

ENTÉRESE ANTES DE SU VISITA

CLUB REGINA CANCÚN

En esta edición de nuestra serie, damos una mirada a **Club Regina Cancún**. Hemos incluido información del desarrollo y algunas sugerencias de nuestro personal en Cancún.

CHECK-IN/OUT

Le recordamos que la hora de entrada o check in es a las 4:00 pm y la hora de salida o check out es a las 10:00 am. Si su llegada está planeada para antes de las 4:00 pm, lo invitamos que disfrute de las amenidades de nuestro Club o a relajarse mientras disfruta de bebidas en nuestro bar de alberca.

CARGOS DE SALIDA

Queremos aprovechar esta oportunidad para avisarle sobre los cargos que verá en su factura a su salida.

IMPUESTO POR ALOJAMIENTO: Cargo del 3% obligatorio por ley y que es pagado a la salida por los Socios.

CARGOS POR LIMPIEZA: A su factura se le agrega automáticamente una propina por limpieza. La cantidad agregada depende del tamaño de su unidad. *Por favor tenga en cuenta que esta cuota es opcional. Si tiene preguntas por favor póngase en contacto con recepción.*

CHRISTEL HOUSE: A su factura se le agregará una donación de \$10 dólares por cada semana de estadía. La totalidad de este dinero va a **Christel House**. *Por favor tenga en cuenta que esta donación es opcional. Si tiene preguntas por favor póngase en contacto con recepción.*

ESTACIONAMIENTO

Tenemos estacionamiento disponible por una tarifa de \$11 dólares diarios.

HORARIO DE RESTAURANTES Y MINI MART

¡Asegúrese de preguntar sobre el plan Todo Incluido!

INIZIO: Cena casual-elegante (Ext. 7324)

Desayuno: 7AM - 12PM, Cena: 6:30PM - 10:30PM

BAR DE ALBERCA: Servicio de 9AM - 5PM (Ext. 7325)

Comida: 12PM - 6:00PM

BAR VAJRA: 3:00PM - 10:30PM (Ext. 7321)

MINI MARKET: 7:00AM - 10:30PM (Ext. 7322)

Por favor tenga en cuenta que estas horas podrían cambiar en temporada baja.

HORA FELIZ

POOL BAR: 1:00PM - 2:00PM | **LOBBY BAR:** 3:00PM - 10:30PM

NOCHES TEMA

6:30PM - 10:30PM

Sábado: Buffet Fajitas

Domingo: Buffet a la Parrilla

Lunes: Noche de Pasta

Miércoles: Noche de cortes finos y langosta

Jueves: Cena en la playa

Viernes: Buffet Mexicano

Por favor tenga en cuenta que las Noches Tema están sujetas a condiciones meteorológicas.

PROMOCIONES ESPECIALES EN LA ALBERCA Y LA PLAYA

LUNES: Burritos - 2 por 200 pesos

MARTES: Ceviches - 2 por 200 pesos

MIÉRCOLES Y VIERNES: Pizza – 2 por 200 pesos

JUEVES Y DOMINGO: Hamburguesas – 2 por 200 pesos y Pizzas en

Servicio a la Habitación – 2 por 200 pesos todo el día

SILLAS DE ALBERCA Y PLAYA

Para el disfrute de todos los Socios, por favor tenga en cuenta que las sillas de playa y alberca no pueden ser reservadas. Cualquier artículo dejado en las sillas será recolectado por nuestro personal y llevado a Seguridad.

TOALLAS DE ALBERCA

El puesto de toallas está ubicado cerca de la alberca y está abierto de 9 am a 5 pm. Cuando los Socios hacen su check in, se les da una tarjeta para uso de toallas de alberca, por persona. Entregue la tarjeta en el puesto para recibir sus toallas (una por tarjeta). Cuando devuelva la toalla, se le entregará su tarjeta.

GIMNASIO

El gimnasio está ubicado en el desarrollo Westin que está al lado.

El horario es de 6 am a 10 pm, y domingos de 6 am a 8 pm. No hay cargo por el uso de equipo básico de gimnasio - los servicios de spa no están incluidos.

CLUB DE NIÑOS

Los niños de cinco a 12 años de edad pueden participar en las diferentes actividades que ofrece el Club de Niños, que está abierto de 9 am a 5 pm de domingo a viernes. Este servicio tiene un costo de \$7 dólares por niño.

