

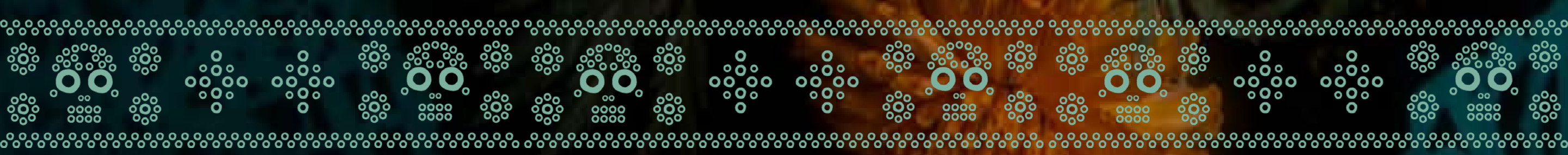


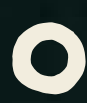
DÍA DE MUERTOS

ENTRE MEMORIA Y PRESENCIA
EN CHABLÉ MAROMA

NOVIEMBRE 1 Y 2, 2026

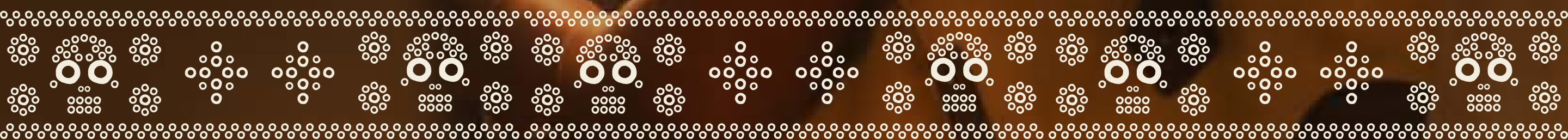
AGENDA





Entre la luz de las velas y el murmullo del mar, el Día de Muertos revela una de las tradiciones más profundas y bellas de México. Es un tiempo dedicado a honrar nuestras raíces y celebrar a quienes forman parte de nuestra historia. Flores, sabores, música y rituales se reúnen para preservar un legado que continúa dando forma a nuestra identidad colectiva.

En Chablé Maroma, esta celebración encuentra un escenario excepcional donde nos reunimos, como todos los años, a rendir homenaje a aquellos lazos que trascienden el tiempo.





DECORA TU GALLETA DE CALAVERITA

Esta actividad celebra la belleza de una costumbre milenaria que encuentra alegría y significado en el paso del tiempo. Al reinterpretar con colores vibrantes y detalles llenos de simbolismo el rostro más emblemático del Día de Muertos, la tarde se convierte en una ocasión para compartir y celebrar en familia.

DOMINGO, 1 DE NOVIEMBRE

3:00 P.M.

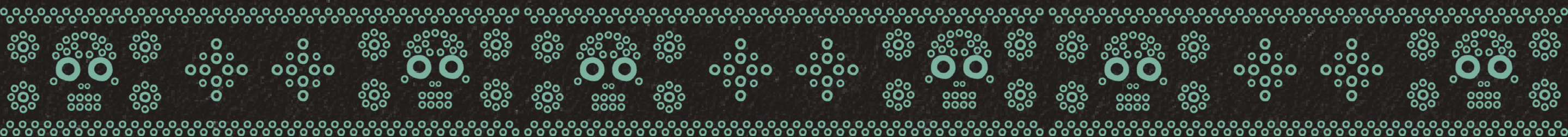
Complementario

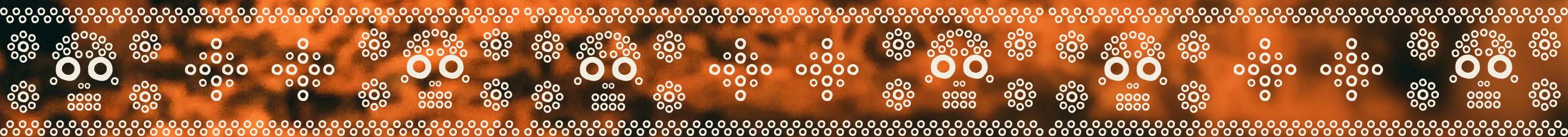
TEMAZCAL DE DÍA DE MUERTOS

La energía del fuego y las plantas sagradas se reúnen en una ceremonia inspirada en una de las tradiciones más antiguas de nuestro país. Este encuentro honra el ciclo de la vida y la memoria de quienes nos precedieron, creando un espacio de profunda conexión con nuestra herencia.

