



Año 4 Febrero 2024

57



TIERRA  
D LUZ  
HACIENDA VINÍCOLA

# UN VIÑEDO PARA LOS AMANTES DEL ENOTURISMO



SABORES METROP

WWW.REVISTAUNO.COM

JALISCO  
MÉXICO

REVISTA DIGITAL

©

# ¡Renovarse o morir? Lo mismo sucede con tu INE.



1

IDENTIFICA  
POR QUÉ LA TIENES  
QUE ACTUALIZAR.  
(MÁS INFO EN INE.MX)



2

HAZ UNA CITA EN:  
INE.MX O MARCA  
AL 800 433 2000



3

¡LLEVA TODOS  
TUS DOCUMENTOS  
VIGENTES!

(CURP, ACTA DE NACIMIENTO  
ORIGINAL, IDENTIFICACIÓN OFICIAL,  
COMPROBANTE DE DOMICILIO)



4

NO FALTES  
A TU CITA



5

RECÓGELA



6

CÓMPRATE UN CAFECITO  
POR SER UN CIUDADANO  
EJEMPLAR.

meveo.mx

#Me  
Veo

\*Siempre proporciona documentos e información verídica al INE.

Únete como:  
Patrocinador-Anúnciante.

- Reserva tu espacio -  
¡ Contrata Hoy mismo !



**DIGITAL**



SABORES METROPOLITANOS



Patrocinador:  
3 meses \$ 3,150.00 más IVA



**INFORMES:**

saboresmetrop@revistauno.com  
saboresmetropolitanos@gmail.com  
55.1366.9455

# Carta Editorial

Estimados lectores:

En este número les traemos:

- CAESARIS en la lista de los 100 Restaurantes más icónicos del Mundo. (4)
- **Tierra de Luz, un viñedo para los amantes del enoturismo.** (6)
- Tamales de Jalisco para celebrar el Día de la Candelaria. (8)
- Refresca tu espíritu con las deliciosas "lechuguillas" de Jalisco. (10)
- Dos restaurantes colimenses en "La Guía México Gastronómico 2024". (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.

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

Los Editores.



SABORES METROPOLITANOS

**IMPORTANTE**

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

Febrero  
2024

**Publicidad**

[saboresmetrop@revistauno.com](mailto:saboresmetrop@revistauno.com)  
[saboresmetropolitano@gmail.com](mailto:saboresmetropolitano@gmail.com)

Tel. 04455-1366-9455

Revista Sabores Metropolitanos, es una publicación mensual editada y publicada por UNO el inicio de todo, con dirección en: Calz. Legaria No. 633 int. 602, Col. Insurgencia/Delegación Miguel Hidalgo CP 11500 México D.F. Editor responsable: José Quintero Carrillo. Número de Reserva de Título en Derechos de Autor en trámite. 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 es responsabilidad del autor.

**DIRECTORIO**

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

[www.revistauno.com/noticias-sabores-metropolitanos](http://www.revistauno.com/noticias-sabores-metropolitanos)

# Safe travels

approved by

WORLD  
TRAVEL &  
TOURISM  
COUNCIL

MISIONES  
Misión



# CAESAR'S EN LA LISTA DE LOS 100 RESTAURANTES MÁS ICÓNICOS DEL MUNDO

Por: mm.

La Secretaría de Turismo de Baja California celebra que el restaurante Caesar's, ubicado en Tijuana, Baja California, ha sido seleccionado en la lista de "Los 100 restaurantes más icónicos del mundo" que publica la prestigiosa guía digital especializada en gastronomía, Taste Atlas.

Esta distinción coloca a Caesar's entre los restaurantes de excelencia culinaria a nivel global, consolidando a Baja California como destino único y de primera categoría para comer y beber.

