

# Conozca

# ES CA ZÚ



**MUNICIPALIDAD  
DE ESCAZÚ**

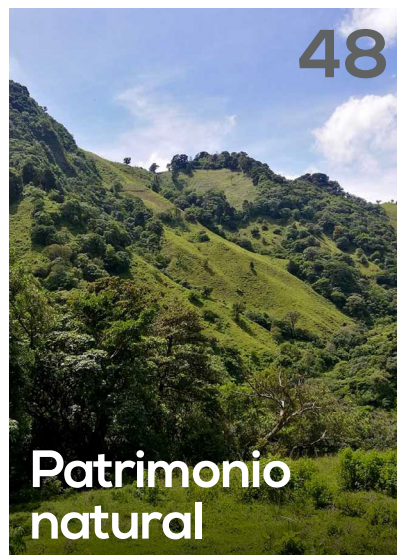
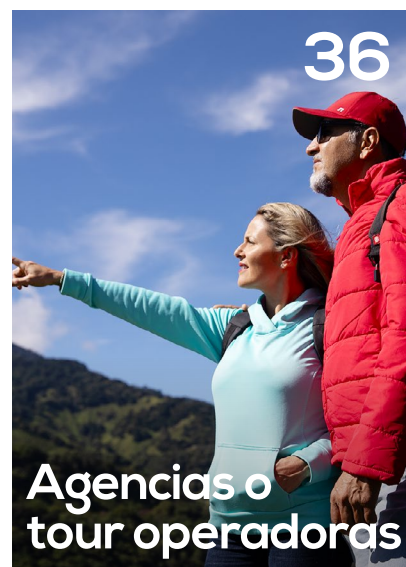


Catálogo de turismo





# Categorías



MUNICIPALIDAD  
DE ESCAZÚ







# Gastro





onomía



# Sin Domicilio Fijo

Existe un lugar en Escazú donde la gastronomía y la artesanía se unen en un concepto sugerente, una propuesta de color y sensibilidad donde una serie de emprendimientos creativos locales “sin domicilio habitual fijo” encuentran su mejor espacio de exhibición y promoción. Es una casa de adobe de más de 100 años que perteneció a la familia Chaves y que hoy es patrimonio de la nación.

Artículos de bisutería, productos de cuidados de la piel, prendas de vestir, objetos de vidrio, souvenirs, accesorios infantiles y distintas opciones de café son parte de la oferta, hecha mayoritariamente en Costa Rica. Se completa con un café restaurante semi-gourmet, concebido también bajo una exquisita idea de arte y diseño, un “menú de autor”.

Se pueden disfrutar los sabores más típicos de la cocina tradicional junto a otros más sofisticados en forma de ceviche o arreglos de atún y salmón, por citar solo algunos. Los postres son hechos en casa de forma artesanal. Todo ello se sirve en una vajilla de formas creativas y desiguales de diferentes colores, con el fin de brindar una atención personalizada en una experiencia que sea difícil de olvidar.

Las personas responsables de Sin Domicilio Fijo proponen un servicio no convencional, lejano a los estereotipos, en el que predomina un alto sentido de la estética, basado en la imaginación y la experimentación, todo ello en un contexto de gran belleza y paz, un lugar repleto de historias, entre las que no faltan aquellas relacionadas con fenómenos paranormales.

Un frondoso jardín se abre en medio de los muros de la casa histórica. La música de fondo inspira una sensación de tranquilidad para disfrutar, por ejemplo, de un buen libro junto al mejor café chorreado. También se podrá apreciar el arte de los emprendimientos y apoyarlos adquiriendo alguno de sus productos.





## Visítelos

Costado suroeste de la iglesia católica de Escazú

☎ 2289-9461 / 7291-2215

✉ sdfijocafe@gmail.com

🕒 Todos los días:  
8am a 7pm

f @sindomiciliofijo

📷 @sin\_domicilio\_fijo



# Mirador Tiquicia

La vista que se observa desde el restaurante Mirador Tiquicia está considerada como la más espectacular del Valle Central. Comprende una amplia extensión, desde Carrizal de Alajuela hasta Alvarado de Cartago. La contemplación puede durar horas, pues son innumerables los detalles que hay que apreciar a simple vista. El tránsito de aviones del aeropuerto Juan Santamaría es un atractivo adicional.

Su promotor, Roberto Schlicker, ha trabajado durante 40 años para que el restaurante, al día de hoy, esté considerado uno de los mejores del país y sea referente internacional. Ha cuidado la vieja casa con mucha dedicación, resguardando su arquitectura, protegiendo las puertas de más de 160 años, sus 17.000 tejas originales de dos siglos de antigüedad y otros elementos históricos que atesora este inmueble, como el primer lavatorio del Teatro Nacional, de finales del siglo XIX.

Lo que se respira en el Mirador Tiquicia es, ante todo, tradición costarricense. El menú es muy variado y recoge los sabores más propios de la gastronomía local. No faltan los chicharrones, enyucados, arracache ni la flor de itabo, por citar solo algunos platillos. La música y el folclore amenizan días de celebración, ya sea de día o de noche, ante las luces infinitas de la gran urbe allá abajo.

El lugar tiene espacio para cerca de 200 comensales. Cuenta con un cafetal en un entorno de gran valor ecológico. Sus caminos están llenos de historias, sobre todo, de historias de amor.



## **Visítelos**

San Antonio, Del Colegio Técnico Profesional de Escazú 400m norte, 1.3km oeste, calle Cuesta Grande.

