

PORTO **7** UVELO  
ANIVERSARIO

# FESTIVAL DE LOS HUERTOS



# PORTO7.UELO

## ANIVERSARIO

Cocina de leña 🌿 Granja 🌿 Huerto

# FESTIVAL DE LOS HUERTOS

SÁBADO 11 DE JULIO

Inicio: 12:30pm

La Raya, Zimatlán, Oaxaca

# 7 AÑOS CULTIVANDO COMUNIDAD

Hace siete años nació Porto7.uelo Cocina de Leña con una idea sencilla pero profunda: construir una cocina conectada con la tierra.

Una cocina donde el producto fuera protagonista, donde los ingredientes tuvieran rostro, origen e historia. Una cocina donde el fuego de leña, los cultivos de temporada, la granja y las tradiciones gastronómicas de Oaxaca convivieran en armonía.

Hoy celebramos ese camino.

Celebramos a quienes siembran, cosechan, cocinan y comparten.

Celebramos siete años de trabajo, amistad y comunidad.

Y lo hacemos de la mejor manera que conocemos: alrededor de una mesa.



# MANIFIESTO

En **Portozuelo** creemos en la tierra.

En el tiempo que toma crecer.

En el fuego que transforma.

Y en las manos que cocinan.

Creemos en el productor que siembra, en la cocinera que preserva tradiciones y en el chef que interpreta el territorio.

El Festival de los Huertos es una celebración del origen.

Una reunión de cocineros, productores y amantes de la gastronomía donde cada ingrediente cuenta una historia y cada platillo representa un paisaje.

Celebramos la tierra que nos alimenta.

De la tierra al fuego, del huerto a la mesa.

## FESTIVAL DE LOS HUERTOS

El Festival de los Huertos es una experiencia gastronómica inmersiva que conecta al visitante con el origen de los alimentos. Durante un día completo, **Portozuelo** abrirá sus huertos, granja, cocinas y espacios para recibir a algunos de los cocineros más destacados de Oaxaca y México.

Cada chef desarrollará platillos inspirados en ingredientes cultivados por los huertos invitados y por el propio huerto de Portozuelo.

El festival busca generar un encuentro auténtico entre productores, cocineros y comensales, fortaleciendo una visión gastronómica basada en territorio, sustentabilidad y comunidad.

## LOS HUERTOS INVITADOS



### Huerto Portozuelo

Corazón productivo del proyecto y fuente de inspiración para gran parte de la cocina que se sirve diariamente en el restaurante.



### Rancho 314

Productor invitado que comparte la filosofía de agricultura responsable, calidad y respeto por la tierra.

### BIOHUACAL

### BIOHUACAL

Proyecto comprometido con la producción sustentable y el cultivo de ingredientes de temporada que fortalecen la biodiversidad alimentaria de Oaxaca.

# CHEFS Y COCINEROS INVITADOS

**Chef Alejandro Ruiz**  
Casa Oaxaca

**Chef Rodolfo Castellanos**  
Origen

**Chef Armando Magaña**  
Valle de Guadalupe

**Chef Rafael Magaña**  
Restaurante Imanha, Valle de Guadalupe

**Chef Israel Loyola**  
El Parián Atelier

**Chef Daniel Robles**  
Grupo Casa Oaxaca

**Maestro Jesús Ruiz**  
Las Barbacoas de México

**Lorena López**  
**Marta Nieva**  
**Mercedes Lavariega**  
Cocineras tradicionales de Portozuelo

## EXPERIENCIA GASTRONÓMICA

Cada estación representa una interpretación distinta del territorio.

Los chefs trabajarán en vivo utilizando ingredientes provenientes de huertos y granjas participantes.

### PRODUCTOS PROTAGONISTAS

- Verduras y vegetales de temporada
  - Maíces nativos
  - Quelites y hierbas regionales
  - Proteínas de granja:  
búfalo, cerdo, gallina, conejo y pato

### TÉCNICAS DE COCINA

- Fuego abierto
  - Parrilla
  - Comal de leña
- Horno tradicional de barbacoa



# BEBIDAS

La experiencia estará acompañada por una selección de bebidas artesanales y productores invitados.

MEZCAL

CERVEZA

**CONVITE**  
MEZCAL PREMIUM

- MEZCAL -  
**AMARÁS**



TEPACHE SODA ORGÁNICA

bebidas elaboradas con ingredientes del huerto

AGUAS FRESCAS MIXOLOGÍA

## EXPERIENCIAS DEL FESTIVAL

- Calenda tradicional de bienvenida
  - Música de banda
  - Bendición ceremonial
- Destape del horno de barbacoa
- Estaciones gastronómicas por chef
  - Recorridos por el huerto
  - Visitas a la granja
- Interacción con productores
  - Mercadito orgánico
  - Visita al mirador Portozeulo
  - Paseos a caballo
- Stand de productos y recuerdos del aniversario
  - After Portozeulo con DJ invitado

  
**PORTO ZUEÑO**  
**ANIVERSARIO**

# FESTIVAL DE LOS HUERTOS

## PROGRAMA

- 12:30pm** Recepción de invitados  
**1:00pm** Calenda tradicional y bebidas de bienvenida  
**2:30pm** Bendición  
**3:00pm** Apertura oficial del horno de barbacoa y estaciones gastronómicas  
**6:00pm** Cierre de experiencia principal

### AFTER PORTOZUELO

- 6:00 a 10:00pm** DJ Empa  
Bebidas a la carta  
Menú trasnochador  
Ambiente festivo al aire libre

### ACCESO GENERAL

**\$1,480.<sup>00</sup> MXN\*** POR PERSONA

Niños hasta 10 años 50% de descuento

\*Se requiere pago del 100% para confirmar la reservación

### Incluye:

- Acceso al Festival de los Huertos
- Estaciones gastronómicas de chefs invitados
- Degustaciones gastronómicas
- Bebidas participantes
- Mezcal, cerveza y bebidas artesanales
- Recorridos y experiencias complementarias
- Actividades programadas

**Todo incluido hasta las 6:00pm**

## **UNA CELEBRACIÓN CON PROPÓSITO**

El Festival de los Huertos no es únicamente el séptimo aniversario de **Portozuelo**.

Es una declaración de principios.

Una celebración de la cocina de origen.

Una apuesta por la relación directa entre productores y cocineros.

Un homenaje a la tierra que nos alimenta.

Y una invitación a formar parte de una comunidad que cree en el valor de compartir alrededor de la mesa.

# **INFORMES Y RESERVACIONES**

**WhatsApp: 951 308 8677 / 951 654 1979**

**correo: [contactoportozuelo@gmail.com](mailto:contactoportozuelo@gmail.com)**

## **DATOS PARA RESERVAS Y DEPÓSITOS**

**Vive Experiencias Portozuelo Oaxmex S.A. de C.V.**

**RFC:**

**VEP231205M98**

**Banco:**

**Inbursa**

**Cuenta:**

**50070228980**

**CLABE:**

**036610500702289805**

**Código SWIFT:**

**INBUMXMM**

**Una vez realizado el depósito o transferencia,  
favor de enviar el comprobante vía WhatsApp o  
correo electrónico para confirmar la reservación.**