



Apr 4 Abril 2024



FESTIVAL DE CONCHAS Y VINO NUEVO 2024 ENSENADA. BAJA CALIFORNIA. MÉXICO





4 T A .
MESAS
Marinas

2 0  2 4

SÁBADO 13 DE ABRIL, 2024

ENSENADA, BAJA CALIFORNIA, MÉXICO

¡UNA EXPERIENCIA FRENTE AL MAR!

15 mesas con 20 comensales, cada una atendida de manera exclusiva por un viticultor, un productor de conchas y un chef, quienes explicarán a detalle el menú en maridaje de 4 tiempos a disfrutar. Además recorrido a los laboratorios del IIO-UABC y bienvenida con conchas frescas y vinos espumosos.

Andador Cultural UABC,
Unidad Sauzal

(Se recomienda puntualidad)



HOTEL SEDE
**CORAL &
MARINA**
HOTEL



BAJA
CALIFORNIA
GOBIERNO DEL ESTADO

ENSENADA
IIO



La Canasta
DISTRIBUIDORA

Konecta
MULTIMEDIA Y EVENTOS

GASTRONÓMICO EQUIPOS

BAJA
DISTRIBUIDORA



EL SARGAZO

©

¡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.

Carta Editorial

Estimados lectores:

En este número les traemos:

- Una de las aperturas de hamburguesas más esperadas de la CDMX. (4)
- FESTIVAL DE CONCHAS Y VINO NUEVO 2024. (6)
- Aroma y sabor convergen en FLAVORS. (8)
- La propuesta de alimentación consciente. (10)
- Descubre los mejores restaurantes del mar. (12)



Mes del
Niño y la Niña
2024

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.



SABORESMETROP

IMPORTANTE

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

Publicidad

saboresmetrop@revistauno.com
saboresmetropolitanos@gmail.com
Tel. 04455-1366-9455

**Abril
2024**

Revista Sabores Metropolitanos, es una publicación mensual editada y publicada por UNO el mes de todo, con dirección en: Calz. Legaria No. 666 Int. 802, Col. Indiferente, Delegación Miguel Alemán CP. 11500 México D.F.; Editor responsable: José Quintana Carrillo. Número de Reserva de Título en Derechos de Autor en trámite. Número de Certificado de Existencia y Constituido ante la Comisión Mexicana de Regulación de Publicaciones y Revistas Impresas en trámite. Certificado de circulación en trámite. Prohibida su reproducción parcial o total. El contenido de los artículos es responsabilidad del autor.

DIRECTORIO

● José Quintana 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



NORTH
AMERICA'S

50

BEST
BARS

2024

sponsored by
Perrier

A nighttime photograph of the city of San Miguel de Allende, Mexico, showing illuminated colonial-style buildings and churches against a dark sky. The city is reflected in a body of water in the foreground.

SAN MIGUEL DE ALLENDE

— 23 APRIL 2024 —

FATBURGER UNA DE LAS APERTURAS DE HAMBURGUESAS MÁS ESPERADAS DE LA CDMX.

Por: AleFlo/SBm.

Con más de 70 años de ser líderes en el ramo de las hamburguesas, este mes de marzo llega Fatburger al Centro Comercial Encuentro Oceanía, la icónica franquicia de L.A. California, famosa por sus hamburguesas grandes y gordas que los llevaron de boca en boca a ser de las preferidas a tal punto de comenzar a expandirse fuera de los Estados Unidos.

Realizadas con los ingredientes de calidad más frescos y utilizando 100% carne de res magra, recién molida y asada a la perfección, las Fatburgers clásicas pueden ser medianas, grandes, doble de rey de 1 libra o triple kingburger. Algunos de los complementos que puedes añadir son tocino, huevo, aros de cebolla o queso americano, suizo o cheddar, entre otros.

Además de las clásicas, también hay otras opciones como la Hamburguesa Imposible, una delicia inusual con base de plantas; la Hamburguesa de Pavo, sazonada a la perfección y servido en pan de trigo integral tostado; el Sandwich de Pollo con una jugosa pechuga de pollo crujiente cajún a la parrilla; la Hamburguesa de Barbacoa, con tocino occidental y queso suizo; y hasta la Hamburguesa vegetariana, hecha de soja, asada a la parrilla y con un sabor que te hará dudar que no es carne.

