

RECOMENDACIONES EN

San Miguel De Allende



¡BIENVENIDO A *San Miguel De Allende!*

SAHAI te da la bienvenida a esta hermosa ciudad llena de cultura historia y belleza. San Miguel de Allende tiene el privilegio de ser uno de los lugares más populares de todo el país

¡En cada rincón encontrarás una nueva aventura!

En SAHAI tenemos muy claro lo que quieres y necesitas, por eso te ofrecemos excelente opciones para invertir en proyectos inmobiliarios de lujo. ¿Pero sabías que en San Miguel de Allende hay un sinfin de posibilidades más para invertir tu tiempo libre?

¿Aún no sabes por dónde empezar?

Tenemos varias recomendaciones de todo tipo para ti.



EXPERIENCIAS



Montar a caballo



Masaje relajante



El Charco del Ingenio



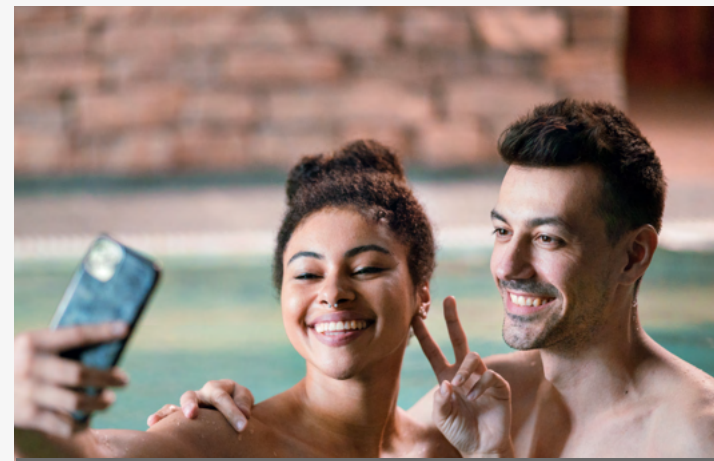
Globo Aerostático



Paseo en bicicleta



Senderismo



Aguas termales



Paseo en cuatrimoto

SI BUSCAS ACTIVIDADES EMOCIONANTES,
PARA TODA LA FAMILIA Y LLENAS DE DIVERSIÓN,
UNA EXCELENTE OPCIÓN ES

COYOTE CANYON ADVENTURES

Escoge de entre su extensa variedad de actividades que van desde:



TIROLESA



CABALGATAS



RAPPEL EN EL CAÑÓN



AGUAS TERMALES

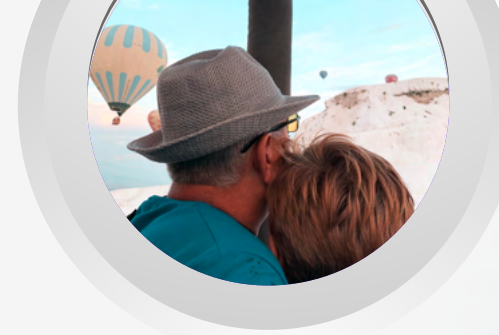


VUELO EN
GLOBO AEROSTÁTICO

Y MUCHO MÁS...

Sus 24 años de operación hablan del gran prestigio y calidad con el que trabajan. Todas sus actividades están coordinadas de manera responsable y sustentable con la ayuda de su personal capacitado.

