

KAANLUUM & CENOTES



EKINOX

T O U R S

03

Kaan Luum: naturaleza pura y un cenote escondido a minutos de Tulum.



05

Disfruta las aguas cristalinas y sagradas del Cenote Mariposa.

07

Adéntrate en este hermoso cenote tipo caverna y descubre sus aguas cristalinas escondidas entre la naturaleza.



Índice

03	Kaan Luum
05	Cenote Mariposa
07	Cenote chen-ha
09	Gastronomía
11	Mercado Local
14	Agradecimientos



KAAN LUUM
& CENOTES

KAAN LUUM

EL SECRETO MEJOR GUARDADO DE TULUM

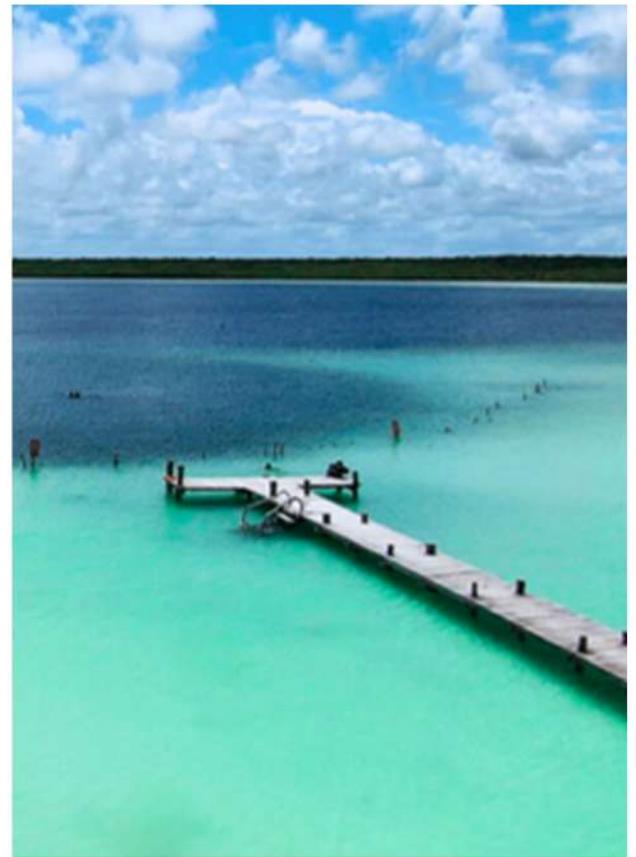




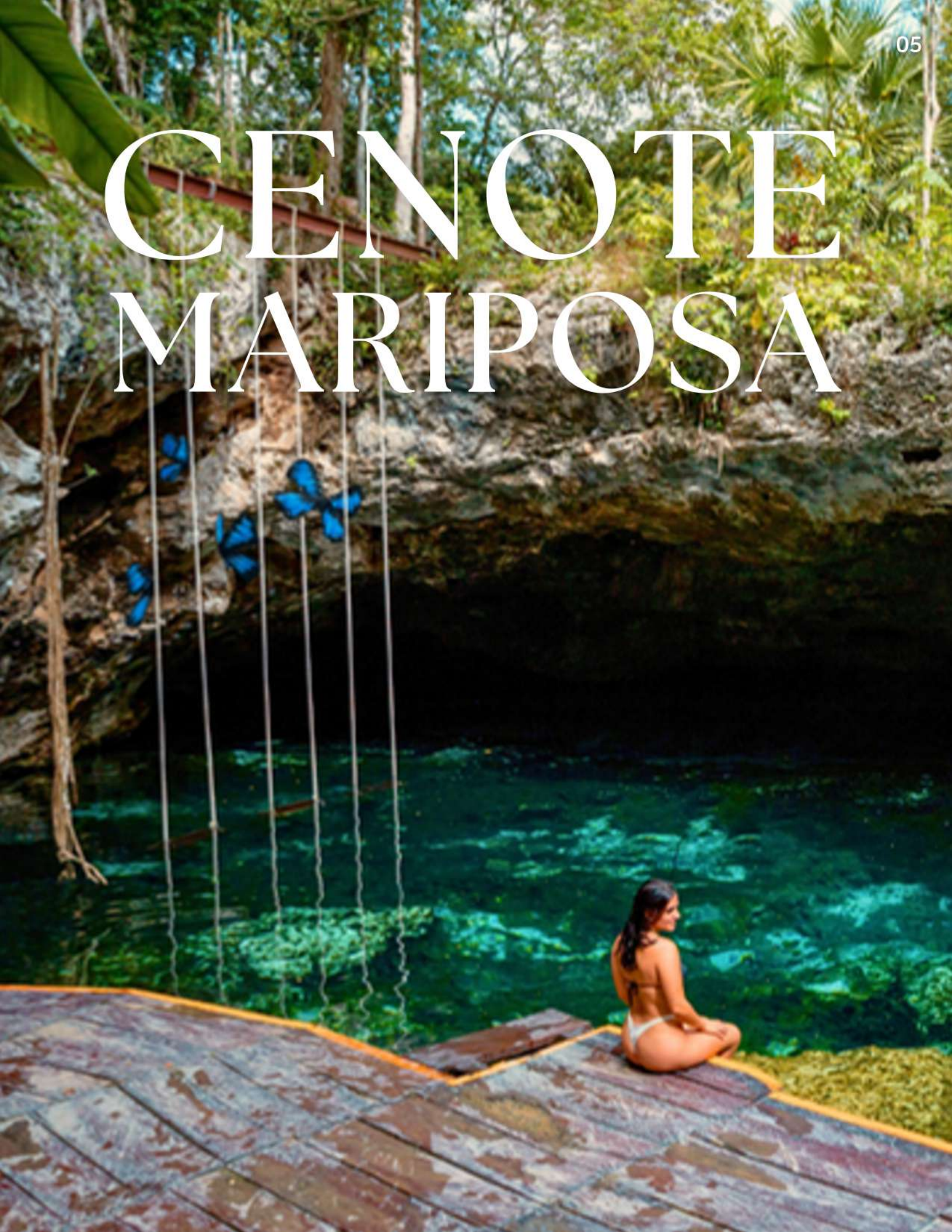
Kaan Luum es una laguna ubicada a solo 15 minutos al sur de Tulum, en medio de la selva maya. Su principal atractivo es un cenote central de hasta 85 metros de profundidad, rodeado por aguas turquesas poco profundas, lo que genera un contraste de colores impresionante. Este cenote es ideal para buceadores experimentados. La laguna cuenta con muelle, zonas con sombra y servicios básicos, siendo perfecta para quienes buscan una experiencia natural y relajante fuera de las zonas más turísticas.