Con 100 años de historia, Caesar's es la casa de la legendaria Ensalada César, de acuerdo a Taste Atlas, este es el lugar ideal para una cena familiar, para reunirse con amigos antes de explorar la noche tijuana y una parada obligatoria para cualquier visitante que quiera degustar los sabores tradicionales de Tijuana, debido a que su menú no sólo ofrece los mejores platillos creados con ingredientes frescos, sino que rinde homenaje a los más célebres restaurantes que hubo en la ciudad.

Fundado por el inmigrante italiano Cesare Cardini, el restaurante se ubica en la Zona Centro de Tijuana, en la popular Avenida Revolución, ocupando la misma dirección desde que se estableció en 1923. La leyenda cuenta que Cardini inventó el platillo que lleva su nombre el 4 de julio de 1924, cuando en plena celebración por el Día de la Independencia de Estados Unidos, y al quedarse sin ingredientes debido a las buenas ventas que registró ese día el restaurante, improvisó un plato con hojas de lechuga romana, yemas de huevo crudo y otras sobras, transformando todo en un platillo fresco y exquisito.

Actualmente, el lugar mantiene viva la historia culinaria de Tijuana y continúa deleitando al paladar de sus visitantes.

Considerada por muchos como el "Google Maps de la comida" o "el Atlas del Sabor", Taste Atlas es la guía culinaria digital que selecciona las mejores experiencias gastronómicas en todo el mundo, recopilando recetas auténticas, reseñas de críticos gastronómicos y artículos de investigación sobre ingredientes y platos populares de cada región.



TIJUANA (12) (2023\_12\_26 22\_56\_30 UTC)

TIJUANA (10) (2023\_12\_26 22\_56\_30 UTC)



SOUL DREAD



# FIESTA ULTRA FEST

En apoyo a nuestros hermanos de Guerrero

## BAHIANO

(MUCHA EXPERIENCIA TOUR)

DR SHENKA • BLACKDALI • SEKTA CORE  
ARIANNA PUELLO • GANJA • ALIKA  
HISPANA (MAMBA NEGRA)

Preventa \$200 + un kilo de ayuda | General \$400 + un kilo de ayuda

### SABADO 17 DE FEBRERO

SALA DE ARMAS | CIUDAD DEPORTIVA | CDMX  
VIADUCTO RIO DE LA PIEDAD S/N, PUERTA 6, GRANJAS MÉXICO, IZTACALCO, 08400

BOLETOS EN [WWW.TICKETPLANET.COM.MX](http://WWW.TICKETPLANET.COM.MX)

INFORMES 55 2922 51 75



SOUL DREAD



Michelob ULTRA

ALIKA



sethacore!



BAHIANO

De Portada.

# Tierra de Luz, un viñedo para los amantes del enoturismo

Por: mm.

En el estado de Jalisco existe un sitio perfecto para los amantes del vino. Tierra de Luz Hacienda Vinícola en el Pueblo Mágico de Lagos de Moreno, es un espacio donde la relajación y la conexión con nosotros mismos y la naturaleza está garantizada. ¿Te imaginas beber un excelente vino, deleitar tu paladar con deliciosa comida y disfrutar de la mejor compañía con tus amigos, familia y pareja? No busques más, este sitio lo tiene todo.

Esta hacienda vinícola nació en mayo del 2015 como un proyecto lleno de amor y mucha pasión. Gracias a esto, sus dueños decidieron apostar por producir vinos de alta calidad, respetando el medio ambiente y comprometiéndose con cuidar la tierra que eligieron para ver cristalizado su sueño.

Tierra de Luz forma parte de una de las ex haciendas más antiguas de México, Hacienda Jaramillo de Abajo, la cual data del año 1550 y es considerada una de las más antiguas de México, ya que perteneció al esposo de la Malinche.

Después de varios siglos de existencia, en el año 2015, sus dueños decidieron entrar al codiciado mercado del enoturismo, con la elaboración de un vino que compitiera con los que ya se producen en la región. Fue así como nació el Rosado de Merlot 2018, el cual actualmente alcanza una producción promedio anual de mil 100 botellas.

