[notasdeprensa.jpg](http://www.mexicopress.com.mx)Publicado en Ciudad de México el 21/12/2023

# [La temporada decembrina ha llegado al restaurante XUVA’ con un menú muy especial](http://www.notasdeprensa.es)

## El chef Juan Aquino ha creado un menú especial con los sabores tradicionales de los romeritos, bacalao y ponche, ideales para compartir con los amigos, familiares o compañeros de trabajo

La magia y tradiciones de Oaxaca estarán presentes en el restaurante XUVA’ que, para la temporada decembrina, preparó un menú con platillos y bebidas que protagonizan las celebraciones de Navidad y Año Nuevo. Una gran opción para celebrar las posadas corporativas o reuniones con amigos y familia en XUVA’ con un menú de cuatro tiempos que estará disponible de martes a viernes durante el mes de diciembre: Menú especial de temporda:Primer tiempo: Crema de calabaza de castilla con crocante de parmesano Segundo tiempo: Tostada de romeritos en mole negro oaxaqueño Tercer tiempo: Bacalao a la vizcaína Cuarto tiempo: Strudel de manzana La propuesta está diseñada para grupos mayores de 15 comensales, el costo por persona es de 650 pesos; con coctel de la casa, mezcal y ponche incluidos, 750 pesos. También es posible contratar la música amenizada por una banda de viento de la Sierra Mixteca o un grupo de Jazz. Si la reunión se realiza en un domicilio u oficina, la opción para llevar a partir de cuatro porciones son Romeritos en mole oaxaqueño, Bacalao a la vizcaína, Crema de calabaza de castilla y Strudel de manzana. El chef Juan Aquino sugiere reservar con anticipación y deleitar a los amigos, familiares o compañeros de trabajo. La receta de los Romeritos de XUVA’ se prepara con mole oaxaqueño que integra chiles costeño, guajillo y pasilla, platillo que armoniza con los colores de las flores de nochebuena y los aromas de los ingredientes protagonistas del ponche: tejocote, manzana, guayaba, caña, piña y piloncillo. Juan Aquino pone en práctica las diversas técnicas culinarias del pueblo Tacuate de donde es originario. Este restaurante se encuentra dentro de una casona construida a finales del Siglo XIX remodelada por el despacho de arquitectura Mecate Studio. En 2020 recibió el premio mundial de arquitectura y diseño Prix Versailles; desde 2021 es premiado como uno de los 250 restaurantes de la Guía México Gastronómico; Time Out lo reconoció como uno de los 23 del Best of 2023 y está nominado como Mejor Restaurante de la Ciudad de México en los premios Reader Awards 2023 de Food and Travel. XUVA’ se localiza en Casa Ribera, espacio cultural que alberga una galería, cafetería y sala de lectura; el restaurante cuenta con espacio para 50 comensales. Celebrar la temporada más esperada del año con los aromas y sabores que distinguen la cocina del chef Juan Aquino. Reservar en @xuvarestaurante y al 551249-3955. XUVA’Dónde: Salvador Díaz Mirón #128, Col. Santa María La RiberaReservaciones: 551249-3955 y @xuvarestauranteHorarios: Martes a viernes 13:00 a 22:00 hrs. Sábados 9:00 a 21:00 hrs. y domingos 8:00 a 18:00 hrs.#XUVA’  #CocinaOaxaca @juanaquinoa

**Datos de contacto:**

Mariana Montiel

Gastronómadas Mx

5539924052

Nota de prensa publicada en: [https://www.mexicopress.com.mx/la-temporada-decembrina-ha-llegado-al](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

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

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