 **2289-7330**

 **reservas@miradortiquicia.com**

 **Martes a domingo: 12:30 a 11pm**  
**Domingo: 12:30 a 9pm**

 **@tiquiciamirador**

 **@tiquiciamirador**

**www.miradortiquicia.com**



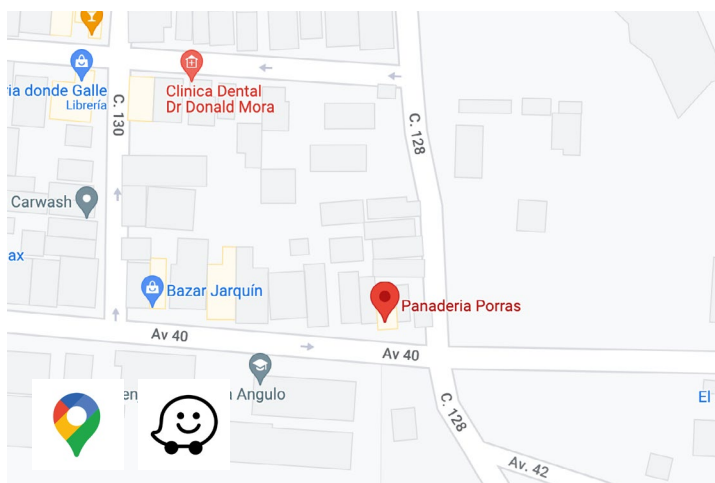
# Panadería Porras

En este local centenario se siente el calor que desprenden los antiguos hornos de ladrillo, que trabajan sin descanso para cocinar el pan más tradicional de Escazú. La práctica artesanal permite obtener un sabor auténtico, una pieza original “con mucha miga”, como indica Laura Porras, heredera y responsable actual de la panadería.

Aquí se ofrece pan casero, salado y dulce, baguettes, manitas, rosas, quesadillas, tamal de maíz, de elote y repostería variada. Los sábados se hornea pan aliñado con siete tipos de queso. Son piezas moldeadas con esmero, codiciadas por una fiel y creciente clientela que acude al local desde temprano para adquirir el producto recién horneado y saborearlo a cualquier hora del día o de la noche.

Las manos en la masa, las palas de madera para mover el pan dentro del horno y las cestas de bejuco para guardarlo denotan que aquí todo se realiza de forma natural, sin ingredientes artificiales ni aditivos. Trigo, harina, levadura, agua, sal y azúcar se combinan “con un exceso de amor”, puntualiza Laura. Por eso la panadería se ha convertido en un icono de Escazú, donde la tradición y la modernidad se encuentran.

Panadería Porras trata de satisfacer la amplia demanda del público, por eso también se realizan trabajos por encargo, especialmente bocadillos, ya sea para eventos religiosos, reuniones familiares o cualquier otra celebración. Y, cuando llegan las festividades cantonales, la producción se desborda, para poner sabor a los valores más propios de la esencia cultural escazuceña.



## Visítelos

Diagonal a la escuela Benjamín Herrera Angulo, cerca a la antigua entrada principal del Liceo de Escazú



**2228-1203**



**panaderiaporras@gmail.com**



**Lunes a Sábado: 4 am a 6 pm  
Domingo cerrado**

**f @panaderiaporras**



# La Casona De Toño

La vieja casa de la familia Araya es un lugar especial, un símbolo del patrimonio arquitectónico de Escazú. El inmueble atesora más de 100 años de historia y mantiene numerosos elementos que hoy constituyen una reliquia: el horno de barro, la antigua pila, las viejas estructuras de madera... Lo más importante es que es la sede de La Casona de Toño, donde la persona que la visita se puede deleitar con una cocina típica sabrosa y de indudable calidad.

A Carmen Montero, su administradora, le gusta referirse al local como "el restaurante del pueblo", aunque por allí llegan personas de cualquier procedencia, quienes disfrutan de la comida y del ambiente especial que se vive en esta casa emblemática.

La olla de carne, la sopa de mondongo y el festival de gallos forman parte del menú esencial, aunque una especialidad que no pasa inadvertida la constituyen los camarones empanizados con canasta de harina hecha en casa. También son tradicionales los picadillos y hay una oferta amplia de deliciosos postres típicos.

El postre de cortesía se sirve en los cumpleaños. Es común que allí se celebren, junto a otras conmemoraciones. También es habitual ver a quienes les gusta caminar por los cerros de Escazú, que llegan a reponer fuerzas a la Casona de Toño.

El restaurante está ornamentado con mucho gusto y con los colores vivos de Escazú. Está ubicado frente al Monumento al Boyero, lo que le confiere un toque aún más tradicional. Y no hay que dejar de ir en las noches, pues la vista panorámica desde allí es espectacular.





## Visítelos

Del costado sur de la iglesia de San Antonio 100m oeste.



**2289-6633**



**[casona.online@gmail.com](mailto:casona.online@gmail.com)**



**Lunes: cerrados**  
**Martes a Viernes: 11am a 9:30pm**  
**Sábados y Domingos: 9am a 9:30pm**

**f @casonadetono**

**@lacasonadetono**

**7096-7440**



# Gastro Bar Refugio 1948

El gran higuerón preside la casa de más de 150 años que sirvió de refugio para población civil en la guerra interna de Costa Rica de 1948 y que hoy, restaurada, conforma uno de los restaurantes con más personalidad de Escazú.

Uno de sus artífices es Marcos Flores Hidalgo, quien incide en la importancia del concepto que buscaron en esta propuesta gastronómica, cuyo éxito radica en ser diferente al resto. Ante todo, se trata de un lugar muy acogedor, en un ambiente apacible, con espacios abiertos y muchas plantas.

Tuvieron que construir los muebles con sus propias manos por falta de presupuesto, pero acertaron en su idea, porque es uno de los elementos que más gusta a las personas que lo visitan. Hoy en día, el negocio se ha consolidado y pueden degustarse hasta más de 50 platillos para todas las preferencias y edades. Además, hay muchas opciones de bebidas, entre las que destacan cocteles y batidos.

Ninguna persona queda insatisfecha, aunque, quizá, el plato estrella es esa berenjena gratinada, cortada en rodajas, empanizada, bañada en salsa pomodoro y rellena de queso parmesano. Toda una delicia que repiten las personas ya habituales al Gastro Bar Refugio 1948.

En esta casa construida de adobe y bajareque, sus promotores quieren que el proyecto evolucione. Por eso apuestan por la innovación e indagan en nuevas propuestas gastronómicas. Siempre habrá motivos suficientes para acudir a este lugar entrañable, de sabores que no le defraudarán.



