



Guía de Experiencias Gastronómicas

COMITÁN de Domínguez



Chiapas

Festín de sabor apasionante

Una rica variedad de sabores conviven en Chiapas, diversidad que sólo explican las historias que contiene cada platillo; son historias que apetecen, que buscan ser contadas para deleitar al paladar. La gastronomía de la región fascina por sus ingredientes que evocan el encuentro de las culturas prehispánicas con la española. Cada elemento de nuestro arte culinario habla del origen y la identidad de cada uno de nuestros pueblos, por lo que asistir al festín de sabor que ofrece Chiapas se convierte en una experiencia apasionante.



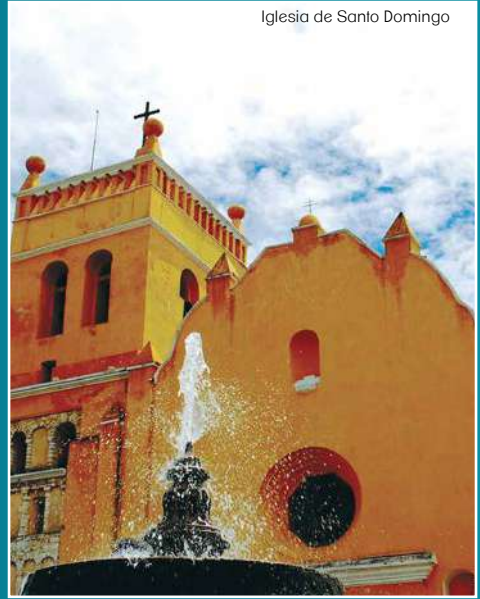
Comitán de Domínguez ■



Templo del Calvario



Iglesia de Santo Domingo



Teatro Junchavín



Centro Cultural Rosario Castellanos



Comitán de Domínguez

*Un viaje de placer
gastronómico*

Dentro de la rica gastronomía chiapaneca, especial relevancia tiene la de Comitán, plena de una fuerte personalidad que refleja tanto el encuentro de sus dos raíces más importantes -la autóctona y la española-, como la riqueza agrícola y ganadera de un entorno caracterizado por la variedad de climas y ecosistemas.

Como sucede con otras cocinas regionales mexicanas, los platillos comitecos difícilmente se pueden constreñir a los convencionalismos de los tiempos en la mesa y muchos de ellos constituyen por sí solos toda una comida. La fama culinaria comiteca es tal en Chiapas, que para muchos un viaje a la región de Los Llanos es ante todo un viaje al placer gastronómico.

Comitán de Domínguez ■





Se pueden encontrar embutidos, caldos, antojitos, dulces, licor, entre otros. Las bulifarras, chanfaina, salpicón, tamales, chile en vinagre, pellizcadas, chalupas, pitaul, jocoatol, pan compuesto, lengua en pebre, arroz con camarón, cocido, zaquil, albóndigas, tortaditas, huesos, chicharrón de hebra, costillas de puerco en salsa, panza y pata de res, chile pastor, baldados de cueza, olla podrida, chinculgujjes, ensalada de palmito, pozol, africanos, pickles, caramelos, trompadas, jocotes, polvojuán, salvadillo con temperante, chimbos en caldo o secos, patzitos de manjar, hojuelas, nuégados, atole de granillo, curtidos, comiteco, entre otros. Algunos más conocidos que otros.

A continuación se presenta una lista de sugerencias con las que se verá envuelto con el sabor de los platillos y la calidez de los comitecos, invitándolo a vivir Comitán como un viaje al placer gastronómico.



Tour gastronómico Cenadurías

Con sabor casero

La bella ciudad de Comitán ofrece una extensa variedad de restaurantes de especialidades tanto internacionales como regionales, pero si lo que desea es deleitarse con exquisitos platillos regionales *las cenadurías* son excelentes opciones.