PREGUNTA POR UN PRECIO ESPECIAL MENCIONANDO A SAHAI



MÁS INFORMACIÓN Y RESERVAS

coyotecanyonadventures@gmail.com

Oficina: 415 1544193

415 153 5005

415 114 4945

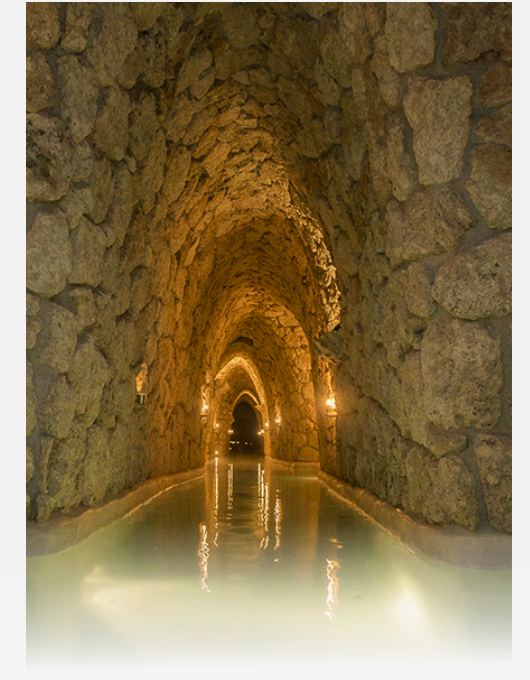
415 100 1059





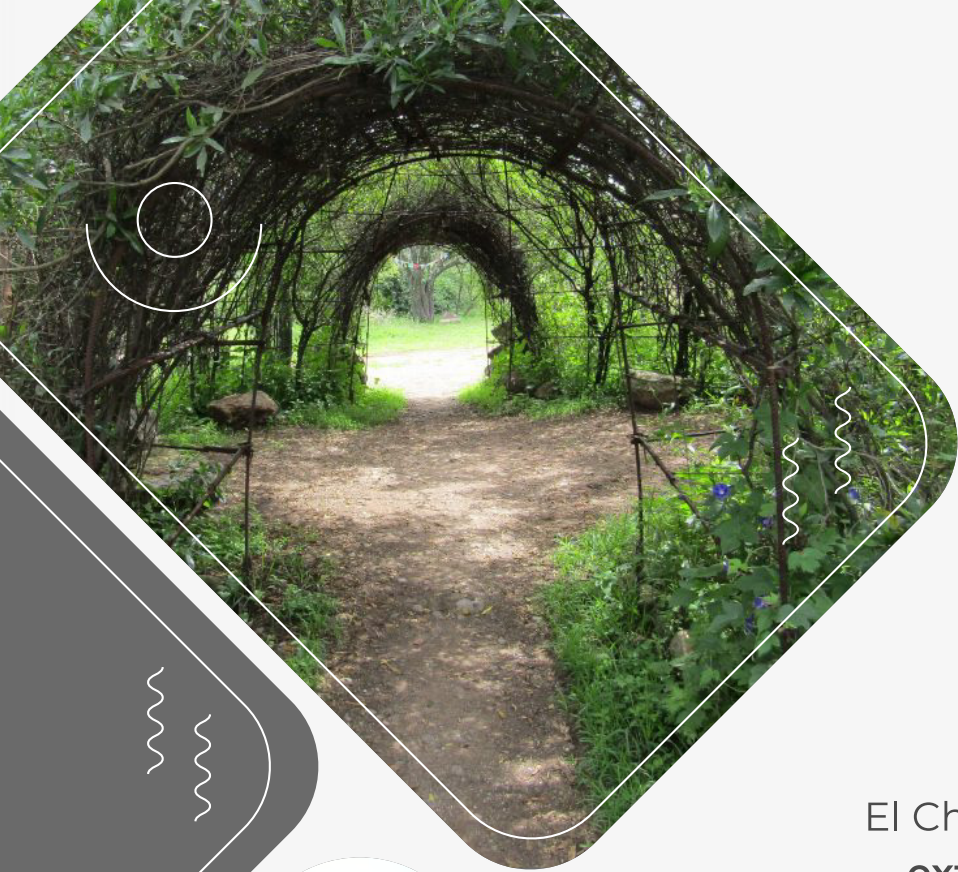
The Mayan Baths

Visita estos santuarios de aguas termales para regalarle a tu cuerpo y mente un momento de armonía junto con un masaje terapéutico. Vive la experiencia completa con su servicio de alimentos y bebidas

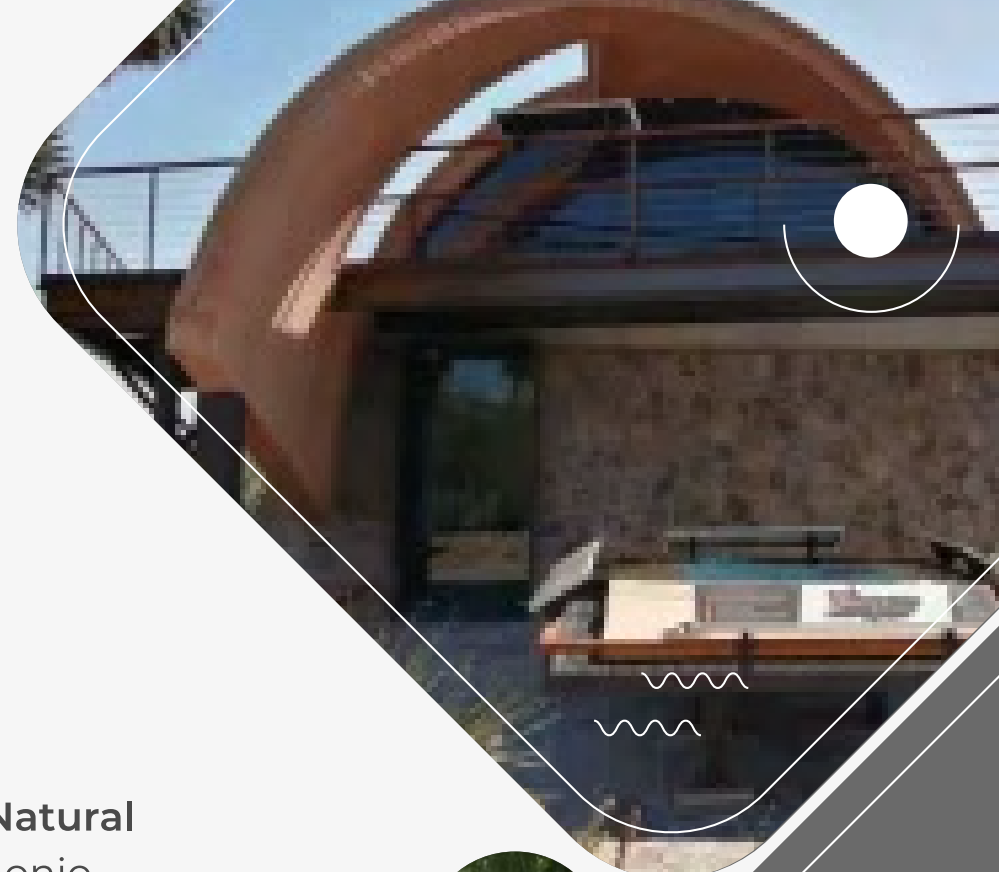


Contacto: 415 117 3752

Camino Hacia Xote A solo 10 Minutos del Centro,
37880 San Miguel de Allende, Gto.



JARDÍN BOTÁNICO
EL CHARCO
DEL INGENIO



El Charco del Ingenio es un **Jardín Botánico y una Reserva Natural extraordinaria**. Su misión es proteger y preservar el patrimonio biocultural que se encuentra dentro. Un **excelente lugar para conectar con la naturaleza y vivir grandes momentos** con tus seres queridos.

Contacto: 415 101 0045



SERVICIOS DE CONCIERGE

Lleva tu **experiencia a otro nivel** en

San Miguel De Allende

Con **nuestros servicios de Concierge** diseñados exclusivamente para **huéspedes y propietarios**. Desde deleitar tu paladar con **experiencias culinarias únicas** hasta asegurar la tranquilidad de un **hogar impecable**, estamos aquí para **superar tus expectativas**.

