



TURISMO
SECRETARÍA DE TURISMO
DEL ESTADO DE OAXACA



Camino del **MEZCAL**



Las “perlas” (burbujas) del mezcal indican su riqueza alcohólica.



Las “piñas” del maguey se muelen en molinos de piedra con la ayuda de un burro o caballo.

La particular magia del estado de Oaxaca, ésa que atrapa los corazones de viajeros nacionales y extranjeros, tiene que ver con el misterio y las tradiciones que le han legado, a través de los siglos, los numerosos pueblos originarios que habitan en él.

En ese maravilloso territorio que abarca de la Mixteca hasta el Istmo de Tehuantepec coinciden talentosos artesanos con artistas plásticos de vanguardia, coloridas fiestas populares y una vasta gastronomía que por sí misma podría explicar por qué la cocina mexicana es considerada patrimonio Inmaterial de la humanidad por parte de la UNESCO.

Y la zona de los Valles Centrales, donde habitan diversas poblaciones, cada una con sus propias tradiciones, fiestas y, por supuesto, su propia cultura gastronómica, es el punto de partida de la ruta Caminos del Mezcal. El recorrido permite descubrir las tradiciones que envuelven a la bebida que desde tiempos prehispánicos —como demuestran hallazgos recientes de hornos de tierra con vasijas de barro e indicios de material orgánico de maguey—, complementa los deliciosos platillos de la región.

Los mezcals tradicionales se producen solo con agaves maduros, que han vivido un mínimo de 7 años.



Ruta Camino del Mezcal

Oaxaca es un lugar de tradiciones, de sol, de nubes y de agaves, donde la cultura y las raíces están siempre a flor de piel.

Camino del Mezcal le ofrece al visitante la oportunidad de experimentar *in situ* todo el universo que envuelve a la producción de esta bebida ancestral, desde los plantíos de agaves hasta su envase, y por supuesto la degustación con su maridaje natural: la cocina oaxaqueña, que es reconocida a nivel nacional e internacional por su alto valor cultural, su inmensa variedad de ingredientes y sus sofisticadas técnicas de preparación.

De las 210 variedades de maguey que existen en todo el mundo, tan sólo en Oaxaca se encuentran 120, lo cual la convierte en una tierra no sólo rica, sino rebosante de sutilezas.

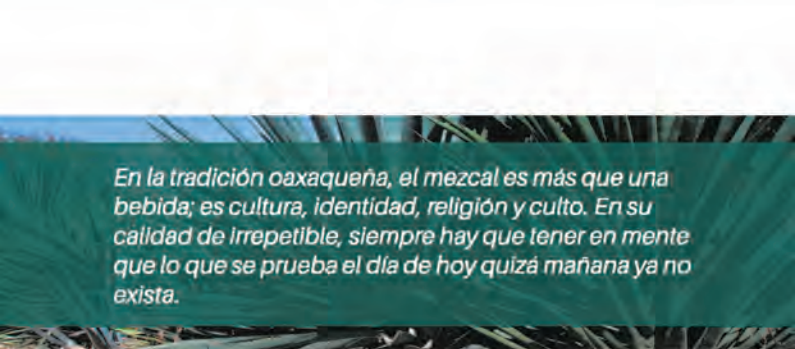
En este centro del agave se producen mezcales de espadín (la variedad más común) en sus diferentes tipos: joven, con gusano, reposado o añejo; y de agaves silvestres como el arroqueño, el madre cuixe, el tepextate o el tobalá, por mencionar sólo algunos.

Pero además cada uno de los distritos del territorio oaxaqueño produce una bebida única. A esto se suma que las producciones artesanales de mezcal son irrepetibles, y obedecen según la tradición a los diseños de la Virgen de Juquila —a quien se celebra, o incluso se visita cada 8 de diciembre— y sobre todo a la sensibilidad de un maestro mezcalero.

Esto sólo nos recuerda que en los pequeños palenques —fábricas de mezcal—, cuyas producciones rara vez rebasan los 200 litros mensuales cuando se trata de agaves silvestres, o los 2 000 cuando son de agave espadín, las creencias, costumbres y supersticiones —como la de que las mujeres no deben de acercarse demasiado— siguen presentes en el proceso.

Una vez que se les corta la penca, los agaves se conocen como "piñas" y se cuecen a la leña en hornos de tierra.





En la tradición oaxaqueña, el mezcal es más que una bebida; es cultura, identidad, religión y culto. En su calidad de irrepetible, siempre hay que tener en mente que lo que se prueba el día de hoy quizá mañana ya no exista.

Según la tradición, los agaves deben madurar al menos siete años antes de poderlos cortar en forma de “piñas”. Éstas se cuecen a la leña en hornos de tierra (de ahí el sabor ahumado) para después molerlas, en molinos de piedra tirados casi siempre por burros o caballos, o bien en canoas de mampostería, donde se siguen golpeando con un mazo de madera. De ahí, se pasa a la fermentación natural, hasta ese momento justo que sólo el maestro mezcalero sabe detectar. Entonces la mezcla se destila en alambiques —de barro o cobre— durante largas veladas, que son la única forma de obtener el preciado líquido cristalino en su mejor expresión.

En tres de las ocho regiones que conforman Oaxaca se produce mezcal, mientras que, de sus 16 grupos etnolingüísticos, por lo menos tres elaboran la bebida, principalmente los zapotecos, ya sean del valle o de la sierra.

Y lo cierto es que la ruta Caminos del Mezcal permite adentrarse en un rico mosaico de culturas, ya que tanto en los valles como en las serranías, el mezcal se destila en comunidades donde las tradiciones marcan los tiempos de la cosecha. Los rituales, la medicina tradicional y los festejos le permiten al visitante tener un acercamiento con los maestros que moldean los magueyes para luego procesarlos y extraer de ellos sus fabulosos aromas y sabores.

Durante las visitas a las comunidades productoras, es posible conocer los campos donde los magueyes crecen de manera silvestre o cultivada; observar la fauna y flora nativas, pero ante todo descubrir la diversidad biológica de la que goza Oaxaca.

Aprender algún remedio en el que se emplee el mezcal, algún nombre en zapoteco o mixteco, o alguna costumbre ritual del uso del elixir, son sólo algunas de las formas en las cuales el visitante podrá ampliar su cultura sobre una bebida tan distintivamente mexicana.

Muchos de los palenques son pequeños, de hecho familiares, y cada uno se especializa en la producción de ciertas variedades de agave. Pero eso sí: en todos el visitante podrá gozar de ricas conversaciones con los maestros mezcaleros, dueños de este arte y también de la manera de transmitir su conocimiento.

Así, además de degustar el mezcal, el visitante podrá participar en festividades, involucrarse en la vida comunitaria, y adentrarse en el calendario de producción de la preciada bebida.

Por lo demás, la ruta le permite al viajero que gusta de la aventura recorrer caminos sinuosos, presenciar atardeceres espectaculares, observar los cielos de Oaxaca y sus montañas.

Entre los diferentes atractivos naturales y culturales que se encuentran a lo largo de la ruta están el templo y el ex convento de San Jerónimo Tlacoachahuaya, los talleres de elaboración de tapetes de lana, principalmente en Teotitlán del Valle, el mercado dominical de Tlacolula de Matamoros, los coloridos textiles de Mitla y los sabores y aromas del mezcal artesanal de Santiago Matatlán... por no hablar de la hospitalidad que caracteriza a los establecimientos turísticos de los municipios que integran la ruta.





Y en materia de arqueología, la ruta Caminos del Mezcal atraviesa vestigios indelebles de la cultura zapoteca prehispánica, entre ellos los sitios de Dainzú, Lambityeco, Yagul y la mítica ciudad de los muertos, Mitla.

Geográficamente, la ruta Caminos del Mezcal se despliega en una franja ubicada en los distritos Centro y Tlacolula, en la región de los Valles Centrales. Inicia en la Ciudad de Oaxaca y recorre los municipios de Santa María del Tule, San Jerónimo Tlacoahuaya, Teotitlán del Valle, Tlacolula de Matamoros, San Pablo Villa de Mitla y Santiago Matatlán.

Así, tómese lo anterior como una invitación a recorrer la ruta Caminos del Mezcal y descubrir el proceso, la historia, la tradición y la cultura de esta bebida, así como a sus artífices, los maestros mezcaleros. Al paso, hará su aparición la magia de los paisajes y pueblos, monumentos y calles; y por supuesto la gastronomía oaxaqueña.

Dicho de otro modo: es hora de descubrir, con todos los sentidos, los Caminos del Mezcal.



ruta caminos del mezcal





Punto de partida	Santa María del Tule	San Jerónimo Tlacoahuaya	Teotitlán del Valle	Tlacolula de Matamoros	San Pablo Villa de Mitla	Santiago Matatlán
Ciudad de Oaxaca	13 min. 10.8 km	20 min. 18 km	28 min. 27.6 km	24 min. 33 km	36 min. 47.3 km	40 min. 46.1 km
Tlacolula de Matamoros	19 min. 20.2 km	18 min. 15.6 km	12 min. 11.7 km	***	16 min. 13.4 km	14 min. 15.8 km

(Tiempo estimado en automóvil)

Santa María del Tule

Esta localidad debe su nombre al legendario sabino que vive desde hace más de dos mil años ahí. En la arrugada corteza de su tronco se observan formas que vale la pena descubrir con la ayuda de los guías locales, quienes relatan mitos y leyendas en torno al viejo ahuehuete, y a las tortugas, peces y osos hormigueros, entre otras criaturas, que “se esconden” en él.

En 1586 José Acosta mencionó en la Historia Natural y Moral de las Indias, que el Árbol del Tule era ya suficientemente notable por su tamaño: “Algunos de estos árboles son de enorme grandeza; sólo diré de uno que está en Tlacoahuaya, tres leguas de Oaxaca, en la Nueva España, éste, midiéndolo aposta se halló en sólo el hueco de dentro tener nueve brazas, y por de fuera medido, cerva de la raíz, dieciséis brazas y por más alto, doce, a este árbol hirió un rayo desde lo alto por el corazón hasta abajo y dicen que dejó el hueco que estaba referido antes de herirlo el rayo, dicen que hacía sombra bastante para mil hombres, y así se juntaban allí para hacer sus mitotes, bailes y supersticiones; todavía tiene rama y verdor, pero menos no saben que especie de árbol sea más de que dicen que es género de cedro”.



Santa María del Tule se encuentra al este de la Ciudad de Oaxaca y es una población famosa precisamente por el árbol del Tule, un majestuoso ahuehuete de más de dos mil años de antigüedad.







