



Estamos de Regreso...

ZERU RESTORAN Cocina Española





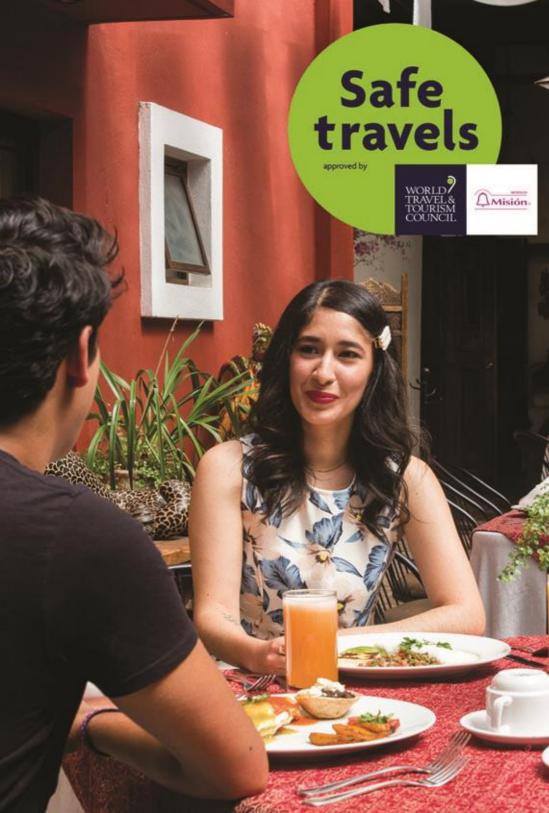




REVISTA DIGITAL







Carta Editorial

Estimados lectores:



En este número de Enero les traemos:

- El templo al trompo de Sirloin en la CDMX. (4)
- ZERU restoran, esta de regreso. (6)
- Marcelo Hisaki Chef. (8)
- VINO de Baja California gana ORO. (10)
- Platillos regionales de Campeche. (12)

En revista SABORES Metropolitanos, deseamos que usted amigo lector, forme parte de nosotros y que encuentre en las páginas de la revista, el mejor lugar en donde estar con la familia o los amigos. Así también, disfrute de los descuentos, promociones y eventos, especialmente preparados para usted, por parte de nuestros anunciantes y patrocinadores.

Envienos sus sugerencias, felicitaciones y quejas, nos interesa saber su opinión.



Los Editores.

IMPORTANTE

A todos nuestros lectores y amigos, consumir los servicios de nuestros anunciantes y patrocinadores, nos permite, llegar a ustedes mes a mes.



Revista Sabores Metropolitanos, es una publicación mensual editada y publicada por UNO el inicio de todo, con dirección en: Catz. Legaria No. 833 int 602, Col. Irrigación, Delegación Miguel Hidalgo CP. 11500 México D.F.; Editor responsable: José Quintero Carrillo, Número de Reserva de Titulo en Derechos de Autor: en tramite. Número de Certificado de Licitud y Contenido ante la Comisión Certificadora de Publicaciones y Revistas Impresas en trámite. Certificación de circulación en trámite. Prohibida su reproducción parcial o total. El contenido de los artículos son responsabilidad del autor.

Publicidad

saboresmetrop@revistauno.com unoeliniciodetodo@gmail.com

Tel. 04455-1366-9455

DIRECTORIO

 José Quintero Carrillo Director Editorial
José Antonio Martínez Pérez Administración
Equipo de Ventas revista Sabores Metropolitanos
Diseño Gráfico
C. Sarai Martínez Oviedo Coordinación de Logística y Distribución
Georgina Oviedo G. Corrección de Estilo
Colaboradores: Agencias de Relaciones Públicas.

WWW.REVISTAUNO.COM





iLa calidad no cuesta más!

- Blanqueadores
- Desinfectantes
- Desengrasantes
- Gel Anti-Bacterial
- Quita-Sarro, etc...

Aceptamos Tarjeta de Crédito y Débito. dogonaucalpan@hotmail.com www.dogo.mx

5360-6796

Av. de los Cipreses Local 22. Col. Jardines de San Mateo CP. 53240, Naucalpan de Juárez Edo. Méx.

Nacional...

el templo al trompo de Sirloin en la CDMX.

