

# Turismo gourmet impulsa la integración de restaurantes en hoteles de Monterrey

*El turismo gourmet está transformando a Monterrey, impulsando la integración de restaurantes de autor en la oferta hotelera de la ciudad.*

MIGUEL HIDALGO, MEXICO, August 20, 2025 /EINPresswire.com/ -- Con el auge del turismo de lujo, crece la demanda por [hoteles en Monterrey con precios especiales](#) y restaurantes de prestigio integrados.

Viajeros exigentes ya no buscan solo comodidad y ubicación, sino

propuestas destacadas dentro del mismo recinto, como Chapulín y Lilōu, que transforman el concepto de hospedaje gourmet en el Presidente InterContinental Monterrey.

Turismo gourmet impulsa a hoteles en Monterrey con cocina de autor

Conviene saber que, en Nuevo León, el turismo aporta aproximadamente el 6.8% del PIB estatal y en 2024, se proyectó un crecimiento de casi el 6% para el primer semestre de 2025.

Esta cifra está siendo impulsada significativamente por aumento en la demanda de [promociones de hoteles en Monterrey](#), pero también por el incremento del turismo gourmet, la integración tecnológica en la operación de restaurantes y servicios gastronómicos de alto nivel, según datos de la CANIRAC.

Dicha tendencia, ha llevado a su vez, a un mayor interés por experiencias premium en los hoteles, donde los restaurantes de prestigio se han convertido en un diferenciador clave para atraer a los visitantes.

Chapulín y Lilōu transforman el concepto de hospedaje gourmet en Monterrey

- Chapulín: Alta cocina mexicana con un giro contemporáneo



Turismo gourmet impulsa la integración de restaurantes de autor en los hoteles de Monterrey.

Con sede principal en el Hotel Presidente InterContinental México, Chapulín llegó a Monterrey con una propuesta que reinterpreta la cocina mexicana desde una mirada moderna.

En poco tiempo, se consolidó como una de las opciones más sólidas y atractivas para los huéspedes que buscan calidad y sabores auténticamente mexicanos, sin salir del hotel.

Su carta incluye ostiones, aguachile mixto de callo de hacha, camarones preparados al momento, así como cortes de cerdo, maíces criollos y hongos silvestres del campo mexicano.

La selección de ingredientes respeta la temporalidad y proviene en su mayoría de productores nacionales, lo que garantiza frescura y autenticidad en cada plato.

- Lilōu: Brunch, desayunos y cocina internacional todo el día

Por su parte, Lilōu es una opción diurna sofisticada. Se trata de un restaurante que transmite un lujo discreto, inspirado en las capitales de Londres, París y Nueva York, en cuyas mesas los platillos clásicos adquieren un giro contemporáneo.

La panadería artesanal, jugos prensados en frío y opciones saludables, conviven con platos que brillan por su sabor y exquisita presentación, como el croque madame, los huevos benedictinos o los waffles con frutos rojos.

Su ambiente refinado y servicio continuo, lo convierten en el lugar predilecto para ejecutivos y parejas que desean calidad y exclusividad sin salir del hospedaje.

El hotel Presidente InterContinental Monterrey confirma que integrar restaurantes de alta cocina y espacios after-office dentro de sus propias instalaciones, responde a una visión estratégica que, a su vez, refuerza a la ciudad regia como un punto de atracción para viajeros de alto perfil que buscan excelencia en cada aspecto del servicio.

Ziannia Gamiño

Hoteles y Centros Especializados SA

+52 55 5327 7700

[email us here](#)

---

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/841592088>

EIN Presswire's priority is source transparency. We do not allow opaque clients, and our editors try to be careful about weeding out false and misleading content. As a user, if you see something we have missed, please do bring it to our attention. Your help is welcome. EIN Presswire, Everyone's Internet News Presswire™, tries to define some of the boundaries that are reasonable in today's world. Please see our Editorial Guidelines for more information.

© 1995-2025 Newsmatics Inc. All Right Reserved.