EXPERIENCIAS IMPERDIBLES

ADMIRAR UN ÁRBOL MAJESTUOSO

Este ahuehuete o sabino (*Taxodium mucronatum*) de más de dos mil años tiene una altura de aproximadamente 40 metros, una circunferencia de 45 metros y un peso aproximado de 636 toneladas. Pero lo más sorprendente es su imponente presencia, que revela las innumerables historias que en todo este tiempo se han entretejido a su alrededor.



VISITAR EL TEMPLO DEL SIGLO XVII

El retablo principal y la Capilla del Rosario del Templo de Santa María la Asunción son muestras exquisitas del barroco en México.





OTROS SITIOS DE INTERÉS

LOS CINCO SABINOS

A lo largo del municipio pueden admirarse otros 5 majestuosos ahuehuetes, que si bien son algo más jóvenes, no resultan menos hermosos.



MERCADO DE ARTESANÍAS

Ubicado frente al Palacio Municipal, en este mercado es posible encontrar textiles, figuras talladas en madera, ropa tradicional y otras artesanías de los municipios de los Valles Centrales, además de mezcal elaborado de manera artesanal.





DIRECTORIO

DÓNDE COMER

RESTAURANTE SONORA FAMILIAR

Carretera Internacional, km 14
Tel. (951) 518 0021

RESTAURANTE EL MILENARIO

Guerrero 4
Cel. (951) 518 0775

RESTAURANTE FLORENCIA

Carretera Oaxaca Istmo, km 12
Cel. (951) 518 0854

RESTAURANTE EL JACALÓN

Carretera Internacional s/n
Cel. (951) 518 0164

COMEDOR JUQUILITA

Guerrero 8a
Cel. (951) 127 5146

COMEDOR YULI

Guerrero 5
Cel. (951) 144 3400

COMEDOR CHELITA

Guerrero 3
Cel. (951) 164 0059

COMEDOR NATY

Guerrero 8

COMEDOR LA PEQUEÑA

Guerrero 6

RESTAURANTE BAR LOS GÜICHOS

Carretera Internacional s/n

SERVICIO DE ALIMENTOS EL TULE

Av. Prolongación del Norte 4541
Col. Ex Hacienda San Juan del Tlalpan
Cel. (951) 848 8225

COMEDOR ANABEL

Guerrero 8

SERVICIO DE ALIMENTOS EL TULE II

2 de abril s/n
Tel. (951) 518 0936

MARISQUERÍA BALLENA AZUL

Carretera Internacional s/n

MERCADO DE ALIMENTOS

Frente al Palacio Municipal

COMEDOR FRANCIS

Benito Juárez 2
Tel. (951) 518 0528



DÓNDE COMPRAR

ARTESANÍAS Y MEZCAL EL TULE

Avenida Sabino 38
Tel. (951) 144 3033
Cel. (951) 210 4896

MEZCAL EL EMBAJADOR

Unión 1
Tel. (951) 513 0147

MEZCAL BENEVÁ

Guerrero 2
Cel. (951) 170 7880

VENTA DE ARTESANÍAS Y TEXTILES CASA DE LOS ÁNGELES

2 de abril s/n
Cels. (951) 227 9037 / (951) 224 1478

ARTESANÍAS JUANITA

Centenario 31

VENTA DE ARTESANÍAS Y MEZCAL EL REY DE MATATLÁN

Centenario s/n
Cel. (951) 218 1770

PALENQUE LA CASA DEL BUEN MEZCAL

Andador turístico

ARTESANÍAS MATICES ZAPOTECOS

Guerrero s/n

ARTESANÍAS MILAGROS TEXTILES

Andador turístico
Cel. (951) 208 1623





SANTA MARÍA DEL TULE







PALENQUES Y FÁBRICAS DE MEZCAL

A lo largo de la ruta Caminos del Mezcal se localizan fábricas y palenques. En algunos de ellos es posible realizar visitas para observar el proceso artesanal de su elaboración, así como adquirir mezcales de las diferentes variedades de maguey, ya que cada lugar le imprime un toque personal a la bebida.

FÁBRICA DE MEZCAL ORO DE OAXACA

Oro de Oaxaca es una reconocida casa de destilado en el estado. En su palenque artesanal se muestra el proceso original de producción. Cuenta con un área de degustación y venta de productos.

FÁBRICA DE MEZCAL BENEVÁ

La fábrica industrial del popular mezcal Benevá ofrece visitas guiadas a sus instalaciones previa reservación.





San Jerónimo Tlacoachahuaya

Algunas de las manifestaciones culturales más interesantes de Oaxaca, como la lengua y la tradición oral zapoteca, la música antigua de órgano o de viento, obras plásticas creadas por reconocidos artistas, y la tradicional Danza de la Pluma —una de las más representativas del estado— se dan cita en la encantadora localidad de San Jerónimo Tlacoachahuaya, que resguarda estos bienes tangibles e intangibles a través de sus centros culturales.

Además, en sus alrededores se pueden visitar yacimientos prehispánicos, y practicar actividades de turismo de naturaleza como el vuelo en globo o el ciclismo.



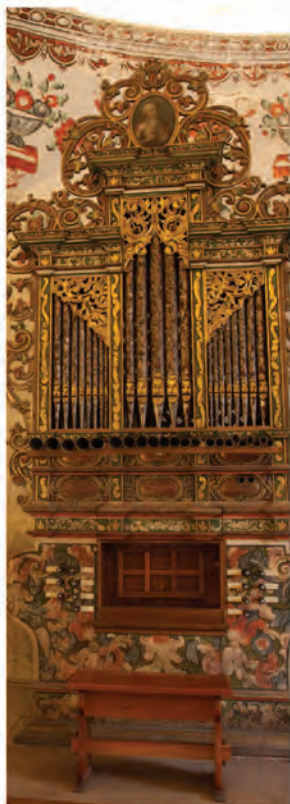




EXPERIENCIAS IMPERDIBLES

DEJARSE ENVOLVER POR EL ARTE BARROCO

Construido en el siglo xvi, el Templo y Ex Convento de San Jerónimo resguarda retablos barrocos de gran mérito artístico por su talla y decorado. Además entre sus muros pintados al fresco yace un hermoso e impresionante órgano del siglo xviii.



DESCUBRIR A LOS JUGADORES DE PELOTA EN DAINZÚ

El nombre del sitio arqueológico significa "cerro del órgano" o "del cactus" y en él se puede observar una galería de bajorrelieves en piedra que representan a jugadores de pelota en distintas actividades, ataviados con atuendos prehispánicos, así como la representación de lo que podrían ser cuatro deidades del juego.





OTROS SITIOS DE INTERÉS

ÓRGANO HISTÓRICO TUBULAR (TEMPLO DE SAN JERÓNIMO)

Construido alrededor de 1725-1730, este órgano es similar al de San Dionisio Oco-tepec, y está decorado con ángeles, músicos y diseños florales. Gracias a un reciente proceso de restauración, puede escuchársele en conciertos, festivales y ceremonias religiosas.



MUSEO COMUNITARIO DE MACUILXÓCHITL

Por iniciativa de la comunidad se abrieron las puertas de este recinto en el centro de Macuilxóchil de Artigas Carranza, para dar a conocer los vestigios arqueológicos de la zona, entre ellos ollas de barro y figuras de la época postclásica.

TIERRA DEL SOL

Centro de Vida Sustentable con proyectos de permacultura y educación ambiental.



DIRECTORIO

DÓNDE DORMIR

HOTEL COSIJO

Libertad 21
Tel. (951) 523 6373

DÓNDE COMER

ALAMBRES YAHIR

Independencia s/n
Cel. (951) 100 2894

COMEDOR CARMELITA

Reforma 7
Cel. (951) 545 7640

COMEDOR ECONÓMICO DON JUVE

Independencia s/n

TAQUERÍA SAN JERÓNIMO

Independencia s/n

LONCHERÍA INGRID

Independencia s/n

REFRESQUERÍA CECY

Independencia s/n

REFRESQUERÍA LA FUENTE

Reforma s/n
Cel. (951) 128 5016







SAN JERÓNIMO TLACOCCHAHUAYA





CARRETERA FEDERAL



DOBLE SENTIDO



IGLESIA



HOTEL COSIJO



PALENQUES Y FÁBRICAS DE MEZCAL



FÁBRICA DE MEZCAL EL REY DE MATATLÁN

Aquí se produce de manera artesanal una gran variedad de mezcales, entre ellos algunos mezcales orgánicos, el muy famoso mezcal de pechuga y cremas de mezcal. Durante las visitas guiadas se explica, paso a paso, el proceso del destilado, y la experiencia termina con una cata de los diferentes mezcales que manejan.

FÁBRICA DE MEZCAL CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO

Importante fábrica industrial de mezcal, productora de las marcas Zignum, El Recuerdo de Oaxaca y El Señorío. Se realizan visitas guiadas a sus instalaciones previa reservación y también se puede visitar el museo La casa de Don Armando, dedicado a las artesanías oaxaqueñas.

PARADOR DON AGAVE

Parador turístico donde es posible saborear una gran variedad de mezcales de maguey espadín, tobalá y de pechuga, además de degustar platillos oaxaqueños tradicionales y comprar artesanías elaboradas en los municipios de los Valles Centrales de Oaxaca.

CASA CHAGOYA

Chagoya es un palenque que produce mezcales artesanales, licores y cremas. En su tienda se encuentran diferentes variedades de las marcas Chagoya, Donaji, Tehuana, Los cuerudos y Huatulco.





Teotitlán del Valle

Este municipio, ubicado a media hora de la capital, es reconocido a nivel mundial por la sucesión de talleres que tapizan sus calles, y el sonido de los telares de madera que emana de ellos.

Aquí se trabaja la lana de forma artesanal para la elaboración de sarapes, bolsas, cortinas y, principalmente, alfombras y tapetes. Los diseños que decoran estas finas piezas son de todo tipo, desde grecas zapotecas o personajes públicos hasta obras de famosos pintores como Pablo Picasso, M.C. Escher o Joan Miró, pero en todos los casos el principal atractivo son los colores, mismos que se logran a base de pigmentos naturales como el cempoaxóchitl para el color amarillo, la grana cochinilla para el rojo y el añil para el azul, entre otros.





EXPERIENCIAS IMPERDIBLES

PENETRAR EN UN TEMPLO DE CANTERA LABRADA

Construido en el siglo xvii, el Templo de la Preciosa Sangre de Cristo sobresale por su fachada así como por su lienzo.