Para quienes consideran al taco como un delicioso arte comestible, constantemente se encuentran en búsqueda de aquel que satisfaga su antojo. Y es que, aunque a primera vista se presenta como un alimento sencillo, su preparación depende mucho de la calidad de los ingredientes y del sazón que cada taquería le otorga. Por esta razón, para los que buscan el mejor taco de Sirloin de la Ciudad de México, nada mejor que descubrir *La Sirloinería*.

La Sirloinería es una nueva alternativa gastronómica que mezcla la taquería de barrio y la taquería artesanal para compartir los sabores más característicos y ricos del noreste y centro del país a través de tacos y otras exquisiteces.

Localizada en la calle Gral. Pedro Antonio de los Santos No.69, en la colonia San Miguel Chapultepec, *La Sirloinería* comparte un menú inspirado en el Sirloin, el cual es preparado en un trompo que a primera vista atrapa miradas para después cautivar por su sabor.



Top Sirloin Angus Certified es la carne de res que utiliza *La Sirloinería* con una cocción en trompo, que hace que las delgadas láminas de Sirloin suden para compartir su jugoso e inigualable sabor, el cual además es acompañado con una selección de salsas artesanales con la receta de la casa.





Recientemente *La Sirloinería* incorporó tortillas de maíz criollo elaboradas a mano por personas que perdieron el empleo a causa de la pandemia. Estas tortillas, cuyo ingrediente es esencial en la gastronomía mexicana, envuelve caliente y deliciosamente al taco de Sirloin.

Otro de los productos estrella de este lugar son las aguas frescas que van más allá de las clásicas horchata, tamarindo y jamaica, pues ofrece a los comensales recetas especiales elaboradas con mazapán y cardamomo, una delicia que marida perfecto con los tacos que integran el menú.

Para que ningún comensal se quede con el antojo de tacos de Sirloin, este negocio creado por emprendedores mexicanos, ha adaptado su concepto culinario a la nueva normalidad, por lo que ofrece servicio de entrega a domicilio siguiendo todas las indicaciones sanitarias.

Asimismo, La Sirloinería cumple al pie de la letra las indicaciones sanitarias para recibir en su sucursal a los comensales, quienes tendrán la seguridad de disfrutar alimentos cocinados con estrictos estándares de calidad e higiene, para tranquilidad de los visitantes.

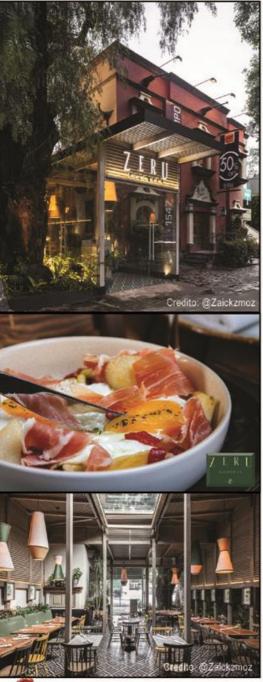
Visitar La Sirloinería es darse la oportunidad descubrir las delicias que ofrece un corte de carne de res que se transforma, al ser cocinado en un trompo, para otorgar una novedosa propuesta a la gastronomía urbana de Ciudad de México.

La Sirloinería Horario de servicio: martes a sábado de: 14:00 a 22:00 horas Teléfono: 56 1111 5202



Reportaje de Portada.

ERU RESTORAN, ESTA DE REGRESO.



Mientras nos adaptamos a la nueva normalidad abrimos con todas las medidas necesarias y requeridas para garantizar seguridad de nuestros comensales y juntos iremos descubriendo cómo se desarrollará la sociedad entorno a la crisis que seguimos viviendo y que aprenderemos a superar.

Es hora de agradecer a todos nuestros clientes, amigos y comunidad que por sus pedidos de take-out nos han ayudado a subsistir. Ahora ya podremos compartir el espacio y atenderlos con la experiencia de alta restauración que Zeru siempre ha buscado.

NUEVA NORMALIDAD.

Se tendrá un aforo del 50% y se respetará la sana distancia.

Las instalaciones solo tendrán un reacomodo de espacios para cumplir la sana distancia para cumplir con la nueva normalidad.

Las instalaciones se sanitizan constantemente (cada 2hrs) y se tiene los certificados pegados en la entrada del restaurante.

El personal llevará a cabo todas la medidas incluidas en el manual adjunto (caretas, cubrebocas, guantes).

Tendrá un horario especial con el personal (2 bloques de personal) y continuará con entrega a domicilio.

No se usarán los percheros, no habrá música de fondo, hay dispensadores automáticos en diversos lugares del restaurante.