RESTAURANTES FAVORITOS DE LOS LUGAREÑOS

VA QUEVA: este restaurante de mariscos al aire libre ofrece música en vivo y ha estado abierto desde el 2005, luego del huracán Wilma. El dueño, que en ese momento estaba sin empleo, comenzó a cocinar mariscos en su casa hasta que un día le permitió a un cliente comer en la mesa de su terraza. De ahí en adelante, se convirtió en uno de los restaurantes preferidos por quienes viven en Cancún y por sus visitantes. *Dirección: Región 220 Mz. 38 Lt. 18-19, 77517 Cancún, Q.R. | Teléfono: 998.255.74.35*

EL TILÓN JAROCHO: Comida de mar al estilo veracruzano y jarocho. Este restaurante está altamente recomendado por su comida y por los shows en vivo de Hupango y marimba al estilo jarocho. *Dirección: Av. López Portillo, calle 103 Región 101 | Teléfono: 998.840.4299*

NUESTRO PERSONAL RECOMIENDA

PESCADILLAS EL GALEON: Este pequeño y sencillo restaurante está ubicado en una zona poco transitada cerca de la orilla de la laguna Nichupté, detrás de la zona turística y alejado del bullicio. La hermosa arquitectura le da la bienvenida

a los clientes con una escalera empinada (por favor tenga en cuenta que este restaurante no es accesible para aquellos con dificultades físicas). Debajo de la palapa, los clientes encuentran mesas y sillas plásticas y una estufa enorme que le da un aroma a fogata. Sobre otras sillas plásticas encontrará un nevera Coleman, un cuchillo y una tabla para cortar. Un capitán de barco típico está listo para seleccionar, cortar y limpiar el pescado, probablemente un boquinete, y echarlo a la ladera de aceite hirviendo, con sabor a madera quemada.

Luego de seleccionar el pescado, los comensales deben ordenar las pescadillas. Recomendamos unas dos o tres por persona y compartir con la mesa el ceviche de pescado. También recomendamos una plato (o dos) de camarones a la moja de ajo, con una preparación diferente a las otras, cuyo resultado es bastante interesante; no son grasosas y tienen un sabor cítrico. *Dirección: Av. Kukulkán s/n Km. 19.4, en frente del Hotel Solaris, Cancún*

LOS ARCOS: 100% auténtica comida mexicana, ubicado en el centro de Cancún. Lunes a miércoles de 1 pm a 9 pm y jueves a domingo de 1PM - 1AM. *Dirección: Av. Yaxchilan, Cancún Q.R. | Teléfono: 998.887.6675*

CHEFS DE VALLARTA



CHEF EJECUTIVO CORPORATIVO HIPÓLITO DE ANDA (Izquierda)

El chef de Anda supervisa los restaurantes en los tres desarrollos de Club Regina. Con más de 22 años de experiencia, De Anda ha acumulado una gran cantidad de conocimientos de los diferentes estilos de cocina. Durante cuatro años supervisó el programa de uno de los desarrollos en el que cada villa tenía su chef privado. Uno de los aspectos que más disfrutó durante este trabajo fue el hecho de conocer celebridades como Michael Douglas y Catherine Zeta-Jones, Tobey Maguire, Brad Pitt y Mel Gibson. El chef de Anda tuvo su propio restaurante, con el cual obtuvo una gran experiencia para su posición actual. Cuando no está en la cocina, De Anda disfruta de la lectura, ir a la playa con su familia y viajar a nuevos destinos. Las especialidades del chef De Anda son la comida mediterránea y mexicana. A él le encantan los mariscos y prefiere una ensalada rica en ingredientes que una carne.

CHEF EJECUTIVO SEBASTIÁN VARONA (Centro)

El chef Varona es oriundo de Salamanca Guanajuato, ubicado al norte de la Ciudad de México. Criado en una familia amorosa, comenzó su carrera en la cocina a los 14 años y pasó varios años estudiando y trabajando en la ciudad de León, Guanajuato, donde aprendió mucho sobre la vida de un chef. Luego de una gran oportunidad para convertirse en Chef du Cuisine, Varona se trasladó a Estados Unidos, en donde adquirió conocimientos imprescindibles para su carrera actual. Después de regresar a México terminó su maestría como Master Chef de cocina italiana y francesa y comenzó a trabajar en grandes restaurantes franceses, italianos e internacionales, además de ser responsable de atender a las principales embajadas. A lo largo de este tiempo, el chef Varona ha impartido talleres y simposios de gastronomía y cocina en las universidades de la Ciudad de México. Se trasladó a Puerto Vallarta en 2015, pues se enamoró de la ciudad y de su gente. Al chef Varona le encantan los mariscos frescos y todo lo que viene del mar sea en sashimi o a la parrilla. Le encanta crear diferentes sabores y texturas, especialmente para compartir con su familia.