DOMINGO, 1 DE NOVIEMBRE

4:00 P.M.







ENTIERRO DEL PIB

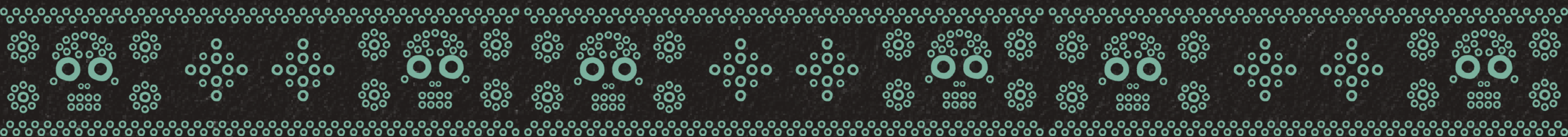
Como parte de la tradición maya del Hanal Pixán, acompañaremos la preparación y entierro del muchipollo, una receta ceremonial elaborada para recibir a las almas que regresan durante estas fechas. Bajo la tierra y el fuego lento comienza un ritual culinario que ha sido transmitido por generaciones.

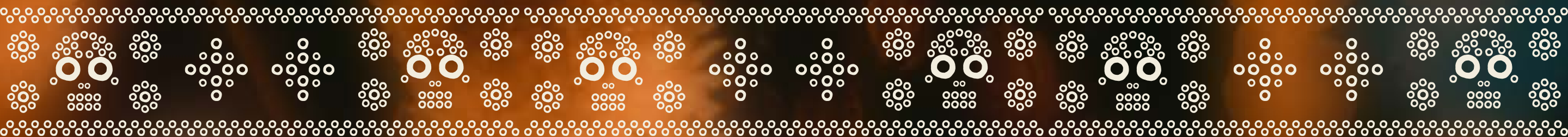
DOMINGO, 1 DE NOVIEMBRE
6:30 P.M.
Complementario

LEYENDAS DEL HANAL PIXÁN

Cuando cae la tarde, las historias toman vida. Reunidos en un ambiente íntimo, compartiremos relatos y creencias transmitidos de generación en generación que revelan la profunda relación entre nuestro mundo y el de las almas dentro de la cosmovisión maya.

DOMINGO, 1 DE NOVIEMBRE
7:00 P.M.
Complementario







CENA ESPECIAL DE DÍA DE MUERTOS

Durante estas fechas, la mesa se convierte en un espacio de encuentro donde los sabores despiertan emociones y recuerdos compartidos. Guiados por el chef Carlos Navarrete y el sommelier Michael González, los invitados recorrerán un menú especial de cuatro tiempos inspirado en la riqueza culinaria de México y en las tradiciones que dan vida a esta celebración tan llena de significado.

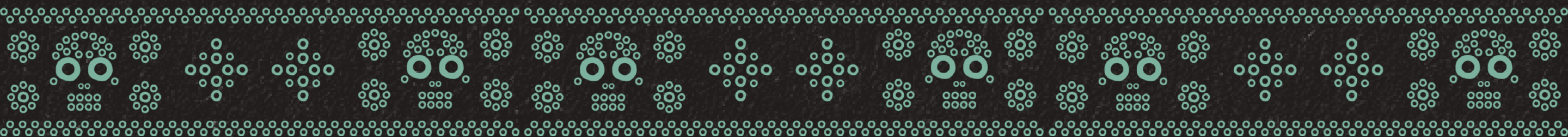
DOMINGO, 1 DE NOVIEMBRE
A PARTIR DE LAS 6:00 P.M. — BU’UL

DESENTIERRO DEL PIB

Después de varias horas bajo tierra, llega el momento de revelar el resultado de este ritual culinario ancestral. El mucbipollo emerge envuelto en aromas que hablan de tierra, fuego y tiempo, recordándonos el papel que la comida ocupa como ofrenda y expresión de cariño dentro del Hanal Pixán.