Comitán de Domínguez ■



Cenaduría Tío Jul

Lugar del sabor auténtico

Cocina regional

Su cocina se basa en la tradición familiar, respetando al máximo la cocina regional comiteca. Ubicada en el centro histórico de Comitán los propietarios fusionan de manera excepcional los productos de la tierra comiteca con sabores inigualables, resultando excepcionales platillos típicos regionales. Chamorro, buitafarra, tacos dorados, tortas, pan compuesto, tamal de chipilín con queso y pollo; y el tamal de azafrán o de mole integran la carta.

Se recomienda: pan dulce, galletas de panitel, chocolate, té y café.

Ofrece: ambiente familiar, sabor auténtico y excelente atención.



40 PAX



Lunes a domingo de 17:00 a 23:00 horas



Todo el año



\$ 50.00 promedio

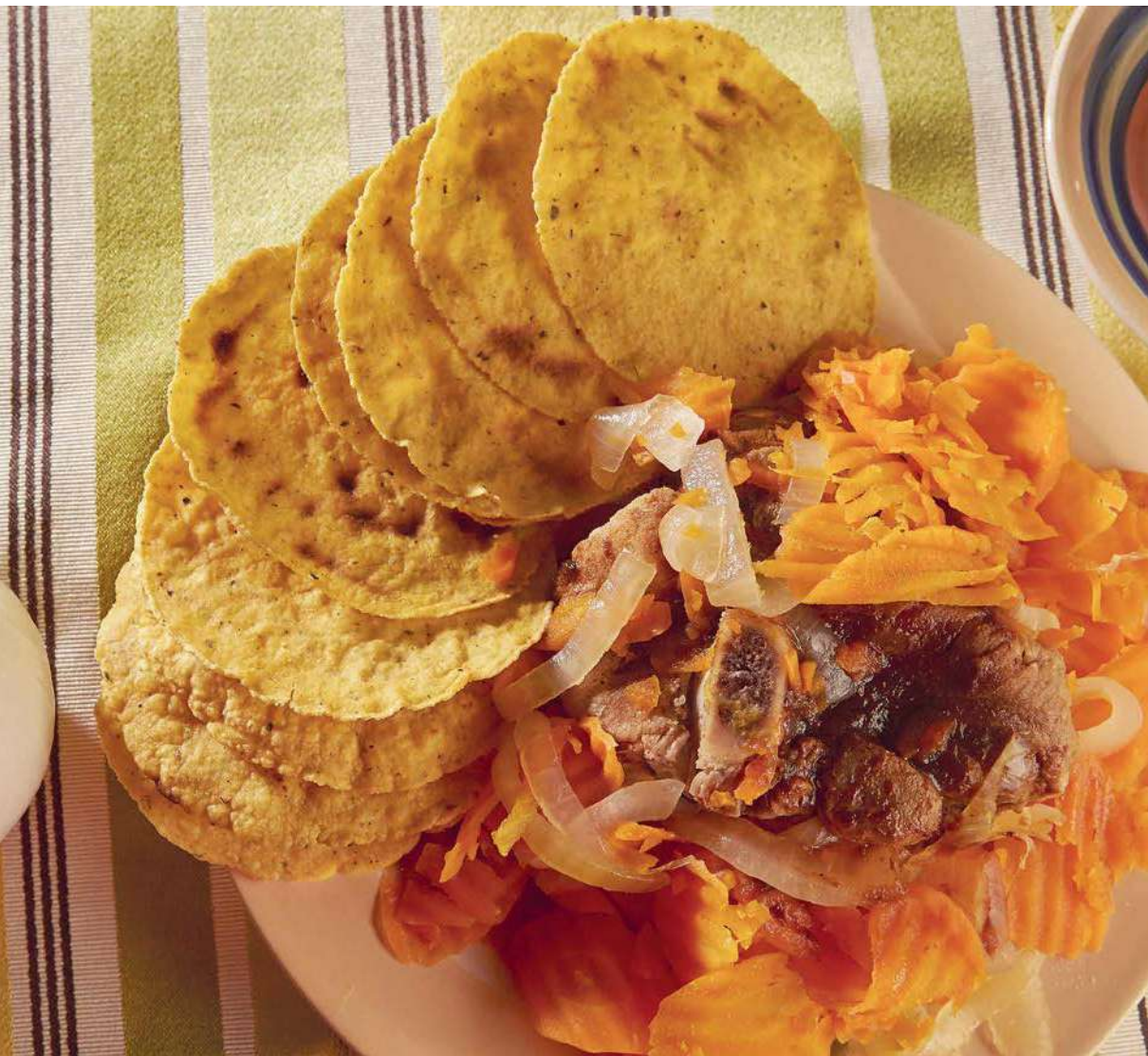


Dirección: 3ª Calle Norte Poniente

No. 5. Barrio El Calvario

C.P. 30023

Teléfono: 01 (963) 632 06 23



Cenaduría Expendio de tamales y antojitos comitecos

100 % tamales comitecos

Comida regional

