



CASA YUMA

CA PUERTO ESCONDIDO MX

**CASA YUMA LANCE MESA DEL SOL :**

**UNE NOUVELLE DESTINATION CULINAIRE AUDACIEUSE SUR  
LA CÔTE D'OAXACA DIRIGÉE PAR LE CHEF FRANCISCO MARTÍNEZ CRUZ**



**PUERTO ESCONDIDO, OAXACA - [Date], 2025** – Casa Yuma, le refuge intime réservé aux adultes niché le long des rivages de Puerto Escondido, est fier d'annoncer le lancement de son restaurant emblématique, Mesa Del Sol. Dirigé par le talent culinaire en pleine ascension, le **Chef Francisco Martínez Cruz**, le restaurant propose une interprétation vibrante de la cuisine côtière oaxaquienne, ancrée dans la tradition, imprégnée de techniques internationales, et portée par l'émotion.

À Casa Yuma, les invités sont accueillis dans un havre de paix qui mêle la richesse historique d'Oaxaca à un design raffiné et minimaliste.

La propriété en bord de mer reflète la beauté naturelle et le patrimoine culturel de la région, accueillant surfeurs, artistes et voyageurs pour se détendre au bord de la piscine, se perdre dans les vagues, et vivre l'âme de Puerto Escondido dans une atmosphère paisible.



Situé dans cet écrin de tranquillité, Mesa Del Sol invite les convives à un voyage sensoriel complet, du matin au soir. Ouvert tous les jours pour le petit-déjeuner, le déjeuner et le dîner, le restaurant rend hommage à l'abondance de la région avec des ingrédients frais et locaux, tout en mêlant des saveurs venues du monde entier, en particulier des influences et techniques asiatiques, avec un respect profond de l'héritage culinaire mexicain.



Les convives peuvent s'attendre à des plats emblématiques comme Tortilla de maïs, fromage locale et saucisse de crevette, avec sauce mole noir cuite au feu de bois, ou Pâte de maïs, porc mijoté à la graisse de cacao, haricots noirs, purée d'avocat, crème fraîche, fromage frais, qui met en valeur la signature du Chef Francisco, fusionnant ingrédients oaxaqueños et techniques globales. Chaque assiette est préparée avec soin, raconte une histoire, et présente des combinaisons de saveurs audacieuses et inattendues, qui honorent à la fois la région et le parcours culinaire du chef.

« C'est une cuisine démocratique, » déclare le Chef Francisco, dont les racines culinaires s'étendent des stands de street food d'Iztapalapa, à Mexico, aux cuisines renommées à l'étranger. « Je cuisine pour rendre les gens heureux. Je veux que chacun se sente aimé à travers ma cuisine — que ce soit un simple taco ou un plat de fruits de mer raffiné. »

Complétant la cuisine, un programme de cocktails soigneusement élaboré met à l'honneur les spiritueux locaux, les infusions maison et les ingrédients de saison. Des boissons emblématiques comme les cocktails Pupue Kuko et Yuma gin sont conçues pour rafraîchir et inspirer que ce soit à l'heure dorée sur la terrasse ou autour du feu une fois la nuit tombée.

**Heures d'ouverture :**

Petit-déjeuner : 8h00 – 12h00

Déjeuner : 12h00 – 18h00

Dîner : 18h00 – 22h00

**À propos de Casa Yuma**

Casa Yuma est un hôtel boutique situé sur la plage préservée de Los Naranjos à Puerto Escondido, Mexique. Ouvert en mars 2024, il a été fondé par Sara Skalli (architecte), Camille Lambert et Tim de Belloy avec la vision de créer un refuge serein et élégant, parfaitement intégré à son environnement naturel. Casa Yuma valorise une construction durable, des matériaux locaux, et l'artisanat mexicain authentique. L'hôtel propose 25 chambres soigneusement pensées, un restaurant en bord de mer célébrant la cuisine oaxaquienne, ainsi qu'une gamme d'expériences axées sur le bien-être et l'aventure. À quelques minutes du village animé de La Punta, Casa Yuma est un sanctuaire pour les voyageurs en quête de tranquillité, d'authenticité, et d'un lien profond avec la côte pacifique du Mexique.