Pero no todo son hamburguesas, también hay complementos como Chill Cheese Dog, papas tradicionales, aros de cebolla, papas con queso y chile y las malteadas, quizá uno de los complementos más espectaculares de Fatburger. Realizadas con helados hechos a mano, las malteadas son de chocolate, vainilla, fresa y plátano con leche tradicional o con leche de coco, entre otras bebidas más.

Fatburger es 30% más grande que cualquier hamburguesa estándar, además la carne magra, los complementos y la experiencia marcan la diferencia. De hecho en Estados Unidos, la franquicia ha seducido a grandes nombres del deporte y los espectáculos, quienes han invertido en ellas. Nombres como Magic Johnson, Kanye West o Pharrell Williams han decidido ser socios de este fenómeno mundial de las hamburguesas.





EL JAPONEZ 

Centro Comercial Manacar

De Portada.

A NUNCIA PROVINO: FESTIVAL DE CONCHAS Y VINO NUEVO 2024.

Por: MAg/mm.

El Comité Provino Baja California, bajo la nueva presidencia del Ing. Wenceslao Martínez Payán, se dieron a conocer todos los detalles de la vigésimo cuarta edición del Festival de las Conchas y el Vino Nuevo, a realizarse del 12 al 14 de abril en Ensenada.

La conferencia de prensa se llevó a cabo en el Hotel Coral & Marina teniendo como escenario el mar. Se contó con la participación en el presidium del Oc. Sergio Guevara Escamilla representante del sector acuícola, el chef Benito Molina Dubost, coordinador del área gastronómica del Festival, la Mtra. Alma Rosa García Juárez, Secretaria de Pesca y Acuicultura de Baja California y el Mtro. Carlos Ibarra Aguiar Presidente Municipal del XXIV Ayuntamiento de Ensenada.

Se remembraron los orígenes de este Festival en la playa San Miguel, donde un grupo de amigos conformado por tan solo seis vitivinicultores, cuatro productores de conchas y dos chefs, tuvieron la visión de rendir un homenaje al ingrediente local. Hoy, 24 años después, este magno evento representa una importante plataforma para dar a conocer las bondades de Baja California uniendo estos tres importantes sectores, sobre todo el hacer comunidad celebrando el producto de origen con las ostras de la costa y los vinos nuevos de las bodegas de la región, las actividades para este 2024 a continuación:

XV Talleres de cultivos de conchas.
IV Mesas Marinas
XXIV Festival

"Este esfuerzo conjunto de vitivinicultores, productores acuícolas, pescadores, chefs reconocidos y restauranteros, nos permite resaltar las bondades de Ensenada hermanándonos los tres sectores con el objetivo de continuar posicionando a Baja California como un importante destino enogastronómico. Los invitamos a todos a asistir a estas actividades y convertirse también en embajadores del ingrediente local", expresó Wenceslao Martínez Presidente de Provino.

Más información y venta de boletos en:

<http://www.provinobc.mx/>

Hashtags:

#ProvinoBC #FCVN2024 #ConchasyVinoNuevo
#MesasMarinas #BCVitivinicultura





XXIV

**FESTIVAL DE
LAS CONCHAS**
y el Vino Nuevo

20  24

DOMINGO 14 DE ABRIL, 2024

ENSENADA, BAJA CALIFORNIA, MÉXICO

Terraza del Mar, Hotel Coral & Marina

(Se recomienda puntualidad)



EVENTOS ESPECIALES.

AROMA Y SABOR CONVERGEN EN FLAVORS, FESTIVAL DE CAFÉ, CHOCOLATE Y VINO.

Por: Alcom/mm.

Un viaje único de aroma, sabores y texturas llegará próximamente a uno de los sitios más emblemáticos de Monterrey: FLAVORS café, chocolate y vino, un evento turístico y festival gastronómico que reunirá a los productores de café, chocolate y vino los días 20 y 21 de abril del presente año en la Explanada Sopladores de Parque Fundidora.