Género insuperable por frescura y selección. El influjo de uno de los platillos característicos del estado, cuyas raíces prehispánicas constituyen una herencia de la gastronomía chiapaneca, impregna todas sus elaboraciones, acentuando el sabor de la región. En un pequeño espacio ofrece un sabor extraordinario en cada uno de sus tamales. Tiene, además, servicio de comida para llevar.

Se recomienda: tamales de la región (bola, mole, chipilín, pan compuesto, arroz con leche y chocolate).



40 PAX



Lunes a domingo de 18:00 a 23:00 horas



Todo el año



\$ 60.00 promedio



Comitán de Domínguez ■



📍 Dirección: 2ª Calle Norte Oriente
y 1ª Avenida Oriente Norte s/n
Barrio El Calvario.
Teléfono: (044) 963 11 3 86 15 /
(044) 963 11 6 90 98

Cenaduría El Foquito

100% comiteca

Comida regional

A dos cuadras antes de llegar al parque central, encontramos este pequeño restaurante cuya carta introduce una diversidad de platillos regionales (chalupas, pan compuesto, butifarra) básicamente para llevar. Una excelente selección de sabores y una destacada atención de su propietario hacen de este lugar un recuerdo de momentos imborrables con sabores inigualables. Se le conoce como El Foquito porque anteriormente este lugar tenía el único foco que alumbraba esta calle.

Se recomienda: chalupas, pan compuesto, quesos y butifarra.



