

**LAS RUTAS DEL
VINO DE JALISCO**
8 VIÑEDOS IMPERDIBLES

20 DE NOVIEMBRE
113 ANIVERSARIO DE LA REVOLUCIÓN MEXICANA





SAN MIGUEL DE ALLENDE

IN XOCHITL

IN CUICATL

DE LUZ Y SOMBRAS EN DÍA DE MUERTOS...

5 | Nov



7 | p. m.

Jardín Principal



EL MUNDO

restaurante



Carta Editorial

Estimados lectores:

En este número les traemos:

- Nuevo Restaurante EL MUNDO. (4)
- Viñedos Imperdibles en las Rutas del Vino de Jalisco. (6)
- La Campana Lager Fest - Colima 2023. (8)
- Festival Sabores de Yucatán. (10)
- Enamórate de los Sabores de Zacatecas. (12)



113
Aniversario
Revolución
Mexicana



SABORESMETROP

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.

Envíenos 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.

Noviembre
2023

Publicidad

saboresmetrop@revistauno.com
saboresmetropolitanos@gmail.com

Tel. 04455-1366-9455

Revista Sabores Metropolitanos, es una publicación mensual editada y publicada por UNO al inicio de todo, con dirección en: Calz. Lagaria No. 633 Int 602, Col. Irrigación, Delegación Miguel Alemán CP: 11600 México D.F.; Editor responsable: José Quintero Carrillo. Número de Reserva de Título en Derechos de Autor: en trámite. Número de Certificado de Traducción 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.

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/noticias-sabores-metropolitanos

Safe travels

approved by

WORLD
TRAVEL &
TOURISM
COUNCIL

Misión

EL NUEVO RESTAURANTE QUE FUSIONA INSPIRACIÓN, PASIÓN Y MISTICISMO.

Por: Antonio Flores Trejo.

dorado en aceite de cacahuete; o la Pizza de masa fina con ricota de anacardos fermentados, una de las especialidades de la casa.

Finalmente la carta de postres es sencillamente espectacular, a través del Butterscotch brownie cake con nuez pecana, glaseado con caramelo de salsa soya, helado de vainilla con cardamomo y un puré de frambuesa reducido con limón eureka y Jack Daniel's, y con la Tarta de manzana con un coulis de champagne y cardamomo.

Otro highlight de **EL MUNDO** es su coctelería de autor, que propone una dinámica muy divertida para quienes están indecisos de saber qué probar. Cada mesero te presentará las cartas del tarot y sacando una al azar será como puedes elegir tu trago, que están inspirados en nombres como El Loco, Los Enamorados, La Templanza, La Estrella, El Mundo y El Diablo.

Este nuevo spot gastronómico es un Imperdible de la Ciudad de México, gracias a la sorpresa de sus sabores, ya la fusión de diversos componentes como la decoración, iluminación, barra, espacio, atención, presentación y música, este último uno de sus grandes activos.

Inspirado en el tarot de Marsella y con una propuesta proveniente de diversas partes del mundo, el nuevo spot gastronómico **EL MUNDO**, abre sus puertas al público en el corazón gastronómico de la Ciudad de México este mes de octubre, para presentar una fantástica oferta basada en plantas, que dejará una experiencia pocas veces saboreada y explorada en la Ciudad de México.

Este nuevo espacio está dentro de una cautivadora casa de estilo art nouveau en Av. Monterrey 189, Colonia Roma Norte; y de la mano de la Chef Rebecca Noel, se crean platillos innovadores de alta gama para crear vibrantes sensaciones provenientes de ingredientes locales y técnicas aprendidas en LE Cordon Bleu College of Culinary Arts, en Miami.

EL MUNDO es la vigésima primera carta del triunfo en el tarot y simboliza la unidad y la plenitud, características que son bien representadas en su menú que ofrece entradas como el Paté a base de hongo cremini; el Panissa de polenta con aderezo mediterráneo; la Cama de Baba Ghanoush con hinojo estofado; o el Tartar de sandía marinado con aceite de ajonjolí, jengibre, miso blanco y otras especias.

