

KAAN LUUM & CENOTES



KAAN LUUM

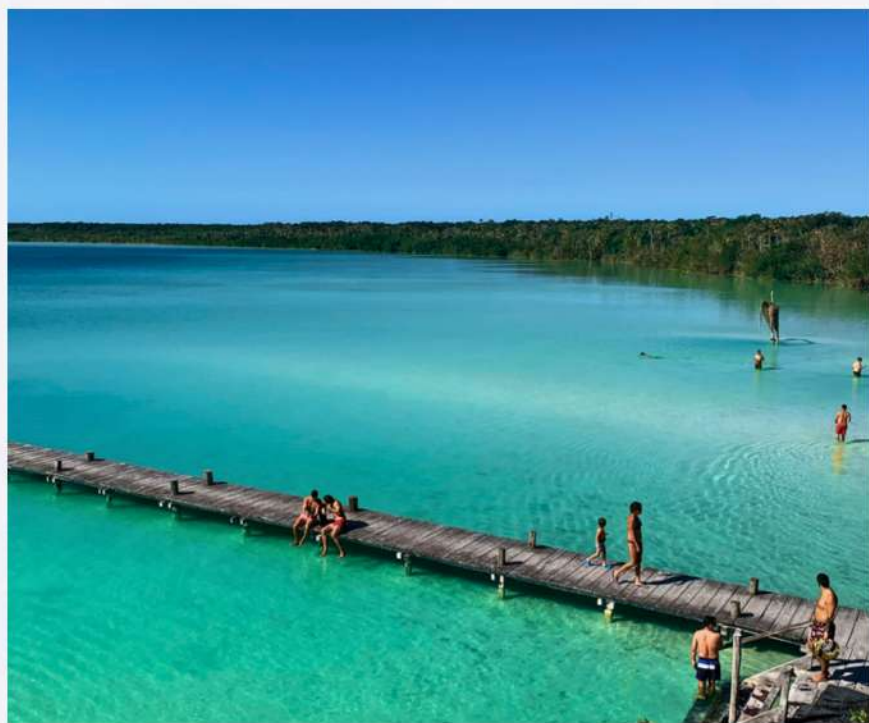
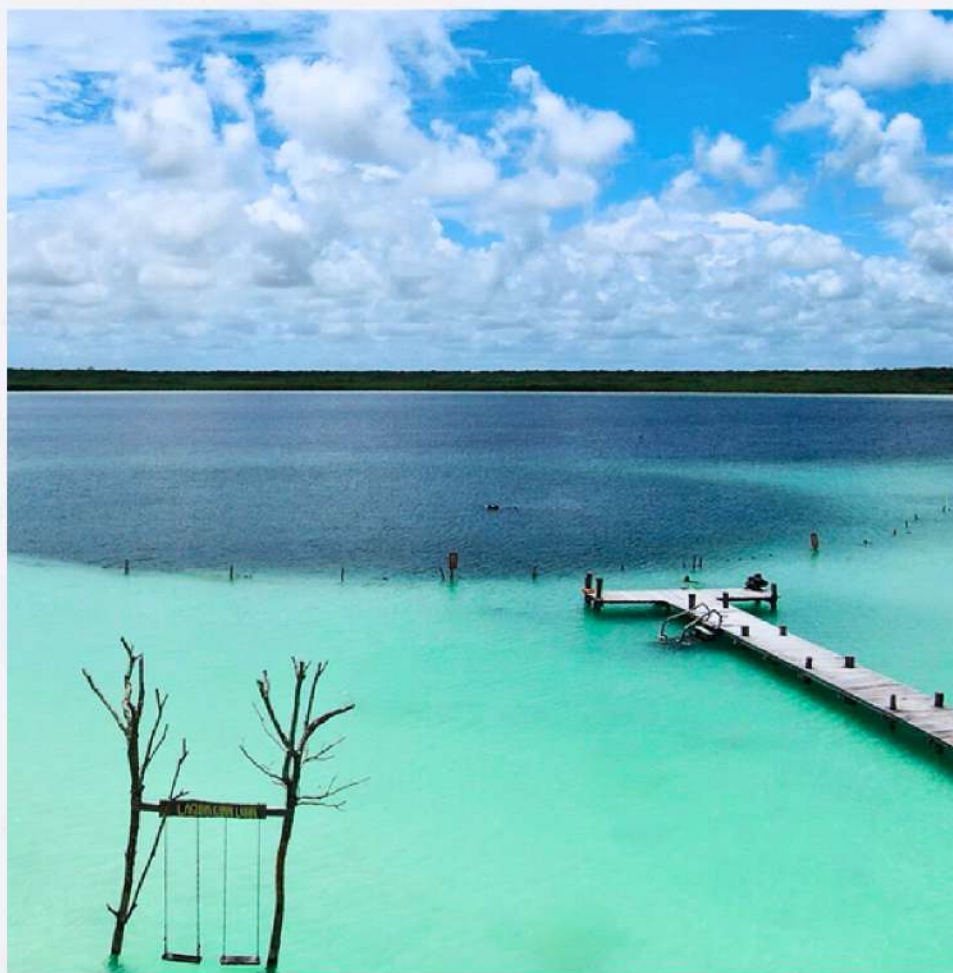
El secreto mejor guardado de Tulum