SOUS-CHEF ÓSCAR FLORES (Derecha)

Nacido y criado en Puerto Vallarta, el chef Flores comenzó su carrera de cocina en 1992, a la edad de 16 años. Entre más conocimientos adquiría en técnicas culinarias, mayor era su convencimiento de que esta era la carrera que quería seguir. Después de haber aprendido todo lo que pudo en la cocina donde trabajaba, Chef Flores se trasladó a Club Regina Puerto Vallarta en 2011. A lo largo de su carrera, el chef Flores ha tenido éxito en concursos de cocina, y luego de que él y su amigo Giovanni ganaran una de esas competencias, el chef Flores fue invitado a competir en el concurso de Cocina de Oro contra otros chefs de hoteles y restaurantes. El chef Flores obtuvo el tercer lugar, y esto le permitió competir en un concurso mucho más grande, el Unilever Food Solutions, en donde logró destacarse. El chef Flores dice que cada día aprende del chef De Anda y chef Varona la gran pasión que tienen por la cocina y que aprecia la oportunidad que se le ha dado para crecer y aplicar sus conocimientos. Flores prefiere los mariscos, especialmente la langosta a la parrilla.



CHEF VARONA compartió esta historia con nosotros: “En una ocasión, mientras seguía mis estudios en el Instituto Culinario de América de la ciudad de Nueva York, me dieron instrucciones para llevar varias botellas de vino a una cena y que la sirviera antes con el filtro cónico, que en inglés se dice “slink”. Yo nunca había oído hablar de “slinking” vino y estaba muy confundido con esta instrucción, pero por temor a hacer el ridículo, no quise pedir aclaración. Suponiendo que era un procedimiento conocido para ayudar a respirar el vino, traté de seguir las instrucciones, pero luego de fallar en el intento mis compañeros se echaron a reír al darse cuenta. A partir de ese momento, no importa qué tan reacio esté a hacer preguntas, siempre me aseguro de que entiendo completamente las instrucciones”.



Sabia Que...

Una de las cosas más solicitadas en la encuesta de Socios fue incluir más información sobre las opciones disponibles que ofrece su Membresía. Aquí incluimos consejos para usar su Membresía e información de contacto. Esta información también la puede encontrar en la Guía de Uso de Socios, ubicada en la Sección de Socios de nuestro sitio web www.raintreevacationclub.com. Por favor asegúrese de revisar la Guía de Uso que corresponde a su Membresía. En nuestra próxima edición estaremos incluyendo información y sobre Alianzas.

BENEFICIOS DE LA MEMBRESÍA

CERTIFICADO DE HUÉSPED: Usted puede regalar unas vacaciones a un familiar directo (padres e hijos) sin cargo alguno, obteniendo un certificado de huésped o comprar un certificado de huésped para cualquier familiar, aunque no sea directo. Sólo tiene que llamar un Guía Vacacional Raintree. Las reglas y las tarifas por el uso de los certificados de huésped son específicos a su tipo de Membresía. Por favor refiérase a la Guía de Uso para Socios para obtener información actualizada.

MEJORA DE UNIDAD: Los Socios pueden solicitar una unidad de mayor tamaño y, si está disponible, la recibirán de forma gratuita. Póngase en contacto con un Guía Vacacional Raintree de quince días a veinticuatro horas antes de la fecha de check in confirmada para solicitar una actualización en el tamaño de la unidad. Las mejoras en el tamaño de la unidad se asignan a la llegada y están sujetas a disponibilidad. Los Socios Raintree Blue deben consultar su Guía de Uso para revisar las reglas específicas en torno a este beneficio.

RENTAS RAINTREE: Los Socios reciben descuentos en tarifas de renta en todos los desarrollos Raintree Vacation Club. También puede disfrutar de tarifas especiales en ciertos desarrollos que no hacen parte de Raintree Vacation Club. Usted puede hacer una reserva con Rentas Raintree en línea o a través de un Guía Vacacional Raintree con hasta 365 días de anticipación a su llegada.

PUNTOS + EFECTIVO: Si necesita más Puntos de los que tiene en su Asignación Anual pero no quiere Acelerar o Prestar Puntos (ver artículo del e-Boletín de febrero para mayor información al respecto), usted puede comprar Puntos adicionales para usarlos de una sola vez. Estos Puntos deben ser adquiridos en el momento de la reserva y sólo pueden ser comprados llamando a un Guía Vacacional Raintree.