Nuestro equipo de Concierge está **siempre a su disposición para asesorarte y hacer realidad tus deseos** en San Miguel de Allende.

¡Contáctanos hoy mismo y permítenos crear recuerdos inolvidables para ti!

442 709 3420



TU CASA, NUESTRO COMPROMISO

SERVICIO DE LIMPIEZA HOTELERA:

Disfruta de la comodidad de un hogar impecable con nuestro servicio de limpieza que incluye habitaciones, áreas comunes y baños.

- 1 **Servicio de limpieza completo:** Partiendo de la limpieza general, aquí se incluye lavado de ropa, cambio de sábanas y una limpieza profunda para una frescura total.
- 2 **Servicio de limpieza y cocina:** Nos encargamos de la limpieza completa de tu hogar, además de preparar alimentos básicos para tu comodidad.
- 3 **Paquetes de limpieza personalizados:** Nuestros servicios adaptados a tus necesidades específicas. Ofrecemos opciones para limpieza de cocina, baños o lavandería por separado.
- 4 **Despensa totalmente abastecida:** Llega a un hogar listo para recibirte, con nuestra compra y organización de despensa a tu gusto.



Limpieza hotelera: \$400 pesos por día
Limpieza completa: \$700 pesos por día
Limpieza y cocina: \$900 pesos por día

PREGUNTA POR:



DELEITE CULINARIO A TU MEDIDA

Canapés y tablas para compartir: Ideal para reuniones sociales. A tu disposición estará una selección de exquisitos canapés, tablas de quesos y charcutería, maridados con vinos selectos.

Catering personalizado para eventos memorables: Ya sea un evento familiar o una elegante cena de gala, nuestro equipo culinario creará un menú a medida para satisfacer tus gustos y necesidades.

Pasteles y postres de ensueño: Celebra momentos especiales con nuestras creaciones de pastelería, elaboradas con ingredientes frescos y de la más alta calidad.

Chef privado para una experiencia gourmet exclusiva: Disfruta de una comida personalizada en la comodidad de tu hogar, preparada por un chef experto que se adaptará a tus preferencias culinarias.

BBQ, taquizas o cena de lujo en tu hogar: Deléitate con una experiencia culinaria única sin salir de casa. Elige entre una auténtica parrillada, una tradicional taquiza o una sofisticada cena de lujo, todo preparado y servido en la comodidad de tu hogar.

SAN MIGUEL DE ALLENDE A TU ALCANCE

Transporte sin preocupaciones: Traslados al aeropuerto, excursiones de un día o paseos por la ciudad, nos encargamos de tu transporte para que disfrutes al máximo.

Experiencias locales inolvidables: Permítenos guiarte a través de los tesoros de San Miguel de Allende con reservaciones en restaurantes exclusivos, tours privados, talleres de arte y emocionantes paseos en globo aerostático.

Sesiones de fotos en locaciones exclusivas: Captura la belleza de San Miguel de Allende y sus alrededores con una sesión de fotos profesional en los paisajes más icónicos de la ciudad.

Diseño de itinerarios personalizados: Creamos experiencias únicas y memorables adaptadas a tus intereses y deseos, asegurando que tu estancia sea realmente excepcional.



Menú

Desayuno y Brunch

DESAYUNO

\$270 Por persona

2 Platos, jugo y café

Chilaquiles con rajas y elote
Chilaquiles con chile morita y queso panela
Huarache con cochinita pibil
Soya a la mexicana
Chile relleno con frijoles y queso panela
Huevos al gusto
Rajas con crema
Enmoladas con champiñones y flor de jamaica
Enchiladas en pipián rosa

Guarniciones:

Frijoles
Arroz
Chilaquiles
Guacamole

Servicios Adicionales:

\$2,110 3 mesas, 25 sillas, 3 manteles, 3 caminos de mesa
\$950 (8 horas) Servicio de mesero.

BUFFET

\$345 Por persona

Café americano, té y leche
Jugo de naranja y verde
Fruta de temporada
Miel, requesón y granola
Agua de jamaica
Variedad de pan dulce

Platos salados

Sopes
Quesadillas
Champiñones
Rajas
Huevos revueltos con jamón
Chilaquiles (verdes, rojos, poblanos)
Frijoles

NIÑOS DE:

0 a 5 años gratis
6 a 12 años mitad de precio

BRUNCH

\$415 Por persona

Café americano, té y leche
Jugo de naranja y verde
Fruta de temporada
Miel, requesón y granola
Agua de jamaica
Hotcakes de avena
Variedad de pan dulce
Pan de la casa (bolillo o cuerno)

3 Platos a elegir + frijoles refritos

Chilaquiles suizos
Chilaquiles rojos
Chilaquiles verdes
Huevos con champiñones y espinacas
Huevos a la mexicana
Enchiladas de queso
Enfrijoladas con chipotle y champiñones
Enchiladas queretanas
Chiles rellenos de queso y frijoles en salsa de chile
Tinga de zanahoria
Huarache con repollo en salsa pibil
Soya a la mexicana

Comida o Cena

OPCIÓN 1:

Precios del menú:

- 1** Tiempo (plato fuerte y 2 guarniciones): \$295 / **2** Tiempos (entrada, plato fuerte y 2 guarniciones): \$345
3 Tiempos (entrada, plato fuerte, 2 guarniciones y postre): \$495 /
4 Tiempos (entrada, sopa, plato fuerte, 2 guarniciones y postre): \$545

Entradas

Ensalada César
Empanada argentina
Quiche de espinacas
Carpaccio de betabel con vinagreta de mango
Chile poblano relleno de frijoles y queso
Mousse de atún
Crepas de poblano
Torre de nopal y queso panela
Milhojas de jamón serrano