## 📍 Visítelos

125m norte del Centro Comercial Oriente, Escazú centro.

☎ **8583-8748**

✉ **refugio1948cr@gmail.com**

🕒 **Lunes a Sábados: 12md a 12pm**  
**Domingos hasta las 10pm**

**f @REFUGIO1948**

**📷 @refugio1948cr**



# Al Molino de Jackie

Al Molino de Jackie es mucho más que un restaurante. Es una casa familiar que recibe a las personas que lo visitan con una hospitalidad inigualable. La anfitriona, Jacqueline León Arias, es un ejemplo de superación. Victoriosa ante una agresiva enfermedad, su carácter amigable, alegre y conversador es el mejor estímulo para disfrutar de la mejor comida en un entorno de gran carisma por la riqueza cultural que alberga.

Los colores de Escazú, sus paisajes, sus gentes y costumbres inundan el lugar. Así lo atestiguan los murales de esta casa tradicional de más de un siglo, de teja como las de antaño. Lo acompañan los antiguos ladrillos de la parrilla o el horno de leña, antes utilizado para fabricar pan, ahora usado para preparar una rica variedad de pizzas, que incluso los más pequeños pueden aprender a hacer de forma divertida, siguiendo las indicaciones del chef.

Chifrijo, nachitos, cortes de carne, pescado, chicharrones, sopas... Un amplio abanico de opciones conforma el menú, diseñado para complacer todos los gustos. Jackie se acuerda de aquellos días de reunión familiar en que cada uno quería ir a comer algo distinto y era difícil complacer a todos. Eso es lo que quiere evitar ahora. Que nadie se quede sin la comida que más le apetece degustar.

Por Al Molino de Jackie han pasado figuras famosas, protagonistas de la farándula, de la comunicación y del deporte, entre otros. Comensales nacionales e internacionales que se han sorprendido de una experiencia tan grata. Lo que más le interesa a Jackie es que los clientes tengan una vivencia culinaria inolvidable, en un ambiente acogedor y una casa con mucha historia.

Detrás de una gran mujer como Jackie, detrás de este proyecto de ya más de una década de funcionamiento, ha estado su familia, indudable soporte para consolidar el negocio con mucho esfuerzo y sacrificio. Hoy en día Al Molino de Jackie es uno de los referentes gastronómicos de Escazú.





## Visítelos

500m al sur del gimnasio del Liceo de Escazú, sobre carretera principal hacia San Antonio.



**2288-4571 / 2288-3856**



**almolinodejackie@gmail.com**



**Todos los días: 11am a 12am y si hay eventos hasta las 2am.**

**f @almolinodejackie** **ig @almolinodjackie**



# Chicharronera Cacique Acserí

Desde 1966 esta famosa chicharronera se ha dedicado a contribuir a la cultura costarricense a través de la gastronomía, haciendo del chicharrón y otras especialidades algo propio de la más pura tradición del país.

Desde hace unos años, Escazú cuenta con su Chicharronera Acserí, en un lugar privilegiado, rodeado de naturaleza, en el que nada más entrar se pueden percibir los aromas más deliciosos de una cocina hecha con esmero y mucha dedicación.

Al famoso chicharrón de panzada se unen mariscos, ensaladas, burritos y una larga lista de opciones que ofrece un menú atendido por un personal amable y fiel al negocio. Algunos de ellos llevan más de 30 años trabajando en la chicharronera.

No es extraño que por el restaurante pasen habitualmente personas famosas, pertenecientes al mundo de la farándula o del deporte, haciendo gala de su buen gusto por la mejor cuchara y los sabores más auténticos.

El lugar es muy espacioso, capaz de acoger grupos numerosos, incluso escuelas. Cuenta con un amplio parqueo y todas las comodidades para pasar un rato agradable. Sus responsables siempre ponen atención a que no falte ningún detalle para que quienes visitan el lugar disfruten al máximo y vuelvan pronto a la Chicharronera Acserí.



## Visítelos

300m este y 50m norte de la  
Municipalidad de Escazú.



**2288-2221 / 8603-1010**



**info@caciqueacseri.com**



**Lunes a jueves: 12 pm a 11 pm**  
**Viernes: 12 pm a 12 am**  
**Sábado: 11 am a 12 am**  
**Domingo: 11 am a 10 pm**

**f @chicharroneraacseri**

**@chichaacseri**



# La Posada de Las Brujas

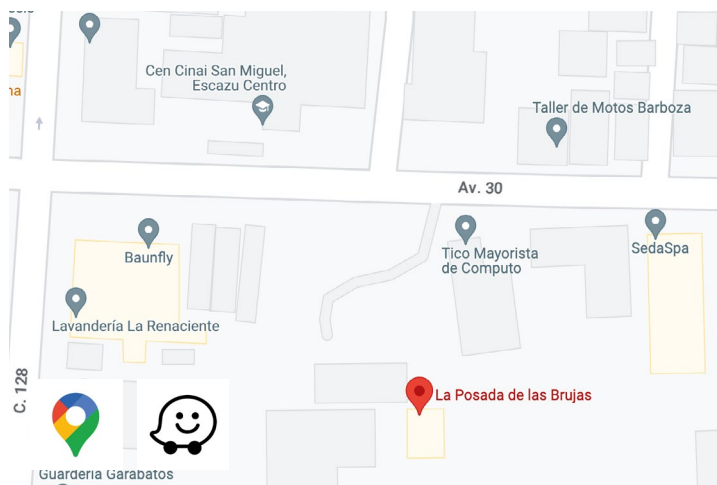
Mauricio Bustamante, conocido como Laly es un escazuceño de pura cepa que regenta uno de los restaurantes más tradicionales de la localidad. El nombre del negocio rinde homenaje a esos seres esotéricos y emblemáticos, esas mujeres voladoras en escobas de las que expone en su local algunos ejemplares hechos en hierro, tela o madera.

Además, Laly recopila antigüedades, con las cuales va enriqueciendo la decoración del inmueble. Quiere exhibir objetos de los de antes, como bicicletas, radios, teléfonos, planchas, relojes y billetes, entre otros. Es su forma de perfeccionar el ambiente en el que sirve una gran variedad de comidas con la que pretende satisfacer todos los gustos.