15 PAX



Lunes a domingo de 18:30 a 23:00 horas

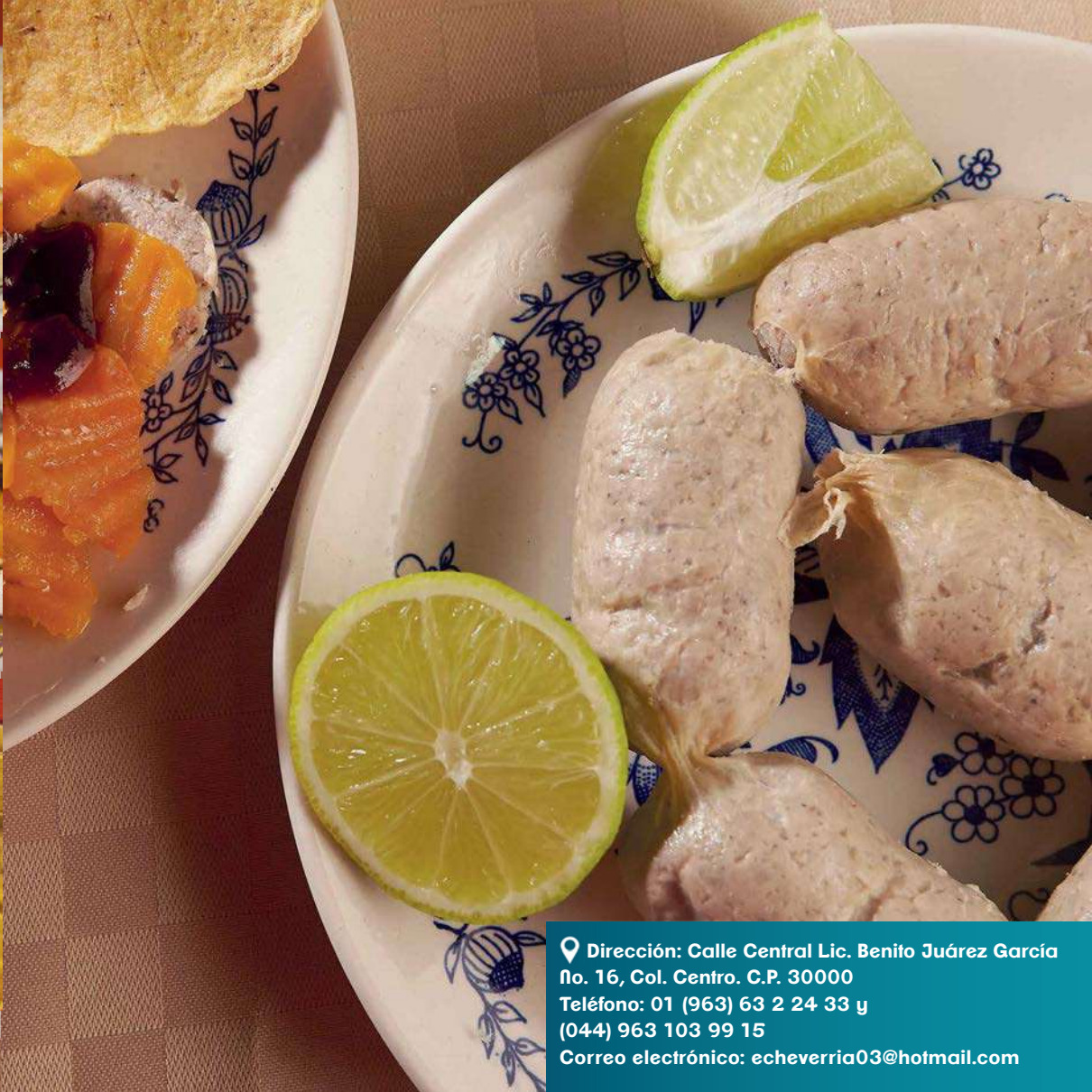


Todo el año



\$ 50.00 promedio





📍 Dirección: Calle Central Lic. Benito Juárez García
No. 16, Col. Centro. C.P. 30000
Teléfono: 01 (963) 63 2 24 33 y
(044) 963 103 99 15
Correo electrónico: echeverria03@hotmail.com

Cenaduría Café Gloria

Tradición familiar desde 1955

Comida regional

De ambiente familiar con sabor tradicional, Café Gloria ofrece una cocina bien cimentada y seria, es una de las propuestas gastronómicas con mayor identidad en Comitán. Ambiente familiar idóneo para pasar una noche en compañía de sus seres queridos y degustar deliciosos platillos regionales.

Se recomienda: antojitos mexicanos, sopes de pollo, huaraches y tostadas de pata.

Ofrece: calidad y calidez en el servicio.



70 PAX



Lunes a domingo de 17:00 a 24:00 horas



Todo el año



\$ 70.00 promedio





Comitán de Domínguez ■



📍 Dirección: 1^o Calle Sur Poniente No. 47
Barrio de Guadalupe. C.P. 30020
Teléfono: 01 (963) 63 2 34 09
Twitter: @Café_Gloria
Sitio web:
www.facebook.com/CafeGloriaComitan

Comida regional comiteca

La sazón original de Comitán la encuentra en el corazón del Barrio de San Sebastián, a ocho cuadras del centro histórico de esta ciudad. Una tradición familiar de más de 40 años preparando antojitos comitecos respalda a este lugar que ofrece platillos de exquisito sabor y calidad que satisface a los paladares más exigentes.

