



Guía de Experiencias Gastronómicas

Tapachulo

de Córdoba y Ordóñez

Antiguo Palacio Municipal



Chiapas

Tapachula de Córdova y Ordóñez

Festín de sabor apasionante

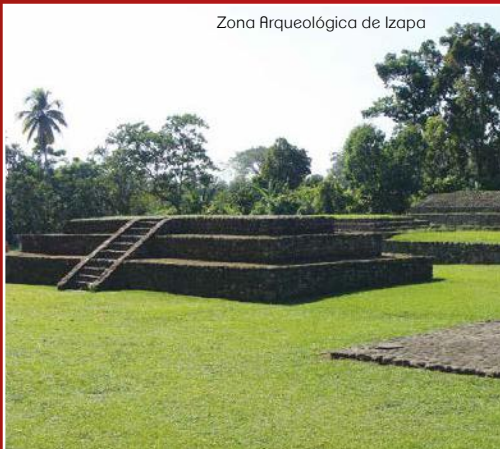
Una rica variedad de sabores conviven en Chiapas, diversidad que sólo explican las historias que contiene cada platillo; son historias que apetecen, que buscan ser contadas para deleitar al paladar. La gastronomía de la región fascina por sus ingredientes que evocan el encuentro de las culturas prehispánicas 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.



Tuxtla Chico



Zona Arqueológica de Izapa



Puerto Chiapas



Tapachula

Tapachula de Córdova y Ordóñez ■

Crisol de culturas y sabores exóticos

La Perla del Soconusco se caracteriza por tener una gastronomía que va más allá de los sabores de mariscos, pues entre sus platillos ofrece el sabor de la cueza (raíz del chayote), el macús, la pacaya y las exquisitas frutas como el rambután y el mango Ataulfo; frutos como el marañón y el guajilote, y también plantas comestibles como la pata de paloma y la hierba mora.

Asimismo, esta ciudad cuenta con platillos preparados para ocasiones especiales como el chumpipe (guajolote) en mole. También se acostumbra tomar atoles, entre los preferidos está el atol agrio y el de masa con jengibre.





Cabe destacar que la comida tapachulteca ha tenido gran influencia de la cocina china, japonesa y alemana, esto debido a la gran cantidad de inmigrantes de estos países que radican en esta ciudad, por lo que se ha convertido en parte del legado de la gastronomía de Tapachula.

Entre los platillos más representativos de Tapachula se encuentra el tamal de chipilín con camarón, las empanadas de plátano, el pescado en chumul, el cochito horneado. Además del dulce de coyol, y bebidas como el pulunche de cacao.

Mención aparte merece el chocolate, bebida prehispánica muy representativa de México que se modificó con la conquista española. Su preparación es muy variada en los municipios aledaños a Tapachula, puede tomarse con agua o leche, este producto puede encontrarse en lugares donde su elaboración es de forma artesanal, ejemplo de ello es Tuxtla Chico.



Restaurantes

En Tapachula existe una gran diversidad de sabores y olores que sumados a su exquisita sazón convierten a esta cálida ciudad en un oasis gastronómico. Aquí podrá encontrar una importante variedad de oferta de servicios de alimentos: restaurantes, fondas y un amplio abanico de gastronomía asiática.





Restaurante La Parrilla

En el corazón de Tapachula

Sazón auténtica de la región

Dentro del conjunto monumental resguardado en el centro histórico de Tapachula, a un costado del Antiguo Palacio Municipal, este restaurante se ha convertido en toda una tradición, gracias a su extensa gama de platillos. De exquisito sabor y con un excelente servicio, ofrece una vista panorámica hacia el corazón de la ciudad.

Se recomienda: la originalidad de su parrillada.

Ofrece: servicio a domicilio y salón de eventos.



