

TULUM CENOTE TORTUGAS





TULUM

LA CIUDAD AMURALLADA

Su nombre original fue 'Zamá' cuyo significado es amanecer. El nombre Tulum es más reciente y significa 'muralla'.

Gracias a su privilegiada ubicación frente al Mar Caribe, este sitio arqueológico es el más visitado de la Riviera Maya y también es uno de los más visitados de México. Su extensión actual es de 664.32 hectáreas y se encuentra dentro de la única área natural protegida del corredor Cancún-Tulum.

LO MÁS DESTACADO



TEMPLO DEL DIOS DESCENDENTE

Una curiosidad de este edificio es que ni sus paredes ni su puerta se alinean de manera vertical, esta característica no se debe al paso del tiempo, por lo que fue construido de esta manera intencionalmente. La figura que se encuentra en su nicho superior es el dios descendente, presente en casi todos los edificios de Tulum.

TEMPLO DE LOS FRESCOS

La apariencia general de este edificio así como sus decoraciones indican que fue un lugar de veneración. Dentro del templo aún quedan restos de pinturas murales (frescos) con representaciones de distintas deidades, serpientes y ofrendas como flores, frutos y mazorcas.



EL TEMPLO DEL VIENTO

Su nombre se debe a su base de forma redonda tradicionalmente asociada a las deidades del viento, ya que la forma cilíndrica ofrece menos resistencia a las corrientes de aire. Está ubicado en la esquina noroeste frente al mar y se dice que cuando se acercaba un huracán, producía un sonido similar a un silbato gracias a un agujero especialmente diseñado en su interior, alertando al pueblo de la amenaza.





EL CASTILLO

Ubicado a espaldas del mar, a 12 metros de altura de la playa se levanta el edificio más grande de este sitio. Se encuentra sobre un acantilado con una cueva que representa el inframundo, mientras el castillo representa los planos superiores. El templo cuenta con 3 entradas, 2 cámaras abovedadas y un dintel sostenido por 2 columnas con forma de serpiente siendo sus cabezas las bases de las columnas.

Su ubicación idónea para avistar el océano lo convirtió en el faro o casa de iluminación de esta ciudad, sirviendo como guía para los navegantes amigos quienes conocían el pasaje secreto entre la barrera de arrecifes de coral que protege las costas, esta fue la razón por la cual los españoles no pudieron llegar a Tulum.

EL DIOS DESCENDENTE

Esta deidad ha sido encontrada en casi todos los edificios del sitio, a pesar de esto, su identidad sigue siendo desconocida. Algunos autores lo relacionan con el sol al atardecer, otros con Venus, la lluvia, el rayo, un dios golondrina (adorado en Cozumel) y también con un dios abeja 'Ah Muzen Kab'. Es representado con la cabeza de frente, los brazos colgados o sosteniendo algo y las piernas flexionadas hacia arriba en una posición como si bajara del cielo.





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.

