Publicado en Ciudad de México el 26/02/2024

# [El experto Jose de la Cajiga recomienda diez restaurantes oaxaqueños para 2024](http://www.notasdeprensa.es)

## En el mundo de la gastronomía oaxaqueña, el empresario y experto en hospitality, Jose de la Cajiga es una de las voces líderes tanto en el empresariado como de la escena restaurantera

 Jose de la Cajiga experto en la escena culinaria de Oaxaca ha compartido sus recomendaciones para los mejores restaurantes que no hay que perderse en el año 2024. Desde sabores tradicionales hasta propuestas innovadoras, Pepe de la Cajiga dice sobre estos establecimientos que ofrecen una experiencia única y auténtica en el Estado de Oaxaca. 1. Casa Oaxaca: Con una ubicación privilegiada en el corazón del centro histórico de Oaxaca, Casa Oaxaca de Alejandro Ruiz es uno de los pilares gastronómicos del centro de la ciudad. Desde sus exquisitos moles, su tostada de insectos o su sopa de frijol  2. Parian Atelier: Una de las propuestas más nuevas e interesantes del Centro de Oaxaca a cargo del Chef Israel Loyola. En Parian se combina una gran maestría de las harinas y productos mixtecos y una técnica refinada con aires franceses. 3. Crudo: "Una experiencia japonesa con ingredientes oaxaqueños" esa es la propuesta de Ricardo Arellano y crudo. Con su omakase y recién abierto restaurante, Crudo es la definición de la modernidad en la nueva cocina oaxaqueña.  4. Liquen: Un lugar único en el que con solo ingredientes oaxaqueños se crea una experiencia de coctelería única en el país. A cargo de Jesus Espina, Liquen re moldea lo que se creían que eran cocteles clásicos.  5. Tierra del Sol UDe la mano de Olga Cabrera, Tierra del Sol es el restaurante mixteco más importante del país. Con ingredientes provenientes de esta región, recetas originales de su familia y una atolería increíble, este restaurante es imperdible.  6. Pitiona Dirigido por José Manuel Baños, Pitiona es aclamado por su interpretación moderna de la cocina oaxaqueña.  7. Bodaega: Uno de los lugares con los mejores desayunos de Oaxaca. Proyecto de Rafael Villalobos, ejecuta la panadería y los sabores de Oaxaca con la excelencia de su técnica aprendida en Dinamarca.  8. Origen Ubicado en el interior de un hermoso patio colonial, Origen ofrece una experiencia gastronómica única que combina técnicas contemporáneas con ingredientes tradicionales a cargo de Rodolfo Castellanos.  9. Zandunga Con un ambiente animado y colorido, Zandunga es famoso por su cocina istmenña y sus deliciosos antojitos de la región. Disfruta de platillos como molootes y garnachitas istmeñas.  10. Ancestral: Con una locación en el antiguo acueducto Oaxaqueño al aire libre, el chef Miguel Mijangos, enaltece el ingrediente con diferentes recetas de las regiones de Oaxaca.  Es importante destacar que todos estos restaurantes han implementado estrictos protocolos de seguridad para garantizar la salud y el bienestar de sus clientes. Los restaurantes de calidad en Oaxaca son casi tan comunes de enontrar como una tradicional tienda Pitico, así que no dudes en explorar la deliciosa oferta gastronómica de Oaxaca en 2024. Y estas fueron las recomendaciones de Jose de la Cajiga.

**Datos de contacto:**

Pepe de la Cajiga

Macondo Consulting

5525084889

Nota de prensa publicada en: [https://www.mexicopress.com.mx/el-experto-jose-de-la-cajiga-recomienda-diez\_1](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorías: Gastronomía Restauración Estado de México Ciudad de México



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