horario de 08:00 am a 01:00 pm. Costo: Adultos $305.00 Niños: $185.00 y Comida en un horario de 01:00 pm a 06:00 pm. Costo: Adulto $352.00 Niños: $195.00. https://delbosquerestaurante.com.mx/Facebook: @DelBosqueRestauranteOficialInstagram: @delbosquerest Acerca de Matil´d BistróMatilde Bistró se encuentra ubicado dentro del Hospital Médica Sur (Puente de Piedra 150 Col. Toriello Guerra). Abierto de lunes a viernes a partir de las 07:00 hrs. hasta las 22:00 hrs. sábado de las 07:00 hrs. a las 21:00 hrs. y domingo de 08:00 hrs. a las 21:00 hrs. https://matildbistro.mx/Facebook: @MatildBistroRestauranteInstagram: @matildbistro

**Datos de contacto:**

Alejandra Armenta Becerril

5575765180

Nota de prensa publicada en: [https://www.mexicopress.com.mx/del-bosque-restaurante-nube-7-y-matil-d-bistro](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorías: Gastronomía Viaje Sociedad Entretenimiento Restauración Ciudad de México

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

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