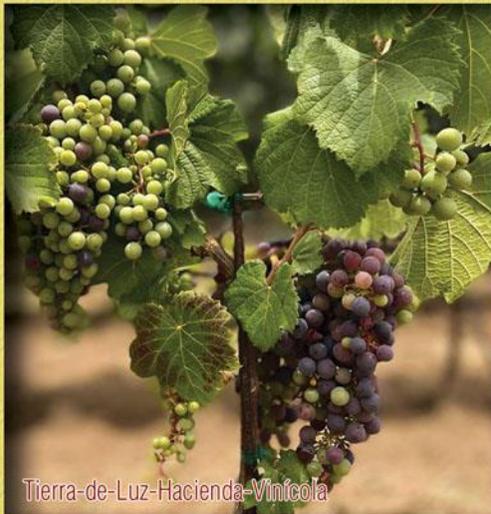
Con pocos años en el mercado, este vino es muy apreciado por sus visitantes, gracias en gran parte a su bien establecido sistema de producción, el cual está dividido en ocho partes a lo largo del año. La primera fase se compone de la Poda en invierno (enero), Lloro-abono orgánico (febrero), Inicio de ciclo, brotación y riego (marzo-abril) y Floración y cuajado: formación, rastreo, fumigación y riego (abril mayo-junio).



Tierra-de-Luz-Hacienda-Vinicola-3



Bodas-Tierra-de-Luz



Tierra-de-Luz-Hacienda-Vinicola

La segunda fase comienza en julio y agosto con el Envero: Deshierbe, maduración y cata de la uva. En septiembre se realiza la gran vendimia, seguida de la caída de las hojas en octubre y el ciclo finaliza en diciembre con el reposo de la vid.

Durante todo el año, se puede disfrutar de sus restaurantes y vendimias, las visitas guiadas, catas, sesiones de trabajo y sesiones fotográficas, incluso celebrar bodas.

Gracias a un gran trabajo de restauración, Tierra de Luz ofrece un hermoso templo consagrado al Cristo de la Ascensión, ideal para realizar una hermosa e inolvidable ceremonia religiosa. También cuenta con diversas áreas para la recepción con capacidad para hasta 300 personas, 5 hectáreas de viñedos y una sorprendente sala de barricas; ideales para darle un toque único a tan importante fecha.

# COCINAS PROYECCSA

Diseño y fabricación

**¡Hacemos su sueño realidad!**  
Aproveche al máximo sus espacios



**DISEÑAMOS TU**



**12 Meses**

**Sin intereses**  
con tarjetas  
participantes



**CLOSET A LA MEDIDA**

**HECHO  
EN  
MÉXICO**



Todas las cocinas integrales  
con un 15% de descuento

35 años de experiencia.  
Materiales de vanguardia  
nacionales e importados.  
Garantizamos el mejor  
precio del mercado.

Flete y colocación **¡Gratis!**  
en zona metropolitana  
y de la Cd. de México.  
Asesoría personalizada  
en el diseño de su cocina.

**Tel. 5360-1822**

( Plaza Jardines San Mateo )

Alcanfores No. 60 Loc. F-5  
Col Jardines de San Mateo

Naucalpan de Juárez, Edo. de México

[www.proyecsa.net](http://www.proyecsa.net) [javier.ortiz62@yahoo.com.mx](mailto:javier.ortiz62@yahoo.com.mx)

# TAMALES DE JALISCO PARA CELEBRAR EL DÍA DE LA CANDELARIA.

Por: AZ-mm.

El 2 de febrero es un día muy especial en todo México, ya que en este día deben pagar su deuda aquellas personas que les salió el "niño" en la rosca de Reyes. Por esta razón te compartimos una lista de los deliciosos tamales que se sirven en Jalisco en esta fecha tan esperada.

Como muchos sabemos, en gran parte del país, el segundo día de febrero se realiza el tradicional "levantamiento del niño", que consiste en llevar al Niño Dios a bendecir a los templos e iglesias, además de guardar las figuras del nacimiento hasta el siguiente año.

