

Sm
Desde 2016
SABORES
Metropolitanos

Año 4

Junio 2024

DESCUBRE EL NUEVO
DESTINO VINÍCOLA DE
SAN ÁNGEL.

CDMX.
MÉXICO





San Miguel y sus Sabores



San Miguel y sus Sabores llegan al **Parque Juárez**

Te invitamos a disfrutar unos días llenos de experiencias
culinarias música en vivo y mucha diversión

21 al 23 de Junio | **12 a 7 p. m.**

Parque Benito Juárez, San Miguel de Allende



SAN MIGUEL DE ALLENDE





09 JUNIO

VENTA GASTROARTESANAL

JARDÍN PRINCIPAL / 11AM - 6PM

ACCESO GRATUITO

MÚSICA, DANZA, TALLERES.

OAXACA

GASTRONOMÍA INVITADA

Carta Editorial

Estimados lectores:

En este número les traemos:

- Tendencias de la gastronomía en Menús del Futuro 2024. (4)
- Nuevo destino vinícola de San Ángel. (6)
- El encanto del Valle de Guadalupe con VIÑADAS 2024. (8)
- Avani Cancún Airport, una experiencia gastronómica. (10)
- HOLSTEINS, uno de los Mejores Restaurantes de Carne del Mundo. (12)



*Papa también
es Importante.
¡Felicidades!*

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 METROP

IMPORTANTE

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

Junio 2024

Publicidad

saboresmetrop@revistauno.com
saboresmetropolitanos@gmail.com

Tel. 04455-1366-9455

www.revistauno.com/noticias-sabores-metropolitanos

Revista Sabores Metropolitanos, es una publicación mensual editada y publicada por UNO el inicio de todo, con dirección en Calle Legata No. 833 Int. 602, Col. Irrigación, Delegación Miguel Alemán CP. 11800 México D.F. Editor responsable: José Quintero Carrillo. 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. Calificación de circulación en trámite. Prohibida su reproducción parcial o total. El contenido de los artículos son responsabilidad del autor.



14 Y 15 DE JUNIO 2024

BOLETOS DISPONIBLES EN [FESTIVALDELACERVEZAMONTERREY.COM](https://www.festivaldelacervezamonterrey.com)

EXPLANADA SOPLADORES, PARQUE FUNDIDORA



TENDENCIAS DE LA GASTRONOMÍA EN MENÚS DEL FUTURO 2024

Por: ValTor/GrpUrb.

Unilever Food Solutions presentó la edición 2024 de Menús del Futuro, el reporte que elabora anualmente sobre las ocho principales tendencias que marcarán la pauta en la industria gastronómica durante los próximos 12 meses, obtenidos gracias a los insights de más de 1,600 chefs de 21 países.

Además, el documento incluye reportes de la industria de fuentes externas como Kantar, Firmenich, Symrise, IFF, The Forge, CMJ-PDC, así como un análisis de redes sociales utilizando 77,000 palabras clave que representan 69 millones de búsquedas, una profunda retroalimentación, a través de sesiones digitales de UFS. Los hallazgos de este reporte se han traducido en soluciones prácticas, orientadas a la acción para operadores de la industria de alimentos a nivel mundial, que incluyen sugerencias de recetas, técnicas de preparación y soluciones de ingredientes que los operadores pueden incorporar en sus menús.

El documento se presentó en un evento transmitido en vivo en donde participaron chefs y especialistas de la industria del food service, quienes se reunieron en el Centro de Innovación Alimentaria de Unilever (Hive), ubicado en Wageningen, Países Bajos.

Las tendencias de este año se han plasmado en recetas probadas que servirán de inspiración para crear menús a los negocios de todos los tamaños en la industria, pero que también consideran otros desafíos como la escasez de personal de cocina y el costo de la energía, entre otras cuestiones que inciden en la productividad y el retorno de inversión.

Asimismo, se llevaron a cabo diversas conferencias sobre la forma en la que la inteligencia artificial incidirá en el mundo de la gastronomía, de cómo los mercados se están moviendo con base en aspectos macroeconómicos, la perspectiva de otros chefs de diversas partes del mundo e, incluso, cómo México tiene una participación destacada en el reporte.

