



RANCHO  
TECATE  
Desde 1893



**01**

¿SABIAS  
QUÉ?

**02**

PUERTA  
NORTE

**03**

POST-  
VENTA

**04**

DEPTO.  
TÉCNICO

**05**

PROMOCIÓN

**NEWSLETTER**

OCT  
2022

# ¿Sabías Qué?

Este mes de octubre la atmósfera de Tecate se llenará de flores de cempasúchil, comida mexicana, catrinas paseándose en las calles y muchas otras actividades para ti y toda tu familia, con el evento **“EL PAN DE LA CATRINA, FIESTAS DE LA CALLE”**.



## EL PAN DE LA CATRINA

Para esta edición regresa nuestro Chef. **Diego Vargas**, considerada la mejor cena temática en 2021, para esta edición nuestra cocina de **Puerta Norte Restaurante** será una vez más sede.

Presentando una **Cena Maridaje de 8 tiempos bajo el concepto FINE DINNING**.

Menú: 8 tiempos, maridaje con **Vinícola Encino de Piedra**.

En colaboración con Chef Invitado sorpresa y colaboración con **Arq. Eloísa Palacios** en la decoración emblemática de la celebración.



7:00 PM

30 DE OCTUBRE

COSTO GENERAL

\$ 1,800 M.N

*\*Evento para mayores de edad*

*\*RSVP en Puerta Norte Restaurante.  
Se reserva con el pago total  
del costo de cada boleto.*





## Diego Vargas

**Director de Alimentos y Bebidas**

Puerta Norte, restaurante ubicado en el municipio de Tecate, Baja California, sobre la carretera libre Tecate - Ensenada en el Km 10, dentro del proyecto residencial entre viñedos Rancho Tecate Resort.

Llevado de la mano por el Chef Diego Vargas y todo el equipo que conforma Puerta Norte; originario del estado de Hidalgo, inició la incursión dentro de la gastronomía como mesero de eventos sociales a la edad de 13 años, apasionado por la cocina desde pequeño e hijo de padres dedicados a la venta de barbacoa estilo Hidalgo y nieto de panaderos, siempre llevo en las venas la gracia de cocinar, atender a sus comensales y el interés de experimentar y generar platillos con sabores sutiles y balanceados, lo cual lo inclinó a profesionalizarse el arte culinario en la máxima casa de estudios del estado de Hidalgo donde egresó con la satisfacción el haber aprendido y perfeccionado sus técnicas en la materia.

Inquieto desde adolescente trabajó en temporadas vacacionales en el extranjero y al finalizar su carrera profesional, tuvo la oportunidad de ser seleccionado como becario de la fundación Turquois, que le permitiría hacer un intercambio al Principado de Mónaco al sur de Francia, donde trabajó bajo la tutela del chef Christian Plumail y el chef Jerome Rigaud en el Club de Yates de Mónaco, al igual que por parte de formación, en un curso en Lycée Technique et Hôtelier de Monaco, con el chef Gilles Brunner, siempre agradecido de esta gran experiencia por la oportunidad y las enseñanzas de esto grandes chefs quienes fueron parte importante para desarrollar siempre con un valor agregado.

Toda la trayectoria y el quipo de Puerta Norte, se hace presente una propuesta gastronómica que engloba las técnicas culinarias mexicanas, la tradición y la experiencia plasmada en cada una de las preparaciones



que son elaboradas por los cocineros de diferentes estados de la República, como Hidalgo, Mérida, Sinaloa, Baja California, Guerrero y Morelos; lo cual enriquece y aporta a la propuesta, esa libre expresión de cada uno de nosotros, para que nuestros comensales disfruten a cada bocado.

Con un menú con un toque de propuesta de autor y los imperdibles de que gustan a la visita de cada restaurante, teniendo una variedad de entradas, segundos platos, fuertes y postres, así como los desayunos que presentan un gran diferenciador en sabor y texturas.

Una propuesta que en su mayoría presenta ingredientes y preparaciones que son elaboradas en casa desde cero, como el pan de masa madre, compotas, salsas, curtidos, etc.

Utilizando productos de la Baja e ingredientes orgánicos de los ranchos comprometidos a ofrecer ingredientes como hortalizas, tubérculos y vegetales orgánicos, uso de

hierbas finas para nuestra mixología, así como el uso de nuestra propia cosecha que, si bien es poca, el huerto de casa sigue la misma filosofía de crecimiento de nuestros productos con esa virginidad que nos lleva a tener productos orgánicos.

Todo esto en una atmósfera relajada con un servicio genuino, por parte del equipo de servicio de comedor, donde siempre estaremos contentos de atenderle y siempre estaremos contentos de tenerlos en casa, esperamos verte pronto.

***A mi abuelo, quien fue un ejemplo a seguir, como un ejemplo de perseverancia, amor por la familia y de salir adelante, a él esta parte de mi trayectoria.***

*Chef Diego Vargas.*

# INFORMACIÓN GENERAL POSTVENTA

01



| PÉRGOLAS

02



| BASURA

03



| HORARIOS

Recuerde estimado propietario que el resto de la información relevante la puede consultar en **residencialrt.mx** o en nuestro kiosko de atención ubicado en Casa Mayor.