LO MÁS DESTACADO

Kaan Luum es un impresionante cuerpo de agua, escondido en la selva maya a tan sólo 15 minutos al sur de Tulum. El color de las aguas de Kaan Luum es sorprendente. Esta laguna es conocida por su belleza natural y sus aguas cristalinas de color turquesa, que varían en tonalidad debido a la profundidad y la composición del suelo. La razón de este contraste es simple: La laguna esconde un cenote!

Este cenote central es una característica fascinante que añade al atractivo de la laguna. Es significativamente más profundo que el resto de la laguna, con profundidades que pueden alcanzar hasta los 85 metros. Esto lo convierte en un punto de interés para los buceadores experimentados que buscan explorar las profundidades. La profundidad y la composición mineral del cenote hacen que el agua sea de un azul más oscuro en comparación con las aguas turquesas poco profundas que lo rodean. Este contraste de colores es visualmente impresionante y un atractivo principal para los visitantes.



Hay un muelle para sentarse y una zona con sombra para los que traen su comida. Es un confort básico pero perfecto para aquellos que buscan salir de la zona turística de Tulum.

La Laguna Kaan Luum es un oasis impresionante que debes visitar si tienes la oportunidad. Este lugar ofrece una experiencia única de contacto con la naturaleza y relajación que no encontrarás en otro sitio.





CENOTE MARIPOSA



Los cenotes eran lugares sagrados para la cultura maya, no solo eran su principal fuente de agua, sino que creían que se trataban de portales de entrada al inframundo. Sin duda estos cuerpos de agua son lugares místicos.

El cenote mariposa es un cenote semiabierto; su bóveda ha caído en la mayoría del área pero, aun podemos encontrar una parte techada como caverna. Su profundidad varía desde los 30 cm hasta los 6 metros debido a las diferentes formaciones rocosas en su suelo. El uso del chaleco salvavidas es obligatorio por motivos de seguridad.