Sopa o Crema

Jitomate rostizado
Pimientos
Elote
Poblano
Calabaza
Sopa de cebolla con crutones gratinados
Crema de elote y champiñones
Sopa de tortilla
Crema de elote con tequila

Plato fuerte

Pollo relleno de espinacas y queso en salsa bechamel
Pollo relleno de cacahuates y queso crema en salsa de poblano
Pollo cordon bleu en salsa demi-glace
Pollo relleno de verduras en adobo
Pollo en salsa pomodoro
Pollo en salsa de tequila y miel
Lomo de cerdo en cerveza y arándanos
Lomo de cerdo relleno de tocino en salsa de ciruela y vino
Lomo de cerdo relleno de frutos secos en vino tinto
Lomo de cerdo en salsa de tres chiles
Lomo de cerdo en salsa de chile tostado
Pescado a la vizcaína
Pescado en papillote
Pescado en salsa menhir

Postres

Pastel de chocolate
Brownie
Muffin decorado con mantequilla
Milhojas de chocolate
Panna cotta

Guarniciones

Verduras con mantequilla
Arroz con hierbas finas
Papas con romero
Puré de camote
Papas machacadas
Soufflé de papa
Calabaza a la parrilla
Pasta alfredo o pomodoro

Menú niños

Pechuga rellena de jamón y queso
Hamburguesa
Pizza
Pasta alfredo o macarrones
Postre milhojas de chocolate



Comida o Cena

OPCIÓN 2:

Precios del menú:

1 Tiempo (plato fuerte y 2 guarniciones): \$475 / **2** tiempos (entrada, plato fuerte y 2 guarniciones): \$525

3 Tiempos (entrada, plato fuerte, 2 guarniciones y postre): \$575

4 tiempos (entrada, sopa, plato fuerte, 2 guarniciones y postre): \$625

Servicio de vajilla, cubiertos y cristalería incluido.

Entradas

Carpaccio de res

Ensalada de pera con cassis

Tiradito de atún

Timbal de quinoa, mango y aguacate

Tartar oriental de atún

Torre de caprese

Pasta o Crema

Crema de jitomate rostizado con bolitas de queso de cabra y aceite de albahaca

Crema de espárragos con crutones de parmesano, caviar falso y brotes

Fusilli puttanesca

Tagliatelle en salsa de alcachofas

Ravioles en salsa de nuez

Crema de tres quesos con uvas, pensamientos y aceite de guajillo

Plato fuerte

Filete de res en salsa de chabacano con tres chiles

Salmón en salsa de miel de agave con chile en escamas, ajo y limón eureka

Atún en costra de cacahuete y hierbas con salsa de ajonjolí

Filete de pescado en salsa de pera y jitomate

Pulpo a la parrilla en salsa alioli y chutney de guayaba

Camarones en salsa de coco

Guarniciones

Atado de espárragos

Arroz salvaje con arándanos y almendras

Puré de papa rústico

Puré de camote

Risotto de champiñones

Manzana rostizada

Verduras a la parrilla

Soufflé de papa

Postres

Bomba de chocolate, bizcocho con plátano, flameado con licor 43

Empanada de dulce de leche, polvo jamaicano, garapiñado y crumble de mantecado

Milhojas de frutos rojos en salsa de carajillo

Profiteroles con praliné

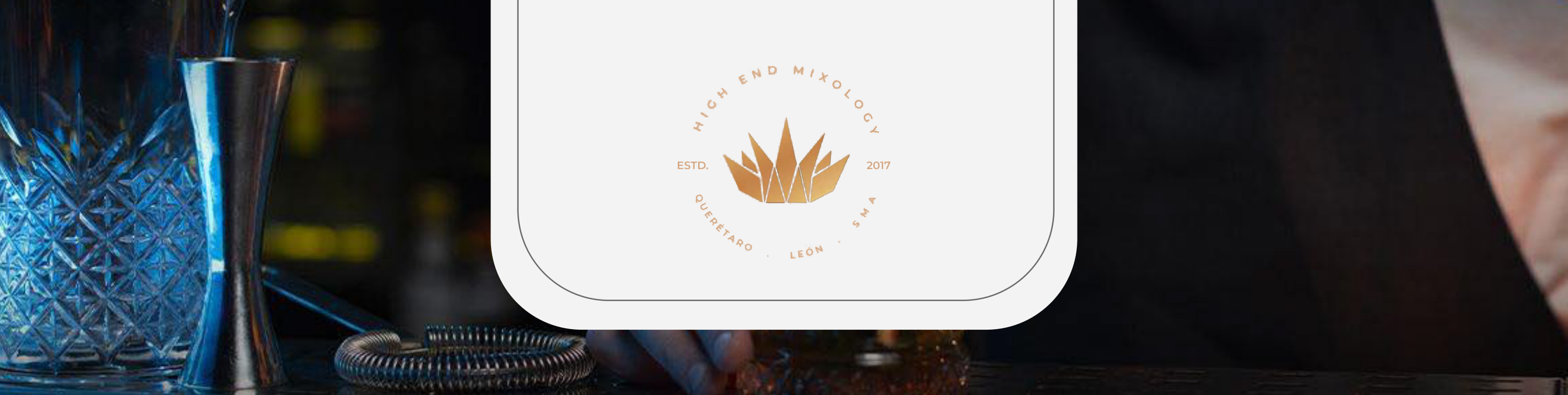
Tarta de manzana con caramelo y merengue suizo

*Para confirmar la fecha de su evento le agradecemos realizar un depósito del 50%. Para garantizar un servicio impecable le pedimos amablemente liquidar su servicio 7 días antes de su evento.

