



GASTRONOMÍA CON SELLO FEMENINO

GUADALAJARA.
MÉXICO



XXII Concurso Internacional de Vinos **BACCHUS 2024**

56 MEDALLAS para México



Baja California	2	23	7
Guanajuato	1	7	1
Coahuila	-	5	5
Aguascalientes	-	2	-
Querétaro	-	1	1
Zacatecas	-	-	1

y 1 Reconocimiento especial:
"MEJOR VINO MÉXICO BACCHUS 2024"
¡FELICIDADES!



Las Salineras de la Sal



COLIMA
DEL MAR A LA MONTAÑA

5to Festival de la Sal

EN CUYUTLÁN

MAYO 4, 11, 18 Y 19

DISFRUTA DE:

PASARELA
GASTRONOMÍA
CONFERENCIAS
FOTOGRAFÍA
CICLISMO DEPORTIVO
DEPORTES EXTREMOS

Carta Editorial

Estimados lectores:

En este número les traemos:

- El Japonés se apodera de Manacar. (4)
- GASTRONOMÍA CON SELLO FEMENINO. (6)
- Baja California GANAN CONCURSO BACCHUS 2024. (8)
- Aruba Day Drink, uno de los 50 Mejores Bares. (10)
- Telé Cocina de Barrio entre los mejores. (12)



¡Feliz Mes de las Madres!

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.

Mayo 2024

Publicidad

saboresmetrop@revistauno.com
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: Carz. Legaria No. 833 int 602. Col. Irigación, Delegación Miguel Alemán CP. 11500 México D.F.; Editor responsable: José Cuatrecasas García. Número de Reserva de Título en Derechos de Autor: en trámite. Número de Certificado de Libertad 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 C. Corrección de Estilo • Colaboradores: Agencias de Relaciones Públicas.

www.revistauno.com/noticias-sabores-metropolitano



XXII Concurso Internacional de Vinos **BACCHUS 2024**

1 Reconocimiento especial "MEJOR VINO MÉXICO BACCHUS 2024"

- **ROGANTO:** Cabernet Sauvignon 2019



2 Gran Oro para Baja California

- **ROGANTO:** Cabernet Sauvignon 2019
- **DECANTOS VINÍCOLA:** El Peor Vino del Mundo Blanco 2021

¡FELICIDADES!

EL JAPONEZ SE APODERA DE MANACAR CON SU NUEVO MENÚ.

Por: AleFlo/SBm.

El Japonéz, uno de los restaurantes más queridos para los amantes de la comida asiática, presenta su nuevo Menú Happ aw que estará disponible en Centro Comercial Manacar.

Con más de 20 años de experiencia y ofreciendo un concepto único de fusión japonesa, logra proyectar en cada platillo una bella obra de arte con sus diferentes preparaciones, sin olvidar la experiencia nipona que representa una visita a El Japonéz.

Su amplió menú cuenta con entradas como: tacos de pato con un estilo oriental en salsa hoisin y pepino; baby squid el cual consiste en un calamar pochado, relleno de pasta de surimi con mayonesa y chile o que tal un Atún Fungí, el cual es sellado y rebanado acompañado de brunoise de champiñones con aderezo.

Pero, en esta ocasión, El Japonéz da a conocer su menú Happ aw, comenzando con su bebida tradicional, un exquisito sake, posteriormente se dará un Kushiage (brocheta de queso manchego empanado) y una brocheta de brócoli.

Continuando, se dará a elegir entre 3 diferentes rollitos: california, mangonez y de vegetales, los cuales vendrán en 5 piezas. Como plato fuerte se tendrán dos opciones:

- Tempura Udon: Fideo de harina udon, servido en dashi ligero de soya, verduras tempura, camarones tempura y kakiage.
- Donburi de pollo: Pechuga de pollo asada con salsa teriyaki servido sobre cama de arroz al vapor y ajonjolí.