Durante la presentación de la master class de Menús del Futuro, Andrés Cardona, UFS Chef Manager NOLA de Unilever Food Solutions, destacó que se trata de una plataforma que genera valores agregados, pero algunas de las aristas más importantes son democratizar diversas herramientas que les permitan reducir mermas y evitar el desperdicio de inventario, además de entender qué es lo que quiere el consumidor hoy en día.



Las 8 tendencias de este año son:

- 1- Contrastes Inesperados:** se trata de romper las reglas para entregar a los comensales emociones inesperadas, con experiencias explosivas. Quieren ver una fusión salvaje, una cocina caótica y una propuesta sin límites en los platillos del menú.
- 2- Proteínas Alternativas:** ofrece una gran oportunidad para satisfacer el deseo de los comensales que buscan platillos creados e inspirados por chefs. La gente busca nuevas experiencias culinarias que giren en torno a alimentos con gran aporte proteico como frijoles, legumbres y verduras.
- 3- Orígenes Locales:** se trata de celebrar los productos nacionales y permanecer cerca de la naturaleza. El 77% de los comensales de la Gen Z y el 70% de los Baby Boomers están dispuestos a pagar más por platillos con ingredientes producidos localmente.
- 4- Menús Ultra Eficientes:** maximizar recursos a través de la creatividad. Las investigaciones nos dicen que el aumento de la rentabilidad es la razón principal por la que los chefs adoptan esta tendencia, mientras que el 54% lo hace para ser más sostenibles.
- 5- Verduras Irresistibles:** casi la mitad de los chefs ven en esta tendencia una forma de ofrecer platillos nuevos e interesantes. También es una rica forma de atraer nuevos comensales y diferenciarse de la competencia.
- 6- Modernos y Esenciales:** continuar satisfaciendo la demanda de los clásicos con un toque diferente, para poder ofrecer platillos auténticos.
- 7- Alimentos Para Sentirse Bien:** explorar diferentes cocinas para satisfacer el apetito de quien busca comida integral: saludable y deliciosa.
- 8- La Felicidad de Compartir** habla de atraer a más comensales para que disfruten del vínculo que se genera a través de una comida, y que a su vez, es buena para el alma.



Unilever
Food
Solutions



Safe travels

approved by

WORLD
TRAVEL &
TOURISM
COUNCIL

MISION
Misión



DE PORTADA.

NUEVO DESTINO VINÍCOLA DE SAN ÁNGEL ¡CLUNY LE BAR RENACE!



Después de 22 años desde su apertura original en 2002, **Cluny Le Bar** se prepara para un emocionante regreso sobreponiéndose a los desafíos impuestos por la pandemia que obligaron su cierre en 2020. **Le Bar** renace con energía y un serio proyecto de Buen Vino.

Cluny Le Bar guarda la esencia de un speakeasy wine bar, donde la pasión por el vino se fusiona con un ambiente cálido y amable. Situado en el corazón de San Ángel, el bar de **Cluny** ofrece una experiencia única para aquellos que buscan disfrutar de una amplia selección de vinos del mundo, servidos por copa o botella para satisfacer todos los gustos y curiosidades vinícolas.

Cluny Le Bar, no solo ofrece vinos excepcionales, sino que también organiza catas únicas e interesantes que prometen ser divertidas y sumamente originales. Son experiencias sensoriales donde cada sorbo es una oportunidad para explorar nuevos sabores y profundizar en el fascinante mundo del vino.



Y para complementar la experiencia, su menú ofrece una variedad de tapas, baguettes y croqués, con pan horneado en casa, y las extraordinarias tablas de patés, quesos y jamón serrano que realzan y complementan los sabores de la selección de vinos cuidadosamente curada. Para aquellos que buscan algo más que vino, también ofrece los tragos tradicionales de bar y cocteles preparados con la misma pasión y atención al detalle que dedican a su selección de vinos.

La atmósfera íntima y acogedora de **Cluny Le Bar** le caracterizan como el espacio para compartir momentos memorables entre amigos y amantes del buen vino. Con su regreso, **Cluny Le Bar** promete cautivar a todos los que buscan una experiencia vinícola única y una hospitalidad excepcional.

Mientras **Cluny** se prepara para celebrar su próximo 50º aniversario "dando gusto" con sus afamadas crepas, postres y platillos de inspiración francesa, **Cluny Le Bar** promete cautivar a todos los que buscan una experiencia vinícola única y una hospitalidad excepcional.