Algunas personas clientes le regalan artículos para sus colecciones y él lo agradece, porque, ante todo, le gusta esa reciprocidad, esa relación familiar de las gentes de Escazú y otras llegadas de afuera, interesadas en degustar una buena olla de carne, el tradicional mondongo o el arracache, por citar solo algunas opciones.

La atención del lugar es de primer orden y todas las instalaciones son supervisadas de forma constante por personas trabajadoras del restaurante para comodidad de las personas que visitan el restaurante. Los alimentos son siempre frescos y comprados a los agricultores del cantón. El propio Laly los adquiere cada día en el mercado al amanecer.

El lugar cuenta con un hermoso jardín con distintas especies de plantas y en el futuro también acogerá animales. Son muchos los atractivos para llegar a La posada de las brujas, un lugar de ambiente fraternal, excelente comida y precios asequibles.



## Visítelos

Escazú centro, 350m este de la  
Municipalidad de Escazú.



**2228-1645**



**laposadadelasbrujas@gmail.com**



**Lunes: Cerrado**  
**Martes a domingo: 11am a 12am**

**f @laposadadelasbrujas**

**@laposadadelasbrujas**



# La Casona de Laly

Este restaurante situado en una casa de adobe de estructura tradicional en el centro de Escazú cuenta con gran éxito y reputación entre sus habituales y cada vez más numerosos clientes. Allí acuden, por ejemplo, para degustar la que, para muchos, es la mejor lengua de res del país.

Según sus responsables, el secreto del éxito es el amor con el que se prepara la receta. Con la misma pasión se cocinan los mariscos, las carnes, las sopas, los casados de pozol y de mondongo y el resto de una gran oferta gastronómica, la cual en un 80 por ciento es costarricense. Tienen fama los patacones, la olla de carne y el maduro con queso. El chifrijo se prepara con frijol criollo.

El crecimiento del negocio ha propiciado la creación de otros restaurantes y ya son cuatro en todo el país, en los que trabajan un total de 150 personas. Los locales se caracterizan por su ambiente familiar, atención personalizada y rápido servicio. La comida es siempre fresca y se nota ese interés por mantener la fidelidad de la clientela y aumentarla.

Los fines de semana hay música en vivo y otras actividades, como pintacaritas y payasos en fechas señaladas. Como anécdota, hay que mencionar que la Casona de Laly organizó ¡el picadillo de chicasquil más grande jamás realizado!

Este emprendimiento se une a otros de Escazú y forma parte de las diferentes rutas turísticas del cantón. Así, los visitantes pueden completar su recorrido por las manifestaciones patrimoniales de la localidad con una sabrosa comida típica.



## **Visítelos**

200m norte de la esquina noreste de la iglesia católica de Escazú centro.

 **2288-5807**

 **Todos los días: 11am a 10:30pm**

 **@lacasonadelaly**

 **@lacasonadelaly**



# Perso porta de tra





# zonas doras dición





# Trapiche Don Victorino

William Alvarado se resiste a que el trapiche tradicional desaparezca, aunque reconoce que su generación puede ser la última que se dedique por entero a la extracción del jugo de caña y a la preparación de dulce a la antigua usanza.

Este oficio es un arte. Por eso, William cuida con esmero esta vieja casa de Escazú siguiendo la misión que le encomendó su padre, don Victorino, antes de morir. Tenía tanto amor a su trapiche que pidió que lo velaran allí mismo, junto a la caña, al lado de los bueyes, a los que él mismo amansó.

El volador, eje de madera para triturar la caña, la gran paila donde se genera el caldo, la hornilla y otros elementos del trapiche forman parte del tour que William ofrece a las personas turistas para explicarles todos los detalles del proceso de fabricación. Ahora se usa una máquina de motor, pero no se ha abandonado la tradicional labor de los bueyes.

Desde hace 35 años, en esta casa de piso de tierra se escucha el particular sonido de la caña al entrar en el trapiche, se respiran los aromas del residuo o bagazo, se toma más aguadulce que café y se disfrutan los exquisitos sabores de la tapadulce, el sobado y la melcocha, entre otros derivados.

Visitar el Trapiche Don Victorino es conocer las raíces de Escazú en una experiencia inolvidable y de gran aprendizaje. Las demostraciones enseñan los secretos del proceso de elaboración del dulce, un trabajo duro que puede alcanzar las cinco horas. Solo así sale un producto bien hecho, que luce después en la feria del agricultor como esencia de la cultura costarricense.



## **Visítelos**

Del Monumento al Boyero, 1km al sur y 50m al este, calle El Curio.



**8978-9141**



**Bajo reservación**



# Obras de Madera Biesanz

El arte de Barry Biesanz fusiona belleza y sentimiento hecho en madera. En sus piezas desborda su pasión por Costa Rica y su naturaleza en acabados de gran perfección, finura y delicadeza. Su maestría es tan depurada que ha creado escuela y su obra es codiciada en todo el mundo.

En las últimas décadas grandes personalidades del mundo de la política y la cultura han adquirido obras realizadas por este artesano universal, como varios ex presidentes de los Estados Unidos, los reyes de España, el papa Juan Pablo II o el músico Bon Jovi, por citar algunos.

Su taller está en Escazú rodeado de la naturaleza que es su fuente de inspiración. Su arte se basa en el "fractalismo", una forma de entender el mundo a partir de las formas que éste refleja y la manera de interpretación que le confiere el autor. Esta técnica es tan creativa, "que, si la pieza se rompe, también será bonita", según reconoce Barry.

El artista talla la madera aprovechando las líneas naturales que ésta ofrece. A partir de ahí elabora diseños contemporáneos de gran belleza y creatividad en diferentes formas y tamaños. A pesar de lo excelso de sus acabados, Barry sigue buscando la máxima perfección en cada pieza.

Visitar Obras de madera Biesanz es una experiencia única para apreciar el arte en madera y deleitarse con las formas geométricas y asimétricas confeccionadas por este autor de origen estadounidense que vino a Costa Rica para quedarse y ser un referente cultural ineludible.