En este acogedor espacio encontrará el aroma y el sabor tradicional del pan compuesto, la torta comiteca con palmito, la bulifarra (embutido de origen español al estilo comiteco), las chalupas y el chamorro (hueso). Además, disfrutará de una amplia variedad de bebidas como: café orgánico de la región, capuchino de diferentes sabores, chocolate 100% chiapaneco o el típico tascalate. Para el postre podrá degustar una rica rebanada de rosca de mantequilla o el tradicional pastel comiteco de coco con mermelada de fresa.




Se recomienda: pan compuesto, torta comiteca, chamorro, café, tascalate.

Ofrece: ambiente familiar, sabor tradicional e inigualable hospitalidad comiteca.



Comitán de Domínguez ■




 40 PAX

 Lunes a domingo de 18:00 a 23:00 horas

 Todo el año

 \$ 60.00 promedio 

 Dirección: 8° Calle Sur Poniente esquina
Avenida Central. Barrio de San Sebastián.
Teléfono: (01) 963 10 13 981 / (045) 963 10 45 130.
Correo electrónico: saboresdecomitan@gmail.com
Facebook: sabores de Comitán

Los Clásicos

Sabores comitecos día y noche

Comitán es uno de los pueblos mágicos de Chiapas, que posee una seducción especial al gusto y al sabor, su cocina resguarda no sólo tesoros milenarios, sino la sazón de gente cálida que, ya sea de día o de noche, te sorprenderá a cada bocado.





La Casona

Restaurante y folclor

Descubre el verdadero sabor a Comitán

Cocina tradicional

Los sabores de Comitán se descubren desde cualquier platillo, su carta pone en escena el verdadero sabor de la comida auténtica comiteca. Carnes y botanas lo harán descubrir los sabores de esta tierra de hombres y mujeres ilustres.

Se recomienda: carnes y botanas con el tradicional sabor comiteco.



100 PAX



Lunes a domingo de 12:00 a 18:00 horas



Todo el año



\$ 80.00 promedio





Comitán de Domínguez ■



Ofrece: área de juegos infantiles,
estacionamiento y música ambiental.



📍 Dirección: 2ª Calle Norte Oriente
No. 6, Barrio El Calvario
Teléfono: 01 (963) 11 0 72 01 y
(044) 963 10 4 56 41
Correo electrónico: Jaqui_lac@hotmail.com
Sitio web:
www.facebook.com/restaurantelacasona

Restaurante La Cama de Piedra



Somos toda una tradición

Comida típica regional y botanas

Raíces gastronómicas de Comitán se disfrutan en este restaurante que ofrece una propuesta culinaria típica regional, en un espacio familiar ambientado con música de marimba en vivo. Servicio correcto y muy bien acoplado a la tendencia del establecimiento, cuya tradición lo ha etiquetado como un restaurante auténticamente chiapaneco.

Se recomienda: chiles rellenos capeados, butifarra, tortillas con asiento, mariscos, queso de la región y carnes frías.

Ofrece: música de marimba en vivo.



120 PAX



Lunes a domingo de 9:00 a 18:00 horas



Todo el año



\$ 80.00 promedio





📍 Dirección:
1° Calle Norte
Poniente No. 74
Barrio de Guadalupe
Teléfono:
01 (963) 632 14 60
Correo electrónico:
perez_2_2@hotmail.com



Restaurante Camino Secreto



*Un espacio lleno de color,
armonía y aromas exquisitos*

*Cocina regional mexicana,
carnes y mariscos*

La personalidad comiteca impregnada en cada platillo es lo que caracteriza al menú de este restaurante. En su adaptación se ha creado un espacio perfecto y colorido para convivir en familia y degustar de platillos regionales deliciosos.

Se recomienda: chinculguaje (platillo elaborado a base de tortilla rellena de frijol, cilantro y chile), chile pastor, pellizcadas, tortillas con asiento y pepita molida (zaquil).

