

Para publicación inmediata



Contacto:

Megan Sterritt

KWE Partners

786.247.4812

sterritt@kwepr.com

La miel yucateca ahora es incorporada en el Spa y en la gastronomía de Grand Velas Riviera Maya

Riviera Maya, México (27 de diciembre de 2018) – Nuevas y dulces experiencias que incorporan la miel producida en el resort por la abeja occidental de la península de Yucatán, ahora están disponibles en Grand Velas Riviera Maya. Cosechada diariamente, es un complemento perfecto para acompañar la fruta fresca, los buñuelos y la capirotada. Aquellos huéspedes con paladares más dulces podrán agregar dicho manjar a los dulces típicos mexicanos como las palanquetas. Próximamente, el resort lanzará nuevas versiones de su miel, con sabores como la flor de azahar y mango.



En el galardonado SE Spa, este ingrediente también es incluido en un tratamiento inspirado por las antiguas prácticas mayas. La Experiencia de Miel de Kaab Orgánica de 80 minutos inicia con un relajante masaje facial y corporal; posteriormente los huéspedes podrán disfrutar de un baño con un elixir elaborado del árbol medicinal chaká que restaura la energía del cuerpo. La experiencia concluye con un bálsamo a base de vainilla maya para sellar la piel.

Las tarifas en Grand Velas Riviera Maya comienzan en \$434 dólares por persona, por noche con base en ocupación doble. El plan Todo Incluido consiste de alojamiento en amplias suites, experiencia gastronómica en restaurantes de especialidades, barra de bebidas premium, servicio a la suite las 24 horas, impuestos y propinas. Para obtener más información o para reservar, llame desde México al 01 800 832 9058, desde EE.UU. o Canadá al 1 888 309 5385, o desde cualquier otra parte del mundo al +52 (322) 226 8689. También puede enviar un correo electrónico a reservasrm@velasresorts.com o visitar www.rivieramaya.grandvelas.com.mx.

Acerca de Grand Velas Riviera Maya:

Establecido en 83 hectáreas de áreas verdes, manglares y arena blanca de la Riviera Maya, este resort Todo Incluido de Lujo está reconocido con 5 Diamantes por la Asociación Automovilística Americana. Los clientes pueden elegir su hospedaje en tres ambientes familiares con vista al mar o a la naturaleza Zen Grand, Ambassador y Grand Class. Las 539 suites con más de 100 m² cada una, cuentan con terraza y algunas con piscina de inmersión privada, además de amenidades como un minibar surtido diariamente, productos de baño marca L'Occitane,



botellas de mezcal y vino, y cafetera Nespresso. Los ocho restaurantes brindan un recorrido culinario por México, Europa y Asia; Cocina de Autor, liderado por los reconocidos chefs Bruno Oteiza y Mikel Alonso, es acreedor de los 5 Diamantes por la AAA y fue el primer restaurante del mundo de un resort Todo Incluido en ganar esta prestigiosa distinción. SE Spa, el más grande de la región con más de 8,300 m², ha sido reconocido internacionalmente por sus tratamientos auténticos y su Ceremonia de Agua de siete estaciones. También se ofrece una gran variedad de bares con bebidas premium ilimitadas; servicio a la suite y de Concierge personal las 24 horas; tres piscinas, dos gimnasios y deportes acuáticos; dos Kids' Clubs y un Teens' Club; más de 8,400 m² de espacios y áreas exteriores para reuniones o eventos, además de un Centro de Convenciones de más de 3,300 m² con una capacidad de hasta 2,700 invitados. El resort ha ganado numerosos reconocimientos por parte de Travel + Leisure, Condé Nast Traveler, USA Today, Forbes, entre muchas otras revistas y compañías importantes a nivel internacional. Grand Velas Riviera Maya fue creado y es operado por el Lic. Eduardo Vela Ruiz, propietario, fundador y presidente del Consejo Administrativo de Velas Resorts, junto con su hermano, el Ing. Juan Vela Ruiz, vicepresidente de la compañía.