## 📍 Visítelos

800m sur de la Escuela de Bello Horizonte de Escazú, casa estilo colonial a mano izquierda.



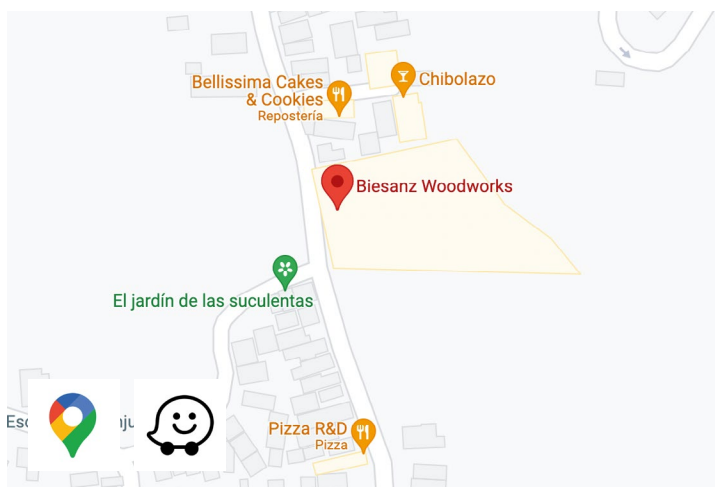
**2289-4337**



**biesanzwoodworks@gmail.com**



**Lunes a Viernes de 8am a 5pm  
Sábados y Domingos no abren  
pero pueden abrir si sacan cita**



**f @biesanzwoodworks    i @biesanzwoodworks    www.biesanz.com**



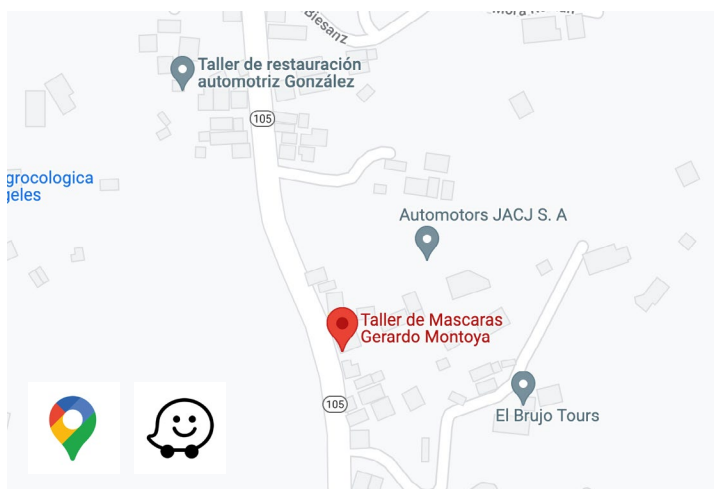
# Gerardo El Mascarero

Gerardo Montoya Arias recibe a quienes le visitan con su eterna sonrisa. Su expresión es el reflejo de su vida plena como mascarero. Ya jubilado, se hace rodear de lo que él llama "su segunda familia". Allí están todos los personajes que ha fabricado: Lily, su primera creación; Martina, la bailarina; Julieta, la cocinera; Joaquín el campesino... También están el policía, la bruja, la legendaria segua y hasta un diablo que es "pura vida". Todos ellos le miran con sus ojos bien abiertos y le sonríen, excepto el "otro" Gerardo, un autorretrato hecho máscara, con su gran bigote y el típico chonete que corona su prominente cabeza.

El gran mascarero no sabe por qué Gerardo le salió serio, pero lo quiere como a todos los demás. Siente tanto amor por ellos, que no los alquila, tiene miedo de que los dañen en las celebraciones. Sus máscaras son el tesoro máspreciado que guarda, porque son la herencia más directa de la sabiduría de su abuelo, Pedro Arias. De él aprendió lo más importante: elegir el barro de olla de Guachipelín como material idóneo por su textura arcillosa; y trabajar de noche para que el sol de la mañana pudiera secar las piezas. Muchas horas de trabajo y mucha pasión en esas manos laboriosas.

Gerardo siempre usó materiales tradicionales y huyó de los más modernos, como la fibra de vidrio. Ya no quiere fabricar más figuras. Vive de forma sencilla, como siempre fue él, como lo son sus personajes: gente del pueblo, del campo, esencia de la idiosincrasia costarricense. Ahora ofrece sus servicios como maestro y contador de historias en su taller de San Antonio de Escazú.

Sus puertas están abiertas, como auténtico portador de tradición. Le interesa la creatividad de cada quien y no la compra-venta fácil de máscaras. Él se ofrece ayudar a quien quiera seguir el oficio. De esa manera contribuirá a que esta costumbre se mantenga, a que el espíritu de su abuelo y maestro, Pedro Arias, siga vivo. Y no oculta su deseo de que, cuando él muera, salgan las alegres cimarronas y haya baile. Que nadie dude de que su sonrisa estará presente.



## Visítelos

De la pulpería la Guaria 1km al sur. Donde están los tanques de acueductos, en el galerón de madera típico.

 **8354-2102**

 **Por reservación**

 **8354-2102**



# Cristian: Transporte en Carreta y Música

Se podría decir que la vida de Cristian ha estado ligada al movimiento de las carretas típicas por los caminos de Escazú. A este joven inquieto no le gusta estar encerrado en una oficina. Prefiere trabajar al aire libre ligado a los valores más auténticos de su tierra, a los bueyes, a los cañales, al contacto con la gente.

Además, Cristian es músico y se emociona cuando agarra el acordeón o la marimba para interpretar piezas antiguas, de cimarrona o de zarzuela, uno de sus géneros favoritos. Acompaña así una vida laboral intensa desde ámbitos tan dispares como la actividad artística, el transporte con bueyes o la asistencia veterinaria, mediante su emprendimiento "Asistevet".