Ofrece: música de marimba, espacio de juegos infantiles y sala para reuniones empresariales.









Comitán de Domínguez ■



 200 PAX

 Lunes a domingo de 9:00 a 19:00 horas

 Todo el año

 \$ 100.00 promedio 

 Dirección: 1ª Calle Norte Poniente
No. 48 Barrio de Guadalupe
Teléfono: 01 (963) 63 2 58 63
Correo electrónico:
camino.secreto@hotmail.com

Restaurante La Granja

Un desafío al paladar más exigente

Comida regional mexicana

Con un ambiente acogedor La Granja ofrece una combinación de recetas tradicionales (ubre, chiles rellenos, costillas, adobada, carne asada, carne molida, frijoles charros, bulifarras, entre otros) dispuestas a conquistar los paladares más exigentes. Oferta un servicio cómodo, rápido y de calidez.

Se recomienda: exquisitos platillos regionales como ubre, chiles rellenos, costillas, adobada, carne asada, carne molida, frijoles charros, bulifarras, camarones al mojo de ajo, quesillos, pellizcadas, chicharrón de hebra y tripa.



60 PAX



Lunes a domingo de 10:00 a 18:00 horas



Todo el año



\$ 80.00 promedio



Ofrece: música ambiental y excelente servicio.



 Dirección: 2ª Calle Norte Poniente no. 105
Barrio de Candelaria. C.P. 30060.
Teléfono: 01 (963) 632 28 12
Correo electrónico:
malolm1972@prodigy.net.mx

Restaurante Alis

*Comida típica chiapaneca,
casera e internacional*

Tradición culinaria desde 1970

Restaurante fundado en 1970 en una casa típica comiteca, en el corazón de la plaza central de la ciudad.

Se recomienda: lengua en pebre, estofado comiteco, barbacoa, cocido de res, lomo relleno, olla podrida.

Ofrece: servicio para eventos y a domicilio sin costo.



80 PAX



Lunes a domingo de 8:00 a 18:00 horas



Todo el año



\$ 80.00 promedio



(Excepto American Express)



Dirección: Calle Central Pte. No. 21, Col. Centro, C.P. 30000
Teléfono: 01 (963) 6321262
Correo electrónico:
restaurantealis1970@gmail.com

Comitán de Domínguez ■



Restaurante
El Ángel
(La Tablazón)






Tradición y sabor de Chiapas

Comida regional mexicana

Acertada gama de sabores chiapanecos es lo que captura este restaurante en su menú, el cual ofrece una extensa gama de platillos tradicionales, acompañados de la calidez de su personal y de la exquisita sazón que los distingue.

Se recomienda: el sabor especial de carnes y mariscos.

Ofrece: calidad y calidez en el servicio.

-  60 PAX
-  Lunes a domingo de 12:00 a 19:00 horas
-  Todo el año
-  \$ 70.00 promedio 





Comitán de Domínguez ■



📍 **Dirección:** 7ª Avenida Oriente Sur No. 8,
Barrio La Pilita Seca. C.P. 30030
Teléfono: (044) 963 12 7 13 30
Correo electrónico:
martinm184@hotmail.com

Restaurante

Comitán lindo y qué rico



Comer con nosotros no es una moda, es un estilo

Cocina regional y mexicana

Colorida y armoniosa ambientación acorde a la personalidad de esta palapa restaurante ubicada sobre el Boulevard de las Federaciones; lo avala una exquisita comida y/o cena con una sazón comiteca inigualable y un ambiente relajado en sintonía con sus espacios abiertos. Amueblado con sillas y mesas cómodas, ofrece una gama de platillos en su menú, entre los que destacan los desayuno buffet, cortes y mariscos.

Se recomienda: desayuno buffet, cortes y mariscos.






Ofrece: estacionamiento, Wi-Fi, eventos deportivos televisivos, música de marimba en vivo sábados y domingos para amenizar la comida.