Para los platillos fuertes la carta es pasión e inspiración, presentando entre otros platillos la Cacerola Tailandesa de crema de coco con hierba de limón; los Medallones de melena de león acompañado de chirivías asadas al miso sobre puré de habichuelas; el Bok Choy con totu



LA GUÍA MICHELIN
ESTÁ LLEGANDO A
MÉXICO


MICHELIN
2024

MICHELIN
2023



VIÑEDOS IMPERDIBLES EN LAS RUTAS DEL VINO DE JALISCO.

Por: Alberto Zárate.

El estado de Jalisco es reconocido en todo México por ser la tierra del tequila, pero está no es la única bebida que brilla por exquisito sabor. A lo largo y ancho de la entidad existen numerosos viñedos donde se produce vino de la más alta calidad, que puede competir contra los que se elaboran en otras regiones del país.

Por ello, te invitamos a conocer 8 viñedos imperdibles que forman parte de las Rutas del Vino de Jalisco.

1. El Tejón:

El primer viñedo de esta lista está ubicado en el poblado de San Luis Soyotlán, en el municipio de Tuxcueca, en donde podrás conocer los viñedos rurales que atraen al enoturismo. El lugar fue fundado por Serapio Ruiz Rivera (considerado el padre de los viñedos de la región) y su esposa Lupita Amezcua.

2. Finca La Estramancia:

El segundo puesto de esta lista lo tiene la Finca La Estramancia, un viñedo boutique situado en las faldas del cerro de la Mujer Dormida en la Ribera sur del Lago de Chapala, en el municipio de Tuxcueca. Este viñedo nació gracias al sueño de Gerardo Torres, que tras conocer y aprender el cultivo de la vid en la zona del Río Rhin en Alemania, regresó a su tierra para establecer su propia finca.

3. Cava Post Data:

Cava Post Data también se ubica en Tuxcueca. En este viñedo asentado en un suelo volcánico se llevan a cabo dos cosechas al año en los meses de enero y julio. La historia comenzó en 2017 con una producción de uvas donde predominan las variedades que crecen en el clima Mediterráneo como Shiraz, Tempranillo, Malbec, Garnacha (tinta y blanca), Malvasía y Viura.

4. Viñedo Altos Norte Vinícola:

Este viñedo ubicado en la Hacienda San José de Tepozán, municipio de Encarnación de Díaz, inició con su plantación en 2016, integrando un modelo agro-silvo-pastoril y viticultura regenerativa. Su principal objetivo fue y sigue siendo la conservación de suelos y la restauración del ecosistema.

5. Viñedo Cerca Blanca:

Nunca hay un quinto malo y el Viñedo Cerca Blanca lo demuestra. Ubicado en el municipio de Jalostotitlán, este sitio inició en 2014 con la plantación de tres hectáreas de vid y para 2019 con el proceso de producción del vino. Debido al éxito de la cosecha, se integraron 11 hectáreas.

6. Bodega Tierra de Origen:

Esta bodega se ubica dentro del poblado Valle de Guadalupe, en el corazón de los Altos de Jalisco. Fue constituida en 2017, con una plantación de tres hectáreas en un rancho familiar con más de 150 años de tradición lechera y ganadera.



7. Tierra de Luz Hacienda Vinícola:

La Hacienda Jaramillo de Abajo, ubicada en el municipio de Lagos de Moreno, data del año 1550 y es considerada una de las más antiguas de México y perteneció al esposo de la Malinche. En este lugar, en mayo del 2015, se inició la elaboración de vino y actualmente es un espacio perfecto para beber un excelente vino, gozar de una agradable comida y conectar con la naturaleza. Puedes disfrutar de sus restaurantes, sus vendimias, las visitas guiadas, catas, sesiones de trabajo y sesiones fotográficas, entre otras cosas más.

8. Bodegas Varaduz:

Cerramos esta lista con Bodegas Varaduz, que en 2014 se consolidó con una plantación de ocho hectáreas de viñedo con diferentes variedades como: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Merlot y Moscatel. El sabor de sus vinos se define por las condiciones del suelo, las bajas temperaturas y la esencia de la familia, plasmando en cada botella la pasión que se dedica a la tierra. Actualmente se cuenta únicamente con venta en línea y en algunos centros de consumo y vinaterías. Este hermoso lugar se ubica en el municipio de Unión de San Antonio.

