



BRUMA  
• WINE RESORT •

EL RESORT UBICADO  
EN MEDIO DE UN OÁSIS.



## ESTO ES BRUMA

Descubre un refugio de tranquilidad y lujo en la Baja, donde los viñedos se extienden hasta dónde alcanza la vista y el cielo estrellado ilumina tus noches.

Nuestro hotel es el destino perfecto para aquellos que buscan una escapada inolvidable y romántica, rodeados de bella naturaleza, gastronomía localmente sustentable y un servicio excepcional.



## HOSPEDAJE

Nuestras habitaciones, de estilo mexicano contemporáneo, están equipadas con todas las comodidades necesarias para garantizar una estancia perfecta.



# CASA OCHO



Un refugio de serenidad donde sus 8 suites se entrelazan con la casa principal. Aquí, la calidez se convierte en un espacio que invita a desconectarte con un entorno de tranquilidad y naturaleza.

**Capacidad:**  
**8 habitaciones, 6 sencillas y 2 dobles.**  
(Suite 8, Suite y King))



# CASA MONTAÑA

---



Explora dos villas exclusivas, donde su lago, estilo y arquitectura reflejan un toque surrealista y del México contemporáneo.

**Capacidad:**  
**2 Villas con 4 habitaciones cada una.**  
(Master Suite, Suite, Double Queen y Deluxe King).



# ÁTICO

HOTEL | MERCADO BRUMA

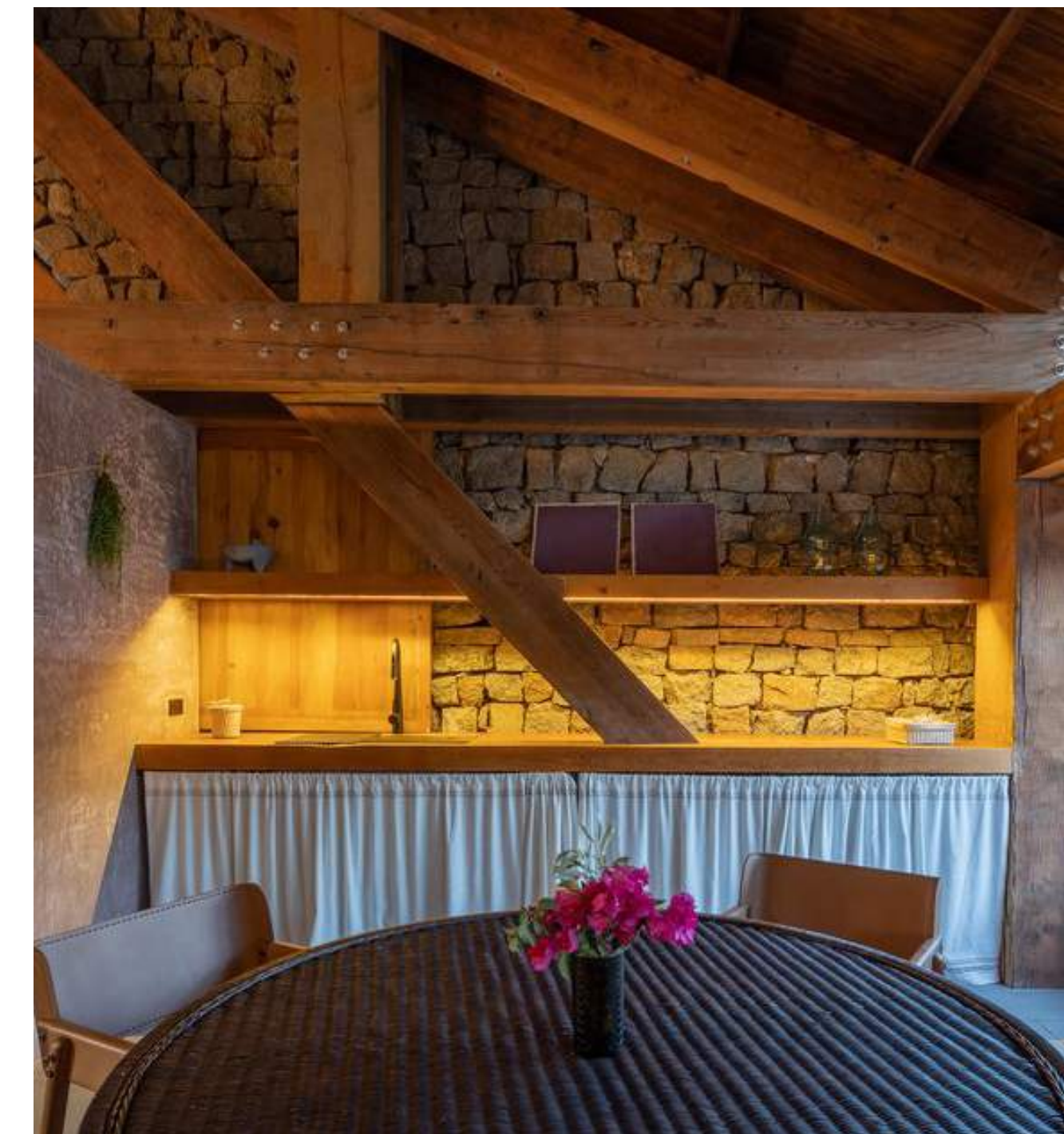


Ubicado en un segundo piso, se complementa con los servicios del Mercado, ofreciendo la opción perfecta para vivir y conocer lo que es Bruma de manera espontánea.

**Capacidad:**

**17 habitaciones**

(Estudio Suite, Suite with Terrace, Wine Market King)



## GASTRONOMÍA

La experiencia gastronómica en Bruma Wine Resort se define por un menú en constante evolución que destaca los ingredientes más frescos de la región.

Esta propuesta ofrece una visión única de la cocina mexicana, fusionando originalidad y sencillez para hacer de cada visita una experiencia memorable e inolvidable.





FAUNA