- 100 PAX
- Lunes a domingo de 7:00 a 21:00 horas
- Todo el año
- \$ 200.00 promedio



📍 Dirección: 8a Norte No.14,
Colonia Centro
Teléfono: 01 (962) 11 8 14 28
Correo electrónico:
laparrilla_tap@hotmail.com

Restaurante
Los Jarrones
Hotel Don Miguel

*Servimos con encanto
y cocinamos con cariño*

Cocina nacional e internacional

El restaurante Los Jarrones es reconocido por la buena sazón que lo caracteriza con un estilo único en la ciudad.



100 PAX



Lunes a domingo de 7:00 a 23:30 horas



Todo el año



\$150.00 promedio (buffet)

\$200.00 promedio (a la carta)



(Excepto American Express)





Se recomienda: pechuga italiana, desayuno viajero, tamalitos estilo Jarrones, filete húngaro.

Ofrece: desayuno buffet con horario de 7:00 a 12:00 horas, los viernes, sábados y domingos. Salón de eventos especiales.



Dirección: 1a Calle Poniente No. 18
Teléfono: 01 (962) 626 1143 al 48
Correo electrónico: hoteldonmiguel_oficina@hotmail.com
Sitio web: www.hoteldonmiguel.mx

Restaurante

Eureka del Lago

Hotel Kamico






Nos encanta servirle bien

Cocina típica, nacional e internacional

Durante su estancia en el Hotel Kamico podrá saborear una variada selección de platillos típicos e internacionales, con la sazón y ambiente inigualables del restaurante Eureka del Lago.

Se recomienda: especialidades mexicanas como las arracheras y el caldo tlalpeño, y platillos típicos como la sopa de chipilín.



-  100 PAX
52 PAX (Salón privado)
-  Lunes a domingo
de 7:00 a 23:00 horas
-  Todo el año
-  \$ 100.00 promedio
-  (Excepto American Express)

Tapachula de Córdoba y Ordóñez ■

Ofrece: banquetes, servicio a domicilio, menú para fiestas infantiles, alberca, internet inalámbrico.



📍 Dirección: Prolongación Calle Central Oriente No.86. Teléfono: 01 (962) 62 6 26 40 al 45
Correo electrónico: restaurante@kamico.com
Sitio web: www.kamico.com

Restaurante Río de Janeiro

Cortes estilo churrasco

Con el sabor de las tierras del Sur

Restaurante único en su concepto en Tapachula, donde puede disfrutar de un buffet de ricos cortes al carbón estilo churrasco. De las mejores opciones para comer en Tapachula.

Se recomienda: buffet de cortes al carbón.

Ofrece: ambiente confortable, elegante y acogedor, con amplio estacionamiento y fácil acceso.




Tapachula de Córdoba y Ordóñez ■



 100 PAX

 Lunes a domingo de 8:00 a 23:00 horas

 Todo el año

 \$ 300.00 promedio 

 **Dirección:** 4a Avenida Sur entre 18a y 20a Poniente, Plaza Kafeto, Col. Centro
Teléfono: 01 (962) 625 50 96
Correo electrónico:
riodejaneirolaplaya@gmail.com

Restaurante bar
Jardín de Estefanía
Hotel Tapachula

En el centro de la Perla del Soconusco






Cocina mexicana

Este restaurante bar, dentro del Hotel Tapachula, cuenta con especialidad en platillos de la cocina mexicana. No puede dejar de probar el *'Desayuno Tapachula'*. El Jardín de Estefanía abre sus puertas para recibirlo con la atención y servicio que usted se merece, ofreciendo un delicioso y selecto menú.

Se recomienda: variedad y sazón del desayuno buffet.

Ofrece: desayuno buffet, área climatizada, elevador panorámico, salón de espejos y renta de sala de juntas para eventos.