INFORMACIÓN DE CONTACTO IMPORTANTE

ATENCIÓN AL SOCIO: memberservices_esp@raintreeclub.com

Información sobre Membresías, Uso de Puntos o problemas al tratar de ingresar a la Sección de Socios.

RAINTREE BLUE: raintreeblue@raintreeclub.com

Información y asistencia acerca de su Membresía Raintree Blue.

CONTRATOS: contratos@raintreeclub.com

Solicitar copia de contrato (podrían aplicar cargos asociados con este servicio).

TRANSFERENCIAS: transfers@raintreeclub.com

Agregar o remover beneficiarios u Socios, debido a muerte o divorcio, o transferir la Membresía a terceros (podrían aplicar cargos asociados con este servicio).

CUOTA DE MANTENIMIENTO: cuotademantenimiento@raintreeclub.com

Preguntas sobre pagos o cuotas de mantenimiento, problemas con pagos duplicados, planes de pagos y opciones.

TRAVEL CONCIERGE: travelconciierge@raintreeclub.com

Transporte aeropuerto-desarrollo, solicitudes para ocasiones especiales y preguntas generales sobre algún desarrollo o destino.

GUÍAS VACACIONALES RAINTREE: 01.800.667.2711 desde el interior de la República Mexicana o al 5283.0848 desde la Ciudad de México. Cualquier pregunta relacionada con reservaciones y Membresías.

SUSCRIPCIÓN A FACTURAS EN LÍNEA*

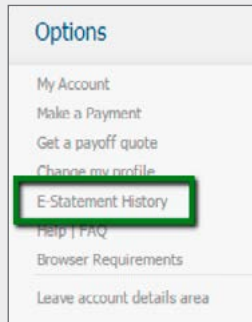
Continuando con los esfuerzos de Raintree Vacation Club de ser más cuidadosos con el medio ambiente, los Socios podrán ahora optar por facturas en línea para sus Cuotas de Mantenimiento en vez de facturas impresas enviadas por correo.

Al visitar nuestro sitio web de www.raintreevacationclub.com e ingresar con sus credenciales, los Socios podrán elegir este beneficio siguiendo los pasos a continuación:

1. Ingrese a raintreevacationclub.com/les con sus credenciales y haga clic en **“Pague su Cuota de Mantenimiento”**

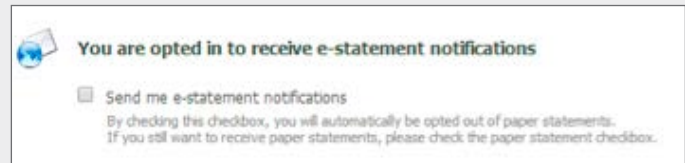


2. En la sección de Opciones, seleccione **“E-Statement History”**:



3. Esto abrirá su factura en línea.

4. Marque la caja de **“Send me e-statement notifications”**.

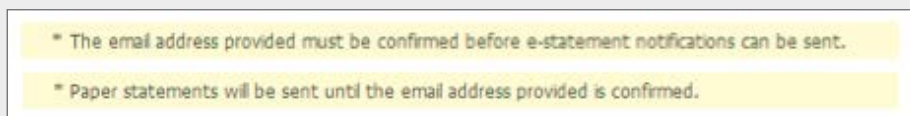


Seleccione en cual de las cuentas le gustaría recibir sus facturas en línea.

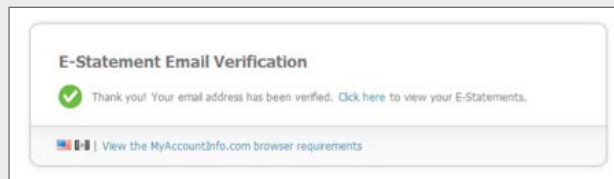
Seleccione el correo electrónico que ya ha estado en uso en la cuenta usando el menú desplegable y haciendo clic en **“Select an Email Address”**. Si el correo electrónico que prefiere usar para recibir las facturas no está en esta lista, haga clic en **“Enter in an email address”** y agréguelo.

Haga clic en el botón **“Save Changes”**.

5. Los Socios recibirán un correo electrónico pidiendo que confirme esta acción. Luego verá estos mensajes:



6. Desde el correo electrónico que se le envía para confirmar, haga clic en el enlace y una página nueva se abrirá para confirmar el correo electrónico:



¡ASÍ DE FÁCIL!