¡Cluny Le Bar, el lugar más romántico y amable de San Ángel!





NUEVOS VASOS COLECCIONABLES



melodeon



COME BIEN

SUJETO A DISPONIBILIDAD EN TIENDA. NO APLICA CON OTRAS PROMOCIONES Y/O TARJETAS DE DESCUENTO. CONSULTA ARTÍCULOS PARTICIPANTES. VÁLIDO DEL 15 DE ABRIL AL 31 DE JULIO DE 2024. HASTA AGOTAR EXISTENCIAS

© 2024 Viacom International Inc. Creado por Stephen Hillenburg.



EL ENCANTO DEL VALLE DE GUADALUPE CON VIÑADAS 2024.

Por: MarAg/mm.

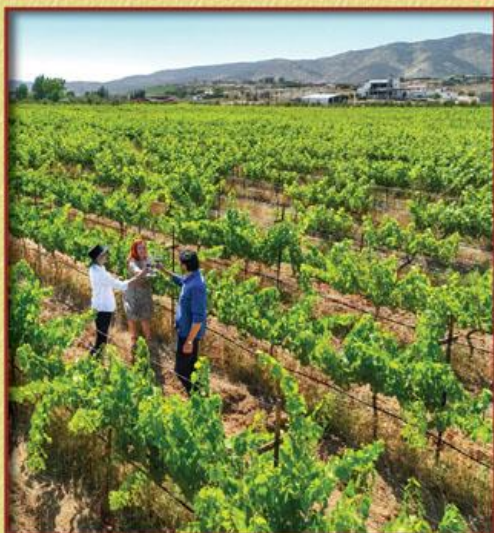
El Valle de Guadalupe, reconocido por su riqueza vitivinícola, se prepara para deleitar a los amantes del vino con el inicio de Viñadas 2024. Organizada por Emprendedores del Valle de Guadalupe A.C., esta iniciativa consiste en una agenda anual de eventos que busca resaltar las virtudes únicas de esta región de Baja California y fortalecer su posicionamiento como el principal destino enoturístico de México.

Aunque Viñadas 2024 dio inicio el pasado 18 de mayo con el evento "Maridaje de Primavera" en Salvia Blanca Cocina, aún quedan por delante una serie de experiencias memorables que prometen sumergir a los visitantes en la esencia del Valle de Guadalupe.

En este primer evento, los asistentes disfrutaron de una barra libre de conchas frescas y una selección de vinos que realizaron los sabores del mar, en un ambiente acogedor con música en vivo. Este fue solo el comienzo de un emocionante calendario de eventos que se extenderá hasta septiembre, ofreciendo múltiples oportunidades para disfrutar de lo mejor del Valle de Guadalupe.

Viñadas 2024 no solo celebra la cultura vitivinícola de la región, sino también la riqueza cultural y la diversidad de atractivos que ofrece el Valle de Guadalupe. Cada evento está diseñado para invitar a los visitantes a prolongar su estancia y disfrutar de una experiencia auténtica e integral, desde la gastronomía, una de las más reconocidas en la Guía MICHELIN 2024, hasta la industria vinícola y la belleza natural de la región.

Para más información visita: <https://www.edvg.mx/eventos>



VIÑADAS 2024



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.

AVANI CANCÚN AIRPORT, UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA.

Por: EriBarr/prAgcia.

Minor Hotels, propietario, operador e inversionista de hoteles, actualmente con una cartera de 540 hoteles y resorts en 56 países ubicados en Asia Pacífico, Medio Oriente, Europa, las Américas, África y el Océano Índico, inauguró en Latinoamérica una de las marcas de su portafolio con su nuevo hotel en México: Avani Cancún Airport.

La más reciente incorporación de la marca Avani Hotels & Resorts en Latinoamérica se erige como un referente gastronómico, en donde se destaca el compromiso con la autenticidad, la frescura y la excelencia en cada platillo. La cocina de Avani Cancún Airport va más allá de los sabores; es una celebración de la gastronomía de la región donde cada platillo se distingue por sus ingredientes frescos que son cosechados en el huerto orgánico del hotel. Esta iniciativa refleja el respeto de la marca por el medio ambiente y su deseo de ofrecer una experiencia culinaria única.