APRENDER A UTILIZAR PIGMENTOS NATURALES

En los numerosos talleres familiares de elaboración y venta de productos de lana se puede observar cómo los habitantes del municipio realizan esta laboriosa actividad, hablar con ellos y conocer el papel fundamental que juegan los pigmentos naturales.





EXPERIENCIAS IMPERDIBLES

VISITAR LA CASA DEL PUEBLO ANTIGUO

El nombre del museo comunitario es Balaa-Xteeguech significa "sombra o casa del pueblo antiguo". Se trata de un espacio donde se colecciona, conserva y salvaguarda el patrimonio cultural del lugar.



HACERSE DE UNA PIEZA DE LANA ARTESANAL

En el mercado de artesanías se exhiben y venden buena parte de los trabajos textiles de lana que producen los artesanos de la localidad, por lo que es un sitio privilegiado para adquirirlos.





OTROS SITIOS DE INTERÉS

PIEDRA TECOLOTE

Esta piedra recuerda a un ave nocturna debido a su composición geológica, que presenta agujeros en serie.



PRESA PIEDRA AZUL

En este sitio de importante riqueza natural, particularmente para el avistamiento de aves endémicas, se ofrece hospedaje en cabañas, actividades en la laguna y recorridos en bicicleta.



TALLERES DE COCINA TRADICIONAL

Teotitlán es un gran lugar para aprender a preparar mole zapoteco, tamales, amarillo, chocolate, atole, cegueza y organillo de nopal grueso, entre otros platillos.



LAS CUEVAS

Este sitio ubicado al noreste de la localidad recibe importantes peregrinaciones los días 31 de diciembre, 1° y 2° de enero.





DIRECTORIO

DÓNDE DORMIR

HOSTAL LAS GRANADAS

2 de abril 9

Tel. +52 (951) 524 4232

lasgranadasoaxaca@gmail.com

lasgranadasoaxaca.com

HOSTAL LA CASA ELENA

2 de abril 12

Tel. +52 (951) 524 4164

lacasaelena@yahoo.com

LA CÚPULA

Avenida Juárez, km 2

Tel. + 52 (951) 524 4090

DÓNDE COMER

EL DESCANSO

Avenida Juárez 31

Sección segunda

TLAMANALLI

Avenida Juárez 39

Sección cuarta

Tel. (951) 524 4006

TIERRA ANTIGUA

Avenida Juárez 175

Sección cuarta

Tel. (951) 166 6160

VID CAFÉ

Pino Suárez 45

Sección cuarta

DULIZUN

Hidalgo 26

Sección segunda

DRUPA'S COFFE

Avenida Juárez 33

Sección segunda

Tel. (951) 524 4202

MERCADO MUNICIPAL

Centro







TEOTITLÁN DEL VALLE



CARRETERA FEDERAL



DOBLE SENTIDO



IGLESIA



ZONA DE RESTAURANTES



MERCADO



ARTESANÍAS



SITIOS DE INTERÉS



CARRETERA
FEDERAL

Ignacio Zaragoza

Av. Benito Juárez

ACCESO A LA
COMUNIDAD





PALENQUES Y FÁBRICAS DE MEZCAL



DESTILADORA DE MEZCAL NEEPZAHACG

Esta destiladora produce, envasa y exporta mezcal 100% orgánico y artesanal. En sus instalaciones ofrece degustaciones y un recorrido donde se muestra el proceso de producción.

GLOBAL MAGUEY AZUL

En este palenque pueden observarse las diferentes etapas de producción de la bebida. Cuenta con un expendio para comprar mezcales jóvenes, reposados, de triple destilación; con gusano y de pechuga.

FÁBRICA DE MEZCAL PENSAMIENTO

Mezcal Pensamiento se caracteriza por la constante innovación de la bebida, además de ser un buen anfitrión con los paseantes, a quienes se les da a probar destilados tan particulares como mezcal de serpiente y de alacrán.





Tlacolula de Matamoros

Tlacolula es un poblado famoso por su tianguis dominical, uno de los más concurridos y mejor surtidos del estado. Aquí los productores del valle vienen a ofrecer chiles, cacao, quelites, comales de barro, textiles... y su ambiente, la indumentaria de la gente y las canastas de carrizo en las que se cargan los productos permiten viajar a tiempos pasados, gracias a su parecido con los antiguos tianguis prehispánicos de la región.

Aquí también vale la pena admirar el Templo de Santa María la Asunción, adonde los lugareños acuden con una fidelidad equiparable a la que le profesan al mercado. A un costado, la hermosísima capilla barroca del Señor de Tlacolula resguarda una imagen del señor de la localidad hecha con pasta de caña.







EXPERIENCIAS IMPERDIBLES

CONOCER LA CAPILLA DEL SEÑOR DE TLACOLULA

Ubicada en el interior del templo de Santa María la Asunción, se trata de una joya del barroco mexicano del siglo xvi, con sus relieves hechos con cal y decorados con hoja de oro; las representaciones de santos, mártires, arcángeles, ángeles, cristos y vírgenes; y las pinturas sobre vidrio y lienzo de los siglos xvii y xviii.



TRANSPORTARSE A UN MERCADO PREHISPÁNICO

Los domingos, los habitantes de los alrededores de Tlacolula de Matamoros se reúnen en el mercado —ubicado en la calle principal del poblado— para vender sus productos. El día de plaza se remonta a la época prehispánica, siendo el primero en los Valles Centrales del que se tiene noticia. Habitantes de San Marcos Tlapazola, San Juan Guelavía, San Lucas Quiaviní y Magdalena Teitipac, entre otras localidades, acuden para vender verduras, frutas, flores, semillas, chiles, animales vivos o muertos, tortillas hechas a mano, “blanditas”, pan, artesanías hechas de barro rojo o de palma y mezcal.







OTROS SITIOS DE INTERÉS

ZONA ARQUEOLÓGICA DE YAGUL

Floreció como centro urbano tras la decadencia de Monte Albán. Este importante centro zapoteca, cuyo nombre significa “palo o árbol viejo” cuenta entre sus monumentos con el más grande juego de pelota de la región oaxaqueña y el segundo en Mesoamérica. Desde la fortaleza de Yagul, en uno de los muros defensivos, se disfruta una inigualable vista panorámica del Valle de Tlacolula.



CUEVAS PREHISTÓRICAS DE YAGUL Y MITLA

En 2011 las cuevas prehistóricas de Yagul y Mitla fueron declaradas Patrimonio de la Humanidad, en la cueva de Guilá Naquitz se encontraron vestigios de semillas de cucurbitáceas de 10 mil años, siendo estas las primeras plantas domesticadas. Bajo la categoría de Paisaje cultural las cuevas son muestra de la relación del hombre con la naturaleza, lo que dio pie a la domesticación de plantas y al desarrollo de las civilizaciones.



ZOOLOGICO YAGUAR XOO

En este ecosistema que replica la sabana de África se pueden observar jirafas, cebras, ñus, órix cimitarra y borregos berberiscos. Los recorridos se hacen en camioneta, en compañía de un guía.



ZONA ARQUEOLÓGICA DE LAMBYTIECO

Su nombre significa "loma hueca", se calcula fue habitado de los años 600 a. C. al 800 d. C. y se estima que su máximo apogeo ocurrió entre los años 700 y 750 d. C. Debido a su producción de sal, se le consideró una ciudad importante en el sistema de mercado zapoteca. Y entre sus vestigios hay restos de un temazcal, así como palacios, adoratorios y dos mascarones de Cocijo, dios de la lluvia, el rayo, la fertilidad y el maíz.