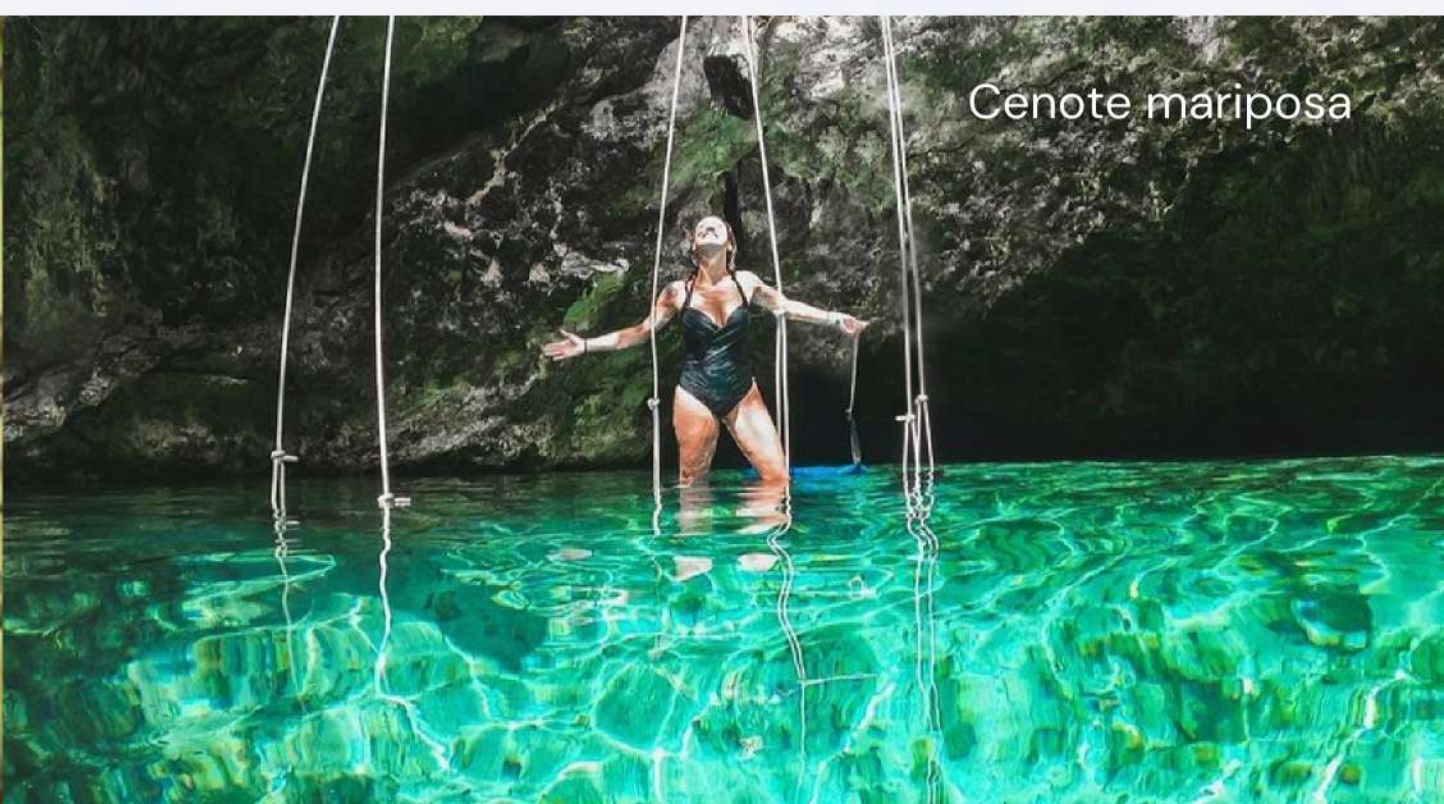
En este cenote podemos encontrar pájaros toh, también conocidos como "pájaros reloj". Ésta ave hace sus nidos en cenotes o muy cerca de ellos. Tiene una cola muy peculiar compuesta de 2 plumas color turquesa que mueve de lado a lado. También se pueden observar murciélagos en la zona techada del cenote, libélulas y varios tipos de peces.

Además de nadar y observar la flora y fauna del lugar, podrás divertirte en los columpios de este cenote. Si te cansas de nadar puedes recostarte en las hamacas bajo la sombra de los árboles y descansar un poco escuchando el canto de los pájaros.

Recuerda tomar una ducha antes de entrar al cenote, de esta manera eliminamos las cremas y aceites en el cuerpo para no contaminar el agua.



Pájaro toh



Cenote mariposa



CENOTE CHEN-HA



Existen varios tipos de cenote y, además de nadar en el cenote semiabierto, también podrás experimentar nadar en un cenote tipo caverna; ambos cenotes se encuentran conectados por un río subterráneo cuya entrada se puede observar debajo del agua en este cenote.

