



Los Cabos, Baja California Sur a 10 de noviembre de 2023

Culinary Awards 4ª edición 2023

Comunicado de Prensa 001

CULINARY AWARDS LOS CABOS: LA NOCHE MÁS IMPORTANTE PARA LA GASTRONOMÍA LOCAL

- **169** restaurantes participaron en la cuarta edición de Culinary Awards.
- **17** categorías fueron nominadas por el público con su voto en línea.
- **17** categorías fueron nominadas por los **70** miembros del jurado.
- **1** nueva categoría se incluyó por parte del Comité de Jurado de Culinary Awards: Restaurante Nominado por Jurado.
- **2** premios especiales se otorgaron por el comité organizador: Trayectoria Culinaria y Crítico Gastronómico.
- **2** premios especiales se otorgaron por el patrocinador **Reserva de la Familia José Cuervo**: Agave + Chocolate y Signature Cocktail RDF Platino.
- **34,540** votos fueron emitidos por el público a través de la Aplicación de Culinary Awards. Un incremento del 20% en comparación al año pasado.
- El premio **Trayectoria Culinaria** se otorgó a **Nicksan**, que por 3 décadas ha enriquecido la oferta gastronómica con un concepto de cocina original, creada en Los Cabos, a través de dos generaciones.

Los Cabos, B.C.S. - El jueves 09 de noviembre se llevó a cabo la ceremonia de premiación de la 4ª edición de Culinary Awards Los Cabos, la cual se distinguió por celebrarse en la prestigiosa sede de Nobu Hotel Los Cabos: un escenario que cautivó a los invitados desde el momento de la llegada, acompañada de una lujosa exhibición de autos, montada por Mercedes Benz. La atmósfera fue espectacular, con cócteles exquisitamente preparados, que deleitaron los paladares de los asistentes y una coordinación impecable que hizo que cada momento fuera inolvidable. No podemos dejar de mencionar a los extraordinarios anfitriones que contribuyeron a que la noche fuera única. Sin lugar a dudas, Nobu Hotel Los Cabos proporcionó el telón de fondo perfecto para esta gala.

Culinary Awards, organizado por PR Solutions y Tendencia, celebra lo mejor de la propuesta gastronómica en el destino. En un proceso que se inició en marzo de este año, se evaluaron **169 restaurantes**. Los ganadores en 36 categorías fueron revelados: siendo **17** determinados por el **voto en línea** del público, **17** determinados por un **jurado** compuesto por **70** expertos locales, más una **nueva categoría** propuesta por el Comité de Jurado: '**Restaurante Nominado por Jurado**'. En esta



última, el ganador fue el restaurante **Talay** ubicado en **Montage Los Cabos**, reconocido por el Comité de Jurado por su destacada contribución a la escena culinaria local.

El premio especial a la **'Trayectoria Culinaria'**, otorgado por el Comité Organizador, fue entregado a **Nicksan**. Esta distinción reconoce las tres décadas en las que Nicksan ha enriquecido la oferta gastronómica de Los Cabos con su original concepto culinario.

Una de las sorpresas más emotivas de la noche fue cuando el Comité Organizador, compuesto por Linda McHatton y Claudia del Pino, extendió un reconocimiento muy especial al **'Crítico Gastronómico'**, dedicado a **Claudia Velo** por toda su experiencia como crítica independiente, contribuyendo con sus reseñas al crecimiento continuo de la excelencia culinaria.

Asimismo, la empresa **Reserva de la Familia José Cuervo** y patrocinador de esta cuarta edición, entregó dos premios especiales a los restaurantes inscritos en Culinary Awards. Aldo Torres, ejecutivo de cuenta de Casa Cuervo, fue el encargado de nombrar a los ganadores en estas dos categorías especiales: el primero **'Agave + Chocolate'**, que consistió en elaborar el mejor maridaje con Tequila Reserva de la Familia Extra Añejo y un postre a base de chocolate y el segundo **'Signature Cocktail RDF Platino'**. El ganador de ambos premios fue **Bar Esquina | Bahía Hotel & Beach House**.