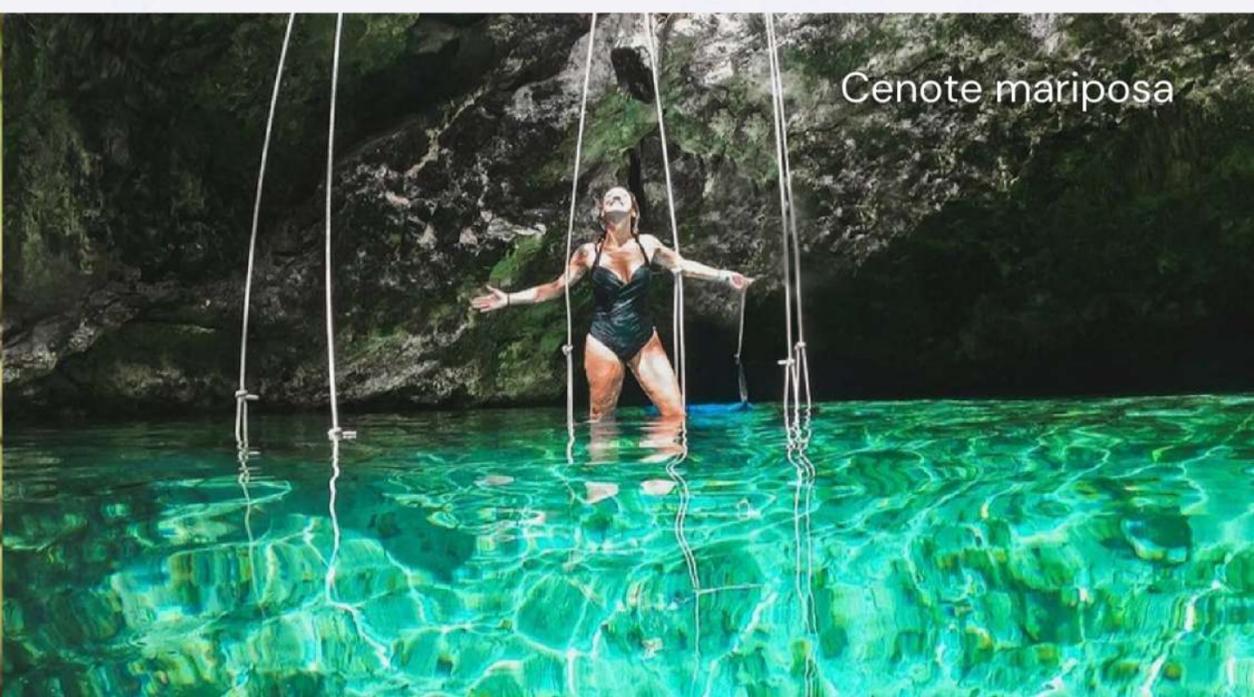
En este cenote podemos encontrar pájaros toh, también conocidos como "pájaros reloj". Ésta ave hace sus nidos en cenotes o muy cerca de ellos. Tiene una cola muy peculiar compuesta de 2 plumas color turquesa que mueve de lado a lado. También se pueden observar murciélagos en la zona techada del cenote,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



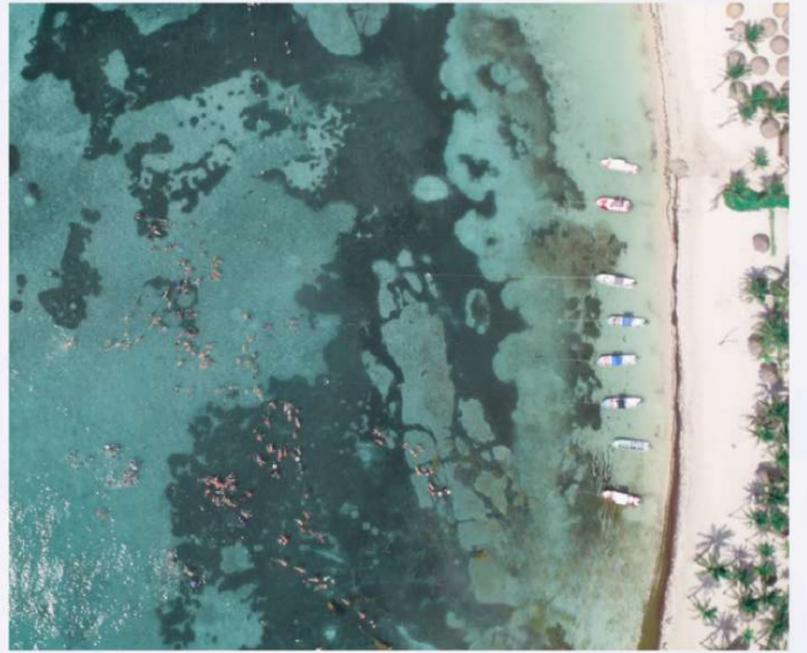
AKUMAL

TIERRA DE TORTUGAS

Su nombre significa en maya "tierra de tortugas", y es un importante hábitat para estos animales marinos, que se puede observar mientras se esnorquelea o bucea. Durante la temporada de desove, las tortugas salen a la playa a depositar sus huevos, este es un espectáculo único.