Únete como:
Patrocinador-Anúnciante.

- Reserva tu espacio -
¡ Contrata Hoy mismo !



DIGITAL



SABORES METROP



Patrocinador:
3 meses \$ 3,150.00 más IVA



saboresmetrop@revistauno.com
saboresmetropolitanos@gmail.com
55.1366.9455

LA CAMPANA LAGER FEST.

LA TRADICIÓN CERVECERA Y CULTURAL DE COLIMA.

Por: Laura Lanuza.

En un evento que promete deleitar a los amantes de la cerveza artesanal y la cultura colimense, la Secretaría de Desarrollo Económico a través del Fideicomiso de Promoción Turística de la Subsecretaría de Turismo del Gobierno del Estado de Colima en colaboración con la Cervecería de Colima y la Cervecería de la Costa se enorgullecen de presentar la primera edición de La Campana Lager Fest. Un emocionante festival familiar que se llevará a cabo los días **17 y 18 de noviembre** en el majestuoso Parque Ecológico La Campana, un lugar que atesora la riqueza del patrimonio natural y cultural de Colima.

Con la intención de fusionar el orgullo de ser un estado productor de cerveza artesanal con la historia y la música que caracterizan a la región, **La Campana Lager Fest** promete ser un evento único que celebrará la identidad colimense de una manera emocionante y atractiva para todos.

Cabe destacar que Colima ha surgido como uno de los principales productores de cerveza artesanal en México, superando a estados como Nuevo León y la Ciudad de México. Su cerveza insignia "Colimita," ha ganado innumerables premios nacionales e internacionales en la última década, consolidándose como la cerveza lager mexicana más premiada y la etiqueta mexicana más consumida a nivel nacional también.

Por otro lado, los asistentes podrán degustar el verdadero sabor de playa con los productos de la Cervecería de la Costa, una verdadera joya de Colima, que toma como inspiración la vida de playa para dar vida a sus cervezas. Su enfoque es crear cervezas balanceadas, sencillas y fáciles de disfrutar en cualquier lugar, pero que realmente brillan cuando se degustan junto al mar. Con etiquetas como "Bahía," "Caleta," "Costera," "Lunada," "Mareta," y la edición especial "500 Años," creada para conmemorar la fundación de Colima, esta cervecería cautiva a los amantes de la cerveza con su espíritu playero y su compromiso con la calidad.

El festival se enfoca en la cerveza lager, un estilo que se adapta perfectamente al clima cálido de Colima, siendo ésta ligera y refrescante. Los asistentes tendrán la oportunidad de probar una amplia variedad de cervezas artesanales de alta calidad de la región.

La Campana Lager Fest es una oportunidad única para experimentar la esencia de Colima en un ambiente festivo y familiar. Los organizadores están comprometidos en difundir y preservar el legado material e inmaterial de la historia y la cultura colimense, haciendo que este festival sea un verdadero homenaje a esta hermosa región de México.

No pierdas la oportunidad de unirse a esta celebración de la tradición cervecera y cultural de Colima.





Naucalpan

Un mundo de productos de limpieza

+100
de
SOLUCIONES
QUE FACILITAN
TUVIDA

¡La calidad no cuesta más!

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



Aceptamos Tarjeta de Crédito y Débito.

dogonaucalpan@hotmail.com www.dogo.mx

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

 **5360-6796**

Recomendaciones.

FESTIVAL SABORES DE YUCATÁN. DESCUBRE FRIJOL CON PUERCO.

Por: Comunicados Turismo Yucatán.

Uno de los ingredientes más arraigados de la gastronomía mexicana es el frijol y dependiendo de la región se le han dado distintos estilos al momento de cocinarlo, y Yucatán no es la excepción, esta legumbre tan exquisita se ha vuelto parte indispensable de la tradición local.

Muchos de los platillos de la gastronomía yucateca son el resultado del mestizaje cultural que existió en la región, provenientes desde tiempos prehispánicos y que con la llegada de los españoles a tierras Mayas se conjuntaron de manera armoniosa con los elementos y técnica de la cocina europea y libanesa, una fusión culinaria con la cual el mundo está agradecido, ya que la gastronomía yucateca hoy por hoy es una de más emblemáticas de México.