Dato curioso:

Aunque parece una simple laguna, Kaan Luum en realidad es un cenote abierto gigante, y su nombre en maya significa "tierra amarilla", en referencia a los tonos del suelo que rodean sus aguas.



CENOTE MARIPOSA





CENOTE MARIPOSA

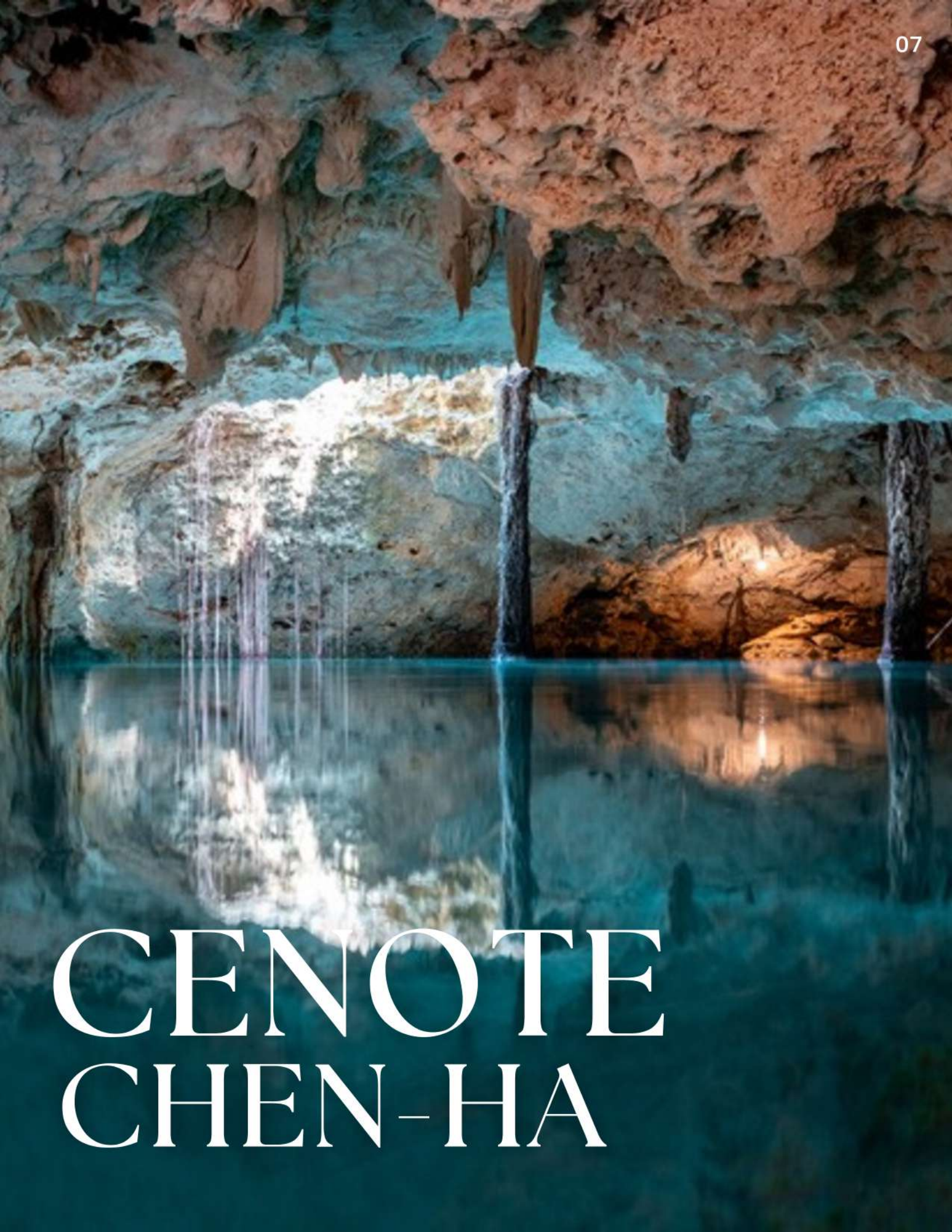
Para la cultura maya, los cenotes eran lugares sagrados, no solo porque eran su principal fuente de agua, sino también porque los consideraban portales hacia el inframundo. Estos cuerpos de agua siguen siendo espacios místicos y llenos de historia.