Ser tan versátil es producto de haber visto la etapa de la pandemia por la Covid-19 como una oportunidad. Cuando se restringió la circulación de vehículos, Cristian puso a disposición su carreta para transportar todo tipo de mercancías. Nació "Transportes El Boyero". Lo que para él había sido un pasatiempo se convirtió en un modo de vida.

Muñeco, Federico, Bambú, Roberto y Chiqui son sus bueyes, a los que cuida con esmero. Habla siempre con ellos. Les ha explicado que hay que llevar todo tipo de mercancías... ¡hasta un féretro tuvieron que trasladar en una ocasión! El negocio se ha diversificado y ahora también realiza paseos turísticos y lleva incluso novias a la iglesia.

Cristian es un soñador y para él no hay límites hacia la felicidad haciendo lo que a uno le gusta. La Cimazuceña ofrece cimarrona y mascaradas. Ha reactivado La Marimba San José de Escazú. Una parte de sus ingresos los destina a obras solidarias. Cristian está convencido de que la juventud, la innovación y los valores tradicionales son compatibles.





## 📍 Más información



**8752-5283**



**eventoscostarica2014@gmail.com**



**Bajo reservaciones**

**f @MarimbaSanJoseDeEscazu**



# El Trapiche de Tite

Miguel Hidalgo mantiene el trapiche que durante tantos años fue la pasión de su padre, Miguel Arístides, más conocido como "Tite". De él aprendió la técnica de la fabricación de dulce con todos los detalles para que el producto fuera de la mejor calidad. Tite era así de perfeccionista.

Eran los tiempos de las plantaciones de caña y café en Escazú. Con el paso de los años, la industria penetró y buena parte de los cultivos tradicionales fue sustituida por siembras de hortalizas. Sin embargo, Miguel no quiso deshacerse nunca del trapiche, y al igual que su progenitor, enseña a los más pequeños el mantenimiento del trabajo artesanal.

En la vieja casa de adobe de más de dos siglos de antigüedad, el trapiche destila aromas de caña, pero también de nostalgia, sobre todo de aquellos tiempos en los que la gente se reunía en torno a él para conversar en largas tertulias sobre todo tipo de temas o para contar historias de misterio.

"Muchas personas de la propia Escazú no conocen lo que es un trapiche", asevera Miguel, quien ahora atiende a nacionales y personas turistas extranjeras para explicarles, entre otros aspectos, los tipos de caña, el proceso de moler y la forma de fabricación de los diferentes tipos de dulce. Les da a probar el sobado o el aguadulce, al cual, si se le añaden limón y jengibre, dará lugar al típico agua e' sapo.

Miguel es consciente de que el Trapiche de Tite es uno de los últimos exponentes de esta muestra del patrimonio cultural de Escazú. Su sueño es que los más pequeños de su familia continúen con la tradición y que ésta no muera nunca.



## 📍 Visítelos

San Antonio, del Monumento al Boyero 150m al sur a mano derecha.



**8395-2100**



**mhidalro@hotmail.com**



**Bajo reservación**

**f @El Trapiche de Tite**





# Agent tour op



Inicio de la temporada



# Aventuras Picotours

Escazú cuenta con el honor de tener entre sus hijos al primer costarricense que coronó la cima del Everest, la cumbre más alta del mundo, con sus 8.848 metros sobre el nivel del mar. Se trata de Warner Rojas. Su hazaña, realizada el 25 de mayo de 2012, es solo una proeza más de este gran escalador, que ha subido a los picos más elevados del planeta durante más de 40 años.

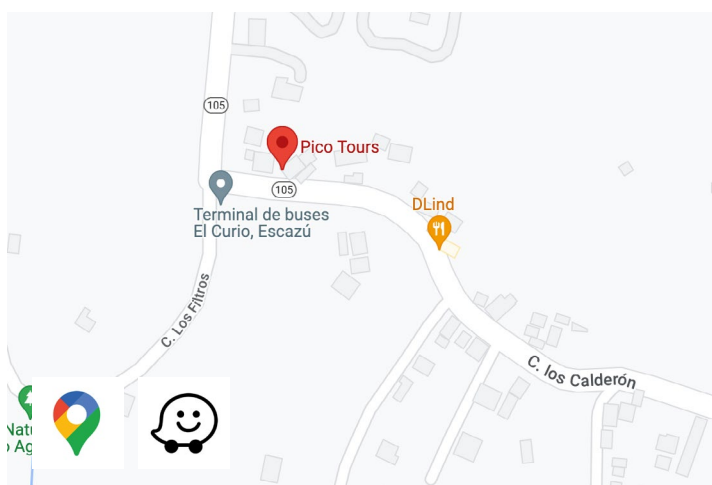
Él mismo reconoce que todo empezó en los cerros de Escazú cuando era niño. Allí se formó y allí regresa una y otra vez, porque los considera un tesoro que hay que conocer y, al mismo tiempo, proteger. Por eso, hace unos años fundó su emprendimiento Aventuras Pico Tours, con el que organiza caminatas de distintos niveles y promueve un sentido ecológico y conservacionista del que considera es el gran pulmón del Valle Central.

Su esposa, Thessa Rienhart, le acompaña en todo momento en esta iniciativa, en la que combinan recreación y deporte, aderezado con información cultural, pues son muchas las historias y leyendas que guardan los cerros. Ellos mismos las relatan y, si no, se encargan los guías que han formado, quienes conducen a los grupos por senderos seguros para vivir una experiencia inolvidable.

Otras curiosidades amenizan los caminos, como la fauna inextinguible de las montañas escazuceñas y la enorme variedad de plantas, muchas de ellas medicinales, materia prima de las emblemáticas curanderas que dieron lugar al mito de las brujas del cantón.

Warner prepara con esmero cada expedición, teniendo en cuenta el grado de esfuerzo en cada caso y las necesidades de la aventura, en función del clima y la estación del año. Por eso sus clientes saben que pueden conformar una "ruta a la carta" con garantía de éxito. Detrás de ello está el liderazgo de un gran referente del montañismo mundial.





## 📍 Más información

De los tanques del AyA 400m sur y 50m al este, casa a mano izquierda portón de madera natural con metal.