Para ir finalizando, se podrá elegir sushi al gusto y así ir por un postre de mini sato de chocolate con helado de vainilla. El nuevo menú estará disponible de lunes a jueves desde las 13:00 hasta las 18:00 hrs.

El centro comercial Manacar, continúa levantando la mano en la parte gastronómica para todos los que vivan al sur de la ciudad o que busquen nuevas áreas para ir con la familia y amigos.





Safe travels

approved by

WORLD
TRAVEL &
TOURISM
COUNCIL

MISIÓN
Misión.



DE PORTADA.

GASTRONOMÍA CON SELLO FEMENINO.

Por: MarFdez.-mm.

5 CINCO RESTAURANTES DIRIGIDOS POR MUJERES.

El escenario gastronómico de Guadalajara resplandece con los sabores, talento y dedicación de las chefs que lideran restaurantes en la ciudad. En el marco del mes de la mujer, la Perla Tapatía destaca la invaluable contribución de las mujeres en el ámbito culinario, poniendo el foco en los restaurantes de las talentosas chefs que han dejado una huella en la gastronomía. Por ello, te invitamos a explorar la diversidad de experiencias culinarias que las chefs de la ciudad ofrecen, fusionando creatividad, pasión y un toque femenino en cada platillo.

Xokol de Cynthia Xrsw Ruelas:

Bajo el liderazgo de la talentosa chef Cynthia Xrsw Ruelas, Xokol emerge como un espacio culinario que lleva consigo la esencia de la cocina mexicana arraigada en la cultura mazahua. En este lugar los platillos cobran vida a través de técnicas prehispánicas y hacen tributo al maíz y la milpa, por lo que no te puedes perder la oportunidad de degustarlos.

La Postrería de Fernanda Covarrubias:

La perseverancia y el compromiso de la chef Covarrubias la han llevado a trabajar en reconocidos restaurantes y a convertirse en una destacada representante de la cocina de vanguardia mexicana en el ámbito internacional. Actualmente, cuenta con un restaurante en su natal Guadalajara que tienes que visitar.

Chocolatería Artesanal de Cristina Taylor:

La apasionada chef repostera Cristina Taylor cuenta con más de dos décadas de experiencia en el mundo del cacao y el chocolate, y asegura que en Tlaquepaque se producen los mejores. En Cristina Taylor Chocolatería Artesanal ofrecen una flamante experiencia para descubrir este fascinante mundo a través de clases, talleres y catas.

Teté, Cocina de Barrio de Karla Papa:

En el mundo culinario de Karla Papa, surge Teté, Cocina de Barrio, un lugar donde la creatividad y la organización de la chef se manifiestan de manera excepcional, especialmente en su destacada panadería y repostería. Teté se erige con la premisa de fusionar tradición e innovación, ofreciendo a los comensales una experiencia única y personalizada que debes probar.

Santina Covadonga de Maru Toledo:

Este lugar nació ante la insistencia de las personas que se deslumbraron con las recetas tradicionales que estas mujeres presentaban en foros gastronómicos. Por ello, en Santina Covadonga, la renombrada chef Maru Toledo y las 'mujeres del maíz' te llevarán a un viaje culinario a través de la autenticidad de la comida tradicional jalisciense.



GUADALAJARA
GUADALAJARA

CIUDAD JUÁREZ

Food & Wine®

FESTIVAL
2024

SÁBADO 4 DE MAYO 2024
EL SOLAR DE LA PALOMA,
CD. JUÁREZ
2 P.M. A 10 P.M.

ALIANZAS ESTRATÉGICAS



¡Ah Chihuahua!
www.viajahchihuahua.com

CHIHUAHUA
MUNICIPIO DE CONVENCIONES

VORA



SECRETARÍA DE
TURISMO

provine®
PROVINCIAS



volaris +

DESARROLLO ECONÓMICO

PATROCINADORES



CHANDON

ASTROS
MUNICIPIO DE JUÁREZ



telcel

Moët Hennessy

LLORÓN



AUTO T-XIO



SJ Southwest

EVENTOS ESPECIALES.

