Publicado en Ciudad de México el 04/03/2024

# [El restaurante XUVA’ participa en Sabores con Causa 2024](http://www.notasdeprensa.es)

## La experiencia gastronómica se realizó el sábado 2 de marzo en Live Aqua Mexico City con la participación de 20 reconocidos chefs

 El restaurante XUVA’, dirigido por el chef Juan Aquino, se suma a Sabores con Causa 2024, una experiencia gastronómica que apoya la lucha contra el cáncer infantil. Los asistentes pueden adquirir sus boletos en los restaurantes participantes y en Aquí Nadie se rinde y disfrutar del menú especial elaborado por 20 reconocidos chefs que se reunieron el sábado 2 de marzo en el hotel Live Aqua Mexico City. Para esta experiencia culinaria, el chef Juan Aquino ha cocinado Croquetas de jaiba con mayonesa de chicatanas, un platillo que se inspira en los ingredientes de la cocina de Oaxaca y que le trae buenos recuerdos; es una receta que ha preparado con su sobrina Jacqui. "En este platillo resalta el sabor y textura de las chicatanas, un alimento especial que se recolecta un día al año", destacó el chef Juan Aquino. Las chicatanas se doran en comal de barro para prepararlas en salsas, moles o tamales. "Es un ingrediente muy cotizado y que encanta con su sabor. Es un honor participar por tercera ocasión en Sabores con Causa". XUVA’ rinde tributo a la cocina de Oaxaca y se ubica en la colonia de Santa María la Ribera de la Ciudad de México.   En Sabores con Causa 2024, el chef Juan Aquino presenta una colaboración con los chefs Josefina López y Erik Santiago de Pirul Cocina de Autor, la pareja ha sorprendido con una Tostada de salchicha ejuteca con guacamole, "la salchicha tiene como principal ingrediente la carne de res y un sabor ahumado, ya que se hornea con leña de encino, lo que hace único a este emblemático ingrediente. También preparamos un guacamole y decoraremos con quesillo", detalló la chef Josefina López. La cita ha sido este sábado 2 de marzo a las 14:00hrs. en el hotel Live Aqua Mexico City; fecha en que los asistentes pudieron disfrutar de la variedad de platillos creados por los chefs participantes que se maridaron con bebidas de diversas marcas que se han sumado a esta causa. En la XII Edición de Sabores con Causa participan los restaurantes Jaleo Bar de Tapas, D.i.postre, Repostería Artesanal, Quereres Sabor Mexicano, Live Aqua Urban Resort Mexico City, Temporal, Puntarena,  Angelopolitano, Zeru, Xuva´ Culinaria, Sepia Cucina Italiana, La Cabrera, Tierra Cocina Viva, Mario Terrés Chocolates, Progain, Barolo, Restaurante Tandoor, Testal, Colegio de Gastronomía "Haute Cuisine" y Pirul Cocina de Autor. Aquí Nadie Se Rinde es una institución que nació gracias al sueño de Andrés, un niño con cáncer, pero con muchas ganas de ayudar a "quitar el dolor" a otros niños que luchaban contra esta enfermedad. El pequeño Andrés perdió la batalla, pero dejó un enorme legado y una gran misión: Hacer la diferencia en la vida de las niñas, niños y adolescentes con cáncer y su familia. Los recursos obtenidos se destinarán a apoyar la lucha contra el cáncer infantil de Aquí Nadie Se Rinde I.A.P., que desde 2005 ayuda a financiar el trasplante de médula ósea y diferentes tratamientos de niñas, niños y adolescentes con cáncer en México. Los boletos tienen un costo donativo por persona de $1,500 y están a la venta en cada uno de los restaurantes participantes y en Aquí Nadie Se Rinde. @xuvarestaurante  @juanaquinoa  @pirulexperiencias  @chefjosefinalopezmendez @santiestaaqui @saboresconcausa    @anseriap #CocinaOaxaca    #ActitudNoMeRindo   #SaboresConCausa

**Datos de contacto:**

Azucena Suárez

Relaciones Públicas

5532541733

Nota de prensa publicada en: [https://www.mexicopress.com.mx/el-restaurante-xuva-participa-en-sabores-con](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorías: Gastronomía Infantil Restauración Solidaridad y cooperación Estado de México Ciudad de México



[**http://www.mexicopress.com.mx**](http://www.notasdeprensa.es)