Existe un protocolo tanto para comensales (tomar temperatura, preguntas de rutina sobre sintomas) como proveedores se reciben en la terraza después de ser sanitizados completamente junto ocn el producto.

Debido a la nueva actualidad el restaurante Zeru abrirá una segunda sucursal en lomas donde se realizará el proyecto basado en esta nueva actualidad con mamparas, separaciones, diversas áreas etc. por lo que esperen esta apertura.





CAFETO.MX

Masaryk Av. Presidente Masaryk 360, Local 6. Tel. 52.82.15.83

Marcelo Hisaki - Chef.

De Japón para... Baja California.

El chef Marcelo Hisaki es de origen japonés, e inicia su gusto por la gastronomía en la Ciudad de México, lugar donde poco a poco desarrolló su talento y en donde es invitado por la Fundación Turquois a continuar sus estudios en Mónaco y realizar una especialización en cocina francesa en el Liceo Hotelero y restaurante de Monte Carlo.

En 2013, inspirado por la riqueza y belleza de Baja California, inicia el proyecto restaurantero Amores con su esposa y Chef Reyna Hisaki, ubicado en el pueblo mágico en Tecate. De esta manera su técnica en Amores se caracteriza por ser un concepto culinario de mezclas francesas, mexicanas y raíces orientales, que crea con los ingredientes de temporada, productos locales y un menú experimental que cambia cada día y que aseguramos te hace sentir el amor por los sabores y aromas de la frontera.

Además de encontrar un gran sabor creativo, fresco y acogedor te esperan emplatados impecables que generan inspiración en el comensal y que han permitido la creación de otros proyectos como Rennai Ramen, La mesa Sol y Barro, Amora Pastelería, además de ser el representante de México para la final del Bocuse d'Or, a celebrarse próximamente en Lyon, Francia, certamen coloquialmete conocido como "las olimpiadas de la gastronomía".

Entre las próximas actividades para las transmisiones de la SEST, se darán a conocer charlas de turismo de naturaleza, catas virtuales con expertos en vino, cerveza y dinámicas para dar a conocer el turismo gastronómico que te espera en la frontera después de la contingencia.



CINCO LUGARES NOCTURNOS KITSCH DE TIJUANA

Por: Milliet González/en



https://revistatno.com/noticias-sabores-metropolitanos/

Internacional.

INO DE BAJA CALIFORNIA GANA ORO EN EL CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN DE FRANCE POT: AntonioFlores/Em.

En el marco del Challenge International Du Vin, uno de los certámenes de vino más reconocidos e importantes del mundo, la bodega bajacaliforniana Casta de Vinos fue galardonada con una Medalla de Oro, para su tinto nebbiolo Casta Negra, de añada 2016.

Fueron 700 profesionales y consumidores aficionados, quienes se dieron la tarea de realizar una cata a ciegas con más de 4 mil etiquetas procedentes de 38 países como Francia, Italia, España, Australia, Sudáfrica, Chile, Argentina y México, entre otros, para seleccionar a los mejores vinos del mundo. Este encuentro enológico se realizó el 18 de Julio pasado en el Palais Des Congres De Bordeaux, Francia.

Ubicada en el corazón del Valle de Guadalupe, Casta de Vinos ha sido una bodega recurrente ganadora en concursos internacionales como el Challenge International Du Vin y el Concours Mondial de Bruxelles, gracias a la pasión y trabajo que le ha imprimido su sommelier y winemaker, Claudia Horta.





Casta Negra 2016 es un vino con 18 meses en barrica americana, intensidad aromática media, color granate límpido y en boca presencia de frutos negros con permanencia media, perfecto para maridar con cortes de carne y vegetales.

www.CastadeVinos.mx CastadeVinos.mx@gmail.com

A través de estos reconocimientos internacionales, Casta de Vinos posiciona a las distintas regiones vinícolas de Ensenada en la cumbre enológica de calidad y prestigio. Recientemente el Valle de Guadalupe fue nominado a Mejor Ruta del Vino de América del Norte por parte de la publicación estadounidense USA Today.