*Los precios no incluyen impuestos.

*Precios aplicables para un mínimo de 6 comensales (en caso de requerir servicio de menor cantidad, favor de solicitar cotización).





LA SELECCIÓN

Elige tus cócteles favoritos

Para que tu evento sea aún más sorprendente, nuestros expertos, sugieren elegir entre 3 y 5 cócteles para servir

GIN

TEQUILA

RON

MEZCAL

VODKA

WHISKY

PREGUNTA POR SU BARRA DE CLASICOS

Selección de carajillos

Barra de Gin & Tonics

Spritz & bubbles

Barra de mezcales silvestres

Mocktails & low ABV cocktails

(Baja graduación alcohólica)

**PREGUNTA POR UN PRECIO ESPECIAL
MENCIONANDO A SAHAI**

MIGUEL ANGEL ESPINOZA REYES

 556 816 0882

 tobalasma@hotmail.com

 @tobalaSMA

RECOMENDACIÓN DE RESTAURANTES

San Miguel De Allende





cien · fuegos
—pizza & comfortfood—

"comfort food: la cocina de siempre para disfrutar y compartir"

Jaime Oliver

PREGUNTA POR UN PRECIO ESPECIAL MENCIONANDO A SAHAI

RECOMENDACIONES DESAYUNO

Hemos recopilado algunas de las mejores experiencias gastronómicas de San Miguel de Allende para que disfrutes de la mejor calidad de alimentos del lugar.

¡Anhelarás regresar pronto!



RÚSTICA

Se caracteriza por tener productos frescos, con excelente presentación, varias opciones vegetarianas y veganas para sus visitantes y con un patio al aire libre. Sin duda, quedarás fascinado con la cantidad de opciones saludables con las que cuentas y con un servicio muy cálido.



Horario: 08:00 a.m. a 5:00 p.m. (todos los días).



Tel: 415 121 1406



Salida a Celaya 34,
San Miguel de Allende 37700, Guanajuato





CAFÉ RAMA


BISTRO & GALLERY

Este singular sitio es otro punto popular entre los visitantes de San Miguel de Allende. Ambientado con muebles que no combinan y arte contemporáneo en sus paredes, es una excelente opción para un buen desayuno, entre una amplia selección de cafés, tés y los clásicos como los huevos florentina que no pueden faltar. El menú ofrece platillos internacionales.

 **Martes a Sábado 10:00 a.m. - 10:00 p.m.**

Domingo 9:00 a.m. – 4:00 p.m.

 **Tel. 415 154 96**

 **Nemesio Diez # 7, 37700 San Miguel de Allende,
Guanajuato**

CAFÉ DE LA PARROQUIA

Este agradable y colorido lugar te ofrece desayunos muy mexicanos con un toque diferente y especial desde hace ya 32 años. No importa a qué hora del día lo visites, sin duda quedarás satisfecho con su menú, que, aunque no es particularmente extenso, tiene lo mejor de la cocina mexicana.



Martes a Sábado 8:00 am – 10:00 pm

Domingo y Lunes 8:00 am - 2:00 pm



Tel. 415 152 3161



Calle De Jesús #11, Centro, 37700

San Miguel de Allende.



LUNA DE QUESO




En Luna de Queso Café creen firmemente que la comida puede ser simple, nutritiva y muy rica. Integran ingredientes con aporte nutricional en todos los platillos, como granos, nueces, vegetales frescos, quesos de la mejor calidad, pan artesanal, tortillas hechas a mano o salchichas artesanales.

Arquitectura, empleados, estética, armonía y plantas le imprimen esa energía positiva y fresca al lugar.

 **Horario: Lunes a sábado**

 **Café: 8:00am – 6:30pm**

 **Tienda: 8:30am–6:30pm**

NO aceptan reservaciones

CAFÉ LAVANDA

Dedicados y apasionados por café de especialidad mexicano, tostado y sirviendo el café de los mejores productores del país.

Orgullosamente de San Miguel de Allende y atendido por san miguelenses, cuentan con dos tiendas en el centro, una de ellas sirve desayuno (la de Hernández Macías, la primera tienda) y en las dos, el protagonista es el café.

En 2013 comenzó Lavanda café y continúan con el mismo ímpetu y deseo de compartir el mejor café de México tostado y preparado en San Miguel.

☕ 8:30 am - 3:30 pm Cocina cierra 2:30 pm

(en Sábado la cocina cierra 2:00 pm)

☞ Hernández Macías 87 Centro

-SI MASCOTAS - NO RESERVACIONES





RAÍCES

La Chef Vanessa Romero, desde pequeña pasaba la mayor parte del tiempo en la cocina de su abuela, hoy, rescata los sabores de nuestra cultura, respetando procesos de preparación de la cocina tradicional y nos deleita con esos platillos que emergen de sus recuerdos y que a ojos cerrados los prepararía.



Lunes a sábado

Café: 8:00am – 6:30pm



Salida a Celaya No. 49

No aceptan reservaciones

PARA COMIDA & CENA

La gastronomía de San Miguel de Allende se distingue por su amplia variedad de ingredientes orgánicos, regionales y de temporada, por los auténticos sabores de su cocina tradicional y por una reconocida escena de chefs internacionales que han transformado la escena culinaria del lugar, logrando que el turismo nacional e internacional se lleve la mejor experiencia a sus paladares.



MOXI

El Chef Michelin Vicente Torres y Moxi de Hotel Matilda, reescriben juntos una nueva historia de la gastronomía en San Miguel de Allende, presentando un concepto de alta cocina con toques mediterráneos.

“... Buscamos tener el mejor producto para así ofrecer la mejor experiencia a nuestros comensales y así la puedan disfrutar en un entorno único como es Moxi”. (Torres, V.)