DIRECTORIO

DÓNDE DORMIR

HOTEL Y RESTAURANTE LA CALENDÁ

Avenida Juárez 40

Tel. +52 (951) 562 0660

HOTEL Y RESTAURANTE REGIS

Avenida Juárez 33

Tel. +52 (951) 562 3011

httl_la_posada@hotmail.com

HOTEL Y RESTAURANTE GUISH - BAC

Zaragoza 3

Tel. +52 (951) 562 0080

DÓNDE COMER

RESTAURANTE EL CHEFF

Avenida Juárez 10, interior C

COMEDOR CAFETERÍA CRYSTI

Avenida Juárez 58

Cel. (951) 255 2183

COMEDOR MI CASITA

Galeana 7

Cel. (951) 110 7160

COMEDOR DOÑA MARY

Galeana 4

Col. Centro

COMEDOR PEREGRINA

Galeana 3

Col. Centro

COMEDOR JUANITA

Galeana 6

Tel. (951) 562 1802

COMEDOR

Galeana 4

LA CUEVA DE TATA LUIS

Carretera Internacional, km 32

Sección segunda

Cel. (951) 228 4860

RESTAURANTE CANDILEJAS

Carretera Internacional 1

Sección segunda

Tel. (951) 562 2186

Cel. (951) 146 8411

ANTEQUERA

Carretera internacional, km 33

Sección séptima

Tel. (951) 562 1148

MARAZUL

Libres 15-A

Col. Centro

Tel. (951) 153 2178





TLACOLULA DE MATAMOROS

A LA CIUDAD
DE OAXACA



CARRETERA
INTERNACIONAL
CRISTÓBAL COLÓN

Zaragoza

ACCESO A LA
COMUNIDAD

Juárez



Galeana

NIEVES

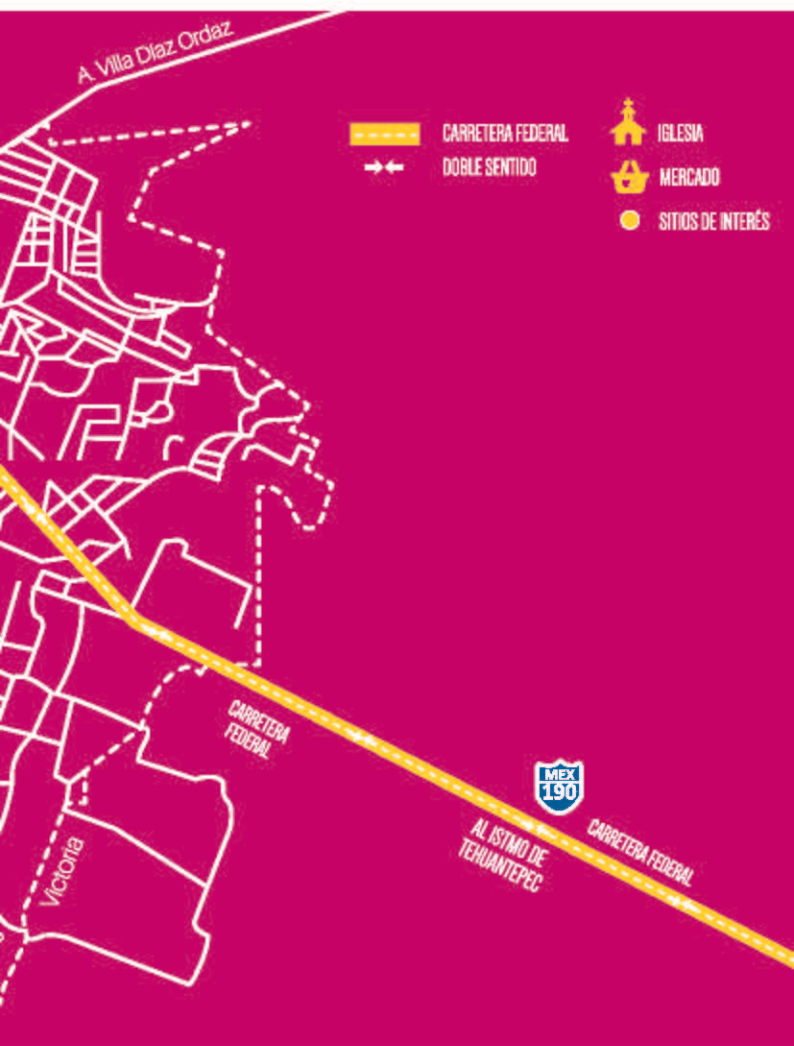
Ferrocarril

3 de Mayo

Libres

Matamoros

Fco. Javier Mina





PALENQUES Y FÁBRICAS DE MEZCAL

FÁBRICA DE MEZCAL EL MAGUEY ESPADÍN

El parador Maguey Espadín ofrece mezcal blanco, añejo, de pechuga y de gusano. En el palenque es posible degustar y comprar mezcal y también artesanías.

FÁBRICA DE MEZCAL LA OFRENDA

El palenque del mezcal La Ofrenda permite conocer el proceso de producción de una de las bebidas con mayor identidad en el país.

RESTAURANTE Y FÁBRICA DE MEZCAL RANCHO ZAPATA

Este parador es también el palenque del mezcal Benevía, donde además conocer el proceso de producción de mezcal en un recorrido por sus instalaciones, se puede disfrutar de una amplia variedad de platillos oaxaqueños en el restaurante gourmet.





San Pablo Villa de Mitla

Una de las más grandiosas zonas arqueológicas del país ocupa nada menos que el centro de esta localidad, que fuera un floreciente asentamiento zapoteco. La zona de Mitla cuenta con varios grupos de construcciones, entre ellos el de las columnas, situado junto a la iglesia. Los tableros de algunos salones están decorados con mosaicos de piedras engarzadas sin pegamento, que forman grecas de una impresionante belleza, mismas que suelen replicarse en los textiles y otras artesanías que se producen en la zona. Además en los alrededores de Mitla abundan los palenques, o fábricas artesanales de mezcal.







EXPERIENCIAS IMPERDIBLES

CAMINAR POR LA CIUDAD DE LOS MUERTOS

La zona arqueológica de Mitla, o “la ciudad de los muertos”, fue considerada un lugar de descanso, así como el segundo centro ceremonial zapoteca después de Monte Albán. Destacan las grecas labradas en piedra con diferentes diseños geométricos que adornan los muros de sus edificios y caracterizan su singular arquitectura.



DESCUBRIR LA PLATAFORMA DEBAJO DEL TEMPLO

En el año 1590 se inició la construcción del templo en honor a San Pablo Apóstol, mismo que se erigió sobre una plataforma piramidal de Mitla: con estrategias como ésta la Iglesia católica estableció su poderío sobre los espacios dedicados a los antiguos dioses zapotecas.



CONOCER LA PRIMERA IGLESIA DE MITLA

Este templo franciscano, dedicado originalmente a San Pablo Apóstol, fue construido también sobre una pirámide, aquella dedicada al sol. Posteriormente el edificio fue abandonado y más tarde se le dio el nombre de El Calvario.



OTROS SITIOS DE INTERÉS

PALENQUES

Las fábricas artesanales de mezcal son el mejor sitio para la degustación de este destilado de diferentes agaves, principalmente del llamado espadín.



TALLERES TEXTILES

Aquí los talleres familiares se abocan a la elaboración de textiles de algodón, de muy diversos colores y diseños, muchos de los cuales hacen honor a las grecas del sitio prehispánico.



MERCADO MUNICIPAL DE ARTESANÍAS

Los artesanos y comerciantes locales se dan cita aquí para mostrar y vender lo mejor de sus talleres.



DIRECTORIO

DÓNDE DORMIR

DON CENOBIO

Benito Juárez 3

Tel. +52 (951) 568 0050

Cel. +52 (951) 568 0330

informes@hoteldoncenobio.com

HOTEL ZAPOTECA Y RESTAURANTE

5 de febrero 12

Tel. + 52 (951) 568 0026

HOTEL MITLA

Benito Juárez s/n

HOTEL CAMPANARIO

Francisco I. Madero 8

Cel. +52 (951) 217 2493

DÓNDE COMER

LA CHOZA DEL CHEFF

Carretera Internacional, km 2.9

Cel. (951) 136 5882

RESTAURANT DONAJI ANTONIO

Carretera Internacional, km 2.3

Cel. (951) 136 7821

RESTAURANTE EL FAMOSO

Carretera Internacional,

km 1.7

LA FINCA DE ADOBE

Carretera internacional, km 4

Col. Roobias

RESTAURANTE DOÑA CHICA

Morelos 41

Cel. (951) 135 7922

MERCADO MUNICIPAL DE ABASTOS

Independencia s/n

Col. Centro



**RESTAURANTE BAR
EL CALVARIO**

Carmen Serdán s/n
Col. Los presidentes
Tel. (951) 568 0179

COMEDOR EL SITIO

Morelos 45

MEZCALERÍA MAL DE AMOR

5 de Febrero 10
Col. Centro
Cel. (951) 190 9017

DÓNDE COMPRAR

ARTESANÍAS 7 REGIONES

5 de febrero
Tel. (951) 568 0056

EL ANDADOR

Reforma 15
Tel. (951) 568 0717
Cel. (951) 162 9040

LA COSTUMBRE

Nezahualcóyotl 12
Tel. (951) 568 0391
Cel. (951) 165 8080

**MERCADO MUNICIPAL
DE ARTESANÍAS**

A un costado de la Zona Arqueológica

TEXTIL BIA BEGUUG

Carretera Oaxaca-Mitla km 3.5
Paraje Roobias
Tels. (951) 123 5606 / (951) 189 9147

ARTESANÍAS ALICIA

Morelos 37
Tel. (951) 234 1806





SAN PABLO VILLA DE MITLA



CARRETERA FEDERAL



DOBLE SENTIDO



IGLESIA



ARTESANÍAS



SITIOS DE INTERÉS

A TLACOLULA DE
MATAMOROS

ACCESO A LA
COMUNIDAD



CARRETERA FEDERAL

CARRETERA FEDERAL

AL ISTMO DE
TEHUANTEPEC







PALENQUES Y FÁBRICAS DE MEZCAL



FÁBRICA DE MEZCAL MAL DE AMOR

En el palenque Mal de amor se elaboran mezcales de maguey espadín y de otras variedades como tobalá, madrecoixe, arroqueño, mexicano y salmiana. Cuenta con un restaurante donde se ofrecen platillos típicos de la región acompañados de tortillas hechas a mano.

MEZCAL DEL AMIGO

El palenque Mezcal del amigo también produce las marcas Amores y Don Fidencio. Sus maestros mezcaleros muestran, en la amplia fábrica, las etapas de producción del destilado.

FÁBRICA DE MEZCAL DAINZÚ

En el sencillo palenque Dainzú es posible disfrutar mezcales hechos con maguey espadín y ensambles con diferentes variedades de magueyes como madrecoixe, coixe, coyote o salmiana.

FÁBRICA DE MEZCAL REAL MATLATL

Don Tacho es el nombre del palenque y del dueño del mismo: produce mezcales con magueyes madrecoixe, cerrudo y tobalá, y envasa con las marcas de mezcal Real Matlatl y Rosalino.



FÁBRICA DE MEZCAL EL REY ZAPOTECO

El Rey Zapoteco cuenta con una gran tradición y una amplia trayectoria en la elaboración del mezcal. En su palenque se destilan producciones especiales como el mezcal de pachuga con cedrón y el tobalá. Y en su fábrica se ofrecen visitas guiadas.

FÁBRICA DE MEZCAL LANÍ

El palenque Laní ofrece mezcales de maguey espadín, joven, reposado, añejo y con gusano. Además produce mezcal de pachuga, cuyo sabor y aroma es resultado de la combinación perfecta de las frutas que se utilizan para destilarlo.

FÁBRICA DE MEZCAL EL SABINO

En las amplias instalaciones del palenque El Sabino es posible observar la producción de mezcal. Cuenta con un jardín botánico con diferentes variedades de magueyes, entre ellos coyote, cuixa, madre cuixa, mexicano, salmiana, tepetztate y tobalá.



Santiago Matatlán

Santiago Matatlán se constituyó en el año de 1575 y su nombramiento fue expedido en 1714. Cuenta con un templo del siglo xviii dedicado a Santiago Apóstol y en el norte del municipio se encuentran vestigios arqueológicos no explorados, lo que da cuenta de asentamientos de grupos zapotecas en esa zona de los Valles Centrales.

Desde hace unos años, en varios lugares del municipio es posible visitar fábricas de mezcal, también conocidas como palenques, en donde se puede observar el proceso de producción, desde la cocción de las “piñas” del maguey hasta su molienda, su fermentación y su destilación.







EXPERIENCIAS IMPERDIBLES

ADMIRAR EL TEMPLO DE SANTIAGO APÓSTOL

Esta edificación del siglo xvii, dedicada a uno de los santos más socorridos por los invasores europeos, cuenta con barda y cruces atriales, portada principal y dos torres con sus respectivos campanarios.



DESCUBRIR EL PAPEL DEL MEZCAL EN LA CULTURA MATATECA

El Museo Comunitario lleva el nombre Taa-Guilreñ, que significa "cerro de sangre", y en su interior hay una sala dedicada al mezcal, bebida que resulta del mestizaje del maguey y la técnica del destilado.

APRENDER CÓMO SE ELABORA EL MEZCAL ARTESANAL

Matatlán es un gran punto para experimentar el proceso de elaboración del mezcal artesanal a partir de diferentes agaves. Vale la pena recorrer sus distintos palenques, y hablar con los maestros mezcaleros que los trabajan.





