



## June 25th, Level #3 Transcript

### Gorgeous Mexican Family Teaches You Spanish

Hola, chicos. Una vez más, su mexicana aquí hablando con ustedes. El día de hoy estoy en Hacienda La Catrina, pero no estoy sola. Hoy me acompaña mi familia. ¡Hola!

Chicos, como ven, estoy en México con estas celebridades que ya conocen. Estoy con... Pedro, papá. Adriana. Miranda. Y Mónica.

Hoy, ¿dónde estamos, madre? ¿Por qué tú has sido la culpable de que estemos aquí? Bueno, estamos en Hacienda La Catrina, aquí en León, Guanajuato, en Puerto Interior.

¿Y ustedes ya estuvieron aquí? Ya tuvimos la oportunidad de estar hace dos meses aquí. Muy bien. Desayunamos, muy rico. La verdad, se come muy bien y la atención de primera. Muy bien.

Ya estamos entrando aquí a la Hacienda La Catrina. Nunca yo había visitado este lugar. Mi madre había platicado mucho de esta hacienda, pero yo jamás había entrado. Yo jamás había visto esta grandeza.

Creo que vamos a comer muy, muy rico. Por lo que veo, no hay mucha gente. Por lo menos aquí creo que se podrá disfrutar agradablemente. Y allá arriba, no sé si alcanzan a ver, tenemos una catrina. Una pintura de la catrina, que es muy representativa de México, como ustedes saben. Y no, no es Día de Muertos, pero sigue representando a México tras generación y generación que pasa. Sigamos el recorrido.

Estamos en el bar de La Catrina. Déjenme decirles que La Catrina es un hotel boutique hacienda donde puedes venir a pasar un rato agradable, a desayunar, a comer, a semejar, a tomar una copa en este maravilloso bar lleno de detalles. También aquí la gente acostumbra mucho a casarse. Hay bodas. Les vamos a dar un paseo por todos los jardines. Pero vean los detalles mexicanos. Parece que esto refleja la lotería mexicana.

Bueno, ¿y cómo estamos en el bar? ¿Qué necesitamos? Pues en un bar, ¿qué se necesita? Un trago. Y queremos un tequila doble. ¡Barman! Bienvenidos, bienvenidos a su bar de preferencia. La Catrina. La Catrina. ¿Qué tienen? ¿Qué ustedes tienen? Lo que ustedes gusten, tenemos desde agua de fresa hasta el tequila más nice que podamos encontrar aquí en México en general.

Estamos saliendo aquí a otra área. Podemos ver albercas de este lado y el restaurante está detrás de nosotros. Como lo hemos dicho al inicio, este lugar es un hotel boutique.

Vamos a preguntarle a mi mamá si sabe cuánto cuesta la noche aquí en este lugar. Pues depende de la temporada, pero una noche puede ir desde los \$3,500 hasta los \$10,000 y \$12,000 pesos. Hay una casa incluso nupcial para cuando los recién casados se quieran quedar. Pero hay diferentes precios según la temporada.

La verdad es que esto parece un paraíso, en una hacienda, en el campo, dentro de la naturaleza. Y tenemos un sol maravilloso el día de hoy que nos permite disfrutar también.

Cada rincón tiene un detalle maravilloso. Miren las toallas. Las toallas incluso tienen ahí el nombre de la hacienda. Me ha encantado. Todo está muy bonito. Incluso el agua de la alberca se ve bastante limpia. Tengo ganas de nadar.

¿Y qué tenemos aquí? Parece un rodeo. Un ruedo. Parece un ruedo de caballos. No sé si de toros, mamá. Sí, aquí hay eventos para novilladas, pero aquí también se utiliza para hacer las bodas. Aquí también lo puedes hacer o puede ser un área de jardín. Pero aquí cuando lo arreglan queda muy bonito.

Ya estamos pidiendo aquí lo que vamos a botanear. Lo que va primero como snack, como botana. Hemos pedido un guacamole con chapulines y unas infladitas de cochinita pibil. Vamos a ver qué es. Mi padre ya está tomando cerveza y yo he pedido una rusa, que es agua mineral con limón y sal. Y Moni, por supuesto, su piña colada. Ya la conocen. Yo con una buena cervecita fría mexicana, Corona. ¡Salud!

Chicos, ya nos han traído aquí la primera entrada, que es un sope con cochinita pibil arriba y cebollita. Y tiene frijoles abajo, por cierto. Podemos observar. Esto debe estar buenísimo. Vamos a probar. Con permiso.

Chicos, ha llegado el guacamole. ¿Qué tenemos aquí, querido padre? Tenemos un aguacatito preparado con pico de gallo, chilito serrano. Y estos son unos chapulines perfectísimos, deliciosos. Son fritos, son muy deliciosos. ¡Viva México! Vamos a verlo primero, miren. Se puede observar claramente. Sabe a limón, que me encanta, a sal. Delicioso.

Aquí estamos con el taco. Se le pone salsa, guacamole, tortilla de maíz y pa' dentro. Pues yo pedí un caldo tlalpeño y viene con aguacate y queso para poner. Está aquí adentro. Y de este lado hemos pedido una sopa poblana, de chile poblano. Tenemos un elotito callejero chiquitín. Vean, como los que venden en la calle. Y tenemos esto que es harina. Y aquí está nuestra preciosa sopa. Crema. Nos han traído estos dos platos para compartir. Tenemos pulpo, salmón y carne. De este lado.

Chicos, han traído el postre y vamos a ver que nos expliquen aquí que nos han traído. Miranda, ¿qué nos trajeron por primera vez? Esto es un pan de elote con unas morusas de galleta con leche condensada y un pétalo. Y siguiente, ¿qué más tenemos, madre? Tenemos por allá un brownie de cacao adornado con frutos rojos. Es especial porque es keto. Y Moni, ¿qué más tenemos? Y pues pedimos café. Café muy bueno. Café negro. Arábico.

Y mi padre va a explicarnos el último postre de la noche. Bueno, no esta noche, pero... Tenemos aquí un pastel rico, pastel de tres chocolates. Chocolate oscuro preferentemente. Con una capa de flan de vainilla. Después un poco de cajeta de celaya de aquí de la Ciudad de México. Y arriba una crema italiana, ¿de acuerdo? Acompañada por unos frutos rojos. ¡Aprovecho!

Bueno chicos, pues hemos terminado de comer. Y ahora, por supuesto, a mi familia le encanta tomarse fotos. Y vamos a seguir con la segunda sesión de fotos.

Espero que les haya gustado esta experiencia y que hayan visto que realmente tienen que venir aquí a Hacienda La Catrina. Y bueno chicos, una vez más su mexicana habló con ustedes. Y... Mónica. Miranda. Adriana. Y Pedro. Hablaron con ustedes. Y nos vemos hasta la próxima. ¡Chao, chao! Bye, bye, chao.