Abierto todos los días

7:00 am – 10:00 pm



Aldama #53, Zona Centro,

San Miguel de Allende Gto. 37700

Tel. 415 152 1015




BOVINE

La sensación en Bovine es un constante salto en el tiempo. La ornamentación, los reflejos y la geometría, juegan un rol importante para la construcción de un ambiente atemporal, la estética del art decó. Tiene toques de diseño que nos sitúan en el contexto actual, e intensifican el contraste del pasado y el presente. El eclecticismo que caracteriza este proyecto se puede ver en su cocina, mezcla de una brasserie y un steakhouse.

Mesa Dragones

Espacio privado con paredes de latón y malla, una divina libélula que enmarcan el lugar y un menú de seis tiempos enfatizando los sabores del tequila Casa Dragones.

 Miércoles a Domingo 1:00 pm - 11:00 pm
Martes 7:00 pm - 10:00 pm

 Tel: 415 121 6787

 Canal 16, Zona Centro, San Miguel de Allende Gto. 37700



ANTONIA BISTRO

Antonia Bistro nace de la pasión del Chef Alejandro Cuatepotzo de traer a San Miguel de Allende una nueva experiencia culinaria que ofrece una amplia gama de platillos, utilizando técnicas tradicionales, ingredientes locales y productos de alta calidad. El menú ofrece platillos mexicanos y mediterráneos.

Desde la terraza podrás disfrutar de la mejor vista panorámica de San Miguel de Allende; donde podrás ver los principales monumentos históricos acompañados de una excelente propuesta gastronómica que combina la experiencia, innovación y talento de todo su equipo.



Lunes a Domingo 1:00 pm a 10:00 pm



Tel: 415 152 7295



San Francisco #57, Centro,

San Miguel de Allende, Gto 37700



MARSÁLÀ

COCINA CON ACENTOS



Marsálà lleva el carácter de los ingredientes a algunas de sus máximas expresiones en la mesa, finamente estructurado, con detalles en su decoración que nos hacen sentir como invitados de honor en un hogar donde se gestan deliciosos platillos, Marsálà es el manifiesto de una filosofía de sencillez, respeto por los productos y por los comensales, coronado todo ello con un gran servicio, sin pretensiones y puntual en cada detalle. Fusión de la mejor cocina mediterránea, asiática y mexicana con un acento muy personal de la Chef Marcela Bolaño.



Lunes a Jueves 1:00 pm a 9:00 pm Viernes y
Sábado 1:00 pm a 10:00 pm Domingo 11:00 am
– 3:00 pm.



Tel: 415 152 0080



Hernández Macías #48, Centro San Miguel de
Allende, Guanajuato

LA BURGUER

Fuego hipnótico, ardiente y constante aunado al aroma exquisito de la carne en una crepitante parrilla, al aire libre y una vista hermosa a la montaña, es donde los apasionados de la carne disfrutan de la clásica hamburguesa norteamericana. Cortes de carne y empanadas, ensaladas orgánicas, vinos chilenos y argentinos, todo servido en un ambiente campirano y sofisticado son la fusión perfecta para deleite de los comensales más exigentes.



Lunes a Domingo 1:00 pm - 7:00 pm



Tel: 415 1852247



Carretera Dolores Hidalgo

San Miguel de Allende 37700






LA ÚNICA

La Única es un concepto innovador de cantina mexicana contemporánea, con un amplio menú de mar y tierra inspirado en las cocinas regionales de la costa del pacífico y del norte del país.

Sus espacios están divididos en distintos ambientes con interiores que hacen énfasis en los pequeños detalles, mismos que aportan una personalidad distinta para todos los gustos.

La Única está presente en lugares emblemáticos de México y Colombia, como lo son Ciudad de México, San Miguel de Allende, Puebla de Zaragoza y Cartagena de Indias.

 **Domingo – Lunes 13:00 a 23:00 Martes**
Sábado 13 :00 a 1:00

 **Diez de Sollano y Dávalos 14, Centro,**
San Miguel de Allende, Guanajuato

BULLA

De bullir.

f. Gritería o ruido que hacen una o más personas.

f. Concurrencia de mucha gente.

Fuente: RAE

Bulla nace en 2020 de un grupo de amigos amantes de la gastronomía española que siempre habían añorado tener un trocito de España en México.

Concepto creado por el chef Pedro Martín, apostándole por la cocina tradicional española con toques de modernidad y vanguardia, un lugar de sabores y texturas de toda España, una cocina con alma española, pero con los mejores ingredientes nacionales e internacionales. Como dice uno de los españoles de este grupo de amigos: “Un lugar que nos recordase la cocina de nuestra infancia, a la de la abuela, a la de los bares y restaurantes de toda la vida, a esos que no fallan”.



 Domingo – lunes - miércoles 13:00 a 22:00 Jueves – sábado 13:00 a 23:30



PORK BELLY

Ubicado en el centro de San Miguel de Allende, restaurante Pork Belly ofrece una cocina de autor donde el cerdo juega un rol central. Trabajan con ingredientes de localidad y orgánicos, creando platillos sorprendentes y tradicionales que te traslada a la infancia.

Acompaña estos deliciosos platillos con una cerveza artesanal oscura “Pork Belly” o un mezcal creado especialmente para Pork Belly.



Martes a Domingo De 12:00 pm - 8:00 pm



Tel. 415 104 8415



Stirling Dickinson 10, Zona Centro, 37700 San Miguel de Allende, Gto

LA DOÑA

En La Doña de San Miguel se maneja un estilo mexicano moderna, basándose principalmente en las técnicas clásicas y artesanales de preparación tales como las cocciones lentas, el uso del carbón y leña que son usados para los cortes de carne.



Domingo a Miércoles: 1:00 p.m. a 10:00 p.m.