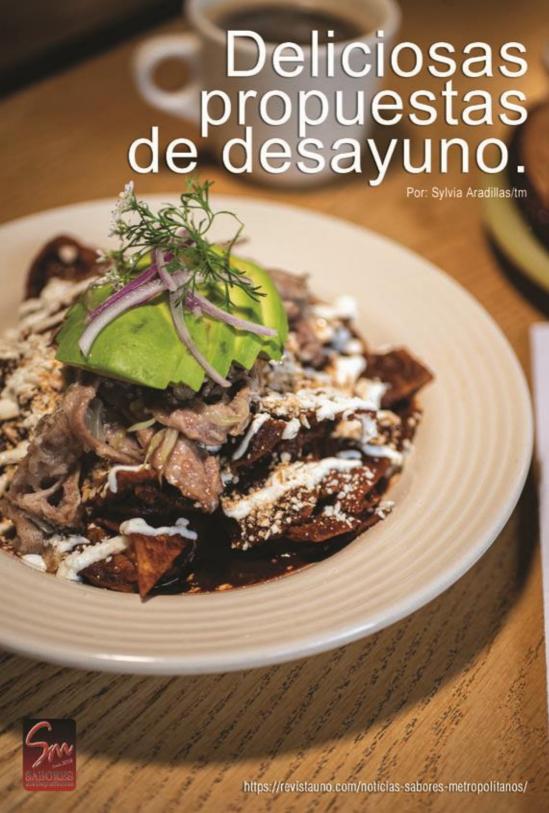


BAJA CALIFORNIA

(664) 6483161

000

Publicidad: 55-1366-9455



Pestinos Gastronómico.

Por: Alejandro Flores/Em

La variedad gastronómica con la que cuenta el territorio mexicano, es sin duda una de las grandes riquezas que las demás regiones aplauden y degustan al llegar a tierras mexicanas. Pan de cazón, panuchos y demás preparaciones son reconocidos en Campeche quién ostenta deliciosos y únicos platillos provenientes de la cultura maya, haciendo gala de sus ingredientes a propios y extraños.

La gastronomía prehispánica contaba primordialmente con ingredientes como el venado, jabalí, iguana y tortuga, además de otros componentes a modo de acompañar el platillo como por ejemplo: el maíz, el cacao y la miel. Posteriormente con la llegada de los españoles e invasiones de piratas, se sumaría el cerdo y así se crearían nuevas formas de preparación.

Sin duda un plato emblemático de Campeche es El Pan de Cazón, el cual es reconocido como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO por sus siglas en inglés) y solicitado en todos los restaurantes por sabor y aroma que se caracterizan de todos los demás, siendo su ingrediente principal un escualo perteneciente a la familia de los tiburones, sólo que más pequeño y que se localiza en el Golfo de México.

Su preparación consiste en tres tortillas con frijoles refritos sobre los que se coloca el cazón guisado y desmenuzado, bañado en una salsa muy especial, con manteca de cerdo, cebolla y el aromático epazote. Se sirve adornado con rebanadas de aguacate y chile habanero.

Otra preparación que se disfruta singularmente los sábados en la tarde noche en los hogares de Campeche es el Chocolomo, que significa "caliente y Iomo", que tiene su origen en 1543, cuando los Mayas empezaron a sacrificar reses dejando de lado al venado. El plato lo consumen ya sea para fiestas o para curar la resaca.

La elaboración consta de un puchero de lomo de res y riñones todo condimentado con jitomate, ajo, pimienta, orégano, cebolla, cilantro, comino, hierbabuena, clavo, jugo de naranja y sal. Cuando finalmente está cocido se agregan rebanadas de lima y lechuga.

Campeche no solamente dispone de ua gran variedad de platillos gourmet, también presume de un sinfín de postres y dulces típicos que deleitan el más fino paladar del mundo. Nance, frailes, pepitorias y negritos son sólo algunos aperitivos que se pueden localizar en el estado.



El sabor de Campeche cuenta con una variada influencia de la cultura maya que se complementó con la llegada de los españoles; animales marítimos como el pez ángel, la trucha, la mantarraya, el tiburón y el pámpano, por mencionar algunos, abundan en la tierra amurallada, y de igual manera la almendra, vainilla y guayaba que son ingredientes extras que se utilizan en la elaboración de sorprendentes platillos regionales.

UNID SOMOS X MEJORES

EL BIENESTAR DE TODOS ES NUESTRA EMPRESA

Voz de las Empresas

revista SABORES Metropolitanos en formato:



DIGITAL

Únete como: Patrocinador y/o Anúnciante...

¡ Reserva tu espacio! - Contrata Hoy mismo





00.00 más IVA

INFORMES:

saboresmetrop@revistauno.com unoeliniciodetodo@gmail.com 04455-1366-9455