

# LA [CIUDAD] REVELADA

by archdifusión

## TÁ HOTEL DE DISEÑO [Querétaro]

SEP.



2021



+ info

[t] +52 55 2855 7857

[c] [laciudadrevelada@archdifusion.mx](mailto:laciudadrevelada@archdifusion.mx)

[@laciudadrevelada](https://www.instagram.com/laciudadrevelada)

# LA [CIUDAD] REVELADA

by archdifusión

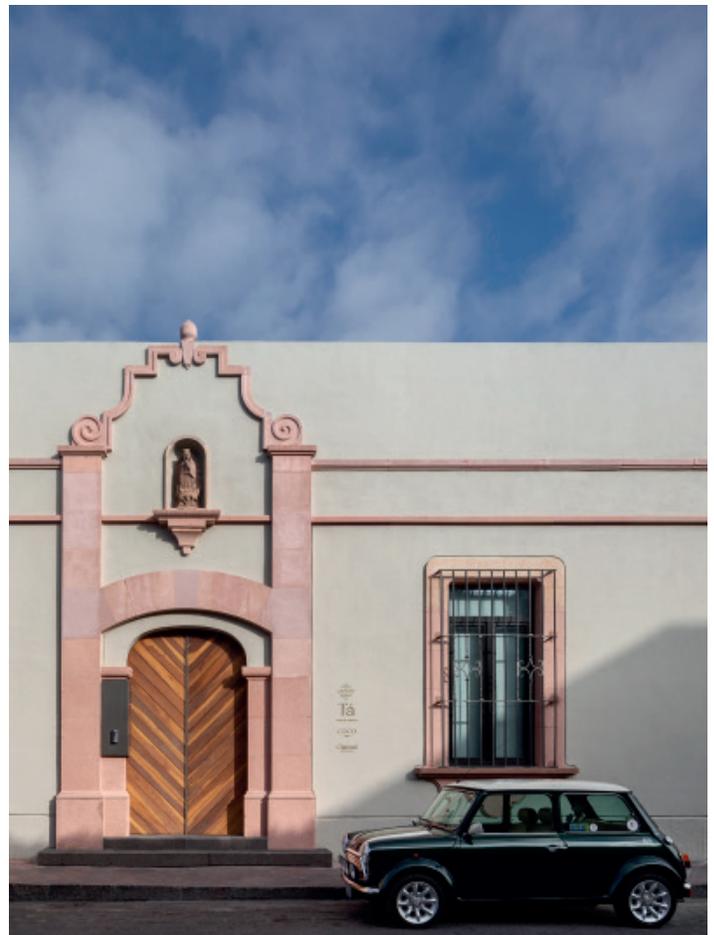
LA [CIUDAD] REVELADA es un proyecto de archdifusión que consiste en crear experiencias arquitectónicas y experiencias gastronómicas, culturales y de hospitalidad. Cada experiencia es auténtica y es una oportunidad para vivir lugares únicos o de difícil acceso al público.

## TÁ HOTEL DE DISEÑO [Querétaro]

Hotel boutique que mezcla el encanto de una casona histórica con la comodidad y el ingenio del diseño contemporáneo conviviendo también con el arte y la gastronomía ubicada en el centro histórico de la ciudad de Querétaro.

El proyecto diseñado por anonymous y JAHS, es un espacio conformado por 11 habitaciones, cada una con diferentes diseños únicos en su tipo.

Tá Hotel de Diseño ofrece una nueva propuesta de estilo, lujo y diseño en Querétaro.



septiembre 2021

[Querétaro]

La experiencia, dirigida sólo a adultos, consiste en disfrutar un fin de semana en una locación única y ser uno de los primeros en vivir sus espacios antes de su inauguración. Además, podrás gozar de una cena de degustación de cinco tiempos, una explicación de obras expuestas en el hotel del artista Osiel Guerrero, una visita con los arquitectos de la obra y un recorrido en un viñedo de la zona.

