



Año 5 | Diciembre 2024

Feliz Navidad 2024



*Próspero Año 2025*

# YUCATÁN SE COLOCA POR PRIMERA VEZ EN LA LISTA...



The  
**BEST  
CHEF  
Award  
2024**

México



SABORESMETROP

[WWW.REVISTAUNO.COM](http://WWW.REVISTAUNO.COM)

REVISTA DIGITAL



©

Que todos tus viajes  
se hagan realidad



#YucatánEsColor



# FESTIVAL NAVIDEÑO LEÓN 2024

# Villa Nevada

29 NOV – 27 DIC

PARQUE ECOLÓGICO  
DE LA FERIA DE LEÓN



**GUANAJUATO**  
GOBIERNO DE LA GENTE



**LEÓN**  
ATLONCAMIENTO 2024-2027



Guanajuato  
Vive Grandes Historias



**VIVILEÓN**  
UNA CIUDAD VIVA Y VIBRANTE





# Carta Editorial

Estimados lectores:

En este número les traemos:

- El nuevo spot culinario de la Roma Norte. (4)
- YUCATÁN - En la lista de THE BEST CHEF AWARDS 2024. (6)
- Punta Mita Gourmet & Golf 2024". (8)
- Flagship Store CDMX - Donde la mesa se convierte en arte. (10)
- Destacan sabores del Vino Nacional en Catando México. (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.

# Diciembre 2024 ¡Feliz Navidad!

Publicidad

saboresmetrop@revistauno.com  
saboresmetropolitanos@gmail.com

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

Revista Sabores Metropolitanos es una publicación mensual editada y publicada por UNO el inicio de todo con dirección en: Calz. Legarreta No. 328 Int. 602, Col. Tlalpazotlán, 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 son responsabilidad del autor.

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





# Safe travels

approved by

WORLD  
TRAVEL &  
TOURISM  
COUNCIL

Misión





# EL NUEVO SPOT CULINARIO DE LA ROMA NORTE - CUEVA.

Por: Fernanda Jiménez/sbmanagement

Ubicado en Córdoba 49, Colonia Roma Norte, "CUEVA", el nuevo restaurante de parrilla de autor presenta un auténtico concepto con cortes de calidad, mixología y un espacio relajado para la sobremesa.

Cueva nació por el sueño de Antonio y Lázaro, dos amigos que gustaban del buen comer, el buen beber y de todas esas conexiones que genera la sobremesa. Ese entorno que se crea alrededor de una mesa al finalizar los alimentos, y en donde la química llega a su punto de ebullición y genera conversaciones y momentos únicos, en un estado de relajación total.

Un punto muy importante en Cueva es que se busca que no existan distracciones en el exterior, como tal es una "cueva" donde dentro ocurre la magia gastronómica en una cocina abierta, varios anaqueles con los cortes en crudo y parrilleros en fuego creando e inventando.

El restaurante Cueva se basa en la cocina de parrilla de autor, dando en cada platillo, un toque de carbón para perfeccionar aún más el sabor de cada insumo y priorizando así la calidad en un 100%.



La experiencia en Cueva es de la siguiente forma: Primero se ordenan las bebidas y las entradas, algunas de ellas como las mollejas de res o la ensalada de betabel orgánico y mouse de queso feta no tienen comparación; una vez ordenado, el comensal podrá seleccionar directamente en los anaqueles su corte. Estas piezas prime son perfectamente cocinadas a las brasas y destacan cortes como el New York con y sin hueso, el rib eye, el cowboy, el asado de tira o las costillas de cordero; sin embargo también hay espadas de picaña, churrasco, muslo o pollo, entre muchas otras opciones.

Además, se cuenta con una amplia barra de cócteles de autor que se ofrecen para ser el complemento de cada platillo, los cuales son planificados a la perfección. Entre los destilados se ofrecen: Tequila, Mezcal, Whiskey, Gin o Vodka, entre otros; así como una selección de vinos tintos, blancos, rosados y espumosos.

