

Para publicación inmediata



Contacto:

Megan Sterritt

KWE Partners

786.247.4812

sterritt@kwepr.com

El tradicional chocolate caliente ahora se sirve en Grand Velas Riviera Maya

Riviera Maya, México (14 de agosto de 2018) – Los huéspedes de Grand Velas Riviera Maya ahora podrán disfrutar de esta tradicional bebida mexicana, elaborada con cacao de Tabasco, donde se cultiva más del 70% del cacao de México. Miles de años antes de que fuera descubierto por el viejo mundo, los aztecas y mayas ya preparaban y bebían chocolate. Hoy en día, se sirve comúnmente en el desayuno o como refrigerio y se consume principalmente en días festivos religiosos como Navidad, Día de Reyes y Día de Muertos. La bebida caliente se sirve todos los días para el desayuno en el restaurante Azul ubicado frente al mar y en el restaurante Chaká de cocina regional yucateca. Se acompaña con panqué de vainilla fresco hecho a mano y conchas.



Las tarifas en Grand Velas Riviera Maya comienzan en \$434 dólares por persona, por noche con base en ocupación doble. El plan Todo Incluido de Lujo 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 8677. 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, mezcal artesanal 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, Mikel Alonso y Xavier Pérez Stone,

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.