Jueves a Sábado: 1:00 pm a 23:30 pm



Tel: 415 688 3131



San Francisco 32, Zona Centro, 37700

San Miguel de Allende, Gto



THE RESTAURANT



Ubicado en uno de los patios más elegantes y coloniales abrió en 2008 ofreciendo una cocina de nivel internacional, a cargo del Chef y propietario Donnie Masterton quien describe sus creaciones como comida para el alma, simple, honesta y buscando que los sabores hablen por sí mismos, siendo su principal objetivo hacer felices a los comensales con sus preparaciones.



Martes a Domingo 12:00 a 10:00 pm

Jueves Menú especial de hamburguesas



Tel. 415 154 7862



**Sollano No 16, Centro, San Miguel de Allende,
Guanajuato 37700**


QUINCE ROOFTOP

CENA ENTRE LAS ESTRELLAS

Una experiencia culinaria de varios países integrada a la herencia cultural de San Miguel de Allende se traduce en un menú excepcional.

Además de exquisitos cocteles y música agradable, gozarán de la atmósfera mágica que se vive en una ciudad colonial.

 Cuna de Allende 15, San Miguel de Allende,
México

 Tel: 415 1130997



VIÑEDOS

San Miguel de Allende, colmado de riqueza cultural, gastronómica y enológica, por lo que; no podíamos dejar de recomendarles visitar algunos de los viñedos más hermosos en sus alrededores.



DOS BÚHOS

Espacio generacional con más de 60 años de historia, con uvas 100% provenientes de sus viñedos creando un lazo auténtico con la agricultura y el vino.

A disfrutar un tour especial con degustación, una tarde de té y vino o una comida en espacios naturales.

Junto a Zirandaro, Carretera San Miguel de Allende,
Buenavista, San Felipe Km. 2.8, San Miguel de Allende

Teléfono: 415 124 7583

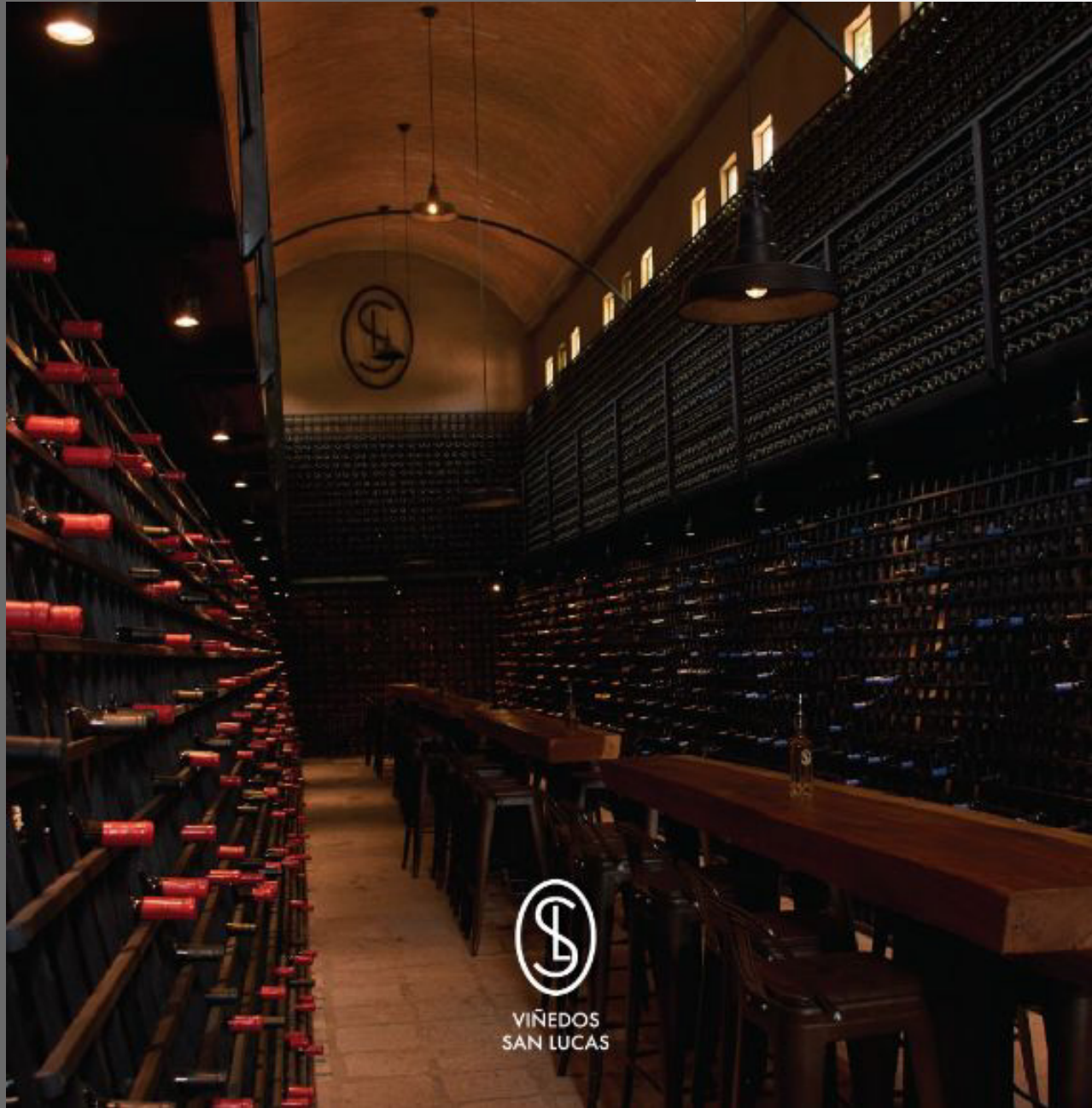


VIÑEDOS SAN LUCAS Y SAN FRANCISCO

Ubicados dentro de La Santísima Trinidad, estos Viñedos ofrecen una de las experiencias enológicas más singulares a las afueras de San Miguel de Allende.