LUNES, 2 DE NOVIEMBRE
7:00 P.M.

Complementario







DECORA TU CALAVERITA

El arte y la imaginación se encuentran en esta dulce tradición. A través de distintos elementos decorativos, cada participante dará vida a una creación propia mientras descubre algunos de los símbolos que acompañan esta fecha tan especial.

LUNES, 2 DE NOVIEMBRE

3:00 P.M.

Complementario

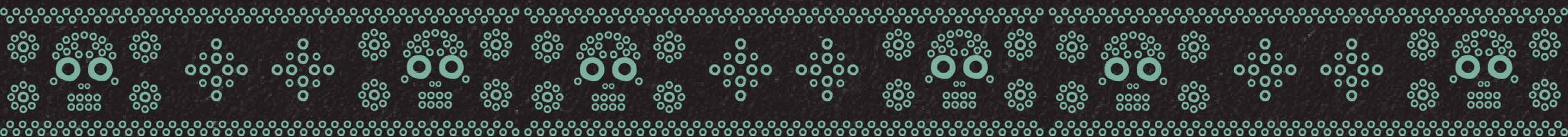
ALTARES Y PROCESIÓN DE HANAL PIXÁN

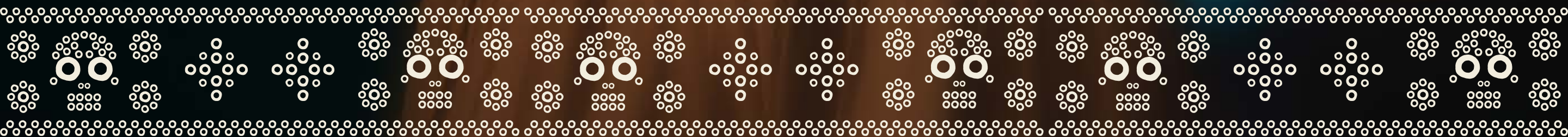
Conoceremos los elementos que dan forma a las ofrendas mayas dedicadas a los que ya no están. La experiencia continúa con una procesión ceremonial que honra el camino del alma y celebra el vínculo eterno entre la memoria, la familia y la comunidad.

LUNES, 2 DE NOVIEMBRE

5:00 P.M.

Complementario



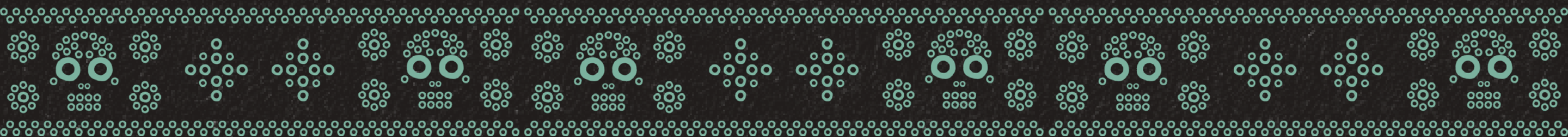


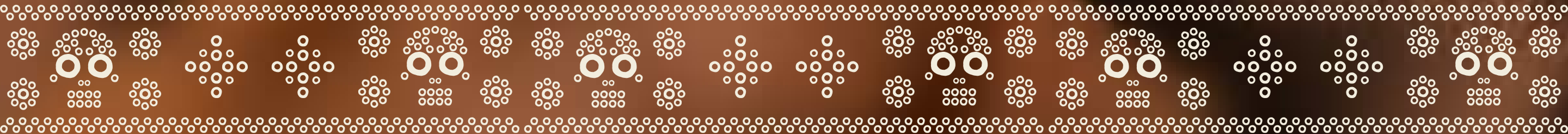


CENA HANAL PIXÁN

La celebración culmina junto al mar con preparaciones a la parrilla, ingredientes regionales y recetas arraigadas en la cultura de la península. Esta noche es para saborear la tradición en comunidad.

LUNES, 2 DE NOVIEMBRE
7:00 P.M. — ÁREA DE ALBERCA







DISEÑA TU ESTANCIA
CON NUESTRO CONCIERGE

Reserva en
reservations@chablemaroma.com