SNORKEL EN AKUMAL

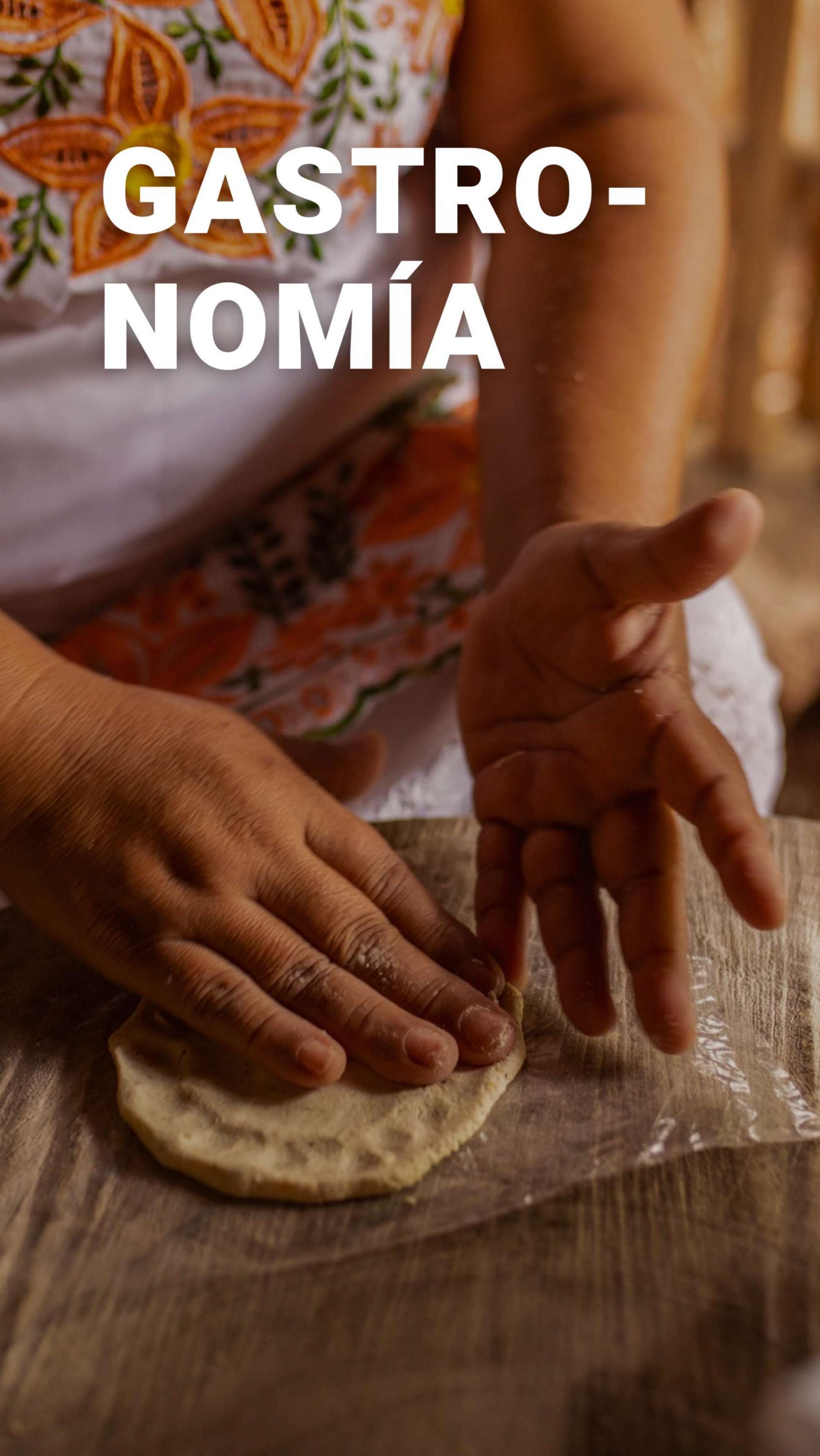
Akumal posee una espectacular bahía de aguas cristalinas y turquesas en las que podrás sumergirte para ver las tortugas y bucear por su arrecife de coral. Al ser hogar de innumerables ejemplares de tortugas, las zonas para poder apreciarlas está delimitada por boyas. Además de las tortugas puedes ver mantarayas, estrellas de mar, bancos de peces, erizos y más.



Una de las particularidades de los arrecifes de coral en Akumal es que su posición es en paralelo a la costa, esta situación hace que las tortugas puedan pasar la barrera de coral para depositar sus huevos y alimentarse; al mismo tiempo que los depredadores no pueden pasar la barrera. Convirtiéndose en un refugio natural súper seguro para las distintas especies de tortugas marinas.



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



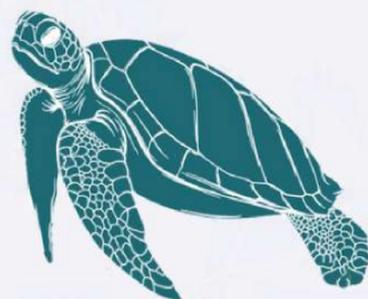
PLAYERAS



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.



EKINOX
T O U R S

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