Cueva es ese nuevo espacio culinario de calidad que propone que lo premium no está peleado con lo relajado.



CUEVA



# Acapulco



La Quebrada  
México.



- 90 años de los Clavadistas -  
Historias de valor y tradición.



DE PORTADA.

# YUCATÁN, POR PRIMERA VEZ EN LA LISTA DE: THE BEST CHEF AWARDS 2024.

Por: Blanca Morales Balderras  
Yucatan Travel

Se llevó a cabo en la ciudad de Dubái de Emiratos Árabes Unidos, la gala de la edición 2024 de The Best Chef Awards que reconoce a lo mejor de lo mejor en la industria gastronómica mundial, que en esta ocasión implementó un sistema con distinción de uno, dos y tres "Cuchillos", con la intención de tener una visión más amplia y ser inclusivos en la excelencia culinaria, en la que cinco profesionales de Yucatán lograron colocarse entre las categorías "World Class" (dos cuchillos) y "Excellent" (un cuchillo).

Con el reconocimiento de 550 profesionales gastronómicos, destacan 18 mexicanos, entre estos, 5 de ellos pertenecen a la oferta gastronómica yucateca. De Mérida, Pedro Evia y su socio Eduardo Rukos del restaurante Kuuk; Roberto Solís con Huniik, además de Wilson Alonso de Centro Gastronómico Ya'axche en Halachó se colocaron en la categoría de dos cuchillos, mientras que, Luis Ronzón de hotel Chablé Yucatán en Chocholá con un cuchillo, colocan por primera vez a Yucatán en esta preciada lista de reconocimiento mundial.

Vale la pena recordar que la edición 2023 de esta premiación, se llevó a cabo en Mérida, con la visita de más de 100 de los mejores chefs del mundo, realizando diferentes actividades que ubicaron al estado como el epicentro gastronómico internacional, en donde Roberto Solís y Wilson Alonso recibieron reconocimientos especial como mejores chefs locales.

Hoy, Yucatán vuelve a posicionarse entre lo mejor de lo mejor de la industria gastronómica mundial, por su cultura, tradiciones, sabores y la excelencia de los embajadores gastronómicos que hoy son reconocidos entre los mejores del mundo.





# Beat & Meat WEDNESDAY



**CUEVA**

CÓRDOBA 49  
ROMA NORTE



## EVENTOS ESPECIALES.

# PUNTA MITA GOURMET & GOLF 2024

Por: Alejandro Arias/m-m

Punta Mita, una de las joyas más brillantes de la Riviera Nayarit, se enorgullece en anunciar la edición XIII del Punta Mita Gourmet & Golf, que se llevará a cabo del 5 al 8 de diciembre de 2024.

Este exclusivo evento fusiona lo mejor de la alta gastronomía con la emoción del golf de clase mundial en uno de los escenarios más impresionantes de México. Con la presencia de chefs galardonados, sommeliers de renombre y destacadas personalidades, promete ser una experiencia inolvidable para los amantes del lujo y el buen vivir.

El evento reunirá a una constelación de chefs reconocidos tanto a nivel nacional como internacional. Figuras destacadas de la gastronomía como Ben Martinek, Charles Phan, Coque Ossio, Federico Fernández, Hector Leyva, Leslie Durso, Marc Narongchai, Maycoll Calderon, Rodrigo Cárdenas, Sam Choy, Thierry Blouet, Xavier Salomon y Yasuo Asai, ofrecerán creaciones culinarias que capturan sabores de la región y el mundo.

Pero no solo la cocina será protagonista. **Punta Mita Gourmet & Golf** ofrece a sus participantes la oportunidad de jugar en los dos icónicos campos de golf de Punta Mita Golf Club: Bahía y Pacífico, diseñados por el legendario Jack Nicklaus. Estos campos, con vistas al mar y desafiantes greens, son un deleite para cualquier entusiasta del golf, complementando la experiencia con paisajes de ensueño y un juego de nivel internacional.



