



Hilton®

ALL-INCLUSIVE RESORT
CANCUN

Opciones kosher y halal en nuestro hotel

Comprometidos con tus preferencias alimentarias

¿Qué significa “KOSHER”?

La palabra hebrea kosher significa “apto” o “adecuado”, y se refiere a los alimentos permitidos según la ley dietética judía. Estos alimentos deben cumplir con estrictas normas de preparación y origen, como:

- Solo se permite carne de animales rumiantes con pezuñas hendidas (como la vaca y el cordero), y aves específicas como el pollo.
- No se consumen carne y lácteos juntos.
- Frutas y verduras están permitidas, pero deben revisarse cuidadosamente para garantizar la ausencia de insectos.
- Los utensilios usados en la preparación también deben ser kosher y no haber estado en contacto con alimentos no permitidos.

La **Certificación Kosher** es otorgada por una agencia rabínica que garantiza que los ingredientes, el proceso de producción y los utensilios cumplen con la ley kosher. Los productos con este sello ofrecen confianza total al consumidor observante.



¿Qué es “HALAL”?

Halal significa “permitido” o “saludable” en árabe, y se refiere a los alimentos permitidos por la ley islámica. La carne Halal debe provenir de animales saludables sacrificados según rituales específicos.

Esta certificación garantiza que se cumplen los preceptos religiosos islámicos y normas éticas en el trato animal.



Nuestro Compromiso: Kosher Friendly

Nuestro hotel es **Kosher Friendly**, lo que significa que podemos ofrecer opciones de alimentos que siguen principios generales de la cocina kosher. Si bien no contamos con certificación oficial ni con instalaciones diseñadas para requerimientos específicos, estamos comprometidos en brindar alternativas que se alineen con estas preferencias alimenticias, dentro de nuestras posibilidades.

OPCIONES DISPONIBLES SIN COSTO ADICIONAL:

- Aves (pollo y otras)
- Pescado blanco y salmón (natural o ahumado)
- Frutas y verduras frescas

Proteínas como carne de res o cordero, así como **preparaciones Halal**, están disponibles con costo adicional y bajo solicitud previa.



OPCIONES PARA HUÉSPEDES CON NECESIDADES ESPECÍFICAS

Para su comodidad, ofrecemos tres alternativas según sus necesidades:

1. Dieta vegetariana o pescetariana

Sin costo adicional. El ConciERGE le facilitará el menú del restaurante de su preferencia.

2. Comida Kosher certificada

Puede solicitarla directamente con Chabad de Cancún o Playa del Carmen. Recibimos sus alimentos firmados por el rabino y los servimos en envases sellados desechables.

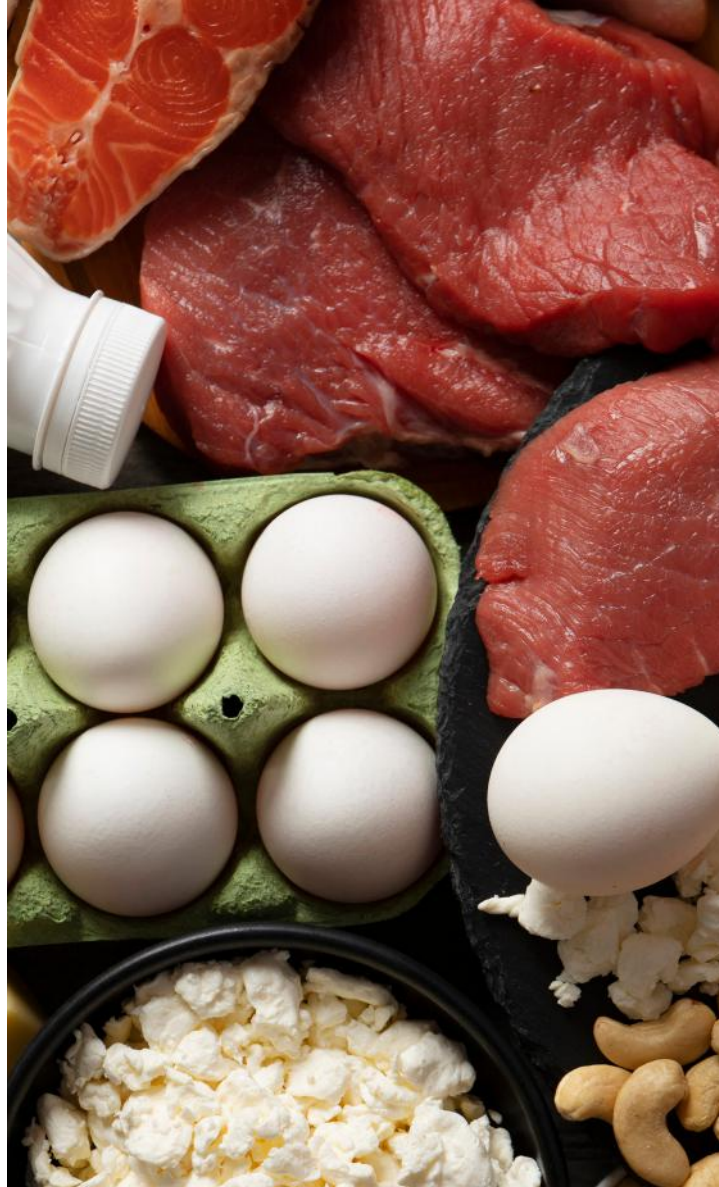
3. Proteína Kosher en crudo

Si desea que nuestro chef prepare carnes kosher, requerimos un aviso **mínimo de 7 días antes de su llegada**. Los ingredientes serán cocinados siguiendo sus instrucciones, y si lo desea, pueden prepararse con utensilios nuevos (con costo adicional).

PREPARACIÓN Y UTENSILIOS

Si solicita una preparación kosher más estricta, ofrecemos **un kit de utensilios** nuevos (cuchillo, sartén, tabla de picar, contenedores desechables y bandejas para hornear) por **\$2,750 MXN**.

Este equipo se utilizará exclusivamente para su preparación y puede ser cargado a su habitación.



Menú de proteínas disponibles

TODO INCLUIDO:

- Filete de NY calidad Black Angus (Halal, en menú Auma)
- Pollo Kosher (bajo disponibilidad; consulte a nuestro chef)
- Salmón natural y ahumado (Kosher y Halal)
- Pesca del día (Kosher y Halal)

PROTEÍNAS A LA VENTA:

- Ribeye Kosher – \$1,550 MXN (240 g)
- Filete de res Kosher – \$1,450 MXN (240 g)
- Filete de NY Kosher – \$1,500 MXN (240 g)

Recomendación para huéspedes ortodoxos

Recomendamos solicitar alimentos a través de la empresa certificada:

The Ember Kosher.

Contacto: Emiliano

Tel. +52 998 449 2760

Nota importante:

Por normas sanitarias (Cristal), los alimentos externos no podrán almacenarse más de 3 días en refrigeración del hotel.

Se requiere firmar una carta de deslinde de responsabilidad al respecto.

¿DESEA PLANIFICAR CON ANTICIPACIÓN?

Visite el sitio de **Kosher Riviera Maya** (<https://kosherrivieramaya.com/>), donde podrá ordenar alimentos kosher preparados por un chef certificado de Chabad, entregados al hotel completamente sellados y listos para consumir.

Para cualquier requerimiento adicional, su Concierge Personal está a sus órdenes.

Equipo de Concierge

Correo: CUNQR_Concierge@hilton.com



Hilton®

ALL-INCLUSIVE RESORT
CANCUN