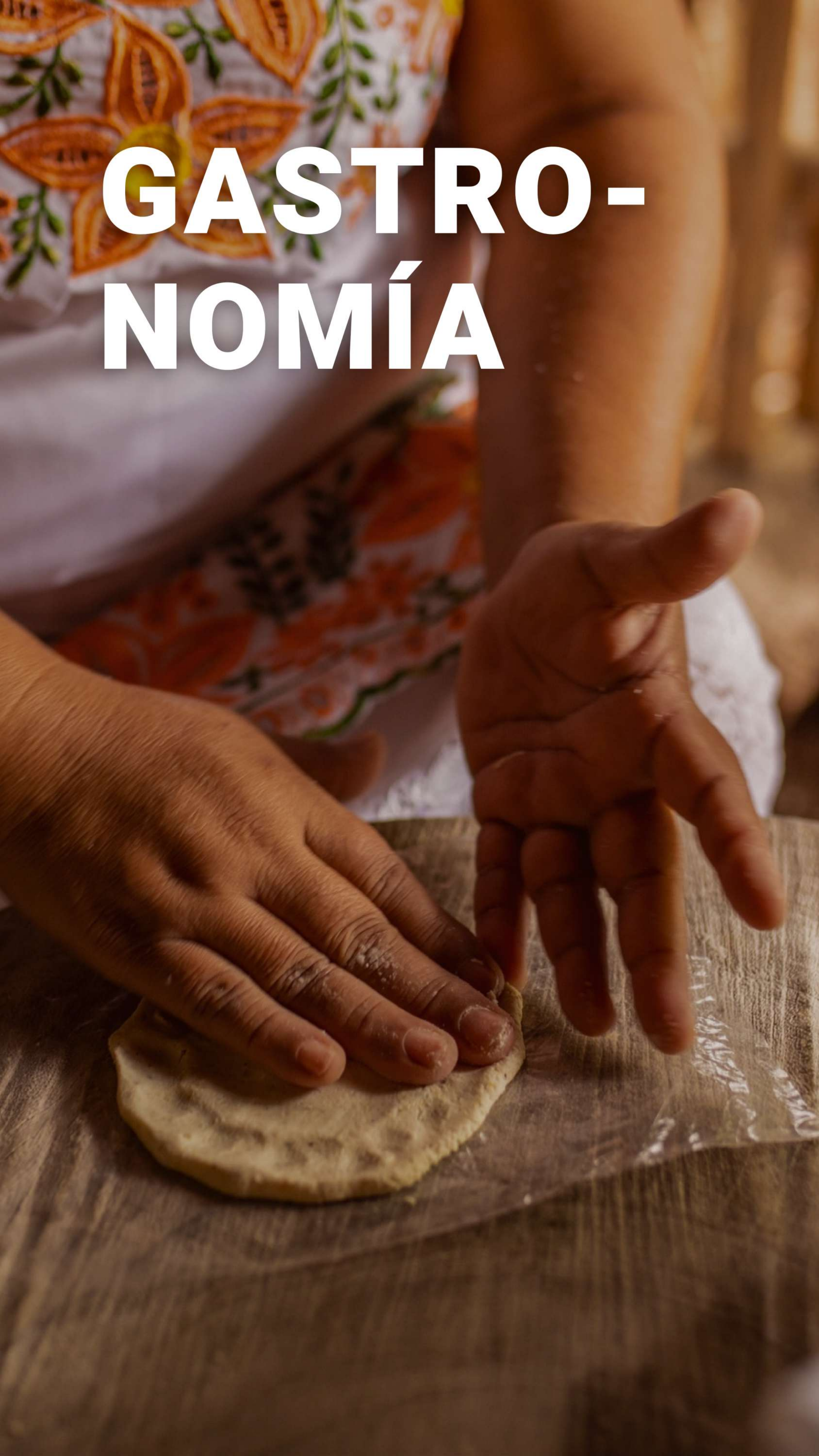
El cenote ChenHa aun se encuentra cerrado casi por completo, con solo una pequeña entrada de luz natural que ilumina sus cristalinas aguas además de la entrada al cenote.

