



EL RESTAURANTE | BAR PARA CANTAR TUS PENAS.

CDMX
MÉXICO



PALENQUE FIESTAS DE OCTUBRE

DEL 04 DE OCTUBRE AL 04 DE NOVIEMBRE

 12 OCT GLORIA TREVI	 3,4 NOV JULIÓN ÁLVAREZ	 18,19 OCT ALEJANDRO Y ALEX FERNÁNDEZ	 23,24 OCT CARÍN LEÓN	 7,8 OCT CHRISTIAN NODAL
 25 OCT ALFREDO OLIVAS	 6 OCT PANCHO BARRAZA	 26 OCT REMMY VALENZUELA	 11 OCT BANDA MS	 2 NOV PEPE AGUILAR
 20 OCT GARITO BALLESTEROS	 4 OCT NATANAEL CANO	 31 OCT LUIS R. CONRIQUEZ	 1 NOV JUNIOR H	
 30 OCT PALOMAZO NORTENO	 10 OCT MARÍA JOSÉ	 17 OCT YURIDIA	 5 OCT CHUY LIZARRAGA	

VENTA DE BOLETOS EN:

HOTEL FIESTA AMERICANA MINERVA / BOTAS LOS POTRILLOS

WWW.BolePass.com.mx 



Safe travels

approved by

WORLD
TRAVEL &
TOURISM
COUNCIL

Misión



Carta Editorial

Estimados lectores:



En este número les traemos:

- Tres vinícolas de Guanajuato para celebrar tu cumpleaños. (4)
- El restaurante de moda para cantar tus penas "La Dolida". (6)
- Mercados tradicionales de León, tesoros culturales. (8)
- Una fiesta Natural y Gastronómica - Feria Regional del Hongo 2024. (10)
- San Felipe se prepara para el SASHIMI FEST 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.



SABORES METROPOLITANOS

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.

Agosto 2024

Publicidad

saboresmetrop@revistauno.com
saboresmetropolitanos@gmail.com

Tel. 55-3728-3029
55-1366-9455

¡Felices Vacaciones de Verano!

Revista Sabores Metropolitanos, es una publicación mensual editada y publicada por UNO el inicio de todo, con dirección en Carz. Legaria No. 333 Int 602, Col. Irrigación, 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 con responsabilidad del autor.

www.revistauno.com/noticias-sabores-metropolitanos



Comunidad de Cocinas Tradicionales
¡Éxito total!
12vo. Encuentro de
Cocina Tradicional



TRES VINÍCOLAS DE GUANAJUATO PARA CELEBRAR TU CUMPLEAÑOS.

Por: Milliet González/m-m

Guanajuato es una región rica en tradición vinícola, que con distintas rutas dentro de todo el destino – en los municipios de Dolores Hidalgo, San Miguel de Allende, Comonfort, San Felipe, Salvatierra, León, San Francisco del Rincón y Guanajuato Capital – se destaca como una tierra de vinos con experiencias auténticas que lo hacen el lugar ideal para conmemorar fechas importantes como es un aniversario de vida, una oportunidad para brindar o descubrir la cultura del vino mientras admiras paisajes de pintura entre vides, en compañía de las personas más importantes.

Viñedo El Lobo:

Ubicado en el municipio de San Francisco del Rincón, también conocida como la Capital Nacional del Sombrero, en el Viñedo El Lobo encontrarás una aventura vinícola inigualable en un entorno histórico de 25 hectáreas dentro de la Ex Hacienda San Lorenzo el Lobo, una belleza arquitectónica de la época colonial que resalta su armonía con uvas Red Globe, Tempranillo, Merlot, Syrah, Zinfandel y Malbec. Actualmente tienen 8 etiquetas y todas sus experiencias están disponibles de viernes a domingo con reservación. Adicionalmente para que tu festejo sea inolvidable, es posible probar una cata de sus destilados en el área de barra.

Vinícola Octágono:

A solo 40 minutos al norte de León, en el camino a Sierra de Vergel también conocida como Sierra de Lobos, se encuentra la Vinícola Octágono, la primera bodega mexicana contemporánea que elabora vino natural en vasijas de barro desde 2016. Esta bodega tiene una personalidad única que debe su elaboración artesanal, a un tratamiento que traspasa los límites de lo convencional, ya que toda su creación se hace por método empírico, intuición y gusto; en el que permiten que la uva se exprese por sí misma, lo que te llevará a una vivencia enológica extraordinaria.