Si tiene dudas o necesita ayuda para ingresar a nuestro sitio web, por favor no dude en comunicarse con un Guía Vacacional Raintree llamando al 1.800.667.2711 desde el interior de la república mexicana o al 5283.0848 desde la Ciudad de México. También puede contactar al departamento de Atención al Socio enviando un correo electrónico a memberservices@raintreeclub.com.

*Sólo disponible para Socios en Estados Unidos



MARZO 2016 | AVISO DE MEMBRESÍA

LÍMITES EN CAMBIO DE DINERO

Por favor tenga en cuenta que el gobierno mexicano ([Sectur](#)) ha puesto límites en la cantidad de cambio de dinero (Dólares a Pesos) en un hotel. Los límites son \$300 dólares diarios para nacionales mexicanos y \$1.500 dólares diarios para extranjeros. También hay un límite mensual para todos los huéspedes de \$1.500 dólares.

CORREO ELECTRÓNICO FRAUDULENTO

El Departamento de Atención a Socios de Raintree ha sido recientemente alertado por algunos de nuestros Socios acerca de una compañía que transfiere Membresías llamada “Pacific Transfers”. Esta compañía, que puede ir por muchos otros nombres como “Resort Member Association” y “The Cure Company”, pretende facilitar la transferencia de la Membresía de un Socio a un tercero, pagando una cuota. Por este motivo queremos hacer de su conocimiento que Raintree Vacation Club no está afiliada, ni trabaja en conjunto, ni ha autorizado negociaciones de intercambio con Pacific Transfers.

Recomendamos a nuestros Socios que tomen precauciones si llegaran a ser contactados por compañías que prometen vender o transferir su tiempo compartido, por lo general piden un pago por adelantado diciendo tener una persona interesada en comprarlo. A pesar de que estas personas en su sitio web pueden verse profesionales, muchas de estas compañías no son legítimas.

Haga [clic aquí](#) para ver un informe de noticias sobre compañías de transferencia estafas.

Por favor, recuerde que Raintree Vacation Club no está afiliado con ninguna compañía de reventas de tiempo compartido. Si ha sido contactado por una de estas compañías que manifiestan tener alguna relación con Raintree Vacation Club, por favor repórtelos al Departamento de Atención al Socio, llamando desde el interior de la República Mexicana al 01.800.667.2711 o desde la Ciudad de México al 5283.0848.

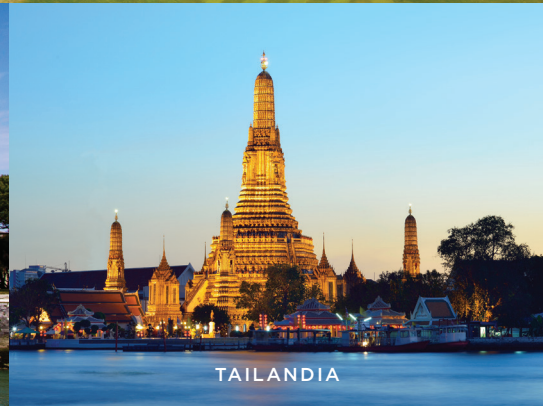
¡Atrévase a viajar y
convierta sus sueños en realidad!



PORTUGAL



FRANCIA



TAILANDIA

¡PLANEE SUS VACACIONES HOY!

¡Un nuevo año significa nuevas posibilidades y grandes oportunidades! RCI® estará con usted para ayudarle a cumplir sus sueños vacacionales, sin importar si lo que busca es un plan de aventura, descanso o entretenimiento.*



¡Haga realidad su sueño llamando al **1-800-424-6532!**

¡Visite **RCI.com/Connect** hoy mismo!



* La participación en el programa de intercambio RCI Points® como Socio de Raintree requiere una cuota adicional después del primer año de membresía. Estas vacaciones están limitadas y sujetas a disponibilidad.

CST: 2046555-50. El registro como vendedor de viajes no constituye aprobación del estado de California. Reg. No. ST-26552 del vendedor de viajes de Florida.

Registro No. 2002-0793 del vendedor de viajes de Nevada. Reg. No. 602357907 del vendedor de viajes de Washington.

RCI y las marcas relacionadas son marcas comerciales registradas y/o marcas de servicio en Estados Unidos e internacionalmente. Todos los derechos reservados.

©2016 RCI, LLC. Todos los derechos reservados.