El techo de la caverna se encuentra lleno de estalactitas, formadas con el rastro de los minerales que se separan del agua al filtrarse por la piedra caliza. Según expertos, se estima que toma entre 4,000 y 5,000 años para que puedan formarse tan solo 2.5 cm de estalactita, por esta razón es importante evitar tocarlas para poder preservarlas.

La profundidad de este cenote es variada desde los 2 hasta los 6 metros y también es posible observar formaciones de estalagmitas en el suelo de la caverna.



GASTRO- NOMÍA





Desde épocas prehispánicas el maíz y el chile han sido la base de la cocina mexicana. Su gran versatilidad ha logrado una rica variedad de platillos y técnicas en las diferentes regiones del país.

La cocina prehispánica evolucionó adaptando sus recetas con los nuevos ingredientes, técnicas y utensilios introducidos al país durante la conquista, dando lugar a la cocina tradicional mexicana que conocemos hoy en día.

Los siguientes son algunos platillos populares que puedes probar en esta actividad:



TACOS AL PASTOR *¡LOS MÁS PEDIDOS EN MÉXICO!*

Surgieron cuando los inmigrantes de Siria y el Líbano que llegaron a México intentaron recrear su Shawarma, sustituyendo el cordero por el cerdo. También incorporaron una mezcla de chiles y pasta de achiote a su marinado, obteniendo su peculiar color rojo.



SOPA DE TORTILLA

También conocida como "sopa azteca", es una sopa de jitomate, chiles, ajo y cebolla con tiras de tortilla de maíz fritas, se sirve con aguacate, rodajas de chile, crema y queso. Este platillo es originario del estado de Tlaxcala cuyo nombre significa "lugar donde abundan las tortillas" o "tierra del maíz".

Además de estos dos platillos, podrás degustar platillos típicos de la gastronomía mexicana como la cochinita pibil, tacos dorados, tinga de pollo y lomo en ciruela.



Cochinita Pibil



Tinga de Pollo



Lomo en ciruela



Tacos dorados

¿QUIERES CONSERVAR UN RECUERDO IMBORRABLE DE TU PASO POR AQUÍ?

¡Explora nuestros encantadores souvenirs inspirados en la cultura maya que te garantizan llevar un pedacito de este paraíso contigo!



¡DISEÑOS EXCLUSIVOS EN TU PLAYERA!

Pregunta por tu talla



25 USD



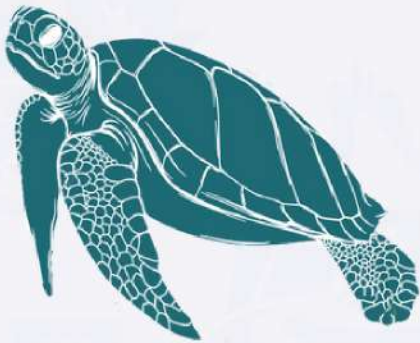
PLAYERAS



15 USD



GORRAS



¡PROTÉGETE DEL SOL
CON ESTILO!

SAL ARTESANAL

El sal artesanal de Las Coloradas, Yucatán, es un producto único que combina tradición, calidad y belleza natural, lo que lo convierte en un verdadero tesoro de la región.



El sal artesanal de Las Coloradas, Yucatán, es notable por varias características distintivas. Su tono rosado es visualmente impresionante, resultado de la alta concentración de minerales en las aguas locales.

Producida mediante métodos artesanales transmitidos generacionalmente, esta sal se obtiene con cuidado y dedicación en la Reserva Protegida de la Biosfera Ría Lagartos, respetando el medio ambiente.

Su pureza y sabor distintivo, sin aditivos ni productos químicos, la convierten en una opción apreciada por chefs y aficionados a la cocina.

Además, la producción de sal en Las Coloradas es una parte arraigada de la cultura local, reflejando la conexión entre la comunidad y sus tradiciones ancestrales.



Gracias por elegir México para vivir momentos inolvidables con tu familia y amigos.

Estamos felices de haberte acompañado en tu viaje y esperamos haya sido tan placentero como lo fue para nosotros.

Si te gustó nuestro servicio ayudanos compartiendo tu experiencia.



Gracias