 Km 26 Carretera Querétaro -San Miguel de Allende.

 Teléfono: 415 688 2210



CUNA DE TIERRA

Es muy probable que conozcas o hayas degustado los vinos de Cuna de Tierra. Su edificación rinde honor a su historia y tierra de origen, estableciéndose como un proyecto arquitectónico de vinculación entre la producción del vino y la estructura funcional donde llevarla a cabo.



Carretera Dolores Hidalgo – San Luis de la Paz
Km.11, Dolores Hidalgo Cuna de la Independencia
Nacional.



Teléfono: 415 152 6060



CASA VINÍCOLA TRES RAÍCES



Empresa mexicana creada para promover la enología y el turismo en Guanajuato. Es para admirar los más de 60 hectáreas de cultivos de viñedos, espejos de agua y cavas subterráneas. A vivir la experiencia “enólogo por un día”, elaboren su propia botella y a personalizarla.



Carretera San Miguel de Allende a Dolores Hidalgo Km. 73, Dolores Hidalgo Cuna de la Independencia Nacional



Teléfono: 415 113 5250

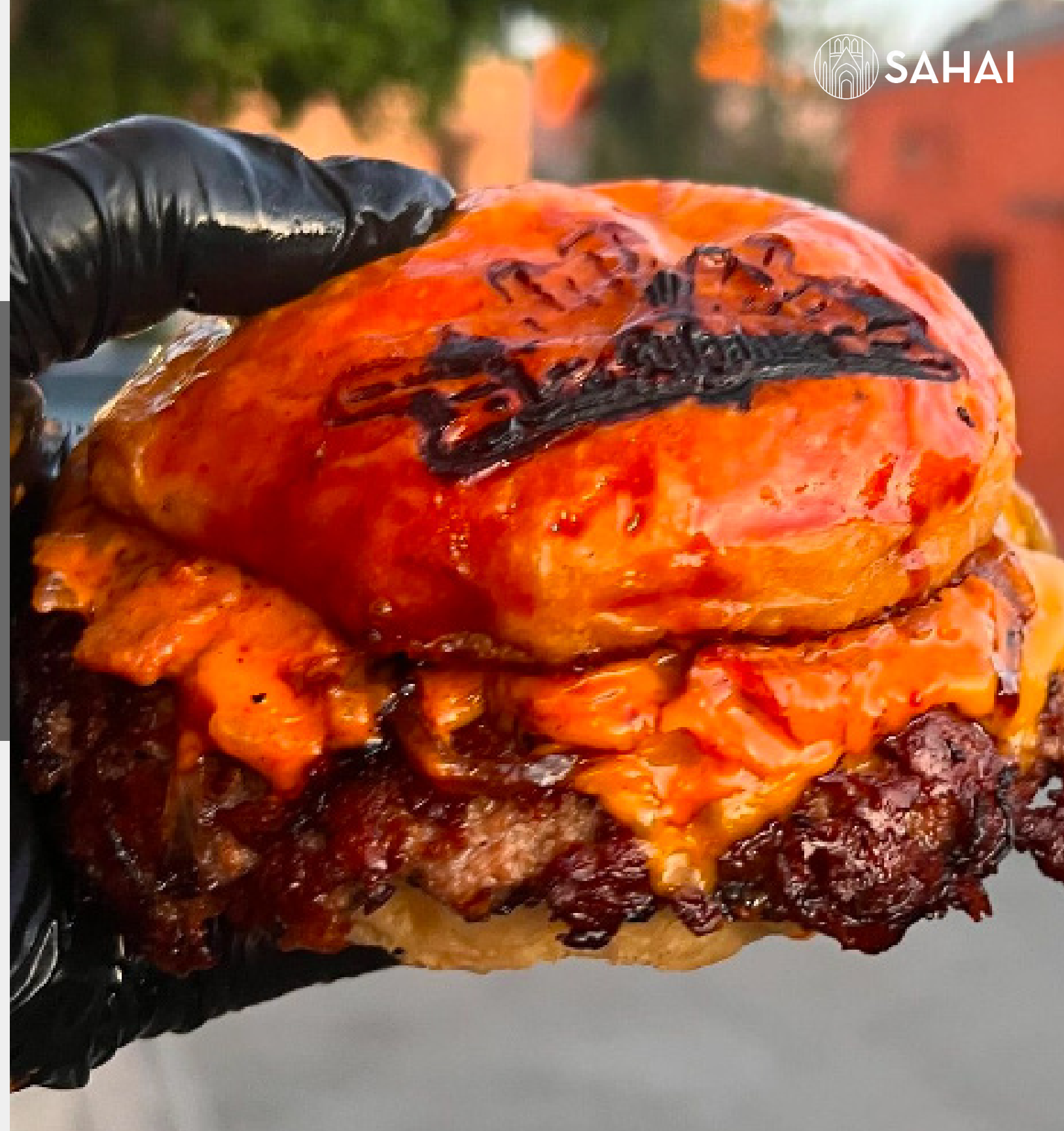
LAS CULPABLES

Una de las mejores opciones si lo tuyo son las hamburguesas de buen tamaño, hechas con ingredientes frescos y de alta calidad. Descubre también su extensa variedad de alitas, boneless y nachos.

 **Máximo Castañeda 23, Insurgentes, 37745 San Miguel de Allende, Gto.**

 **52 415 113 3093**

Pregunta por un precio especial mencionando a SAHAI





GRACIAS

Contacto: concierge@sahai.com.mx