En Yucatán, los lunes son de "frijol con puerco". Se cuenta que esta tradición tienen su origen en el hecho de que los cerdos se mataban los días sábados y ante la falta de equipos de refrigeración se acostumbraba salar la carne para conservarla, de ese modo poder consumirla los días lunes en un caldo, y que mejor si este era el de unos exquisitos frijoles. También se dice, que este platillo era exclusivamente para el consumo de los esclavos que vivían en las grandes haciendas de la época, sin embargo, la realidad es que sin importar su origen este es y seguirá siendo uno de los guisos preferidos de los yucatecos.

Hasta la fecha, en los hogares yucatecos, pero también en fondas y algunos restaurantes de renombre, los lunes se sigue consumiendo este platillo que se cocina a fuego lento, combinando la carne de cerdo con frijoles negros, epazote y otras especias, que se sirve acompañado de cebolla picada, rábano, cilantro, aguacate y por supuesto, tortillas hechas a mano y una rica salsa de chilitomate con habanero.

Durante el Festival Sabores de Yucatán, a realizarse del 16 al 20 de noviembre, podrás degustar este y muchos platillos más de la gastronomía yucateca, adicional a otras actividades que buscarán seducir a los paladares más exigentes.

EN NOVIEMBRE, YUCATÁN NUEVAMENTE SERÁ EL
EPICENTRO GASTRONÓMICO MUNDIAL.



- La 2ª edición del Festival Sabores de Yucatán tendrá presencia de chefs de talla internacional participando en paneles de discusión, cenas a 6 manos y recorriendo los rincones del Estado
- La capital yucateca reunirá a más de 140 personalidades de la industria gastronómica nacional e internacional, que incluye a los mejores chefs del mundo y expertos de la industria vitivinícola.



**BAJA CALIFORNIA
GANÓ 38 MEDALLAS**
EN EXPO CERVEZA MÉXICO 2023

Medallas otorgadas por los jurados de la competencia

Transpeninsular

Heisenberg

Olympto Cervecería

Edens

Kaminari

Capau

Casco

Fauna

Wendland

Mamut

Doble C

Misioneros

Cardera

Madueño

Insurgente

Bruer

Lúdica

Barbaján

5 y 10

Ramuri

Basiger



TURISMO
Secretaría de Turismo

ECONOMÍA
Secretaría de Economía e Innovación



Mejor Cervecería mediana

ENAMÓRATE DE LOS SABORES DE ZACATECAS.

Por: Fabiola Estrada.

Zacatecas puede presumir de tener una gastronomía vasta para todos los gustos, resultado de la mezcla de diversas influencias, culturas y épocas. Entre los ingredientes para cocinar no pueden faltar los nopales, tunas, chiles y magueyes; así como la carne de cerdo, los frijoles y las tortillas, base esencial de la cocina mexicana.

La cocina zacatecana es única y se ve reflejada en platillos tan representativos como el asado de boda, los tacos envenenados, las famosas brujitas, las tostadas de Jerez, su mezcal o sus dulces tradicionales como el queso de tuna. Conoce, a través de esta guía gastronómica, el arte culinario de la entidad.

1. Asado de Boda.
2. Tacos Envenenados
3. Las Brujitas de Sombreroete
4. Las Tostadas de Jerez
5. Tacos de Papel
6. Tortas de Malpaso
7. Queso de Tuna
8. El Colonche
9. El Condoche
10. Las Gorditas de Roble de Teúl
11. El Mezcal
12. Vino

No te puedes perder estas delicias culinarias que Zacatecas te ofrece en sus diferentes regiones y en su capital, mismas que puedes encontrar en los mercados locales, restaurantes y calles para que tu experiencia en el estado sea mucho más placentera con "la barriga llena y el corazón contento".



©



- Prueba nuestra -

SMOKER KITCHEN



ENCUENTRO OCEANÍA



**“Desde este año,
mi empresa me ayuda a
tener un mejor retiro
aportando más dinero
a mi Afore”.**

Voz de las Empresas



Consejo de la Comunicación