Pero lo mejor viene después, ya que a aquellas personas que les tocó el "niño" en la rosca del 6 de enero, deben invitar los tamales y el atole. En Jalisco hay una larga lista de variedades, como los clásicos envueltos en hojas de maíz y rellenos de pollo, cerdo, rajas o mole.

Por ejemplo, los llamados tamales tapatíos se hacen con masa de maíz y arroz remojado y molido. Para rellenarlos se usa carne de cerdo o de res guisada en jitomate, chile pasilla, cebolla y especias. A esta mezcla también se agregan almendras, pasas y aceitunas. Un sabor único que debes probar.

Siguiendo con las recomendaciones, uno de los secretos culinarios mejor guardados en Jalisco son los tamales de acelga del Pueblo Mágico de Tapalpa en Jalisco, una versión deliciosa perfecta para esta celebración.



Estos tamales suelen llevar queso y son preparados comúnmente con masa para tortillas (de tortillería, no de harina), mantequilla o caldo de pollo o cerdo, cebolla y ajo picado, queso panela (o adobera), acelgas frescas para envolver o rellenar la masa (también se pueden usar hojas de plátano o maíz) y sal al gusto. La mejor manera para disfrutarlos es acompañarlos con salsa de chile guajillo o freílos y agregarles crema y queso fresco.

Otro tamal originario de este Pueblo Mágico es el colado, que se elabora con una masa de maíz dulce muy fina, además de leche condensada, canela, clavos de olor y sal al gusto. Algunos habitantes gustan agregar a la mezcla nueces y cacahuates picados.

Otra presentación de este delicioso y tradicional platillo son los tamales de camarón, típicos de la costa jalisciense. A diferencia de otros, estos están rellenos de camarón seco o fresco, acompañado de una salsa elaborada con tres tipos de chiles: anchos, poblanos y serranos.

Así que ya lo sabes, en Jalisco tienes excelentes opciones para deleitar el paladar de todos este Día de la Candelaria.

©



Karne Garibaldi®



visita [www.visitagdli.com](http://www.visitagdli.com)

## RECOMENDACIONES.

# REFRESCA TU ESPÍRITU CON LAS DELICIOSAS "LECHUGUILLAS" DE JALISCO.

Por: AZ-mm.

SI ANDAS DE VISITA POR EL SUR DE JALISCO, NO DUDES EN PROBAR ESTA DELICIOSA Y REFRESCANTE BEBIDA, ESTAMOS SEGUROS QUE LA AMARÁS.

En las zonas del sur del estado de Jalisco existe una bebida única y deliciosa para hidratarse, conocidas como "lechuguillas". Este popular producto es elaborado con el agua resultante de los agaves. En palabras más sencillas, es un fermentado sin alcohol que puede ser consumido por chicos y grandes, en especial en los días calurosos. ¿Se te antoja?

Envueltas en su empaque tradicional color verde, las "lechuguillas" son una de las bebidas tradicionales más consumidas por los jaliscienses, debido a su refrescante sabor que reconforta el espíritu y su precio super accesible para cualquier persona. Existen más sabores (y colores) como coco, naranja, fresa, manzana, uva, piña, mandarina y hasta chicle, solo por mencionar algunos.

Se puede encontrar en varios tamaños y precios, todo depende del lugar donde se compre: chicas (200 ml.) y grandes (400 ml.). En algunos sitios también se venden las "lechuguillas" en botellas de plástico de medio litro. Algunos de los principales puntos de venta de esta bebida artesanal son las grandes avenidas, los semáforos y los puestos callejeros que abundan en los pueblos del sur del estado.

En su elaboración se mezcla agua purificada, fermento de maguey de lechuguilla y azúcar refinada (no llevan saborizantes ni conservadores). Posterior a esto, se deja reposar la mezcla por tres o cuatro días para su fermentación y finalmente es empacada y distribuida.