-  100 PAX
-  Lunes a viernes de 7:00 a 22:30 horas
-  Todo el año
-  \$ 140.00 promedio
-  (Excepto American Express)

Tapachula de Córdova y Ordóñez ■



📍 Dirección: 9a Poniente No. 17, Colonia Centro
Teléfono: 01 (962) 626 60 60
Correo electrónico: reservaciones@hoteltapachula.com
facturacion@hoteltapachula.com
Sitio web: www.hoteltapachula.com

Restaurante
Tapachtlan
Hotel Boutique Casa Mexicana

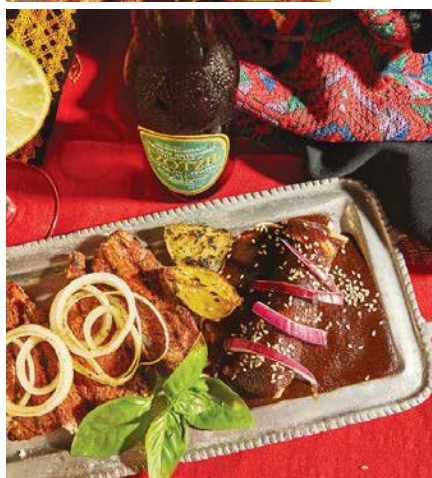
Un ambiente para enamorar tus sentidos

Fusión cocina tradicional mexicana con europea

Innovadora cocina con gastronomía única y fusión europea. En la decoración tipo museo predominan las antigüedades y el arte, enmarcados por un jardín exuberante y encantador.


Se recomienda: platonos Casa Mexicana, diferentes carnes con variedad de antojitos y su bebida estrella, margaritas de frutas tropicales en temporada.


Ofrece: desayunos, comidas y cenas románticas a la carta, bar con variedad de vinos nacionales e internacionales y cervezas artesanales; servicio de internet inalámbrico.





📍 Dirección: 8a Avenida Sur No.19
Teléfono: 01 (962) 626 66 05
Correo electrónico:
hotel@casamexicanachiapas.com



 30 PAX

 Lunes a sábado de 7:00 a 23:00 horas
Domingos de 8:00 a 16:00 horas

 Todo el año

 \$100.00 a \$ 300.00 promedio



Restaurante La Marimba






Sabor 100% natural

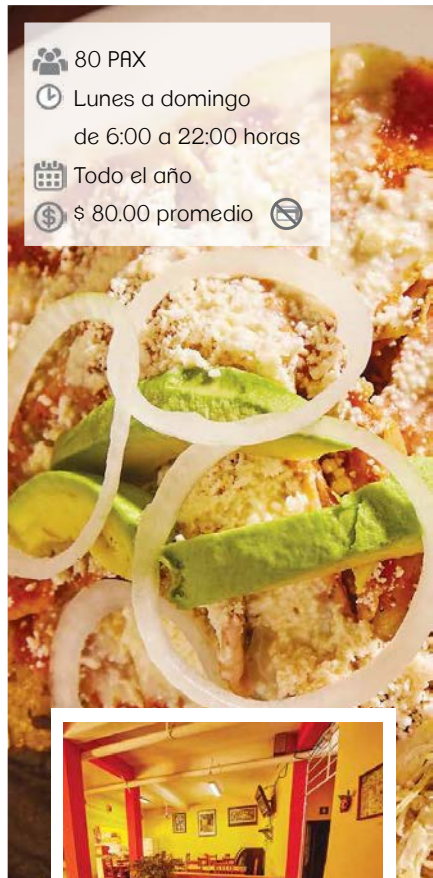
Cocina mexicana

Un agradable ambiente familiar encontrará en este lugar que ofrece comida 100% natural. Se distingue por la rapidez en el servicio. Se encuentra ubicado frente de la estación de autobuses Cristóbal Colón.

Se recomienda: chilaquiles (desayuno), caldos de gallina, pollo y res (para la comida) y carne asada (para la cena).

Ofrece: productos regionales, miel y café, y además Wi-Fi.

 80 PAX
 Lunes a domingo
de 6:00 a 22:00 horas
 Todo el año
 \$ 80.00 promedio 





📍 Dirección: 17a Ote. No. 10, Col. Centro
Teléfono: 01 (962) 62 0 03 17 / 62 6 20
83 / (045) 962 14 2 97 70
Correo electrónico: drabecerra@
hotmail.com

Tapas, bar y restaurante Papablita

*Restaurante de carnes asadas
al carbón*

Desde 1984

En este restaurante la experiencia es su mejor carta de presentación. Más de 30 años sirviendo carne asada al carbón con una sazón propia y sus ya tradicionales papas rellenas. Ofrece un servicio rápido y atento en un ambiente relajado, ideal para disfrutar una rica comida.