☎ **8880-2676**

✉ **picotours@gmail.com**

🕒 **Atención: 8am a 5pm**  
**Caminatas: bajo reservación**

**f @aventuraspicotours**

**@picotourscr**



# El Brujo Tours

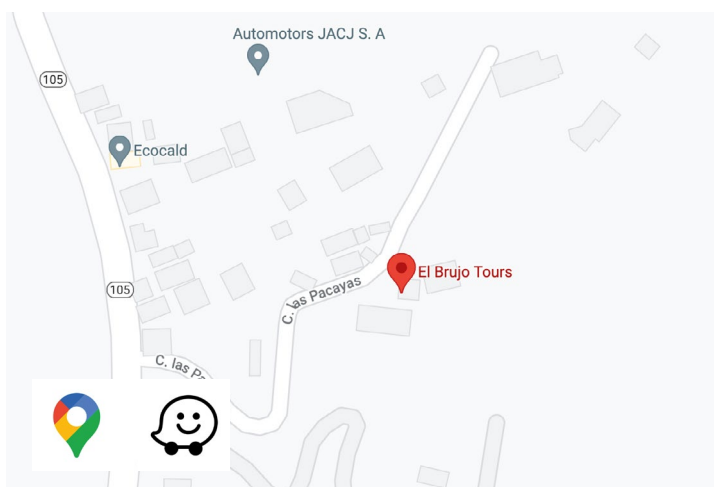
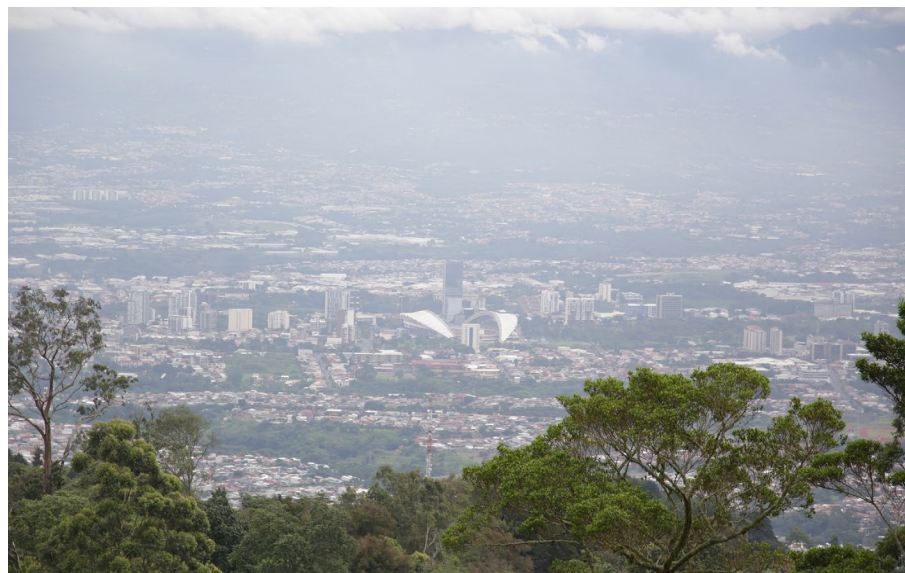
Las caminatas que organizan las personas jóvenes emprendedoras de El Brujo Tours permiten conocer la esencia de Escazú desde diferentes perspectivas: cerros, ríos, quebradas, cascadas, bosques, fauna y flora diversa... pero también historia y cultura, en una experiencia diferente y transformadora.

El nombre del proyecto rinde homenaje a las famosas brujas de Escazú, las curanderas que vivieron en las montañas del cantón, grandes conocedoras de la medicina natural. Entre ellas, la bruja Zárate se convirtió en leyenda. Es la gran protectora de los cerros y se hace presente en los días de neblina.

Hay momentos para la meditación y la conexión cósmica en las excursiones, las cuales son organizadas en diferentes niveles para todo tipo de personas, incluso adultos mayores. Hay caminata con yoga, y caminata micológica, para ver y analizar la riqueza de hongos de la zona. También hay caminatas para llevar a toda la familia, otras en las que se puede llevar a los perros. Hay excursiones para ver el amanecer y no faltan las nocturnas.

Es probable que el verde tucán esmeralda sobrevuele el paso de los caminantes. O que éstos se crucen con armadillos, perezosos, pizotes o algún puerco espín. La rica fauna escazuceña se hace presente. Los guías ayudan a entender e interpretar una enorme variedad de paisajes, aromas, sonidos y sensaciones.

Caminar con El Brujo Tours sirve para hacer ejercicio, disfrutar, aprender y conservar el medio ambiente. También es un motivo para hacer nuevos amigos y para entender que Escazú es una joya natural que hay que conocer y preservar.



## 📍 Más información

Es principalmente virtual pero en la casa, en San Antonio, Escazú, se usa como punto de salida.



**8894-5970**



**elbrujotours@gmail.com**



**Todos los días de 7 am a 6pm  
Tours: bajo reservación**

**f @elbrujotours**

**@elbrujotours**

**www.brujotours.com**



# CODECE

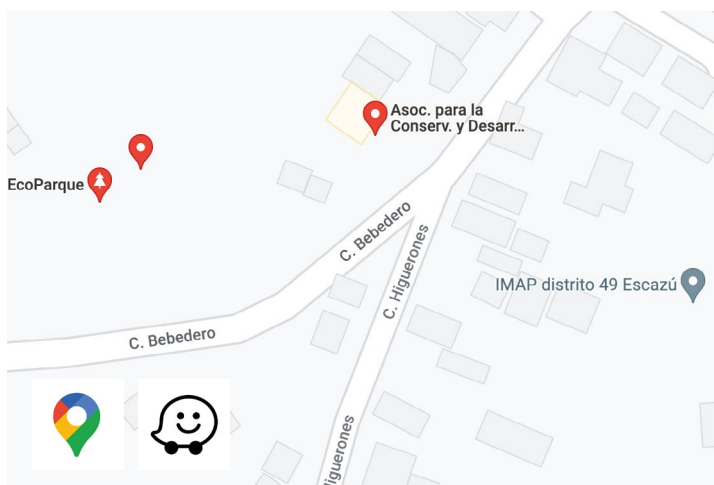
La Asociación para la Conservación y el Desarrollo Sostenible de los Cerros de Escazú (CODECE) es una ONG sin fines de lucro cuyo objetivo es preservar el medio ambiente del cantón. Participar en las actividades que ofrece significa contribuir al respeto por la naturaleza y a su conservación, además de colaborar en emprendimientos productivos y el rescate cultural.