BAJA CALIFORNIA GANAN 32 PRESEAS EN CONCURSO BACCHUS 2024

Por: MAg/mm.

El estado de Baja California destacó como el principal ganador de México en el XXII Concurso Internacional de Vinos y Vermúts Bacchus 2024, al obtener 32 de las 56 medallas del país, demostrando así la excelencia de sus vinos.

Bacchus es el único concurso en España que pertenece a VINO FED (federación que integra a los más reputados concursos de vino a nivel mundial), está reconocido por la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) y el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA) de España.

En esta edición, se presentaron más de 1,900 vinos procedentes de 18 países como España, Francia, Italia, Portugal, México, Chile, Australia, Eslovaquia, República Checa, Bolivia, Perú, Uruguay, Argentina, Brasil, Túnez, y Alemania.

El vino Roganto Cabernet Sauvignon 2019 de fue galardonado con la Gran Bacchus de Oro y reconocido como el Mejor Vino Mexicano. Otro vino bajacaliforniano destacado en la categoría fue de Decantos con El Peor Vino del Mundo Blanco 2021.

En la categoría Bacchus de Oro sobresalieron 23 etiquetas de bodegas como La Lomita, Monte Xanic, Corona del Valle, Chateau Camou, Concierto Enológico, La Carrodilla, Xecué, Las Nubes, Hacienda Guadalupe, L.A. Cetto, Bajalupano, Pedro Domecq, entre otras vinícolas.

En Bacchus de Plata, Baja California obtuvo 7 medallas para diferentes etiquetas de Hacienda y Cava Martlot, Roganto, Rolu, Vinícola Emeve, Monte Xanic y L.A. Cetto.

Además de las 32 medallas obtenidas por Baja California, otros estados de México también fueron reconocidos: Guanajuato con 1 gran oro, 7 oros y 1 plata; Aguascalientes con 2 oros; Coahuila con 5 oros y 5 platas; Querétaro con 1 oro y 1 plata, y Zacatecas con 1 plata.

Baja California cuenta con increíbles paisajes que abarcan desde el océano hasta el desierto y ha emergido como la Capital del Vino Mexicano al concentrar más del 70% de la producción de vino en el país. Conocida por sus siete valles vinícolas, cada uno con características únicas que favorecen la producción de vinos de gran calidad, la región continúa sobresaliendo en certámenes internacionales.

CORITÉ
provino
BAJA CALIFORNIA



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.

ARUBA DAY DRINK, UNO DE LOS 50 MEJORES BARES DE NORTEAMÉRICA.

Por: AntFlo/mm.

La prestigiosa guía The World's 50 Best Bars, publicación que funciona como un parámetro para conocer las tendencias sobre coctelería en el mundo, publicó la lista de los 50 Mejores Bares de Norteamérica 2024 (North America's 50 Best Bars), donde Aruba Day Drink, ubicado en Tijuana, ocupa el puesto número 16 del ranking.

Este es el segundo año consecutivo que este bar ubicado en la zona céntrica de Tijuana figura en la lista.

La música y el color son la inspiración de los innovadores cócteles de Aruba Day Drink, el proyecto de Kevin Tocino; aquí cada bebida va acompañada de una pieza musical y un color. En este lugar decorado al estilo art déco, también se complace a los amantes del café, con una amplia variedad de preparaciones que combinan licores con café frío o caliente.

Algunas de las bebidas que han hecho famoso a Aruba Day Drink son "The Flamingo", "Espresso Float No.2" y "Switch Martini".

The North America's 50 Best Bars es una publicación que se lanzó en 2022 con el propósito de elaborar una lista anual para celebrar y reconocer lo mejor de la industria de bebidas en la región, destacando a Norteamérica como un destino de cócteles de primera clase.

La selección anual refleja las mejores experiencias de bares en la región con base a la evaluación de los votantes anónimos que integran el panel, compuesto por 270 expertos en la industria y con representación equitativa de ambos géneros. El jurado lo integran bartenders, propietarios de bares, periodistas especializados y conocedores de cócteles que han viajado por Estados Unidos, Canadá, México y el Caribe.