Por ser un producto artesanal, la fermentación de las "lechuguillas" no crea bacterias que afectan al cuerpo humano, pero con el tiempo se altera la acidez del producto y se puede decir que ya caducó. Por esta razón, se recomienda consumirlas en un periodo de 15 a 22 días en temperatura ambiente o bien frías después de su fecha de elaboración.

Si todo esto no es razón suficiente para probarlas y disfrutar de su exquisito sabor, hay que destacar que esta bebida artesanal contiene propiedades benéficas para el cuerpo. De acuerdo con muchos consumidores, las "lechuguillas" son diuréticas, ya que ayudan a eliminar piedras en los riñones y al buen funcionamiento de la flora intestinal.



## Jalisco

Gobierno del Estado de Jalisco



# Naucalpan

Un mundo de productos de limpieza

**+100**  
de  
**SOLUCIONES**  
QUE FACILITAN  
**TU VIDA**

*¡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](mailto:dogonaucalpan@hotmail.com) [www.dogo.mx](http://www.dogo.mx)

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

 **5360-6796**

# DOS RESTAURANTES COLIMENSES ENTRAN A: “LA GUÍA MÉXICO GASTRONÓMICO 2024”

Por: LL-mm.

En una ceremonia llena de sabores y reconocimientos, La Guía México Gastronómico reveló los nombres de los 250 restaurantes destacados en su edición 2024, una iniciativa conjunta de Culinaria Mexicana, S. Pellegrino y Nespresso, publicada por Larousse Cocina. En esta décima edición, que busca exaltar la diversidad culinaria de México, dos establecimientos colimenses brillaron al ser incluidos en esta prestigiosa lista.

Por tercer año consecutivo, La Sal Restaurante, bajo la dirección del Chef Nico Mejía, reafirmó su posición como referente gastronómico en el estado de Colima. Ubicado en Manzanillo, La Sal ofrece una experiencia culinaria excelsa que deleita hasta el más exigente de los paladares. Su cocina ofrece gran diversidad de sabores, enmarcada en un ambiente costero relajado que ha conquistado a los comensales y críticos por igual. Además, la atención es excepcional.

El segundo restaurante colimense en obtener este distinguido reconocimiento es Komunal, dirigido por el Chef Enrique Hernández, ubicado en la capital del estado. Este establecimiento se destaca por su excelente menú de degustación, el cual se renueva mensualmente, brindando a los comensales una experiencia gastronómica dinámica y sorprendente.



La Sal. Foto cortesía Facebook La Sal Restaurante



Restaurante Komunal 3. Foto cortesía facebook Komunal

El proceso de selección para ingresar a esta exclusiva lista implicó una rigurosa evaluación por parte de un consejo de votantes compuesto por más de 60 expertos en la materia, entre los que destacaron: reconocidos periodistas gastronómicos, creadores de contenido, sommeliers, entre otros. Durante un año, este consejo recorrió todo México en busca de nuevas propuestas culinarias, considerando sólo aquellas que sobresalieran por su innovación y calidad.

Si bien es cierto que los dos restaurantes colimenses galardonados en esta edición de la Guía representan propuestas gastronómicas distintas, también es cierto que ambos comparten un denominador común: el profundo respeto y rescate de ingredientes locales, así como la exploración de todo el estado para preservar y reinterpretar recetas tradicionales.

Colima, con su rica y variada gastronomía nutrida por la fértil tierra volcánica, fusionada con recetas ancestrales y coloniales, ha logrado consolidarse como una potencia culinaria en la escena nacional e internacional. Estos reconocimientos otorgados a La Sal Restaurante y Komunal son un testimonio del gran trabajo realizado por las cocineras tradicionales y los chefs locales, quienes han contribuido al creciente reconocimiento de la cocina colimense.



# *La Dulzura*

instrumental



cultura  
profética



# ¿Sabes qué hay detrás de mi Afore?

LAS **APORTACIONES**  
QUE REALIZA **MI EMPRESA.**

*Voz de las Empresas*

Consejo de la Comunicación