Es reconocido como el mejor Restaurante de México por los 50 Best Restaurants Latam en 2023, destaca por su arquitectura única con madera y una cocina abierta, convirtiéndose en una referencia en la gastronomía latinoamericana.

**Capacidad:**  
**120 comensales**



# BRUMA WINE GARDEN



Una propuesta gastronómica que evoluciona con lo mejor de cada temporada, situada en un encantador jardín que resalta los sabores representativos de la región, complementados con aromas clásicos y maridajes.



*Bruma  
Bakery*



Reconocida como la Mejor Chef Pastelera por los 50 Best Restaurants LATAM, Maribel Aldaco presenta creaciones únicas elaboradas meticulosamente con los mejores ingredientes orgánicos de la región.



# MERCADO BRUMA



El lugar perfecto para sumergirte en la experiencia Bruma, con ofertas únicas como el Wine Garden, Bruma Bakery, Pepe El Toro y el Hotel Ático.





PEPE EL TORO



Pepe el Toro rinde homenaje a un carismático toro de Bruma Wine Resort, símbolo de la conexión con la tierra y la tradición. El restaurante ofrece platos refinados como cortes de carne premium y mariscos frescos, complementados con una cuidada selección de vinos y cócteles clásicos. Con un ambiente exclusivo y un servicio personalizado, Pepe el Toro celebra tanto la elegancia como la cultura mexicana.



## MARIBEL ALDACO SILVA

Repostera mexicana, comenzó su formación profesional trabajando en los restaurantes Martín Berasategui (País Vasco), Blue Hill at Stone Barns, The NoMad (NYC) y Quince (San Francisco). Junto a su esposo, abrió Fauna en 2018, Bruma Wine Garden en 2020, El Tigre en 2022 y La Morocha en 2023.

Actualmente, se encarga de la repostería de cinco restaurantes en México, distribuidos en tres ciudades diferentes. Bajo la dirección de la chef Maribel, Fauna ha ganado varios reconocimientos en la lista de 50 Best Restaurants: One to Watch (2020), Highest New Entry (2022), Best Pastry Chef (2023) y Best Restaurant in Mexico (2023).