OTROS SITIOS DE INTERÉS

RANCHO JABALÍN

Unidad de Manejo Ambiental dedicada a la conservación del venado cola blanca, el pecarí y el lagarto heloderma, entre otros animales. También se pueden realizar actividades de senderismo, safari fotográfico y ciclismo de montaña. Se encuentra a 20 minutos de Santiago Matatlán sobre la Carretera Federal 190, a la altura del kilómetro 69 y 900 metros hacia adentro, en San Pedro Totolapam.



Fotos: © Barro Jaguar





DIRECTORIO

DÓNDE DORMIR

CASA DE HUÉSPEDES

Carretera Internacional, km 50
Col. Yeutzarein

HOTEL EL PEDREGAL

Carretera Internacional 47
Tel. +52 (951) 518 3111

DÓNDE COMER

COMEDOR SAN MARTÍN

Carretera Internacional, km 50
Cel. (951) 134 3325

COMEDOR LOS REMEDIOS

Carretera Internacional, km 49
Tel. (951) 518 3100

COMEDOR EL PASO

Carretera Internacional, km 50

COMEDOR JESSY

Carretera Internacional, km 50
Cel. (951) 180 8053

COMEDOR EL PIRUL

Carretera Internacional, km 50
Tel. (951) 518 3096

COMEDOR YOLIS

Carretera Internacional, km 49.5
Cel. (951) 189 5248



DÓNDE COMPRAR

DESTILADORA COMERCIAL DE MEZCAL DON IRACC

Hidalgo 2

Tel. (951) 518 3179

Cel. (951) 115 0500

PALENQUE LA CURVA

Carretera Internacional, km 50

Cel. (951) 227 8470

MEZCAL LANI

Carretera Internacional, km 49

Cel. (951) 182 9951

MEZCAL EL SABINO

Carretera Internacional, km 49

Tel. (951) 518 3119

Cel. (951) 218 5568

ARTESANÍAS Y MEZCAL EL REY ZAPOTECO

Carretera Internacional, km 49

Cel. (951) 5183020

ARTESANÍAS Y MEZCAL ORO DE OAXACA

20 de noviembre 408

ARTESANÍA Y MEZCAL VALLE DE OAXACA

Carretera Internacional, km 50

Tel. (951) 598 7400

MEZCAL CHINANTLA

Carretera Internacional, km 50

Tel. (951) 518 3007

EXPENDIO Y FÁBRICA DE MEZCAL PERLA BLANCA

Carretera Internacional, km 50

Cel. (951) 518 3136

Tel. (951) 518 3001

EXPENDIO EL CARRUSEL

Carretera Internacional, km 48

Cel. (951) 184 8436

DESTILADORA DAINZÚ

Carretera Internacional, km 48

Cel. (951) 134 0298

FÁBRICA DE MEZCAL EL RANCHO DE DON MARCOS

Carretera Internacional, km 50

Tel. (951) 115 3404

Cel. (951) 518 3073

EXPENDIO DE MEZCAL JOYAS MATATECAS

Carretera Internacional km 49

Cel. (951) 504 7313

MEZCAL GARCÍA DE MATATLÁN

Carretera Internacional, km 49

Tel. (951) 518 3019

Cel. (951) 180 8073

EXPENDIO DE MEZCAL EL FAMOSO

Carretera Internacional, km 50

Cel. (951) 518 3126



SANTIAGO MATATLÁN





CARRETERA FEDERAL



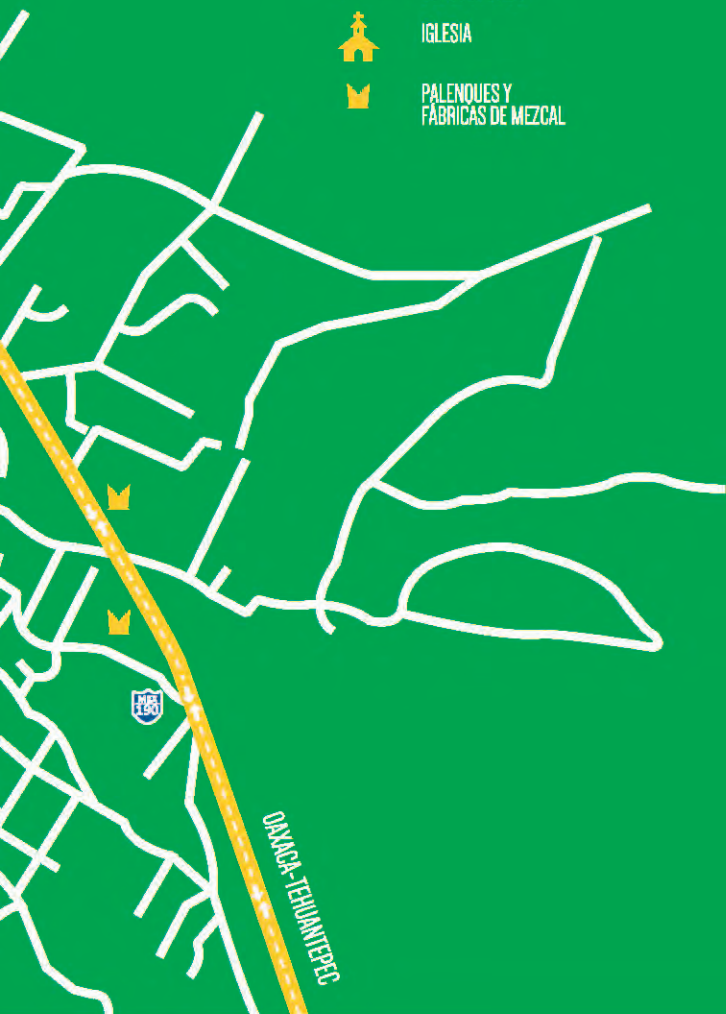
DOBLE SENTIDO



IGLESIA



PALENQUES Y
FÁBRICAS DE MEZCAL





PALENQUES Y FÁBRICAS DE MEZCAL

La ruta Caminos del Mezcal está trazada en función de los palenques y fábricas de mezcal que abundan en la zona.

Algunos de ellos pueden visitarse, para observar de cerca el proceso artesanal de su elaboración, así como degustar y adquirir mezcales de las diferentes variedades de magueyes oaxaqueños. El recorrido vale la pena, pues cada lugar le imprime su propia historia, su maestría y su particular sabor a la bebida.

FÁBRICA DE MEZCAL ORO DE OAXACA

Carretera Federal s/n
Crucero de San Jerónimo
Tlacoahuaya
Tel. (951) 514 8825
mezcalorodeoaxaca.com

FÁBRICA DE MEZCAL BENEVA

Carretera Oaxaca-Istmo 190, km 22
San Jerónimo Tlacoahuaya
Tel. (951) 514 7005
mezcalbeneva.com

FÁBRICA DE MEZCAL EL REY DE MATATLÁN

Carretera Federal 190, km 26.5
Crucero de Teotitlán
San Jerónimo Tlacoahuaya
Tel. (951) 516 2346
elreydematatlán.com

PARADOR DON AGAVE

Carretera Federal 190, km 26.5
Crucero de Teotitlán del Valle
Macuilxóchitl de Artigas Carranza
Tels. (951) 517 7349 / (951) 516 5453
mezcaldonagave.com

FÁBRICA DE MEZCAL CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO

Carretera Federal 190, km 28.5
Col. Paraje Lanacci
Tlacolula de Matamoros
Tel. (951) 502 2000
casaagp.com

CASA CHAGOYA

Carretera Federal 190, km 29
Col. Pipe, Tlacolula de Matamoros
Tel. (951) 513 8818

DESTILADORA DE MEZCAL NEEPZAHACG

Carretera Federal 190, km 28.5
Tlacolula de Matamoros
Tel. (951) 146 6277
mezcalneepzahacg.com

FÁBRICA DE MEZCAL PENSAMIENTO

Carretera Federal 190, km 32
Col. Tepayac
Tlacolula de Matamoros
Tel. (951) 582 0017

GLOBAL MAGUEY AZUL

Carretera internacional
Cristóbal Colón 33
Tercera sección
Tlacolula de Matamoros

PARADOR CASA ESPADÍN

Carretera Federal 190, km 3
San Pablo Villa de Mitla
Tel. (951) 588 0941

FÁBRICA DE MEZCAL LA OFRENDA

Carretera Federal 190, km 3
San Pablo Villa de Mitla
Cel. (951) 130 3264

**RESTAURANTE Y FÁBRICA DE
MEZCAL RANCHO ZAPATA**

Carretera Federal 190, km 42
San Pablo Villa de Mitla
Tels. (951) 514 7005 / (951) 514 7992
mezcalbeneva.com

**FÁBRICA DE MEZCAL
MAL DE AMOR**

Carretera Federal 190, km 46.2
Santiago Matatlán
Tel. (951) 518 3132

**FÁBRICA DE MEZCAL
DAINZÚ**

Carretera Federal 190, km 48
Santiago Matatlán
Cel. (951) 179 5754

**FÁBRICA DE MEZCAL
DEL AMIGO**

Moctezuma s/n
Santiago Matatlán
Tel. (951) 5160671

**FÁBRICA DE MEZCAL
REAL MATLATL**

Carretera Federal 190, km 48.5
esq. Valentín Trujano
Santiago Matatlán
Tel. (951) 518 3052
realmatlatl.com

**FÁBRICA DE MEZCAL
EL REY ZAPOTECO**

Carretera Federal 190, km 49 s/n
Santiago Matatlán
Tel. (951) 198 9221

**FÁBRICA DE MEZCAL
EL SABINO**

Carretera Federal 190, km 49
Santiago Matatlán
Tel. (951) 518 3119

FÁBRICA DE MEZCAL LANÍ

Carretera Federal 190, km 49
Santiago Matatlán
Cel. (951) 162 9951





HIERVE EL AGUA

Desde hace miles de años, en este lugar que se ubica a 70 kilómetros de la Ciudad de Oaxaca, en San Isidro Roagula, municipio de San Lorenzo Albarradas, se formó un conjunto de dos cascadas petrificadas, una de ellas con una altura de 30 metros y la otra de 12. Su formación se debió al escurrimiento de agua con minerales como el azufre, el calcio y el potasio que se petrificaron, a lo largo de los siglos, al contacto con el aire.

Hoy el sitio es de una belleza cautivadora y sus pozas son el alivio de quienes emprenden la ruta hasta ahí.







