[notasdeprensa.jpg](http://www.mexicopress.com.mx)Publicado en Ciudad de México el 25/01/2024

# [Votaciones abiertas, XUVA’ nominado en Food and Travel Reader Awards 2023](http://www.notasdeprensa.es)

## En la categoría "Mejor Restaurante en Ciudad de México y Área Metropolitana", las votaciones están abiertas hasta el próximo 9 de febrero

El restaurante XUVA’ está nominado como "Mejor Restaurante en la Ciudad de México y Área Metropolitana" de los Reader Awards 2023 que cada año entrega Food and Travel a lo mejor de la industria gastronómica y turística de México; las votaciones en cada una de las 28 categorías están abiertas hasta el próximo 9 de febrero en la página de estos premios. Food and Travel Reader Awards son un referente que permite a los lectores votar y premiar sus preferencias culinarias y de viaje. Para la edición 2023 las nominaciones fueron planteadas por el Consejo Editorial de la revista Food and Travel junto con 62 especialistas de la industria de la hospitalidad. Juan Aquino, chef fundador de XUVA’, agradeció esta nominación que reconoce la dedicación de cada uno de los colaboradores y el tributo que realizan a los ingredientes, recetas, tradiciones y cocina de Oaxaca. "Cada espacio, platillo y bebida se inspiran en los productos del estado de Oaxaca, en las técnicas y procesos de la cocina tradicional que aprendí en Santa María Zacatepec". Los restaurantes nominados en la categoría "Mejor Restaurante en Ciudad de México y Área Metropolitana" son Balcón del Zócalo, Contramar, Filigrana, Masala y Maíz, Máximo, Meroma, Tetetlán y Xuva’. La votación puede realizarse a través de la página https://foodandtravel.mx/reader-awards/ hasta el próximo viernes 9 de febrero. XUVA’ se encuentra al interior de Casa Ribera, una casona de finales del Siglo XIX remodelada por el despacho de arquitectura Mecate Studio; en 2020 recibió el Prix-Versailles como mejor diseño de restaurante de todo norte América en la categoría exterior. Espacio que rompe con la velocidad citadina y traslada al sosiego de la costa oaxaqueña en una atmósfera de calidez y frescura. La cocina de XUVA’ reconoce la labor de productores, artesanos y cocineros, sus recetas se elaboran con ingredientes procedentes del estado de Oaxaca. Es el vivo testimonio de las diversas prácticas culinarias del pueblo tacuate, heredadas y enriquecidas a través de generaciones desde tiempos ancestrales hasta la actualidad con un toque de la cocina contemporánea. Los elementos de este restaurante están planeados para transportar al comensal a la calidez y magia de Oaxaca; desde el piso de barro que hace alusión a la sombra de los árboles, las mesas que reflejan la verde Antequera hasta la vajilla diseñada exclusivamente para servir los platillos de la cocina tradicional y contemporánea. Tras un minucioso conteo, los ganadores de Food and Travel Reader Awards 2023 se conocerán durante la ceremonia de premiación que se realizará el próximo 22 de febrero en la Ciudad de México.

**Datos de contacto:**

Azucena Suárez

XUVA´

5532541733

Nota de prensa publicada en: [https://www.mexicopress.com.mx/votaciones-abiertas-xuva-nominado-en-food-and](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorías: Nacional Gastronomía Restauración Oaxaca

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

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