The North America's 50 Best Bars es parte de la marca "50 Best", publicada por William Reed Business Media de Reino Unido.

El reconocimiento a Aruba Day Drink refleja el talento, la diversidad y la calidad que posee esta industria en Baja California.





Sal Real de Colima Fest

MAYO **3, 4, 5** 2024

SEGUNDA EDICIÓN

Informes: Selene Arriaga / Teléfono: 312 309 2581

- Carretera libre Armería- Manzanillo km 74 a la altura de la "Curva del Venado"
- Cancha techada del ejido Nuevo Cuyutlán, Manzanillo, Col.



GOBIERNO DEL
ESTADO DE COLIMA

Secretaría de Educación y Cultura
Subsecretaría de Cultura



COPARMEX



REDECO



Comercializadora
DELMA



DESTINO GASTRONÓMICO.

TETÉ COCINA DE BARRIO ENTRE LOS MEJORES RESTAURANTES INTERNACIONALES.

Por: AleLom/mm

La revista Food & Wine ha revelado su ranking Global Tastemakers 2024 en el cual se celebran y reconocen los destinos culinarios más sobresalientes del mundo, y el restaurante Teté Cocina de Barrio, ubicado en Guadalajara, obtuvo una destacada posición en el lugar #12 de la lista de "Mejores Restaurantes Internacionales".

En esta segunda edición, los premios han destacado una selección de restaurantes sumamente diversa, y Teté Cocina de Barrio logró distinguirse por su autenticidad, compromiso con el zero waste y un enfoque especial en ingredientes locales y tradiciones culinarias de la región, ofreciendo así una experiencia gastronómica inigualable.

Los hermanos Mario y Karla Papa, quienes sobresalen entre los chefs jóvenes más talentosos de México, son los que están detrás de este innovador concepto culinario. Teté Cocina de Barrio se presenta como un espacio donde la tradición se fusiona con la innovación, así como un lugar donde la atención es personalizada y memorable. Una de las características más distintivas del lugar es que no cuenta con meseros convencionales: es el propio chef quien presenta cada platillo, estableciendo así una conexión directa y personal entre los comensales y la creación culinaria.

El restaurante ofrece un exclusivo menú degustación que incluye opciones vegetarianas y se caracteriza por una amplia variedad de técnicas, texturas e ingredientes de temporada. En este misterioso recorrido gastronómico, la sorpresa es una parte esencial, ya que el menú se va descubriendo durante la experiencia. A los comensales solo se les pide seguir tres simples reglas: probar todo, comunicar si algo no es de tu agrado y abrirse a nuevas posibilidades del gusto sin limitarse. Además, se consulta al cliente sobre intolerancias o alergias alimentarias para personalizar el menú, que cambia mensualmente.

Guadalajara es reconocida por su vibrante escena gastronómica de vanguardia, por ello, la Oficina de Visitantes y Convenciones de Guadalajara se enorgullece de contar con restaurantes como Teté Cocina de Barrio entre sus joyas culinarias y extiende una cordial invitación a descubrir y vivir la experiencia gastronómica que ofrece Teté, un verdadero deleite para los sentidos que refleja la riqueza y creatividad de la cocina tapatía.

GUADALAJARA
GUADALAJARA.



Únete como:
Patrocinador-Anúnciante.

- Reserva tu espacio -
¡ Contrata Hoy mismo !



DIGITAL



SABORES METROPOLITANOS



Patrocinador:
3 meses \$ 3,150.00 más IVA



saboresmetrop@revistauno.com
saboresmetropolitanos@gmail.com
55.1366.9455

¿Sabes cuántos colaboradores y empresarios hay detrás de este paseo?

ESCANÉAME



vozdelasempresas.org

Las **EMPRESAS** generan
8 de cada 10 **EMPLEOS.**

Censo Económico 2019, INEGI

Voz de las Empresas

Consejo de la Comunicación

