

# La cocina sudcaliforniana brilla a nivel nacional

Posted on 10 de febrero de 2026 by Diario Humano



## La gastronomía de La Paz y Todos Santos reafirma su posicionamiento nacional con la inclusión de varios restaurantes en la Guía México Gastronómico 2026,

**Diario Humano | Los Cabos, Baja California Sur.**—La gastronomía de La Paz y Todos Santos reafirma su posicionamiento a nivel nacional con la inclusión de varios de sus restaurantes en la **Guía México Gastronómico 2026**, una de las publicaciones más influyentes del país que reconoce los proyectos culinarios más sobresalientes por su calidad, identidad y aporte a la cocina mexicana contemporánea.

Luz María Zepeda, directora del Fideicomiso de Turismo de La Paz (FITUPAZ), destacó que este reconocimiento confirma el crecimiento del destino como referente gastronómico, en un contexto donde los viajeros buscan experiencias auténticas, memorables y con identidad local.

“Hoy, la gastronomía se ha convertido en una de las principales motivaciones de viaje. En Baja California Sur, la cocina representa una forma de conectar con nuestro mar, con los productores locales y con una cultura que se expresa a través de sus sabores. Este reconocimiento fortalece la proyección del destino y genera nuevas oportunidades para el desarrollo turístico y económico de la región”, expresó.

En esta edición, la guía distingue a restaurantes que interpretan el entorno sudcaliforniano mediante el uso de productos locales, técnicas contemporáneas y una visión comprometida con la identidad regional. Los proyectos reconocidos son **CASAMARTE**, del chef Héctor Palacios; **NEMI** y **QUEMADERO**, del chef Alex Villagómez, en La Paz; así como **DUM**, del chef Aurélien Legeay, y **Jazamango**, del chef Javier Plascencia, en Todos Santos.

Zepeda destacó que la presencia de estos restaurantes refleja la diversidad y madurez de la gastronomía regional, donde convergen la cocina del mar, el respeto por los ingredientes de temporada, la creatividad y la conexión con el entorno natural. Este reconocimiento consolida a La Paz como un destino gastronómico en crecimiento, donde la cocina impulsa el desarrollo turístico, cultural y económico, fortalece el compromiso de Baja California Sur con la sostenibilidad, la calidad y la construcción de una identidad culinaria propia.