Se recomienda: especialidad a la parrilla con papa rellena (arrachera, filete, puyazo), frijoles charros y quesadillas.








Tapachula de Córdoba y Ordóñez ■



Ofrece: tradición desde 1984, excelente servicio y atención; variedad de alimentos a un buen precio. Ambiente relajado, buena música e internet gratuito.



-  88 PAX
-  Lunes a domingo de 11:00 a 01:00 horas
-  Todo el año
-  \$ 150.00 promedio
- 



Dirección: Blvd. Díaz Ordaz S/n (junto a gasolinera Navy) Col. Centro
Teléfono: 01 (962) 626 63 88
Correo electrónico: matriz@papablita.com
Sitio web: www.papablita.com
Facebook: www.facebook.com/papablita

Restaurante Fonda Inn

Gastronomía típica

Cocina casera

Es un lugar confortable y climatizado. Se distingue por su amable atención. Cuenta con una diversidad de platillos para deleitar a sus comensales.

Se recomienda: tampiqueña Inn.

Ofrece: Wi Fi, salón de eventos, estacionamiento en calle y playa, cuenta con servicio a domicilio.



60 PAX



Lunes a domingo
de 7:00 a 23:00 horas



Todo el año



\$ 170.00 promedio



(Excepto American Express)










📍 Dirección: 1a Av. Norte No. 6
entre Central y 1a Poniente
Teléfono: 01 (962) 118 29 38
Correo electrónico: elbaronhote@gmail.com
lafondainn@hotmail.com
Sitio web: www.elbaron.mx / www.youtube.com/lafondainn

Restaurante Mr. Villa Tacos & Grill

Sazón y calidad

Carnes

Es un espacio confortable y de atención personalizada, es de fácil acceso y se encuentra ambientado para brindar una experiencia única al comensal.

-  200 PAX
-  Lunes a domingo
de 13:00 a 24:00 horas
-  Todo el año
-  \$ 150.00 promedio
- 





Se recomienda: carnes y antojitos.

Ofrece: antojitos mexicanos (plátanos flameados), juegos Xbox y Wi Fi.



📍 **Dirección:** 6a Av. Sur No. 111,
esquina con 12a Poniente
Teléfono: 01 (962) 625 06 54
Correo electrónico:
restaurantmr.villa@gmail.com
Sitio web: Mr. Villa (Facebook)



Comida Oriental

La comida tapachulteca ha recibido gran influencia de la cocina oriental, esto debido a la gran cantidad de inmigrantes de países de Oriente que radican en esta ciudad, siendo ya la comida oriental parte y legado de la gastronomía de Tapachula y de la cocina de Chiapas.





Restaurante Long Yin

*La presencia gastronómica del
Oriente*

Comida china estilo cantonesa






Platillos exquisitos del país milenario que ha compartido su cocina tradicional en todo el mundo. Con 38 años de experiencia dedicados a la elaboración de los más exquisitos platillos de la cocina oriental, utilizamos ingredientes y productos de primera calidad, ofrecemos el mejor ambiente y el mejor sabor para su reunión, cumpleaños o comida de negocios, ya que nuestros platillos son preparados al momento con ingredientes frescos y naturales de la zona del Soconusco.



Tapachula de Córdova y Ordóñez ■

Se recomienda: platillos de comida china estilo cantonés, tofu y platillos vegetarianos.

Ofrece: servicio a domicilio sin costo, banquetes para eventos, área climatizada.