Cabe resaltar que, en esta edición, se logró un total de **34,540** votos emitidos por el público, a través de la Aplicación Culinary Awards, marcando un aumento del 20% en comparación con el año anterior. Además, **12,933** usuarios votaron en línea por sus restaurantes favoritos, lo que representa un impresionante aumento del 80% en participación, con respecto al año pasado.

En este prestigioso evento, se dieron cita representantes de los **95 restaurantes** que lograron al menos una nominación. La anfitriona de la noche fue **Amparo García**, quien amenizó una velada espectacular, y divertida.

Asimismo, se contó con la asistencia de patrocinadores, medios de comunicación e invitados especiales, entre los que destacaron: Jassiel Omar Ceseña Carrillo, Director de Fomento Económico del H.XIV Ayuntamiento de Los Cabos, en representación del Prof. Oscar Leggs Castro, Presidente Municipal de Los Cabos; Donna Jeffries, Directora de Turismo Municipal del H.XIV Ayuntamiento de Los Cabos; Selene Molina, en representación de Rodrigo Esponda Cascajares, Director General del Fideicomiso de Turismo de Los Cabos (FITURCA); Vero Ruiz, presidenta de la Asociación Femenil de Empresas Turísticas; Lilzi Orcí, Presidenta Ejecutiva de la Asociación de Hoteles de Los Cabos; Omar Bello, Director Regional de la Asociación de Concierges de México Baja California; Luis Olachea, Presidente de la Asociación de Recursos Humanos de Los Cabos; Yolanda Razo, Rectora de la Universidad del Golfo de California y Paloma Araos, Presidenta de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC) Los Cabos.



El cóctel de recepción durante la *Red Carpet* fue una experiencia única, ambientada por el grupo musical de **Gramusik**; al ingresar, los invitados fueron recibidos con una envolvente interpretación, a cargo de Cosmic Trick. Más tarde, para celebrar la clausura de la gran gala, los invitados se dirigieron a The MBar, ubicado en Nobu Residences donde el DJ invitado, Alejandro Rivas, y Moisés Pozos, DJ residente, deleitaron a los asistentes con su ecléctica selección musical.

Una vez más, Culinary Awards Los Cabos contó con la destacada participación de la firma de auditoría, **Crowe México**. El director general, Iván Bautista, desempeñó un papel fundamental al entregar personalmente los sobres que contenían los resultados del meticuloso conteo y la validación del proceso de evaluación. Más de 18 empresas se unieron para hacer de este evento, no solo una celebración, sino **"la noche más importante de la gastronomía en Los Cabos, Todos Santos y El Pescadero"**.

Culinary Awards reafirmó su compromiso como empresa socialmente responsable al firmar un convenio con **ASA Alimentaria y el Banco de Alimentos de México**, con el objetivo de difundir información valiosa sobre sus acciones, buscando generar un impacto positivo para nuestra comunidad. Esta iniciativa busca fomentar la participación de un mayor número de restaurantes en Baja California Sur en el programa "Al Rescate". Es importante mencionar que esta fue la primera edición donde se disminuyó el uso de plásticos, cumpliendo uno de los objetivos de desarrollo sustentable que marca la agenda 2030 de la Asamblea General de las Naciones Unidas.

Como cada año, se hace la maquetación de la Guía Gastronómica de Culinary Awards Los Cabos, una importante herramienta de consulta, a través de un directorio con los 169 restaurantes inscritos que se distribuye en el municipio de Los Cabos, para promover la gran oferta gastronómica disponible.