## DAVID CASTRO HUSSONG

Chef mexicano que inicia su formación a los 13 años de edad. Graduado de The French Culinary Institute, ha pasado por restaurantes reconocidos como Noma (Copenhague), Blue Hill at Stone Barns, Eleven Madison Park (NYC) y Cala (San Francisco).

En 2018, abre Fauna Restaurante (Valle de Guadalupe) como chef ejecutivo; en 2020, lanza Bruma Wine Garden, y en 2022 abre las puertas de El Tigre (CDMX), para luego iniciar su más reciente proyecto en Ensenada, La Morocha, en 2023.

Bajo la dirección de Castro Hussong, Fauna ha sido galardonado en la famosa y aclamada lista de 50 Best Restaurants Latam, con los premios One to Watch (2020), High New Entry (2022) y Best Restaurant in Mexico (2023).

De igual manera, en 2023, es incluido por primera vez en la lista de World's 50 Best Restaurants. Entre otros reconocimientos, Food and Travel le otorgó el galardón de Restaurante Sostenible en 2022. Ha estado presente en Culinaria Mexicana desde 2019, ganando en 2020 el premio al Mejor Restaurante del País. En Mex Best, ha sido reconocido como Mejor Restaurante de Hotel en 2018 y Mejor Restaurante del País en 2020.



# BRUMA

• VINÍCOLA •

---



Nuestra icónica sala de barricas, donde un encino de 300 años te introduce al arte de la vinificación y el conocer un poco la historia detrás de ellos.



# VIÑEDOS

---



Promoviendo el respeto por la tierra del vino mexicano, nuestros viñedos han sido preservados como un lugar exclusivo y reconocido internacionalmente.



## LULÚ MARTÍNEZ

Lulú Martínez Ojeda, orgullosa originaria de Ensenada, creció inmersa en el vino y la gastronomía, lo que la llevó a estudiar Viticultura y Enología en Burdeos, Francia. Trabajó en Château Brane-Cantenac antes de regresar a Ensenada en 2014, inspirada por las raíces de su familia y la inversión de Henri Lurton en el Valle de Guadalupe.

Como una de las 13 familias fundadoras de Ensenada y feminista, Lulú honra la fortaleza de las mujeres en su familia, quienes la han inspirado a luchar por la independencia en una sociedad patriarcal.

Elabora vinos con tipicidad varietal, fresca, elegancia y balance, dejando que la tierra hable en sus líneas PLAN B y OCHO.



## PLAN B

SAUVIGNON  
BLANC



CHARDONNAY



TINTO  
GSM(+N)



CARMÉNÈRE



## 8

BLANC DE  
NOIRS



TINTO



ROSÉ



ROSÉ  
CASA JIPI



## UBICACIÓN

Valle de Guadalupe, Carretera a Vinícola  
LA Cetto, Fraccionamiento A-B, P74,  
22760 Francisco Zarco, B.C.



## AIRPORTS

Aeropuerto Internacional de San Diego  
**2hrs en auto**

Aeropuerto Internacional de Tijuana  
**1hr 45 min en auto**



# BRUMA

• WINE RESORT •



- ① — Mercado Bruma
- Ⓐ — Bruma Wine Garden Ⓑ — Bruma Bakery Ⓒ — Pepe El Toro
- ② — Ático
- Ⓑ — Pradera
- ③ — Casa Ocho
- Ⓒ — Bicicletas
- ④ — Piscina / Pool
- Ⓓ — Lago
- ⑤ — Pádel / Paddle
- Ⓔ — Degustaciones
- ⑥ — Casa Montaña
- Ⓕ — Encino (300 años)
- ⑦ — Vinícola / Winery
- Ⓖ — Huerto
- ⑧ — Fauna
- Ⓖ — Lós Olivos ( Venue )
- ⑨ — Viñedos / Vineyards
- Ⓘ — Camino de Olivos



DONDE LOS VIÑEDOS SE FUNDEN  
EN UN HORIZONTE DE MONTAÑAS.

BRUMA  
• WINE RESORT •