-  120 PAX, 50 PAX (Área climatizada)
-  Lunes a domingo de 9:00 a 20:00 horas
-  Todo el año
-  \$ 180.00 promedio
-  (Excepto American Express)



 **Dirección: 2a Avenida Norte No. 36,
Col. Centro
Teléfono: 01 (962) 6262467**

Restaurante Confucio

Comida china y cantonesa

Arte culinario chino

En este restaurante encontrará exquisitos platillos de comida china. El arte de la gastronomía de aquel país de Oriente, se ve reflejado en este lugar que ofrece un agradable ambiente y el mejor sabor, para que deguste las delicias de un país con tradición milenaria.

Se recomienda: pescado relleno Confucio.

Ofrece: servicio de comida para llevar, área climatizada.



Dirección: 5a Poniente No. 8,
Colonia Centro
Teléfono: 01 (962) 626 44 49



Tapachula de Córdoba y Ordóñez ■



50-80 PAX

30 PAX (privado)



Lunes a domingo
de 10:00 a 19:00 horas



Todo el año



\$ 150.00 promedio



(Excepto American Express)



Restaurante Bambú

*Sazón de la auténtica comida
china cantonesa*

Gastronomía de Oriente

Comida china cantonesa con concepto de "fast-food", saludable, accesible, tradicional y 100% de la región.

Se recomienda: platillo especial Imperial Bambú, pato laqueado, costillas agridulces, sopa chuc, tai pau, panes al vapor.

Ofrece: menú económico, salón de eventos, servicio a domicilio, platillos vegetarianos.





40 PAX

\$ 50.00 promedio (platillo sencillo)
\$ 150.00 promedio (platillo especial)

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



Todo el año

Dirección: 7a Calle Poniente No. 35, entre 6a y 8a Av. Norte

01 (962) 626 86 22 y 626 50 09

Correo electrónico: restaurantbambu@hotmail.com

Sitio web: www.restaurantbambu.com.mx



Marisquerías

Tapachula ofrece en su gastronomía, la cocina del mar, una fuente generosa de innumerables tesoros gastronómicos, siendo los mariscos los más preciados. Su cercanía con el mar permite llevar hasta el paladar de los comensales, platillos elaborados con productos frescos como un buen coctel de camarones, una humeante cazuela de mariscos, una exquisita mojarra frita, o un succulento caldo de camarón, con los que usted degustará las delicias de esta tierra tropical.





Restaurante La Casa de Don Fidel

Los mejores mariscos

Cocina mexicana y regional

Un agradable lugar para convivir con la familia, disfrutando de las delicias del mar junto a la alberca con su barra de bebida. Cuenta también con estacionamiento.



📍 Dirección: 1a Oriente s/n
Teléfono: 01 (962) 698 20 14
Correo electrónico:
flortoledo5@gmail.com

Tapachula de Córdoba y Ordóñez ■

Se recomienda: camarones en salsa de tamarindo.

Ofrece: estacionamiento, alberca, barra de bebidas, comida para llevar.

👤 200 PAX

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

📅 Todo el año

💰 \$ 150.00 promedio

☰ (Excepto American Express)



Ostionería El Rinconcito

Especialidad en mariscos


La catedral del marisco, del mar a su paladar


Ofrece una amplia gama en platillos de pescados y mariscos preparados por el chef con un exquisito sabor y calidad.

Se recomienda: camarones al ajo, cucarachas marinas, langostas.

Ofrece: área climatizada, área de juegos infantiles, café salón bohemio, Wi-Fi y música en vivo.



 300 PAX

 Lunes a domingo
de 9:00 a 21:00 horas

 Todo el año

 \$ 300.00 promedio

 (Excepto American Express)

Tapachula de Córdova y Ordóñez ■



📍 Dirección: Calle El Hormiguillo
No. 4. Teléfono: 01 (962) 626 41 13
626 49 13 (Reservaciones)
Correo electrónico:
lic.daviladeleon@gmail.com



Restaurante El Navegante

Si no pruebas no compruebas

Marisquería

Restaurante familiar especializado en mariscos y carnes. Se distingue por su buena sazón y por el ambiente agradable que se percibe en sus instalaciones. Durante años este establecimiento ha deleitado los paladares más exigentes con sus exquisitos platillos. Es una excelente opción para degustar los sabores del mar en esta zona de Tapachula.