Con este festival se promueve el consumo del café, el chocolate y el vino en sus diferentes presentaciones, haciéndolo posible con la participación de productores, intermediarios y comerciantes mexicanos.

Explora el mundo del café desde su cultivo hasta la preparación, disfruta de exquisitos chocolates artesanales y sumérgete en catas guiadas de vinos de prestigiosas bodegas. Descubre las fusiones culinarias en sesiones de maridaje y muchas más experiencias sensoriales.

En este festival no sólo degustarás estos exquisitos alimentos y bebidas, también podrás aprender sobre su proceso de fabricación y preparaciones más vanguardistas.

Un recorrido por los orígenes del cacao y su metamorfosis en exquisitos chocolates artesanales será solo el preámbulo para que expertos chocolateros comparan su conocimiento para degustar, apreciar y disfrutar del chocolate.

Disfruta de una selección única de vinos de prestigiosas bodegas, desde elegantes tintos hasta blancos frescos, donde cada copa te transportará a viñedos emblemáticos, mientras sommeliers expertos te comparten sus conocimientos sobre disfrutar, apreciar y saborear esta bebida de gran tradición.

La Secretaría de Turismo te invita a conocer y asistir al festival FLAVORS café, chocolate y vino, donde ampliarás tu horizonte gastronómico en un evento que celebra la diversidad de sabores.

Para más información, consulta el sitio oficial:
<https://www.experienciasconsabor.com/>



Naucalpan

Un mundo de productos de limpieza

+100
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 www.dogo.mx

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

 **5360-6796**

RECOMENDACIONES.

LA PROPUESTA DE ALIMENTACIÓN CONSCIENTE QUE LLEGA A MÉXICO.

Por: Talkabilitypr.

Foodology, cadena operativa de restaurantes virtuales que ofrecen comida a través de plataformas de delivery, presenta en México Avocalia, propuesta enfocada en cerrar ese espacio entre la naturaleza y nuestro día a día, acercando a los consumidores opciones de alimentación consciente e integral a través de bowls, ensaladas, sándwiches en pan focaccia de masa madre, sopas, entradas y desayunos.

Avocalia surge desde la necesidad de buscar una vida en bienestar, encontrar opciones de comida saludable y ricas. En la mayoría de los casos, la intención de comer bien y cuidarse está presente, pero no hay tiempo suficiente ni espacio para cocinar, o bien no hay creatividad para preparar algo fresco, rico y que satisfaga.

Tendencias alimentarias que inspiran:

Una de las tendencias que ha cobrado más fuerza es el cuidado de la salud a través de la ingesta de comida nutritiva para el organismo. Por esta razón, Avocalia se especializa en sabores deliciosos, combinaciones creativas de ingredientes, vinagretas con bajo porcentaje de grasa o azúcares, y selección de proteína animal o vegetal de gran calidad.

"Vemos una gran demanda en opciones veganas y vegetarianas, y también un consumo de proteína animal de buena calidad, de productos menos procesados y con menos azúcar, así su precio sea mayor. El consumo consciente es cada vez más fuerte", expresa Patricia Valderrama, Brand Manager de Avocalia y Marketing Lead para Foodology en México.

En este sentido, Avocalia está en constante desarrollo, buscando innovar no solo en procesos internos sino en la oferta para los clientes, con opciones keto, veganas, vegetarianas, flexitarianas y horneadas.

"Todos nuestros ingredientes son frescos y provienen del campo. Ofrecemos una dieta balanceada, integral e intuitiva, no tanto restrictiva y por eso hay diversas opciones, ingredientes frescos y gran calidad en nuestros insumos. Además, dentro de la propuesta está que los platillos de Avocalia se preparan en menos de 10 minutos para que los pedidos sean rápidos y accesibles".

Esta nueva opción de comida saludable a domicilio está presente ahora en nuestro país. La marca cuenta con 38 cocinas alrededor de México, en cinco ciudades: CDMX, Puebla, Mérida, Monterrey, Saltillo y Guadalajara.