Hay caminatas diversas para conocer el vergel que sigue conformando Escazú, sus cerros y las leyendas que albergan, como el Encanto de la Piedra Blanca. Allí está la cueva donde dicen que vive la mítica bruja Zárate. Pero, ¡cuidado si alguien osa robarle alguno de sus objetos de oro, porque envejecerá repentinamente!

A través de CODECE también se puede conocer el patrimonio arquitectónico del cantón, sus tradiciones, como el trapiche con bueyes o la fabricación de máscaras, y asistir a clases de cocina tradicional. Personas adultas mayores y mujeres participan activamente impartiendo sus conocimientos, lo que les ayuda a mantener su salud mental o a generar ingresos secundarios para su hogar.

Paralelamente a su oferta de turismo rural comunitario, CODECE realiza una labor de incidencia política y denuncia de eventuales abusos ambientales. Además, desarrolla programas educativos para la conservación del entorno natural, las fuentes de agua, limpiar los ríos y promover la reforestación.

CODECE es un referente de generación de empleo y dinamización de la economía local al llevar casi 40 años conectando a comercios escazucoños en un ejemplo inmejorable de encadenamiento productivo.



## 📍 Más información

San Antonio, 100m antes de la iglesia Nuestra Señora del Carmen.



**2228-0183**



**codececr@gmail.com**



**Abierto solo si hay actividades**  
**Atención telefónica: 8am a 4pm**

**f @codece.asociacion**

**@codece.cr**





# Hostspe





eddies



# Hotel Costa Verde Inn

Costa Verde Inn es un oasis de paz y naturaleza en medio de la ciudad, algo no tan fácil de encontrar hoy en día. Este hotel mantiene la esencia con la que fue creado como bed and breakfast hace más de 20 años a partir de una casa residencial. Hoy en día mantiene 21 habitaciones en un ambiente relajado, en medio de un embriagante sonido de pájaros y a solo dos minutos del centro de Escazú.

Su promotor, Leonel Cervantes Coto, recuerda aquellos tiempos en los que este hotel era base para muchas personas comerciantes que venían de otros lugares de Costa Rica. Debían realizar parada y fonda ante la ausencia de carreteras que impedían su regreso el mismo día. La clientela ha mantenido la fidelidad al negocio y hoy persiste ese clima de amistad y armonía que también incluye al personal de servicio.

Con el paso de los años, el hotel se ha modernizado, sabiendo mantener su estilo tradicional, con sus elementos clásicos como la madera o la teja. El visitante o turista lo agradece y valora ese gusto por lo más auténtico en un entorno verde alejado del mundanal ruido, en una experiencia que invita a repetir.

El hotel ofrece desayunos apacibles en el área de piscina, con productos comprados a proveedores locales para deleitarse con el café chorreado y los sabores más propios. De esa manera se invita a los comensales a degustar la sabrosa gastronomía escazuceña en la variedad de restaurantes que encontrarán en las calles aledañas.

A pesar del gran desarrollo de Escazú como centro urbano y empresarial, Costa Verde Inn mantiene su espíritu tranquilo, familiar y de atención personalizada para la comodidad de los huéspedes, haciendo honor al origen etimológico de Escazú (Itzkatzú) como "piedra de descanso".





## Visítelos

Jaboncillo de Escazú, 300m sur del del Cementerio Zúñiga.

☎ **2289-9591 / 2289-9509**

✉ **inn@costaverde.com**

🕒 **24/7**

📞 **8530-8282**

**f @CostaVerdeInn**

**📷 @costaverdeinn**

**www.costaverdeinn.com**





# Patrin Nat





monio  
ural



# Mariposario Butterfly Kingdom

Un lugar de vida. Así definen Ileana y Anabelle, responsables del Mariposario Butterfly Kingdom, este lugar que ellas mismas pusieron en marcha para ofrecer una experiencia diferente y transformadora. Quienes visiten el establecimiento se inundarán de color, verán 15 especies de mariposas y conocerán el maravilloso proceso de la metamorfosis y su nacimiento.

Es un lugar de gran aprendizaje para visitantes de todas las edades, quienes, siguiendo las indicaciones oportunas, podrán incluso alimentar a las mariposas. Pueden ir de día o de noche, donde el comportamiento de los insectos es diferente. Y también podrán degustar de una rica oferta gastronómica y una gran variedad de licores, en un contexto rodeado de vegetación.

Las visitas son guiadas para que no se quede por fuera ningún detalle. La emblemática morpho preside el recinto y sobrevuela alegre junto con sus compañeras ante la llegada de visitantes.

Ileana y Anabelle le han dado un enfoque social al proyecto. Por eso estimulan la visita de escuelas, incluyendo aquellas con estudiantes en situación de riesgo social. Algunas de sus personas colaboradoras son estudiantes de universidades que realizan el servicio comunal. También han fomentado el encadenamiento productivo y las mujeres artesanas pueden vender sus productos en el mariposario.

El lugar está abierto a todo tipo de público, hay condiciones de accesibilidad y un cómodo parqueo. Para sus promotoras, las mariposas son ya un símbolo de Escazú. Además, vuelan, igual que las famosas brujas...





## Visítelos

Del puente de los Anonos 100m oeste, 1km sur y 100m oeste, calle sin salida, en el fondo.



**2288-6667**



**info@butterflykingdown.net**



**Todos los días de: 9am a 3:30pm**  
**Resturante: hasta las 9pm**

**f @ButterflyKingdomCR** **@butterfly.kingdom** **www.butterflykingdom.net**





**MUNICIPALIDAD  
DE ESCAZÚ**



**Mi pueblo. Mi ciudad.**