Se recomienda: el sabor de los platillos de mariscos.

Ofrece: estacionamiento, área de juegos con niñera, salón para eventos, Wi-Fi y alberca.



📍 Dirección: Carretera a Puerto Chiapas a (1 Km de Sam's), Colonia Llano de la Lima
Teléfono: 01 (962) 120 31 99
Correo electrónico:
thenavengante01@live.com
thenavengantetapachula@gmail.com



-  300 PAX (palapa)
-  Lunes a domingo de
10:00 a 19:00 horas
-  Todo el año
-  \$ 200.00 promedio
-  (Excepto American
Express)



Cocteles y Mariscos El Muelle

Comida mexicana

*Un rinconcito del mar, en el
corazón de Tapachula*

Restaurante al aire libre que sirve cocteles y mariscos, ubicado en el corazón de Tapachula y envuelto en el típico folklore de la ciudad. Quienes visiten este acogedor lugar, podrán disfrutar desde un rico coctel de su elección, pasando por sus famosos camarones en aguachile, además de sus especialidades de comida caliente, como pescado al chile limón, sus deliciosos camarones enchipottados o su famoso arroz a la lumbada, acompañados por una rica cerveza.

Desde el 2009 ha sido la perfecta opción para aquellos que buscan el auténtico sabor de la comida tradicional del mar en una de las zonas céntricas de la ciudad. Cumple a la



📍 **Central Poniente No.29-C,
Col. Centro**
Teléfono: 01 (962) 149 99 67
**Correo electrónico:
munezvi@hotmail.com**
Sitio web: Mariscos el Muelle


Tapachula de Córdova y Ordóñez ■

perfección con su propósito y el restaurante ha logrado conjuntar la típica comida costeña con un ambiente familiar.


Se recomienda: camarones empanizados, mojarra al chile y limón.

Ofrece: restaurante al aire libre, estacionamiento, cómodas instalaciones.

 50 PAX

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

 Todo el año

 \$ 150.00 promedio



Antojitos

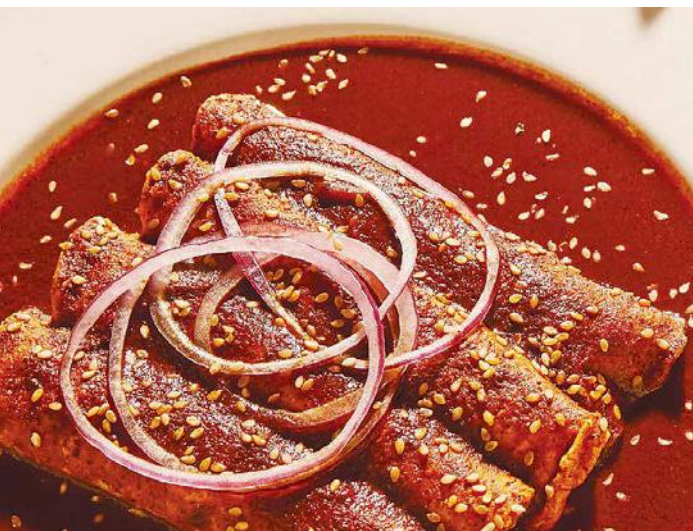
Las mejores taquerías, cenadurías
y fondas de la ciudad

Sabor y tradición

La gastronomía de esta ciudad fronteriza ofrece una diversidad culinaria de la que no se pueden excluir los famosos antojitos mexicanos y los de la región; el sabor de los tacos, tortas, garnachas, empanadas, entre otros, que provocan que el visitante recorra toda una ciudad para dar con ellos. En cenadurías distribuidas por toda la ciudad, pruebe y disfrute el incomparable sabor de estos platillos que superará cualquier exigencia.