## RESERVA DE PÉRGOLAS

- **Realizar su reservación en recepción de hotel (sólo aplica a propietarios al corriente de sus pagos).**
- Límite de personas por pérgola en cortesía es de 10. Personas extra pagan \$150 pesos y \$100 pesos niños de 6 a 12 años.
- **Límite de personas extra: 10 personas.**
- Mobiliario extra tiene un costo a cubrir en recepción.
- **No se permite música en vivo, solamente bocinas con volumen moderado.**
- Horario permitido de 10:00 am a 6:00 pm.
- **No se permiten reuniones mayores a 20 personas.**
- No se permite ingreso y montaje de carpas, sombrillas y brincolines o inflables.
- **El servicio de Restaurante Puerta Norte no aplica para esta zona.**
- No se permite la ocupación de las pérgolas en estado de ebriedad ya que es un espacio familiar.

\* No se permite el uso de asadores en la pérgola de Experiencias.



## HORARIO Y REGLAMENTO PARA RECOLECCIÓN DE BASURA DOMÉSTICA

- 1. DÍAS Y HORARIO:** Lunes y Jueves de 8:00 am a 12:00 pm (Se solicita que la basura se coloque en el exterior de su propiedad previo a las 8:00am).
- 2.** Sólo se recolectará la basura debidamente embolsada, sin peso excesivo, materiales punzocortantes y residuos peligrosos o biológicos/infecciosos.
- 3.** A parte de su basura doméstica; se recolectará por propiedad, **una bolsa de recorte de jardín solamente.** En caso de ser más de una bolsa, el propietario puede depositar su desecho en el basurero orgánico.
- 4.** El retiro de muebles, colchones o algún objeto similar, deberá ser retirado del Fraccionamiento **por parte del propietario.**
- 5.** **La basura deberá ser colocada en el acceso a orilla de calle,** los operadores no están autorizados a ingresar a propiedad privada.
- 6.** Se solicita colocar la basura **en espacios donde no hay riesgo de contacto entre el operador y mascotas** (perros).
- 7.** **No se recogerá cascajo ni material de obra.** (Este tipo de material no es aceptado tampoco dentro del contenedor de Rancho Tecate, debe ser enviado a centro de acopio municipal)
- 8.** Si su lote se encuentra en construcción, **dar la instrucción a los trabajadores de embolsar su basura y colocar en un bote de basura.**

Si su propiedad aún no se encuentra dada de alta en el servicio de recolección, favor de ingresar al portal de **residencialrt.mx** para realizar la solicitud a Departamento Técnico.

El servicio de recolección de basura es exclusivo de los propietarios con cuotas al corriente.



## HORARIOS DE CONSTRUCCIÓN

### ESTIMADO PROPIETARIO:

Le recordamos que con el fin de mantener la paz y tranquilidad de nuestro residencial, **los horarios para ingreso de maquinaria y construcción** previamente solicitada y autorizada, son los siguientes:

#### LUNES A VIERNES

**7:00 AM A 6:00 PM**

(Durante el Horario de Verano)

#### SÁBADOS

**7:00 AM A 1:00 PM**

#### DOMINGOS

**DÍA LIBRE DE RUIDO DE  
CONSTRUCCIÓN Y MAQUINARIA.**

---

Puede solicitar autorización con nuestro  
Comité de diseño al:

**Tel: (665) 654 · 0011 EXT 132**

**[comitediseno@ranchotecate.mx](mailto:comitediseno@ranchotecate.mx)**

## DEPARTAMENTO TÉCNICO

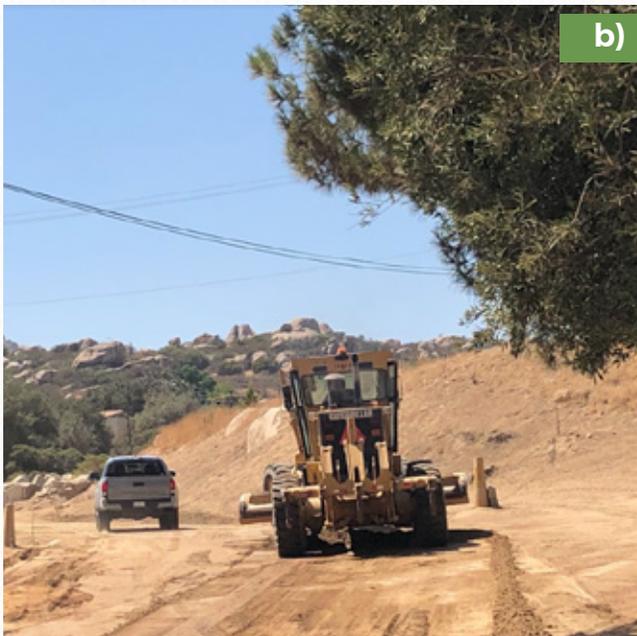


a)



a)

**a)** Habilitado definitivo de 900 mts. de nueva red hidráulica (Beneficia a 37 lotes) y conexión de 6 usuarios, Sección Valle de los Encinos Mz. 2 y 4.



b)



b)

**b)** Se dió mantenimiento a casi 6,000 metros lineales que benefician a las secciones Valle de los Encinos y Hacienda del Rey.



CONOCE NUESTRA NUEVA SECCIÓN:



# HACIENDA CUMBRES

Aprovecha

**PRECIO PREVENTA**

y aparta tu terreno

*Hoy mismo!*



TERRENOS  
PREMIUM



VISTAS  
PANORÁMICAS



UBICACIÓN  
PRIVILEGIADA



ÁREAS  
VERDES

ESCANEA, REGÍSTRATE Y  
OBTÉN TU PRECIO  
PREVENTA



\*Aplican restricciones