

**Para publicación inmediata**



**Contacto:**

Megan Sterritt

KWE Partners

786.247.4812

[sterritt@kwepr.com](mailto:sterritt@kwepr.com)

**Grand Velas Los Cabos ofrece almejas chocolata junto a la piscina en el restaurant Cabrilla**  
*El chef de la cevichería del resort prepara el platillo “Caramelo del Mar” de Baja California, entre otros frescos mariscos*

**Cabo San Lucas, México (12 de diciembre de 2017)** - Los huéspedes de Grand Velas Los Cabos ahora pueden disfrutar junto a la piscina del “Caramelo del Mar”, es decir, almejas frescas de Baja California. Un acuario en la cevichería Cabrilla almacena la pesca del día recién capturada. Para prepararla, los chefs cortan la carne de la almeja en rodajas sobre la cáscara, acompañada de jitomate, cebolla y cilantro finamente picado con un toque de limón. Estos elementos resaltan el sabor suave de este marisco, llamado así por el color de su concha.



En Cabrilla, los huéspedes también pueden disfrutar de otros platillos como el Ceviche Los Cabos, hecho con pescado fresco, pulpo, salsa de coctel, aguacate, cilantro y maíz; la tostada de pulpo; el aguachile de camarón; o el tiradito de atún, entre muchos más.

Las tarifas comienzan desde \$548 dólares por persona, por noche. El plan Todo Incluido de Lujo ofrece alojamiento en amplias suites, cocina gourmet, bebidas premium, servicio a suite las 24 horas, gimnasio, Wi-Fi, impuestos y propinas. Para reservar u obtener mayor información sobre Grand Velas Los Cabos, llame desde México al 01 800 832 9058, desde E.U.A. o Canadá al 1 888 309 5385 o de cualquier otra parte del mundo al 52 322 226 8689. También puede enviar un correo electrónico a [reservas@velasresorts.com](mailto:reservas@velasresorts.com), o visitar <https://loscabos.grandvelas.com.mx/>.

#### **Sobre Grand Velas Los Cabos:**



Grand Velas Los Cabos está ubicado en la península de Baja California Sur y es la quinta propiedad de Velas Resorts. Situado entre Cabo San Lucas y San José del Cabo, a 35 minutos del Aeropuerto Internacional –con vuelos a más de 40 destinos de Estados Unidos, Canadá y América Latina– este resort fue galardonado con 5 Diamantes de la AAA a tan solo unos días de cumplir su primer año de apertura. Ofrece la máxima calidad en amenidades e instalaciones Todo Incluido de Lujo, con

espectaculares vistas al mar y espacios únicos en cada área. Sus 304 suites con vista al océano miden

más de 100 m<sup>2</sup> y cuentan con terraza y, algunas de ellas, piscina de inmersión privada; las Suites Wellness poseen dos pisos y tienen amenidades diseñadas especialmente para el bienestar, como: aperitivos saludables, una exclusiva barra de jugos naturales, cafetera Nespresso y una fina selección de té gourmet; equipo para hacer ejercicio como una bicicleta reclinada Lifecycle®, tapete de yoga, mancuernas y ligas; además de un entrenador personal, masajes terapéuticos y mucho más. Grand Velas Los Cabos posee cinco restaurantes gourmet con una amplia variedad de bebidas y vinos elaborados por los propios productores de la región; un Centro de Convenciones de más de 1,520 m<sup>2</sup> con capacidad para dividirse hasta en 20 salones independientes; SE Spa con más de 20 salas de tratamientos y ceremonia de agua; tres piscinas con servicio de Pool & Beach Concierge, incluyendo una solo para adultos, y más. El resort también pone a disposición de sus huéspedes un gimnasio con entrenadores profesionales, programas de ejercicio, clases de yoga, pilates y meditación; un programa recreativo para toda la familia, así como actividades en el Kids' Club y el Teens' Club; servicio a suite y de Concierge personal las 24 horas. Las piezas de arte contemporáneo en el resort, diseñado en forma de media luna, captan las miradas de cada visitante a través de sus pasillos y su icónico lobby, localizado en el quinto piso a más de 90 metros sobre el nivel del mar. Velas Resorts es una empresa operada 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.