Tapachula de Córdoba y Ordóñez ■



Tortería

Super Tortas German

Comida rápida

Sabor y tradición a tan sólo dos cuadras del Parque Central Miguel Hidalgo. Oferta un menú con gran variedad de tortas (pollo, al pastor, cochinita de puerco, carne asada) y hamburguesas, elaboradas con el más exquisito sabor regional. De ambientación tradicional, un toque personalizado de sus propietarios y un servicio excepcional, en este recinto encontrará un sabor único.






Se recomienda: tortas (pollo, al pastor, cochinita de puerco, carne asada).

Ofrece: excelente servicio y cómodas instalaciones.



Dirección:
8a Norte esquina Central Poniente,
Col. Centro
Teléfono: 01 (962) 626 12 43



-  40 PAX
-  Lunes a domingo
de 10:00 a 22:00 horas
-  Todo el año
-  \$ 100.00 promedio 



Tapachula de Córdoba y Ordóñez








Restaurante Tierra de Café Argovia Finca Resort



La celebración de los sentidos

Alta cocina nacional e internacional

Del encuentro entre tradición de hospitalidad y espíritu innovador nació Tierra de Café, un oasis de cálidos sabores que crean un menú basado en cocina fusión mexicana. Los alimentos son preparados con una deliciosa variedad de ingredientes naturales cultivados en este lugar que ante la caída del precio internacional del café creó un proyecto donde Finca Argovia pasó a ser un Resort ahora certificado como Hotel Boutique, con cinco categorías en hospedaje con 13 habitaciones, salón de

-  50 PAX
-  Lunes a sábado de 8:00 a 20:00 horas
-  Todo el año
-  \$115.00 - \$ 300.00 promedio
- 



Tapachula de Córdova y Ordóñez ■

eventos, spa, capilla, áreas verdes, alberca y actividades guiadas. También continúa cosechando café y presentando diversos productos consumibles elaborados en la finca.

Se recomienda: las inigualables recetas secretas de la bisabuela de la familia Giesemann.

Ofrece: hotel, restaurante, café bar, spa, temazcal, piscina, actividades en poza, río, senderismo. Menú especial (aniversario, cumpleaños y eventos).



📍 **Dirección:** Carretera Nueva Alemania
km 39 +2. Teléfono: 01 (962) 626 29 66
(Ext. 102 / 105)
Correo electrónico: info@argovia.com.mx
aventas@argovia.com.mx
Sitio web: www.argovia.com.mx

Restaurante Perleberg Finca Hamburgo

Una fusión de sabores

A media cuadra del cielo

En el punto más alto del complejo, el Hotel Boutique Finca Hamburgo ofrece a sus visitantes alta cocina nacional e internacional, elaborada con ingredientes locales frescos, donde los platillos satisfacen hasta los paladares más exigentes del turismo nacional e internacional.

A través de los años ha integrado platillos de la gastronomía chiapaneca, por lo que el huésped podrá disfrutar tanto cocina mexicana, como internacional. El restaurante Perleberg ha sido diseñado para satisfacer el apetito de quienes buscan probar la sazón de la región y sus magníficos ingredientes. En Finca Hamburgo, situada en la zona cafetalera del Soconusco, probará uno de los más aromáticos cafés del mundo.




Se recomienda: tour de flores y naturaleza, platillos típicos alemanes, salchichas, panes, plinzen, spetzel con sabores a chiles, chipilín, pacaya.

Ofrece: degustaciones de café del campo a la taza.



Tapachula de Córdova y Ordóñez



-  125 PAX
-  80 PAX (Terraza exterior)
-  Lunes a domingo
de 13:00 a 24:00 horas
-  Todo el año
-  \$ 340.00 promedio 



 Dirección: Carretera a Nueva Alemania Domicilio
Conocido, Finca Hamburgo
Teléfono: 01 (962) 62 67578 / 6266404
Correo electrónico: uhidalgo@fincahamburgo.com/
ventas@fincahamburgo.com (reservaciones)
Sitio web: www.fincahamburgo.com



SECRETARÍA
DE TURISMO
FEDERACIÓN MEXICANA DE TURISMO

CHIAPAS
de Corazón



CHIAPAS
ESPIRITU DEL MUNDO MAYA