## [Agenda]

### Viernes

- 16:00 – 19:00 hrs | llegada
- 19:00hrs- 21:00hrs | coctel de bienvenida y tentempiés de la casa con explicación del artista querétano, **Osiel Guerrero**

### Sábado

- 09:00 – 11:00 hrs | desayuno
- 12:00 – 13:30 hrs | recorrido arquitectónico y charla con **anonymous + JAHS**
- 20:00 hrs | menú de degustación de cinco tiempos por Chinicuil

### Domingo

- 09:00 – 11:00 hrs | desayuno
- 12:00 hrs | check out
- 13:00 hrs | visita por el viñedo Puerta de Lobo

## [Menú de degustación de cinco tiempos por Chinicuil]

- **Tostadita de atún** | Atún fresco marinado en salsa de soya de habanero tatemado. Acompañado de mango, pepino, alioli de chipotle y poro frito.
- **Escamoles en chile** | Escamoles al tequila dentro de chilito ancho, guacamole y salsa martajada, acompañado de tortillas de mano.
- **Mole de olla** | Mole olla de chambarete de res y camarón perfumado con epazote, chochoyotes y xoconostle.
- **Pulpo Veracruz** | Tentáculos de pulpo guisados al horno en salsa de jitomates confitados, papas al horno y escabeche de chile güero con cebollitas moradas.
- **Flan Cabrán** | Cremoso flan de queso de cabra sobre salsa de naranja, nibs de cacao y albahaca fresca, acompañado de shot de chocolate de metate caliente con chile morita.



## [Desayunos]

Tá Hotel de Diseño ofrece por dos días desayunos completos para los huéspedes de esta experiencia.

Menú:

- Huevo o chilaquiles al gusto
- Café
- Jugo

## [Plática con el artista Osiel Guerrero]

A través de la galería de arte de Tá Hotel de Diseño, se podrá disfrutar de un recorrido y explicación de las obras de arte por el propio autor, el artista queretano Osiel Guerrero.

## [Recorrido por anonymous + JAHS]

Los arquitectos a cargo del proyecto, Alfonso Jiménez de anonymous y Jesús Andrés Herrera de JAHS, ofrecerán un recorrido ameno y personalizado en donde compartirán sus experiencias sobre la creación del proyecto, detalles, anécdotas y más.

## [Tour por el viñedo]

El domingo se tendrá la oportunidad de visitar el viñedo Puerta de Lobo, el cual fomenta la vitivinicultura y la enología, en donde podrán recorrer el viñedo, disfrutar de una cata de vinos con tablas de quesos.

## [El paquete incluye]

- Dos noches de hospedaje en Master Suites o Premium Suites
- Servicio y propinas a camaristas en Tá Hotel de Diseño
- Menú de degustación de cinco tiempos por Chinicuil
- Coctel de bienvenida y tentempiés de la casa
- Desayunos incluidos
- Cata de vinos y tabla de quesos
- Recorrido arquitectónico con anonymous + JASH, arquitectos del proyecto
- Charla con Osiel Guerrero, artista de la exposición temporal en el hotel
- Visital al viñedo Puerta del Lobo

## [Cortesías]

- 20% de descuento en alimentos y bebidas durante su estancia
- Descuento especial en Coco Galería
- En caso de quedarse una noche más el domingo 4 de julio, tendrás 50% de descuento en el hospedaje
- Tarifa especial en su siguiente visita a Tá Hotel de Diseño

## [Costo de experiencia completa]

### En Premium Suites:

- Individual: \$11,366.40 pesos
- En pareja: \$15,475.00 pesos

Habitaciones: 7 Premium Suites  
Diferentes tamaños de espacios  
4 habitaciones con terraza  
3 habitaciones con vista al jardín Guerrero

### En Master Suites:

- Individual: \$15,800.40 pesos
- En pareja: \$20,644.00 pesos

Habitaciones: 3 Master Suites  
Mayor espacio  
1 habitación con jacuzzi exterior  
2 habitaciones con tina

Oferta exclusiva para La Ciudad Revelada de septiembre 2021.

Se deberá hacer el pago en una sola exhibición para realizar la reservación.

Las habitaciones se asignarán de acuerdo al orden de reservación.

Dichos espacios se encuentran sujetos a disponibilidad hasta la confirmación de la reservación mediante el depósito bancario.

El traslado a las locaciones corre por cuenta de los huéspedes.