Vinos Guanamé:

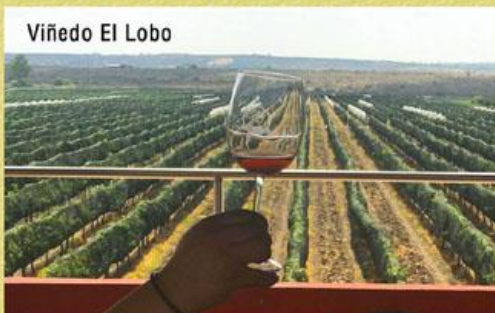
La celebración de tu cumpleaños no será igual después de visitar Vinos Guanamé, un concepto familiar que te muestra el sabor, compromiso y corazón de esta región en un acogedor espacio campestre. Además de aventurarte con sus vinos, el viñedo concentra recorridos en tractor entre campos de uvas, visitas a la bodega, catas y degustaciones para que disfrutes al máximo de tu experiencia vinícola en Guanajuato. Guanamé no es una vinícola más, ya que, desde su origen en 2011, se trabajó arduamente por construir vinos de calidad que dejan buen sabor en boca, que se logró con un particular cuidado en la plantación, riego, fertilización, poda y cosecha de uvas de experimentados agricultores.



Fotos de facebook Octágono - vino ancestral



Fotos de facebook Octágono - vino ancestral



Viñedo El Lobo





¿Sabes cuánto tienes en tu Afore?



¡Escanea y descúbrelo!

Es tu dinero, es tu futuro.

Las empresas contribuyen más para tu retiro.



Voz de las Empresas 
Consejo de la Comunicación

DE PORTADA.

EL RESTAURANTE DE MODA PARA CANTAR TUS PENAS "LA DOLIDA".

Por: Fernanda Jiménez-mm.

Ha surgido un exclusivo lugar donde podrás "cantar tus penas" y desconectarte del estrés diario junto a tus amigos: La Dolida, un concepto innovador que fusiona música para cantar con diversión y una excelente oferta gastronómica.



RESTAURANTE | BAR

Ubicado en Av. Paseo de las Palmas 530, "La Dolida" es el sitio perfecto para quienes buscan sanar un corazón roto o simplemente disfrutar del mejor ambiente de "canciones de señora dolida" con melodías que van desde los clásicos más representativos de México, hasta los mejores hits del momento.

"La Dolida" abrió sus puertas oficialmente en junio de 2024. El concepto detrás de "La Dolida" es celebrar el sentimiento y la emoción de las canciones que todos hemos cantado alguna vez desde lo más profundo del alma, acompañado de los drinks más originales y platillos deliciosos. Además, puedes dejar tu frase más dolida en su icónica pared "El Muro de los Dolidos" como una manera de desahogo, convirtiendo el dolor en felicidad.

La cocina de La Dolida se caracteriza por su creatividad y pasión que va desde aperitivos hasta mariscos y carnes, cada plato está diseñado para satisfacer hasta al más exigente, brindando la mejor experiencia culinaria.

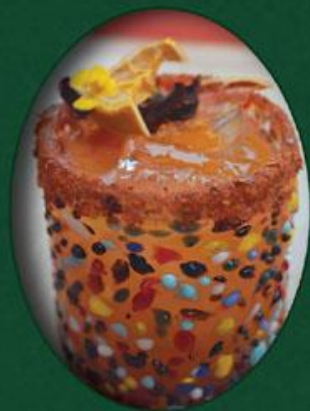
La carta ofrece deliciosas opciones de antojitos mexicanos, como "La Incondicional", una emblemática gordita hecha a mano, así como las tortas ahogadas, las tostadas de atún y los sopos de tuétano con chapulines que, sin duda, son algunos de los imperdibles del menú.



De igual manera, podrás encontrar una amplia oferta de bebidas tradicionales elaboradas con ron, mezcal y tequila, por mencionar algunos. Sin embargo, no podrás dejar de probar su "Coctelería insignia" con únicas presentaciones con envases de Frutsi, Yakult y Pelón Pelo Rico, las cuales hacen alusión a la diversión y la felicidad mexicana.



La Dolida ofrece una experiencia integral de sabores y música, puedes visitarlo de miércoles a sábado a partir de las 17:00 h.



Av. Paseo de las Palmas 530
CDMX



Reno
Tahoe

Reno
Un edén
para foodies
de corazón.

RECOMENDACIONES.

UNA FIESTA NATURAL Y GASTRONÓMICA EN LA FERIA REGIONAL DEL HONGO 2024.

