

Entre Sabores *y Saberes*

Dos días para conectar con la cultura maya
a través de su gente, su milpa y su mesa.



EL LUGAR

Un oasis en la *selva baja*.

Entre pasajes que cuentan historias y una vegetación frondosa, la Hacienda Santa Rosa de Lima emerge rodeada de árboles notables —el algodón de seda, el pochote, el bonete— entrelazados con la arquitectura colonial del Mayab.

Restaurada en 1998 con la visión de ofrecer un contacto pleno con la riqueza histórica y biocultural del mundo maya, hoy es un hotel donde lo antiguo y lo presente conviven en cada muro, con técnicas y materiales rescatados del pasado.

Junto a Traspatio Maya abrimos las puertas a un fin de semana íntimo. No es un retiro ni un curso: es una invitación a sentarnos a la mesa con quienes sostienen, todos los días, la cocina viva del Mayab.



A photograph showing two people, a man and a woman, wearing aprons and focused on preparing food. The man on the left is wearing a blue t-shirt and a dark apron with a logo. The woman on the right is wearing a floral patterned shirt and a dark apron with the word 'TRASPATIO' visible. They are working at a table with various ingredients and dishes, including a large bowl of yellow and white food. The background is slightly blurred, suggesting an outdoor or semi-outdoor kitchen setting.

La llegada, los huertos *y la milpa.*

13:00 · LLEGADA

Bienvenida a la hacienda

Te recibimos en la hacienda con una breve introducción al programa, a la comunidad de Santa Rosa y al territorio que habitaremos.

15:30 · TARDE LIBRE

Explora Santa Rosa

Espacio flexible para descansar en la hamaca, nadar o caminar por la comunidad y conocer los talleres artesanales y los espacios públicos de la comunidad.

13:30 · COCINA

Clase de cocina del huerto

Experiencia participativa con cocineras y productoras de Granada: platillos de temporada con ingredientes del huerto y postres elaborados con miel melipona.

18:00 · LA MESA

Cena de la milpa

Una cena basada en la milpa—maíz, frijol, calabaza y productos locales—montada bajo los árboles a la luz de velas, donde la sobremesa se extiende sin prisa.

El amanecer, la artesanía y el maíz.



07:00 · AMANECER

Salida a pajarear

Recorrido guiado al primer canto para observar aves endémicas y migratorias. De baja exigencia, por los terrenos de la hacienda y los linderos de la milpa.

09:30 · ARTESANÍA

Taller de henequén

Encuentro con los grupos artesanales de Santa Rosa: del rascado de la penca al hilado, los procesos del henequén y un diálogo sobre el oficio, su historia y los caminos de las nuevas generaciones.

8:30 · EL MAÍZ

Desayuno y nixtamalización

Demostración práctica de la técnica ancestral del maíz —del agua de cal a la masa— mientras el desayuno sale en tiempo real: tortillas al comal y acompañamientos.

12:00 · SOBREMESA

Taller con Chef Wilson Alonzo

Cierre con sesión culinaria con el chef yucateco, originario de Halachó, enfocada en reinterpretar la cocina regional.

Tarifas *y reservación.*

HABITACIÓN SINGLE

362 USD

*Para quien prefiere no
compartir habitación.*

HABITACIÓN DOBLE

243 USD

*Precio por persona,
compartiendo habitación.*

3.ª PERSONA · EXTRA

190 USD

*Persona adicional,
compartiendo habitación.*

INCLUYE

- 1 noche de estancia en Hacienda Santa Rosa de Lima.
- Todas las experiencias descritas en el programa.
- Las comidas descritas en el programa.
- Souvenir del evento.

NO INCLUYE

- Propinas.
- Bebidas alcohólicas Extras.

RESERVACIONES · IHG

thehaciendas.com

Haciendasreservations@ihg.com

FECHAS

Sábado 22 y domingo 23
de agosto de 2026.

SEDE

Hacienda Santa Rosa de Lima.
Yucatán, México.

Ti' uláak' jeel k'iinechi'.

HASTA PRONTO · MAYA YUCATECO



TRASPATIO MAYA