La entrega de las estatuillas que premiaron las categorías fue, en gran parte, efectuada por los representantes de los patrocinadores de la cuarta edición de Culinary Awards Los Cabos, sin los cuales este gran evento no sería posible. Gracias a:

Fideicomiso de Turismo de Los Cabos (FITURCA), Del Cabo Events Design, Avantec, VIP México, Gramusik, Mercedes Benz, US Foods de México, Baja Wines, Tres Raíces, Rancho San Lucas, Reserva de la Familia José Cuervo, Fincamex, Talleres de los Ballesteros, Yandi Monardo, Crowe, DelMar, a Hatfield Company, Impala Cabo, Porcelanosa, Chocola-Tre, Hidratación Infinita y H.XIV Ayuntamiento de Los Cabos, Corazón Cabo Resort & Spa, Nobu Hotel Los Cabos.

Premios del Público (Votaciones en línea):

1. Culinary Awards Cabo San Lucas en Hotel
 - Hacienda Cocina & Cantina
2. Culinary Awards Cabo San Lucas en Ciudad
 - Origen



3. Culinary Awards Bar en Cabo San Lucas
 - Agave Study at Peacock Alley | Waldorf Astoria Los Cabos Pedregal
4. Culinary Awards Comida / Lunch en Cabo San Lucas
 - Hacienda Cocina & Cantina
5. Culinary Awards Desayuno y/o Cafetería en Cabo San Lucas
 - Hoja Santa Restaurant
6. Culinary Awards Laid Back Casual
 - La Cura Mariscos
7. Culinary Awards San José del Cabo en Hotel
 - Javier's | Cabo Azul Resort
8. Culinary Awards San José del Cabo en Ciudad
 - Sage Baja
9. Culinary Awards Bar en San José del Cabo
 - Simaruba
10. Culinary Awards Comida / Lunch en San José del Cabo
 - Restaurante Doña Pame
11. Culinary Awards Desayuno y/o Cafetería en San José del Cabo
 - Pan Springs Cabo
12. Culinary Awards Corredor Turístico en Hotel
 - Vela | Hilton Los Cabos
13. Culinary Awards Corredor Turístico en Ciudad
 - NAO
14. Culinary Awards Todos Santos – El Pescadero
 - Dum
15. Culinary Awards Bar en Todos Santos – El Pescadero
 - Tiki Santos Bar
16. Culinary Awards Comida / Lunch en Todos Santos – El Pescadero
 - Tiki Santos Bar



17. Culinary Awards Desayuno y/o Cafetería en Todos Santos – El Pescadero

- La Catrina Cantina

Premios del Jurado

1. Restaurante del Año en Todos Santos – El Pescadero

- Dum

2. Restaurante Nuevo

- Oystera by Santaterra

3. Wine Experience

- Don Manuel's | Waldorf Astoria Los Cabos Pedregal

4. Excelencia en el Servicio en Ciudad

- Carbón Cabrón

5. Excelencia en el Servicio en Hotel

- Ardea Steakhouse | Nobu Hotel Los Cabos

6. Concepto Culinario en Ciudad

- Dum

7. Concepto Culinario en Hotel

- Ardea Steakhouse | Nobu Hotel Los Cabos

8. Chef del Año

- Edgar Carbajal Arteaga | Nicksan Cabo

9. Chef Consolidado

- César Pita | Lumbre

10. Rising New Chef

- Eduardo Benítez Giles | Trattoria Da Pietro

11. Chef Pastry del Año

- Ruby Navarro | Rubas Bakery & Bistro

12. Diseño, Ambientación y Atmósfera en Ciudad

- NAO



13. Diseño, Ambientación y Atmósfera en Hotel

- Yaya | Chileno Bay Resort & Residences, Auberge Resorts Collection

14. Restaurante Consolidado

- Don Manuel's | Waldorf Astoria Los Cabos Pedregal

15. Restaurante del Año en Hotel

- Marea | Montage Los Cabos

16. Restaurante del Año en Ciudad

- Carbón Cabrón

Culinary Awards es presentado por: **PR Solutions & TENDENCIA**

Contacto para Medios:

PR Solutions

Linda McHatton | Argel M Ruiz

Tel. (624) 144.3622

info@prsolutionscabo.com