Por: Laura Lanuza/mm.

Colima, un estado conocido por su gran biodiversidad, tanto en fauna como en flora, se prepara para una celebración que destaca la riqueza natural de la región. El municipio de Minatitlán invita a todos los que gustan de la naturaleza y la gastronomía a la edición 2024 de la Feria Regional del Hongo. Este evento, que se ha convertido en un referente en la promoción de la conservación y el conocimiento del medio ambiente, tendrá lugar en el hermoso ejido de El Terrero durante tres fines de semana consecutivos: sábado 10 de agosto y domingo 11 de agosto; sábado 17 de agosto y domingo 18 de agosto; y sábado 24 de agosto y domingo 25 de agosto.

La Feria Regional del Hongo no solo es una celebración de la naturaleza, sino también un festival gastronómico, cultural y de aventuras al aire libre. En el área de Los Ciprecitos, los asistentes encontrarán una muestra detallada de los diversos hongos de la región, cada uno con sus especificaciones, brindando una oportunidad para conocer a fondo estas fascinantes especies. Además, habrá diferentes amenidades y actividades emocionantes para todas las edades.

Uno de los principales atractivos de la feria es su oferta gastronómica, que promete deleitar a los paladares más exigentes. Entre los platillos imperdibles se encuentra el famoso pozole de hongos, una delicia típica de la región. Los visitantes también tendrán la alternativa de saborear quesadillas de hongos, birria, asados y una variedad de platillos en los que los hongos son el ingrediente principal. La feria es un excelente pretexto para descubrir y degustar la gastronomía local, basada en productos frescos y tradicionales.

Para disfrutar al máximo de la experiencia, la Feria Regional del Hongo ofrece una zona de acampada predeterminada. Los asistentes pueden llevar sus casas de campaña y pasar la noche bajo las estrellas, rodeados por la belleza natural de la Sierra de Manantlán. Esta opción de alojamiento añade un toque de aventura y permite adentrarse completamente en el entorno natural.

Más allá de ser una celebración, la Feria Regional del Hongo 2024 tiene como objetivo principal promover la preservación, contemplación y protección del medio ambiente. Este evento busca educar a los asistentes sobre la importancia de los hongos en los ecosistemas y fomentar prácticas de conservación, a través de talleres, charlas y actividades interactivas



Finalmente, hay que considerar llevar ropa cómoda, calzado adecuado para caminar y, por supuesto, todo el espíritu aventurero.

COLIMA
DEL MAR A LA MONTAÑA



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 www.dogo.mx

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

 **5360-6796**

DESTINO GASTRONÓMICO.

SAN FELIPE SE PREPARA PARA DELEITAR CON EL SASHIMI FEST 2024.

Por: Margarita Aguilar/mm.

Este evento promete elevar la experiencia culinaria de la región, destacando la frescura y calidad de los productos del mar de Baja California. El festival reunirá a los mejores chefs locales, algunos galardonados en eventos internacionales, quienes ofrecerán más de 12 degustaciones del emblemático sashimi fresco.

Entre los participantes destacados se encuentran el chef Julio León de Palapa Beach, la chef Mayra Cuevas de La Vagueta Marina (ganadora de la primera edición), el chef Fernando Rodríguez de Matilde y César Meza del restaurante Hector's.

Una de las atracciones principales será el ronqueo de atún, donde un chef invitado demostrará el arte de cortar un atún y preparar sashimi. De este modo, los asistentes podrán apreciar el espectáculo, además de degustar la preparación especial en el escenario principal.

El Sashimi Fest 2024 no solo es una celebración gastronómica y del producto del mar bajacaliforniano, sino también un evento con causa. Los fondos recaudados se destinarán a la remodelación de la Secundaria San Felipe de Jesús, reforzando el compromiso comunitario del festival.

Con un ambiente familiar, música en vivo y la posibilidad de votar por la mejor degustación, el Sashimi Fest promete ser una experiencia inolvidable para locales y turistas.

San Felipe, conocido por sus hermosas playas y una rica tradición pesquera, es considerado como un destino imperdible en Baja California para los amantes de la gastronomía marina.

El Sashimi Fest 2024 es la ocasión perfecta para descubrir los sabores únicos de Baja California en un entorno festivo y acogedor. La Secretaría de Turismo de Baja California te invita a ser parte de esta fiesta culinaria que celebra los sabores marinos y los mejores productos de la entidad desde el Golfo de California.



Welcome to **BAJA CALIFORNIA**

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

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 | javier.ortiz62@yahoo.com.mx