Cada platillo, que se ordena a través de plataformas como UberEats, Rappi y Didi, es producido al instante, asegurando la frescura de los alimentos, procurando mantener todo su contenido nutricional y natural.



AVOCALIA



DESTINO GASTRONÓMICO.

DESCUBRE LOS MEJORES RESTAURANTES DEL MAR EN SAN MIGUEL DE ALLENDE.

Por: AlbCru-mm.

San Miguel de Allende se convierte en el destino ideal para los amantes de la gastronomía que buscan experiencias culinarias únicas y deliciosas opciones sin carne roja. Desde mariscos frescos hasta ricos platos vegetariananos, esta encantadora ciudad ofrece una amplia variedad de restaurantes para que disfrutes de una buena comida.

Aquí te traemos algunas de las mejores opciones gastronómicas para disfrutar en San Miguel:

El Puerto Sea Food:

Este sitio es otro de los restaurantes icónicos que no debe faltar. Ven a conocer la rica variedad de mariscos de calidad preparados al puro estilo del Puerto de Veracruz y la costa del Caribe Mexicano. Disfruta de platillos clásicos como cócteles y caldo de camarón, camarones al ajillo, mojarra y mucho más.

La Sirena Gorda:

Este restaurante te ofrece una fina mezcla de sabores mexicanos, con ingredientes marinos y algo más. Prueba sus platillos consentidos como los tacos de pastor de pescado, tacos de camarón y tocino o el clásico arroz con mariscos y pulpo.

Baja Fish:

Conocido por su ambiente relajado y su excelente comida, este restaurante cuenta con una gran selección de mariscos que definitivamente vale la pena probar y que te dejarán con ganas de más. Degusta tostadas de atún fresco, tacos de camarón, ceviche y filete de pescado.

Mar 13:

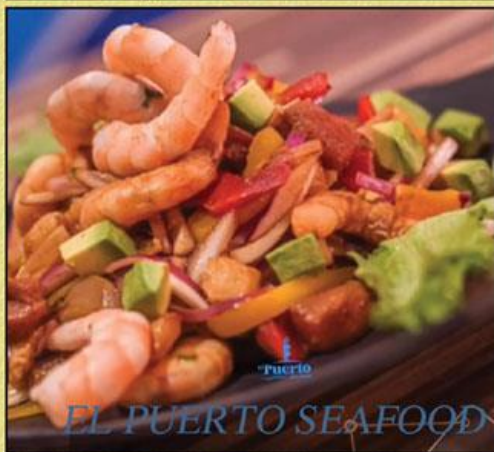
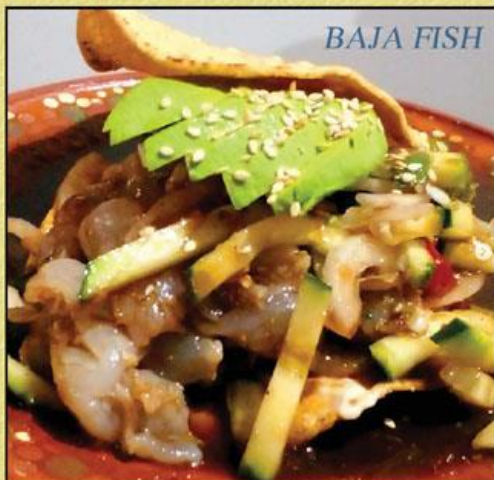
Esta temporada de cuaresma y calorcito, disfruta de los mejores mariscos en Mar 13 y deleita tu paladar con los cientos de opciones que tiene para ti, desde ostiones hasta aguachile delicioso.

El manantial:

Acudir a este lugar es una experiencia que no te puedes perder, ya que es una de las cantinas más antiguas de esta ciudad y el restaurante bar más chic de San Miguel de Allende.

Sin importar cuáles sean tus preferencias culinarias, San Miguel de Allende tiene algo para todos. ¡Ven y descubre los sabores únicos que esta linda ciudad tiene para ofrecerte!

Para más información, consulta: visitsanmiguel.travel



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

Colaboradores y Empresarios hacen productos y servicios importantes para ti y tu familia.



**PEPE
YOÑO**

Voz de las Empresas



Consejo de la Comunicación