ACTIVIDADES, FIESTAS Y EVENTOS

La originalidad y singularidad se plasman en cada una de las fiestas que se llevan a cabo en las comunidades de esta ruta, expresiones tangibles de tradiciones que perduran con el paso del tiempo. En ciertas fechas, el jolgorio envuelve y arroja a los visitantes, invitados especiales que forman parte de celebraciones con un profundo contenido popular.

SAN JERÓNIMO TLACOHUAYÁ

JULIO

Último lunes: Guelaguetza
Celebración de la Virgen del Carmen

30 SEPTIEMBRE

Celebración de la fiesta de
San Jerónimo

TEOTITLÁN DEL VALLE

JULIO

Primer miércoles: celebración de la
imagen de la preciosa Sangre de Cristo

SEPTIEMBRE

Virgen de Natividad

18 DE OCTUBRE

Virgen del Rosario

SANTA MARÍA DEL TULE

2 DE FEBRERO

Día de la Candelaria

15 DE AGOSTO

Asunción de la virgen

OCTUBRE

Fiesta de Santa María del Tule
(El segundo lunes del mes)

TLACOLULA DE MATAMOROS

MAYO

Festividades de la Santa Cruz
(Todos los lunes hasta el 15 de julio)

1° Y 2 NOVIEMBRE

Fieles difuntos

El mezcal es una expresión tangible de la cultura oaxaqueña que se manifiesta cada verano durante las fiestas de la Guelaguetza en la Feria del Mezcal.

SAN PABLO VILLA DE MITLA

25 DE ENERO

Fiesta del santo patrono
San Pablo Apóstol

FEBRERO

Fiesta de la Candelaria

15 Y 16 DE AGOSTO

Fiesta de San Pedro y San Pablo

31 DE OCTUBRE, 1° Y 2 DE NOVIEMBRE

Fiesta de Todos los santos
y Día de muertos

SANTIAGO MATATLÁN

25 DE JULIO

Fiesta religiosa en honor a
Santiago Apóstol

SEPTIEMBRE

1° Celebración de la Virgen de los
Remedios

NOVIEMBRE

1° y 2° Celebración de los fieles difun-
tos y comparsas del día de muertos

31 DICIEMBRE

Celebración de la Noche de la Cruz
del pedimento



CIUDAD DE
Oaxaca



La Ciudad de Oaxaca, muestra del más exquisito urbanismo colonial español, y considerada Patrimonio de la Humanidad por parte de la UNESCO, es un gran punto para comenzar o terminar la ruta Caminos del Mezcal.

Datos de interés y consejos de viaje



CÓMO LLEGAR



EN AVIÓN

El Aeropuerto Internacional de Oaxaca comunica por vía aérea a la capital del estado con diferentes ciudades del país, entre ellas la Ciudad de México, Monterrey, Cancún y Tijuana, además de varias ciudades de los Estados Unidos de Norteamérica.

Aeropuerto Internacional de Oaxaca
Carretera Oaxaca-Puerto Ángel, km 7.5
Tel. +52 (951) 511 5088

LÍNEAS AÉREAS

Nacionales: Aeroméxico, Interjet, Volaris, VivaAerobus, Aerotucán (regional).
Internacionales: United Airlines.



EN AUTOBÚS

Para llegar a la capital del estado, existen rutas desde los estados de Puebla, Veracruz, Tlaxcala, Chiapas y de la Ciudad de México con diferentes líneas de autobuses.

LÍNEAS DE AUTOBUSES

ADO, ADO GL, ADO Platinum, OCC, AU.
Central de Autobuses de Oaxaca
Calzada Niños Héroes de Chapultepec
Tel. +52 (951) 502 0560



EN AUTOMÓVIL

Las principales vías de acceso a la Ciudad de Oaxaca son la Autopista México-Puebla 150, las carreteras 150 D de México a Puebla, la súper carretera 130 D, de Puebla a Oaxaca, o las carreteras federales número 190 y 175.

Por vía terrestre desde la Ciudad de México se puede llegar en aproximadamente seis horas.



CÓMO DESPLAZARSE

Dentro de la Ciudad de Oaxaca la mayoría de los sitios turísticos se encuentran a corta distancia y es posible caminar de uno a otro. Para distancias mayores, existe servicio de autobuses o taxis, fácilmente reconocibles por su color amarillo.

Para trasladarse a los diferentes municipios que conforman la ruta Caminos del Mezcal existen taxis colectivos, los cuales pueden abordarse en la Avenida Periférico. Las carreteras son seguras y están bien señalizadas para aquellos que opten por trasladarse en auto propio o rentado.



VIDA LOCAL

Oaxaca es una ciudad que ha tenido un gran crecimiento económico en los últimos años. Sin embargo, conserva un aire provinciano y tranquilo: la gente es hospitalaria y amable, y recorre orgullosa sus calles coloniales, que son testigos del paso de turistas nacionales y extranjeros durante todo el año. El horario de servicio en la mayoría de los comercios es de 9 a 20 horas, algunas farmacias abren todo el día y los restaurantes sirven desayunos desde las siete u ocho de la mañana.

Además es común encontrar espectáculos en las calles y plazas del Centro Histórico; principalmente los fines de semana. Entre ellos destaca La Calenda, herencia viva de una tradición que es el anuncio y la invitación a una fiesta compuesta por música, bailes y muñecos gigantes de carrizo y papel maché.



CLIMA

En la Ciudad de Oaxaca y, en general, en los Valles Centrales, el clima es cálido y seco, con una temporada de lluvias de junio a septiembre. La temperatura promedio en la región es de 22°C.



CIUDAD DE OAXACA

DÓNDE BEBER

Si de mezcal se trata, Oaxaca es el lugar indiscutible para iniciarse —y graduarse— en la materia. La diversidad biológica y cultural de su territorio respalda los cientos de años de tradición y trabajo que hay detrás de esta bebida; no por nada es el estado mezcalero por excelencia a nivel nacional.

Las mezcalerías de Oaxaca son muestra y resultado de esa diversidad; es por eso que vale la pena tomarse el tiempo, ya sea en uno o varios viajes, para visitarlas todas. Sólo así es posible conocer los apasionados —aunque distintos— puntos de vista que, en conjunto, contribuyen a la construcción de una cultura mezcalera, y ponen al alcance de la mano la información necesaria para encontrar ese mezcal especial que uno está buscando.

Recorrer cada mezcalería es darse la oportunidad de encontrarse de frente con los diferentes rostros de esta creciente cultura. Los mezcales que se ofrecen en cada una de ellas provienen de distintas regiones del estado y del país, y a través de catas, degustaciones, maridajes, pláticas o simplemente sesiones de mezcal con los amigos, se puede recorrer la infinidad de matices en el sabor y el aroma del apreciado destilado.

Ya sea para salir a comer, botanear, ir de fiesta o aprender más sobre esta enorme tradición, las mezcalerías de Oaxaca satisfacen el amplio espectro de búsqueda y curiosidad de los nuevos, y también de los experimentados, viajeros del mezcal.



EL CORTIJO LA MEZCALERÍA

5 de mayo 305-A, Col. Centro

Tel. (951) 514 3939

Horario: 17:00 a 22:30 hrs

info@mezcalelcortijo.com

mezcalelcortijo.com

[f](#)/elcortijo.lamezcaleria

[t](#)@CortijoLaMezca

El cortijo La mezcalería es un lugar donde se fomenta y promueve la cultura del mezcal. Aquí hay mezcales artesanales tradicionales de agaves silvestres y cultivados de diferentes zonas del estado, en especial de Matatlán. Además El Cortijo es productor de mezcal, y ofrece degustaciones en inglés y español, así como venta de botellas.

IN SITU

Morelos 511, Col. Centro

Tel. (951) 514 1811

mezcaleria@hotmail.com

insitumezcaleria.com

[f](#)/insitu.mx

In situ mezcalería es, desde su creación, un referente obligado no sólo para los amantes del mezcal, sino también para quienes lo producen, embotellan y comercializan. Su colección de más de 180 variedades de mezcales tradicionales y artesanales, que se incrementa día a día, es curada por el maestro Ulises Torrentera, autor de libros de culto sobre el mezcal. Así, los mezcales están ordenados de acuerdo a criterios de excelencia, tipo de agave, procesos de elaboración y lugar de origen.

MEZCALOTECA

Reforma 506

Col. Centro

Tel. (951) 514 0082

mezcaloteca.com

lamezcaloteca@gmail.com

[f](#)/Mezcaloteca Oax

[t](#)@Mezcaloteca

[i](#)Mezcaloteca

Mezcaloteca es una asociación civil dedicada a la conservación y difusión de mezcales tradicionales y destilados de agave con gusto histórico. Los mezcales y destilados de agave que se encuentran en La Mezcaloteca provienen de diferentes estados de México y han cumplido con todos los requisitos que deben considerarse dentro del universo de los mezcales tradicionales. Los socios de la Mezcaloteca pueden disfrutar de degustaciones, conversaciones con maestros mezcaleros, visitas a palenques, o recibir capacitación para restaurantes y bares. También se puede adquirir botellas de distintas producciones limitadas de mezcales tradicionales.

Se ofrecen degustaciones de mezcales de lunes a sábado de 16:30 a 22 horas y para asegurar el cupo es necesario hacer una reservación.

LOS AMANTES

Allende 107, Col. Centro

Tels. (951) 547 2620 / (951) 136 4099

losamantesmezcal@gmail.com

[f](#)/mezcalerialosamantes

[t](#)@amantesmezcal

[i](#)losamantesmezcaleria.blogspot.mx

El objetivo de la mezcalería Los amantes es compartir lo aprendido: que los clientes locales y extranjeros conozcan el origen y la elaboración del mezcal, lo cual genera la admiración y respeto hacia el cultivo, la planta y sus derivados, como parte intrínseca de la cultura e identidad mexicana. En última instancia, la idea es que el conocimiento y las técnicas de elaboración se hereden de generación en generación.



MEZCALILLERA

Murguía 403-A, Col. Centro

Tel. (951) 514 17 57

mezcalillera.com

@Mezcalillera_

/Mezcalillera

Mezcalillera

Este espacio promueve la cultura del consumo del mezcal oaxaqueño certificado al ofrecer una experiencia realmente memorable para el consumidor. En el local es posible adquirir botellas, y degustar todo tipo de mezcales.