Comitán de Domínguez ■



-  150 PAX
-  Martes a domingo de 9:00 a 18:00 horas
-  Todo el año
-  \$ 120.00 promedio 

 **Dirección:** Boulevard de las Federaciones s/n, Colonia Miguel Alemán
Teléfono: 01 (963) 63 2 84 04. C.P. 30090
Correo electrónico:
comitanlindoyquerico@prodigy.net.mx

Restaurante La Casa Rosada



La tradición del buen comer

Comida regional

Casa típica de arquitectura comiteca decorada al estilo antiguo con una atmósfera cálida y un agradable ambiente dentro de la ciudad, donde podrá degustar el auténtico y original sabor de los antojitos y comida tradicional de Comitán, además de degustar una deliciosa taza de café. Ofrece una agradable sensación de serenidad, convirtiéndolo en un espacio perfecto para el descanso o un convivio en familia que incorpora una excelente atención personalizada de los propietarios, quienes de inmediato atenderán sus peticiones.

Se recomienda: chiles rellenos, guisos típicos regionales y caldo de mollejas al aguachile.






Ofrece: ambientación familiar, música ambiental, servicio de banquetes.





Comitán de Domínguez ■



-  120 PAX
-  Lunes a domingo de 11:00 a 17:00 horas
-  Todo el año
-  \$ 80.00 promedio 

 Dirección: 2ª Calle Sur Oriente
No. 44, Barrio de Jesucito.
Teléfono: 01 (963) 63 2 08 46
Correo electrónico:
casarosadarestaurant@live.com

Restaurante Natural's

Sazón, aroma y tradición

Cocina regional y mexicana

Un lugar con sazón, aroma y tradición al natural, donde la abundante vegetación que ambienta su decoración le hace honor a su nombre, convirtiéndolo en espacio idóneo para disfrutar de un rato en familia o con los amigos. Ofrece un menú variado (mondongo, charolas de carnes mixtas, pollo relleno, asado de puerco) dispuesto a sorprender a cada uno de sus comensales.






Se recomienda: mondongo, charolas con carnes mixtas, pollo relleno y asado de puerco.

Ofrece: ambientación familiar, espacio de juegos infantiles y sala para reuniones empresariales.





Comitán de Domínguez ■

-  130 PAX
-  Lunes a domingo de 9:00 a 18:00 horas
-  Todo el año
-  \$ 70.00 promedio 



 Dirección: Av. La Castalia no. 23,
Barrio de Yalchivól. Teléfono: (963) 101 72 63
Correo electrónico:
restaurantnaturals@hotmail.com

Restaurante Doña Chelo



Ambiente familiar en el centro de la ciudad






Cocina regional

Un cálido y agradable ambiente se respira en esta casa típica de arquitectura comiteca ubicada dentro de la ciudad, donde podrá degustar el auténtico sabor de la región acompañado de una taza de café. Ofrece una agradable vista al parque que resguarda la iglesia de Guadalupe y un extenso menú de platillos comitecos (chiles de relleno, butifarras, chamorro aderezado, lengua en pebre). Es una excelente opción para el convivio en familia con una magnífica atención.

Se recomienda: chiles rellenos, butifarra, chamorro aderezado, lengua en pebre.



Comitán de Domínguez ■

-  40 personas
-  Lunes a domingo de
9:00 a 18:00 horas
-  Todo el año
-  \$ 70.00 promedio 



Ofrece: atmósfera familiar y música ambiental.



Todas las fotografías que ilustran esta guía son propiedad de Sector Chiapas



 **Dirección:** Calle Central Poniente Lic. Benito Juárez,
No. 73. C.P. 30020. Teléfono: 01 (963) 63 2 08 94.
Correo electrónico: alejandromorales_10@hotmail.com







SECRETARÍA
DE TURISMO
GOBIERNO DE CHIAPAS

CHIAPAS
de Corazón



CHIAPAS
ESPÍRITU DEL MUNDO MAYA