La oferta gastronómica de Avani Cancún Airport no solo es deliciosa, sino también inclusiva y sostenible. Con opciones que van desde vegetarianas hasta veganas, libres de lácteos, sin gluten, frutos secos, sostenibles, orgánicos y de apoyo social, cada plato es diseñado bajo la asesoría de chefs expertos. Cabe resaltar que, comprometido con el abastecimiento local, sostenible y ecológico, su menú combina ingredientes de alta calidad con técnicas innovadoras de cocina, garantizando una propuesta culinaria única y memorable. Además, el hotel promueve prácticas sostenibles entre los comensales como el uso de empaques biodegradables para llevar alimentos.

Por las mañanas, el hotel ofrece un buffet excepcionalmente completo alineado con la esencia de la marca, diseñado para satisfacer cada paladar. El restaurante tiene un extenso menú que incluye tacos, entradas, platos fuertes, postres y bebidas. Entre los platillos destacados se encuentran la cochinita pibil, el pool kan de queso, el ceviche estilo Yucatán, pulpo adobado y postres como la granita, la marquesita y el plátano al grill.



AVANI

Hotels & Resorts

COCINAS PROYECCSA

DISEÑO y FABRICACIÓN

¡Hacemos su sueño realidad!
Aproveche al máximo sus espacios



DISEÑAMOS TU



CLOSET A LA MEDIDA



HECHO EN MÉXICO



12 Meses
Sin intereses
con tarjetas
participantes

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.

Todas las cocinas integrales
con un 15% de descuento

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

javier.ortiz62@yahoo.com.mx

DESTINO GASTRONÓMICO.

HOLSTEINS, EN LA LISTA DE LOS 101 MEJORES RESTAURANTES DE CARNE DEL MUNDO.

Por: AleLom/mm.

La gastronomía de Nuevo León sigue acumulando reconocimientos, en esta ocasión, HOLSTEINS, uno de los restaurantes ubicados en Monterrey, figura en uno de los rankings internacionales de mayor prestigio: World's 101 Best Steak Restaurants, un sitio inglés que anualmente publica su lista de los 101 mejores restaurantes de carnes del mundo.

En su edición 2024, la lista 101 Mejores Restaurantes de Carne del Mundo seleccionó tan sólo a 2 restaurantes mexicanos, siendo HOLSTEINS uno de ellos, ubicándolo en el puesto #32 por "su dedicación a la carne y al arte de preparar bistecs".

Especializados en cortes de carne Premium, así como métodos que incluyen el ahumado, añejamiento y la carne seca, empleando distintas técnicas a la parrilla, el prestigioso sitio inglés califica a este steakhouse como un "destino de visita obligada para los entusiastas de la carne, especialmente la carne de res en todas sus variantes".

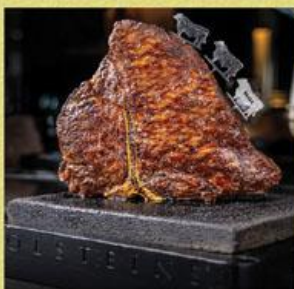
Bajo la dirección del Meat Master y chef ejecutivo, Luis Ochoa, HOLSTEINS destaca en el ranking por su experiencia y sus seis distintos tipos de cocción que ofrece en sus carnes, las cuales provienen de regiones ganaderas de renombre como Estados Unidos, Japón y Australia. La publicación señala las técnicas tradicionales y contemporáneas que se emplean para resaltar las características propias de cada corte, como el ribeye estadounidense "se asa magistralmente para resaltar su rico sabor y su delicada textura", o el wagyu australiano "tratado con un método de cocción preciso que maximiza su succulencia jaspada".

Finalmente, World's 101 Best Steak Restaurants recomienda HOLSTEINS: "para los carnívoros que buscan una experiencia gastronómica de primer nivel en Monterrey y más allá, Holsteins ofrece una experiencia gastronómica distintiva y satisfactoria que se extiende por todo el mundo. Ya seas local o visitante, este restaurante te ofrece no sólo una comida, sino un viaje completo por el mundo de la carne vacuna de alta calidad".

Gracias a restaurantes como HOLSTEINS es que Nuevo León se ha convertido en un destino gastronómico de primer nivel, reconocido por prestigiosas publicaciones culinarias como la Guía Michelin, The World's 50 Best Restaurants y ahora World's 101 Best Steak Restaurants.



HOLSTEINS



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