## [Proceso de pago]

Pagar por medio de transferencia o depósito bancario a la siguiente cuenta:

archdifusión S.C.  
BBVA BANCOMER  
Cuenta: 0112405954  
Clabe: 012180001124059543

Referencia: 020721  
Concepto: LCR TA-TU NOMBRE

El huésped deberá mandar una copia de su comprobante de pago a [laciudadrevelada@archdifusion.mx](mailto:laciudadrevelada@archdifusion.mx)

Si se requiere factura, agregar los siguientes datos al correo:

RFC obligatorio  
Razón Social  
Dirección  
Correo electrónico

Una vez recibidos todos estos datos, te enviaremos un correo de confirmación.

## [Más información]

### [anónimo]

Alfonso Jiménez | fundador y director de anónimo.

Arquitecto egresado de la Facultad de Arquitectura del Tecnológico de Monterrey Campus Querétaro y del Politécnico de Milano en la ciudad de Milán, Italia. En el año 2000 funda la firma de arquitectura anónimo en la ciudad de Querétaro y es ahí donde se desarrollan la mayoría de sus proyectos. Ya para el año 2013 abre una segunda sede de la firma en la Ciudad de México teniendo como directora y socia a la Arquitecta Bárbara Trujillo Cuellar.

La firma ha logrado ser reconocida con diferentes premios nacionales e internacionales como la XVI Bienal Nacional de Arquitectura de México, el premio Noldi Schreck 2020, Obra del año 2020 y El premio Best of Year organizado por la revista Interior Design, entre otros.

### [Osiel Guerrero]

Osiel Guerrero nace en la ciudad de Querétaro, Qro, el 4 de mayo de 1989. Desde muy pequeño muestra inclinación hacia el dibujo.

A la edad de 22 años se decide por la carrera de artes visuales con terminación en artes plásticas de la Universidad Autónoma de Querétaro. Al terminar la carrera es seleccionado para formar parte del equipo para pintura mural del Museo de los Conspiradores a lado de grandes artistas mexicanos.

Durante este tiempo se hizo acreedor al premio APOYARTE 2015 que otorga el gobierno del estado para financiar proyectos artísticos independientes.

En el año 2016 fue invitado a formar parte del Salón de la Plástica Contemporánea Querétana SPCQ, recinto que alberga los trabajos más representativos de artistas actualmente radicados en el estado.

Actualmente se dedica a la producción de obra personal representado por la Galería Impulso, además de impartir talleres de grabado y dibujo.

### [Chinicuil]

Cocina mexicana de corte creativo, busca rescatar y difundir recetas, ingredientes, técnicas y procesos de antaño. Cocina contemporánea que evoca sabores clásicos y tradicionales. Alegre folklórica y divertida a la vista. Comprometida consigo misma, generando excelentes platillos con ingredientes frescos y de alta calidad, y sobre todo enamorada y orgullosa de sus raíces.

Chinicuil son Alan y Fer, se encuentran en su tercera etapa de evolución. La primera fue en un espacio muy pequeño en el corazón del Centro Histórico de Querétaro con escasas mesas para sus comensales, después de cerca de 4 años cambian a un espacio más amplio, con una mejor ubicación en Pasteur que les permitió desarrollar una clientela leal a su propuesta gastronómica.

Durante la pandemia se reinventaron a un esquema de cenas en casa. Junto con Tá Hotel de Diseño crearon una mancuerna perfecta al momento de integrar cocina de origen y el concepto de hospitalidad, arte y diseño del hotel.

### [Viñedo Puerta de Lobo]

Cuenta con un proyecto de 180 hectáreas en donde se construye actualmente un espacio, dedicado a la vid, el vino, la gastronomía, la naturaleza y el entretenimiento.

Los viñedos tiene 30 hectáreas con 10 diferentes variedades de uvas, dentro de las cuales encuentra: Xael-lo, Macabeo, Parellada, Verdejo, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Syrah y Malbec.

Con una producción aproximada de 50,000 botellas al año, entre vino blanco, rosado, tinto y espumoso, podrás encontrar una variedad de 14 etiquetas entre línea joven, crianza y reserva.

Si tienes alguna duda o problema, escribe a [laciudadrevelada@archdifusion.mx](mailto:laciudadrevelada@archdifusion.mx)