SABINA SABE

Portal de Flores Magón 6-8, Col. Centro

Tel. (951) 514 34 94

/SabinaSabeOax

Sabina sabe es un espacio alternativo con una propuesta gastronómica a la que llaman "Picas", compuesta de gastronomía tradicional oaxaqueña y una fusión de platillos e ingredientes de otras regiones de México. El menú se complementa con una extensa barra de 82 mezcales de diferentes variedades de agave de distintos estados, coctelería y vinos nacionales. Y la carta de bebidas incluye una degustación de tres mezcales a elegir por los comensales.

MIS MEZCALES

Reforma 528, Col. Centro

Tel. (951) 5142523

mismezcales@gmail.com

@mismezcales

@mismezcales

mismezcales

mismezcales

Mis mezcales es una pequeña tienda de barrio donde se ofrece una miscelánea de mezcales: destilados artesanales de diversas variedades de agaves, regiones y productores. A través de un trato personalizado aquí se difunde la cultura del mezcal y lo que hay a su alrededor.

TOBA

Murguía 405, Col. Centro

Tel. (951) 136 4099

tobamezcaleria

@MEZCALERIAT

Esta mezcalería busca preservar las tradiciones y el misticismo del mezcal artesanal. Ofrece degustaciones y cerveza artesanal.

CUISH

Díaz Ordáz 702, Col. Centro

Tel. (951) 516 8791

mezcalcuish.blogspot.mx

mezcalcuish

La tienda y mezcalería Cuish fomenta el rescate de la producción artesanal de mezcales y agaves silvestres en la región de los Valles Centrales de Oaxaca, tomando en cuenta a las comunidades con una alta tradición en este producto.



LOS DANZANTES LA DESTILERIA

Macedonio Alcalá 403, Col. Centro
Tel. (951) 501 1184 / (951) 5011187
rpoaxaca@losdanzantes.com
losdanzantes.com
f Los Danzantes-Oaxaca
danzantesoax

Los Danzantes Oaxaca es un restaurante de comida mexicana actual que utiliza los ingredientes de la comida tradicional en nuevas combinaciones y formas. Al manejar las mejores materias primas, procura mantener la cocina en evolución constante, y lograr un equilibrio entre la vanguardia y la tradición.

Los mezcales artesanales de la marca Los Danzantes se producen en Santiago Matatlán, mientras que los de otras regiones (San Juan del Río, Santa Ana del Río, San Luis del Río, San Baltazar, Sola de Vega, etc.), se embotellan bajo la marca Alipús.

MEZCLOGIA

García Vigil, Col. Centro
Tel. (951) 514 0115
admi@mezcalogia.org
f Mezcalogia

Mezcalogia da a conocer el mezcal por medio de actividades culturales y artísticas. Ofrece experiencias sensibles tanto físicas como espirituales, que resultan clave para lograr la verdadera valoración de los destilados de agave elaborados artesanalmente.

MEZCALERÍA PIEDRA LUMBRE

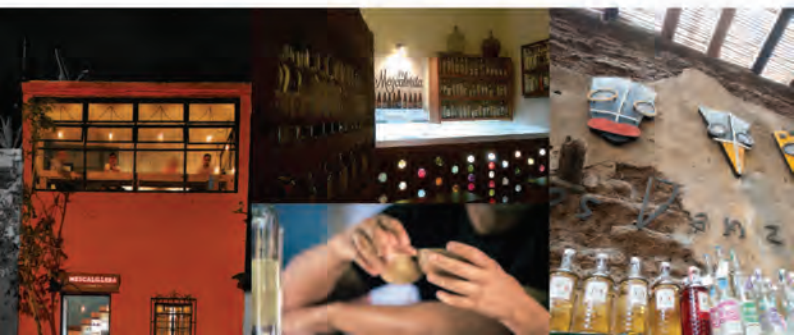
Tinoco y Palacios 602 Col. Centro
Tel. (951) 205 0793
piedralumbredestilados@hotmail.com

Esta galería de arte y casa de degustación ofrece mezcal tradicional de marcas seleccionadas, cocteles elaborados con frutas frescas de temporada, degustaciones para grupos y platillos oaxaqueños para disfrutar de una cena en un ambiente íntimo y tranquilo. Se reciben visitas previa reservación.

MEZCALERITA

Macedonio Alcalá 706-C, Col. Centro
Tel. (951) 106 4432
lamezcalerita@hotmail.com
f la mezcalerita

La mezcalerita es un lugar pensado para los amantes del mezcal producido con agaves silvestres. Para lograr una experiencia única ofrece además distintas bebidas artesanales típicas, como pulque, curados, tepache, cerveza artesanal, tejate, chocolate y café de pequeños productores del estado.





CIUDAD DE OAXACA

DÓNDE COMER

Oaxaca es uno de los estados con mayor diversidad gastronómica de México, por lo que la comida es, por sí misma, una de las razones que anima a los viajeros a volver, una y otra vez. Además, la infinitud de platillos que resultan de los ingredientes del territorio oaxaqueño, así como el empeño y la imaginación de sus cocineros y cocineras, pueden disfrutarse lo mismo en un mercado o un puesto callejero, que en un restaurante de cocina de autor.

XOCOLATL RESTAURANTE

Alta cocina oaxaqueña, tapas, pizza
Santos Degollado 609, Col. Centro
Tel. (951) 187 7720
xocolatl-restaurant@hotmail.com
xocolatlrestaurant.com
Xocolatl Restaurant

CASA OAXACA EL RESTAURANTE

Comida típica oaxaqueña
Constitución 14-A, Col. Centro
Tel. (951) 516 8889 / (951) 516 8531
reservaciones@casaoaxacaelrestaurante.com

LOS DANZANTES

Comida mexicana tradicional
Macedonio Alcalá 403-4
Col. Centro
Tel. (951) 501 1187
rpoaxaca@losdanzantes.com
losdanzantes.com
/losdanzantes.oaxaca

RESTAURANTE SAN PABLO (CENTRO CULTURAL)

Cafetería
1ª privada del Fraccionamiento
Independencia 902, Col. Centro
Tel. (951) 518 5050

LA VIEJA LIRA

Comida italiana
Reforma 502, Col. Centro
Tel. (951) 516 8676
viajelira.com
/viajelira.garcia
/LAVIEJALIRA

PITIONA

Comida mexicana moderna
Ignacio Allende 108, Col. Centro
Tel. (951) 514 0690
pitiona.com
/pitionac
/manolopitiona

SABOR ANTIGUO

Comida típica oaxaqueña
Manuel Doblado 724, Col. Centro
Tel. (951) 501 1628
saborantiguo@hotmail.com
/SaborAntiguo
/saborantiguo

ORIGEN

Platillos tradicionales de Oaxaca
Hidalgo 820, Col. Centro
Tel. (951) 501 1764
origenoaxaca.com
Origen-Oaxaca
origenoaxaca

MEZQUITE

Comida contemporánea y destilados
García Vigil 601-A
Col. Centro
Tel. (951) 514 2099
mezquite.com.mx
/Mezquite
@MezquiteOaxaca



LAS QUINCE LETRAS

Comida oaxaqueña
Abasolo No. 300, Col. Centro
Tel. (951) 514 3769
lasquinceletras.mx
f Restaurante Las Quince Letras
@quinceletrasoax

EL PASEO CANTINA

Comida tradicional
Avenida Juárez 608, Col. Centro
Tel. (951) 514 8033
tomasinn.com
f El-Paseo-Cantina

LOS PACOS

Comida oaxaqueña
Mariano Abasolo 121, Col. Centro
Tel. (951) 516 1704
lospacos.com.mx
f /restaurantelospacos.com
@lospacosoax

EL ASADOR VASCO

Carnes
Portal de Flores 10-A, Col. Centro
Tel. (951) 514 4755
asadorvasco.com

TERRANOVA

Comida regional
Benito Juárez 116, Col. Centro
Tel. (951) 516 4752
terranova-oaxaca.com.mx

LA CASA DE LA ABUELA

Comida regional oaxaqueña
Miguel Hidalgo 616, Col. Centro
Tel. (951) 516 3544

HACIENDA SAN AGUSTÍN

Buffet
Carretera a San Agustín Yatareni, km 2
Tel. (951) 517 6477

CATEDRAL

Cocina regional e internacional
García Vigil 105, Col. Centro
Tels. (951) 516 3285 / (951) 516 3988

EL PESCADOR DON TOMÁS

Bar y mariscos
Miguel Cabrera 510, Col. Centro
Tel. (951) 5165091
tomasinn.com

ZANDUNGA

Comida istmeña
Manuel García Vigil 512-E, Col. Centro
Tel. (951) 516 2265
f /zandungasabor



CIUDAD DE OAXACA

DÓNDE DORMIR

La Ciudad de Oaxaca ofrece una amplia variedad de opciones de hospedaje: de alojamientos de lujo a confortables hostales, pasando por pequeños hoteles boutique, existen opciones para todos los gustos y presupuestos.

PARADOR SAN MIGUEL OAXACA

Avenida Independencia 503
Col. Centro
Tel. +52 (951) 514 9331
01800-PARADOR (7272367)
paradorsanmigueloaxaca.com
reservaciones@paradorsanmigueloaxaca.com
sanmigueloaxaca@hotmail.com
/HotelParadorSanMiguel
Hotel Parador San Miguel Oaxaca

HOTEL MARQUÉS DEL VALLE

Portal de Clavería s/n, Col. Centro
Tel. +52 (951) 514 0688
hotelmarquesdelvalle.com.mx
reservaciones@hotelmarquesdelvalle.com.mx
/marques.delvalle
@HMarquesValle

HOTEL AZUL OAXACA

Abasolo 313, Col. Centro
Tel. +52 (951) 501 0016
hotelazuloaxaca.com
reservaciones@azuldecoaxaca.com
info@hotelazuloaxaca.com
/hotelazul.galeria

HOTEL CASA CATRINA

García Vigil 703, Col. Centro
Tel. +52 (951) 514 5322
casacatrina.com.mx
ventas@casacatrina.com.mx

HOTEL PALACIO BORGHESE

Ignacio Allende 208, Col. Centro
Tel. +52 (951) 501 0901
palacioborghese.com
reservaciones@palacioborghese.com
/hotelpalacioborghese
/PalacioBorghese

HOTEL RIVERA DEL ÁNGEL

Mina 518, Col. Centro
Tel. +52 (951) 516 6666
hotelriveradelangel.com
reservaciones@hotelriveradelangel.com
/HRiveradelAngel
/pages/Hotel-Rivera-del-Angel/

