

*** El espectáculo central de luces, música y diversas actividades culturales se llama “Viaje al Mictlán”**

*** Habrá cena a cinco tiempos, Danza Prehispánica, Espectáculo de Luces, Actividades con Aves Rapaces, la subida sin costo adicional a globos aerostáticos y música en vivo, entre muchas cosas más**

*** La cita es el próximo sábado 04 de noviembre de 2017 a partir de la 19:00 horas, con numerosas actividades preparadas con esmero por los anfitriones**

*** Se realizará en el Salón Gina Loren, ubicado a menos de un kilómetro de la Pirámide del Sol, en Francisco Villa, junto a la entrada del Globopuerto**



TEOTIHUACÁN, 19 de octubre de 2017.- La fiesta mexicana del día de los muertos , tan enigmática como fascinante tiene una nueva sede para dar rienda suelta al hedonismo. Como “Una experiencia a tus cinco sentidos” ha sido definida la que será una cena que permitirá al público y al turismo celebrar el día de muertos dentro del primer cuadro de la zona arqueológica de Teotihuacán con un espectáculo de primer nivel, en el que estará presente una mezcla de adrenalina, buen gusto, cultura, luz, sonidos, colores, más el toque de un lugar místico: La Ciudad de los Dioses Teotihuacán. La cita es desde las 19:00 horas del sábado 04 de noviembre del presente año y el propósito es recibir las enseñanzas de una celebración tan especial en un ambiente místico y de relajación absoluta, justo donde la cultura en la zona centro del país nació hace dos mil años, según ha datado la historia oficial.

Así, en medio de diversas actividades que conjugan el espectáculo de luces, la danza prehispánica, actividades diversas con aves rapaces, la música en vivo,

la participación de niños y adultos en una megaofrenda, la oportunidad de subir a globos aerostáticos en un globopuerto aledaño a la zona arqueológica de Teotihuacán sin costo extra, entre mucho más, niños y adultos podrán vivir una experiencia única marcada por el deseo de adentrarse y conocer in situ los pormenores de un día tan especial y tan celebrado en la cultura popular mexicana, conociendo más de la misma con un espectáculo prehispánico de primer nivel titulado “Viaje al Mictlán” que llevará las emociones de los asistentes al límite.

Así, la atmósfera será la indicada para elevar los recuerdos y añoranzas con los seres queridos que ya no están con nosotros hacia el universo con un espectacular despegue masivo de globos de cantoya y maravillarse el paladar con una bien pensada cena a cinco tiempos, con ingredientes finamente seleccionados y elaborados bajo las más estrictas normas de calidad por un chef profesional dedicado a la cocina mexicana creativa.

Vive la exclusiva e inolvidable experiencia de una Cena Mágica en Teotihuacán:

Costo por persona cena mágica: \$1,499.00

Reservaciones al:

55-4403-4412 y 55 6519 8425



Haz click aquí desde tu móvil y pide tus accesos

<https://api.whatsapp.com/send?phone=525544034412>

Cupo limitado

Itinerario:

19:00 horas Recepción

19:00 - 22:30 horas. Barra libre de bebidas y cervezas

20:00 - 21:00 horas. Mariachi

21:00 - 21:40 horas. Ballet Folclórico

21:00 - 22:30 horas. Cena a cinco tiempos

21:40 - 22:30 horas. Música en vivo

22:30 - 22:55 horas. Aves rapaces

23:00 - 23:40 horas. *"Un Viaje al Mictlán"* Juego de pelota

23:40 - 02:00 horas. Música en vivo

01:00 - 02:30 horas. Noche mágica con globos aerostáticos y de cantoya

Observaciones:

- Menú vegetariano disponible (Avisar con anticipación)
- Alergia a alimentos (Avisar con anticipación)
- La cena incluye barra libre de bebidas y subir al globo aerostático sin costo adicional
- Es importante llegar puntual para disfrutar del evento al 100%
- La elevación en el globo aerostático es cautiva en la misma sede donde se realizará el evento y está sujeta a que las condiciones climáticas lo permitan.

El menú de la cena consiste en:

- Sopa de Champiñón al poblano y chile de árbol
- Tostada placera, con aguacate, queso doble crema, pasta de frijol y chicharrón
- Ensalada de sandía y quelites, con queso cottage y vinagreta de chile piquín
- Prime Rib de cerdo laqueado, con miel, cítricos y risotto cremoso con verdolagas

- Pan de muerto con nata montada y dulce de guayaba