El Cenote Mariposa es un cenote semiabierto cuya bóveda ha colapsado en gran parte, aunque aún conserva una sección cubierta a modo de caverna. Su profundidad varía entre 30 cm y 6 metros, debido a las formaciones rocosas en su suelo. Por motivos de seguridad, es obligatorio el uso de chaleco salvavidas.

En este cenote habitan los pájaros toh, conocidos también como "pájaros reloj". Estas aves, que anidan en cenotes o en sus cercanías, tienen una cola peculiar con dos plumas turquesas que mueven de lado a lado. También es posible observar murciélagos en la parte techada, así como libélulas y varios tipos de peces.

Además de nadar y observar la flora y fauna, puedes disfrutar de los columpios alrededor del cenote o relajarte en las hamacas bajo la sombra de los árboles, escuchando el canto de los pájaros.

Recuerda ducharte antes de entrar al cenote para eliminar cremas y aceites corporales, ayudando así a proteger la pureza del agua.

A photograph of the interior of Cenote Chen-Ha. The scene is a cave with a pool of water at the bottom. The cave walls and ceiling are covered in various stalactites and rock formations. The water is clear and reflects the surrounding rock and stalactites. The lighting is warm and focused on the cave's interior.

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.



GASTRONOMÍA





Desde épocas prehispánicas, el maíz y el chile han sido la base de la cocina mexicana. Su gran versatilidad ha permitido la creación de una amplia variedad de platillos y técnicas culinarias en las distintas regiones del país.

La cocina prehispánica evolucionó al adaptarse a los nuevos ingredientes, técnicas y utensilios introducidos durante la conquista, dando origen a la cocina tradicional mexicana que conocemos hoy.

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



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

Los tacos al pastor surgieron cuando los inmigrantes de Siria y Líbano que llegaron a México intentaron recrear su shawarma, sustituyendo el cordero por cerdo. Además, incorporaron una mezcla de chiles y pasta de achiote en el marinado, lo que les dio su característico color rojo.



SOPA DE TORTILLA

También conocida como "sopa azteca", esta sopa se elabora a base de jitomate, chiles, ajo y cebolla, con tiras de tortilla de maíz fritas. Se sirve acompañada de 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

¿TE HAZ OLVIDADO DE ALGO PARA TUS VACACIONES?

¡Explora nuestro local market y complementa tu experiencia!



TOALLAS DE MICROFIBRA



GORRAS



MÁSCARA PARA SNORKEL



SANDALIAS



ZAPATOS PARA AGUA



FUNDAS PARA CELULAR



¡DISEÑOS EXCLUSIVOS EN TU PLAYERA!

CANAXAYTE
cenotes & ecopark

LOCAL MARKET



ACEITE DE
HABANERO



CACAO
ARTESANAL



MIEL DE ABEJA DE LA
REGIÓN Y MELIPONA

SAL
ARTESANAL



Disfruta de los deliciosos cocteles

Kissin



Alux



Piña
Colada



Margarita



**Disfruta de un
refrescante
Coco Loco!**



GET IN TO THE
MAYAN
WORLD

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

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

Gracias

¡Tenemos un obsequio para ti!



Escanea el código Qr



Si te gustó nuestro servicio ayudanos compartiendo tu experiencia.



Escanea el código Qr



www.ekinextours.com