HOTEL FORTÍN PLAZA

Avenida Venus 118, Col. Estrella
Tel. +52 (951) 515 7777
hotelfortinplaza.com.mx
reservaciones@hotelfortinplaza.com.mx
/HFortinPlaza
/pages/Hotel-Fortin-Plaza-Official-
youtube.com/channel

PAULINA YOUTH HOSTEL

Trujano 321, esq. Díaz Ordaz
Col. Centro
Tel. +52 (951) 516 2005
paulinahostel.com
reservations@paulinahostel.com

HOTEL LAS MARIPOSAS

Pino Suárez 517, Col. Centro
Tel. +52 (951) 515 5854
lasmariposas.com.mx
ventas@lasmariposas.com.mx
/hotellasmariiposas

LA CASONA DE TITA

García Vigil 805, esq. con Cosijopi
Col. Centro
Tels. +52 (951) 516 14 00/ (951) 516 1402
lacasonadetita.com.mx
/casonadetita
/pages/La-Casona-de-Tita-Oaxaca
lacasonadetita.blogspot.mx/

HOTEL DE LA PARRA

Guerrero 117, Col. Centro
Tel. +52 (951) 514 1900
hoteldelaparra.com
reservaciones@hoteldelaparra.com
#1/delaparrahotel
/pages/Hotel-Boutique-De-La-Parra/

HOTEL CASA DE SIERRA AZUL

Hidalgo 1002, Centro
+52 (951) 514 7171
hotelcasadesierrazul.com
reservaciones@
hotelcasadesierrazul.com
/HOTEL-CASA-DE-SIERRA-AZUL-
EN-OAXACA
@CASADESIERRAZUL

HOTEL CASA DE LOS FRAYLES

Constitución 203, Col. Centro
Tel. +52 (951) 513 6670
casadelosfrayles.com
hotelcasadelosfrayles@yahoo.com.mx
/losfrayles.oaxaca

HOTEL ABU

Murguía 104, Col. Centro
Tel. +52 (951) 516 4900
hotelabu.com
reservaciones@hotelabu.com
/pages/Hotel-Abu/
#1/HotelAbu
/user/HotelAbu/videos

HOTEL CASANTICA

Avenida José María Morelos 801,
Col. Centro
Tel. +52 (951) 516 2673
hotelcasantica.com
reservaciones@hotelcasantica.com
/hcasantica
/hotelcasantica
/user/hcasantica

HOTEL CASA OAXACA

García Vigil 407, Col. Centro
+52 (951) 514 4173
casaoaxaca.com.mx
reservaciones@casaoaxaca.com.mx

HOSPEDERÍA LA REJA

Abasolo 103, Col. Centro
Tel. +52 (951) 514 5939
hospederalareja.com
hospederalareja@hotmail.com
/hospederia.lareja
tripadvisor.com.mx/Hotel_Review
youtube.com.mx

HOTEL HOLIDAY INN EXPRESS

Díaz Quintas 115
Col. Centro
Tel. +52 (951) 512 9200
hiexpress.com.mx
hieoax@prodigy.net.mx
/holidayinnexpress
@HIExpress
/hiexpress

HOTEL VICTORIA

Carretera Internacional, km 545
Col. Figueroa
Tels. +52 (951) 502 0850 / 01 800 714 3720
hotelvictoriaoax.com.mx
reservaciones@hotelvictoriaoax.com.
mx
/htlvictoria

HOTEL OAXACA REAL

García Vigil 306, Col. Centro
Tel. +52 (951) 506 0708
oaxacareal.com
reservaciones@oaxacareal.com
/pages/Hotel-Oaxaca-Real/

HOTEL CITY EXPRESS OAXACA

Calz. Niños Héroes de Chapultepec 300
Col. Centro
Tel. +52 (951) 502 3500
cityexpress.hotelescity.comceoax.
front@cityexpress.com.mx
/cityexpressmx
/cityexpressmx

QUINTA REAL OAXACA

5 de Mayo 300, Col. Centro
Tel. (951) 501 6100
quintareal.com/oaxaca
/quintarealh
@QuintaRealH



CIUDAD DE OAXACA

DÓNDE COMPRAR

Comprar en Oaxaca es una experiencia sin parangón. La riqueza y diversidad histórica y cultura de esta tierra se hace evidente en los puestos, boutiques y galerías que ofrecen productos únicos oaxaqueños: desde comida y bebida, hasta las más exquisitas artesanías.

MERCADOS

20 DE NOVIEMBRE

Sus cocinas son un excelente lugar para degustar la gastronomía típica de Oaxaca. No hay que perderse el "Pasillo de la carne".

Flores Magón, Mina, Aldama y 20 de noviembre, Col. Centro

BENITO JUÁREZ

Es el más tradicional de la ciudad: tiene su origen en la época colonial y fue inaugurado como mercado en 1894. En él se puede adquirir mole, chocolate, queso, tlayudas, chapulines, mezcal, aguas frescas, y otras delicias oaxaqueñas, además de joyería, textiles, cerámica, cestería y alebrijes.

Las Casas, Aldama, Flores Magón y 20 de noviembre, Col. Centro

DEMOCRACIA/LA MERCED

Considerado como uno de los mejores sitios para desayunar, abrió sus puertas en 1972. En su interior se encuentran zonas de comida, carnes, frutas, legumbres y abarrotes.

Murguía esquina Leandro Valle y Calzada de la República, Col. Centro

ARTESANÍAS

CASA DE LAS ARTESANÍAS DE OAXACA

Matamoros 105, esq. García Vigil
Col. Centro

Tel. (951) 516 5062

infoarte@casadelasartesanias.com.mx

casadelasartesanias.com.mx

INSTITUTO OAXAQUEÑO DE LAS ARTESANÍAS

García Vigil 809, Col. Centro

Tel. (951) 514 3030

artesanias.oaxaca@hotmail.com

artesaniasaripo.com

[/iaartesaniaooaxaca](https://www.facebook.com/iaartesaniaooaxaca)

MERCADO DE ARTESANÍAS DE LA CIUDAD

J. P. García esquina Zaragoza
Col. Centro

HUIZACHE ARTE VIVO DE OAXACA

Murguía 101, esq. Macedonio Alcalá,
Col. Centro

Tel. (951) 501 1282

proyectohuizache@gmail.com

[f/HuizacheArteVivodeOaxaca](https://www.facebook.com/HuizacheArteVivodeOaxaca)

MUJERES ARTESANAS DE LAS REGIONES DE OAXACA

5 de mayo 204, Col. Centro

Tel. (951) 516 6722

mujeresartesanasmex.tl

[f/MujeresArtesanas](https://www.facebook.com/MujeresArtesanas)

SITIOS DE TAXI

SITIO PRESIDENTE

16 de septiembre 117

Col. Fernando Gómez Sandoval

Tel. (951) 503 1731

SITIO REFORMA

Segunda privada 5 de febrero 105

Segunda Sección de Unidad Modelo

Tel. (951) 515 5638 / (951) 5187484

SITIO ADO

Avenida Universidad 200

sitiosado@hotmail.com

Tel. (951) 51 60503 / (951) 516 1572





OPERADORAS DE VIAJES

TURISMO EL CONVENTO DE OAXACA, DMC

5 de Mayo 30
Col. Centro
Tels. (951) 516 1806 / (951) 516 5791 /
(951) 514 0372
oaxacatours.mx
info@oaxacaexperts.com
[/elconvento](#)

AMAV OAXACA

Asociación de Agencias de
Viajes de Oaxaca
Tel. (951) 290 4492
amavoaxaca.org
info@amavoaxaca.org
[/pages/AMAV-Oaxaca](#)

MONTE ALBÁN

Alcalá 206
Col. Centro
Tels. (951) 514 1385 / (951) 548 4849
montealban.com
medina.laty@hotmail.com

BICICLETAS PEDRO MARTÍNEZ

Aldama 48
Col. Centro
Tel. (951) 514 5935
bicicletaspedromartinez.com
pedrobicis@gmail.com /
oaxmb@prodigy.net.mx
[/Bicicletaspedromartinez](#)

OPERADORA DE VIAJES CHIMALLI

Manuel Bravo 108
Col. Centro
Tel. (951) 501 2387 / (951) 501 2158
soaxacasi.com
viajeschimalli.com
contacto@viajeschimalli.com

AYUSO TRAVEL

5 de Mayo 215
Col. Centro
Tel. (951) 514 0055
Cel. (951) 547 0686
ayusotravel.com
info@ayusotravel.com
attayuso@hotmail.com
[/ayusotravel](#)
[@ayusotravel](#)
[plus.google.com/+AyusoTravelOaxaca/about](#)

VIAJES QUETZAL TOUR OPERADORA

Andrés Quintana Roo 211
Col. Centro
Tel. (951) 515 5551 / (951) 518 1049
Cel. (951) 123 1462
quetzaltours.com.mx
quetzal.touroprador@outlook.com
quetzaltours@prodigy.net.mx

VIAJES OAXACA

Jazmines s/n entre Sauces y Laureles
Col. Reforma
Tel. (951) 513 0447
viajesoaxaca.com.mx
viajesoaxaca@yahoo.com.mx

TURISMO MARQUÉS DEL VALLE

Portal de Clavería s/n
Tel. (951) 514 6962 / (951) 514 0688 /
(951) 516 9961
hotelmarquesdelvalle.com.mx
turismomarquesdelvalle@hotmail.com

CARACAL TRANSPORTADORA DE TURISMO

Trujano 212
Col. Centro
Tel. (951) 503 4979 / (951) 514 1761
cartrans@prodigy.net.mx

AGENCIA DE VIAJES JALIEZTA

Murguía 500
Col. Centro
Tel. (951) 501 5858
jalietzaconta@hotmail.com

VIAJES TURÍSTICOS MITLA

20 de Noviembre esq. Aldama
Col. Centro
Tel. (951) 501 0220
vmitla@hotmail.com

FLORENCIA BOUTIQUE DE VIAJES

Avenida Independencia 1101
Col. Centro
Tel. (951) 501 5010
florenciaboletos@hotmail.com

VIAJES XOCHITLÁN

García Vigil 617
Col. Centro
Tel. (951) 514 3628 / (951) 514 3271
xochitlan-tour.com.mx

VIAJES TUROCA

Calzada Porfirio Díaz 140
Col. Reforma
Tel. (951) 515 7270
viajesturoca@hotmail.com

GUÍAS DE TURISTAS

Para la realización de visitas, tours o recorridos por la Ruta Caminos del Mezcal, utilice sólo los servicios de Guías de Turistas certificados por la Secretaría de Turismo. Ellos son especialistas y le brindarán el mejor servicio. Identifíquelos por la credencial.