El evento de golf contará con la presencia de tres leyendas del deporte: Lorena Ochoa, ex número uno del mundo y modelo a seguir por su impactante carrera y legado en México; Craig Stadler, conocido como "La Morsa", ganador del Masters de 1982 y figura icónica del PGA Tour; y Jean Van de Velde, golfista francés con destacada trayectoria en el Tour Europeo y apasionado instructor. Estas leyendas del golf se reunirán para compartir su legado y pasión por el deporte.

Los amantes del vino y los destilados podrán deleitarse con degustaciones cuidadosamente curadas de vinos mexicanos e internacionales, así como con una muestra de los mejores tequilas y mezcales. Enólogos y sommeliers de renombre estarán presentes para guiar a los invitados en este viaje sensorial, complementando la experiencia culinaria con bebidas de calidad excepcional.

**Punta Mita Gourmet & Golf 2024** es un homenaje al arte de vivir bien, donde cada detalle está pensado para crear momentos memorables. Ya sea disfrutando de una exquisita cena frente al mar o jugando una partida de golf con vistas al Pacífico, este evento promete ser un deleite para los sentidos y una celebración sin igual en el corazón de la Riviera Nayarit.







# 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



## RECOMENDACIONES.

# ZASH INAUGURA SU FLAGSHIP STORE: CDMX DONDE LA MESA SE CONVIERTE EN ARTE.

Por: María Fernanda Iñiguez/thunder

Con tres años de éxito en la creación de tablescapes en México, Zash da un paso importante en su crecimiento al abrir su flagship store en la Ciudad de México. La nueva tienda se convierte en un espacio único y mágico donde cualquier persona que ama recibir en casa puede encontrar todo lo que necesita para poner su mesa chula.

Zash se fundó durante la pandemia por Zarina Rivera y Margarita Pérez-Cuéllar con la idea de construir un espacio de amor y contención en casa, dando importancia a la convivencia familiar para crear memorias hermosas alrededor de una setting generoso y lleno de fantasía. Desde su lanzamiento, Zash pasó de ser una marca de accesorios de mesa y se convirtió en una comunidad divertida, enamorada del tablescaping y fiel creyente de que cuando se recibe bonito, se recibe con amor. La frescura, el colorido y la personalidad de la marca aportaron a que el crecimiento y creación de un nuevo nicho se consolidará para Zash.

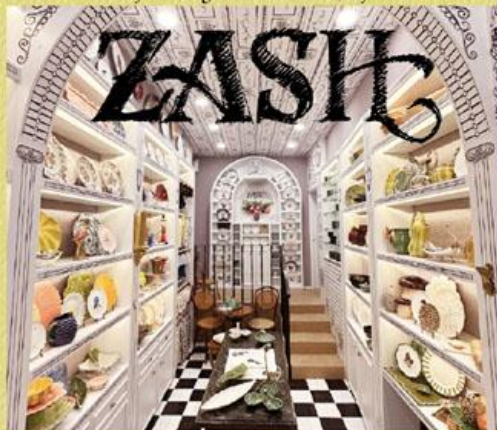
La pasión de Zash por crear experiencias que transportan a un mundo mágico, elegante y fantasioso los refleja la tienda, cuyo proyecto de interiorismo fue desarrollado por Sofía Aspe, una de las máximas exponentes del interiorismo en el país. Sofía se ha encargado de cuidar cada detalle de este espacio único, mientras que la talentosa ilustradora María de Vecchi ha dado vida a las paredes con sus creativas ilustraciones.

### ¿Qué es un tablescape?

Una de las misiones de Zash es no solo proporcionar todos los elementos de decoración necesarios, sino también educar sobre el arte del hosting de manera ligera y divertida.

Queremos contagiar el gusto por las mesas bonitas, por crear un espacio para compartir y disfrutar, simplificando todo para que cualquier persona pueda crear un tablescape divino, único y especial.

*Explica Margarita Pérez-Cuéllar, cofundadora de Zash.*







GUADALAJARA  
GUADALAJARA

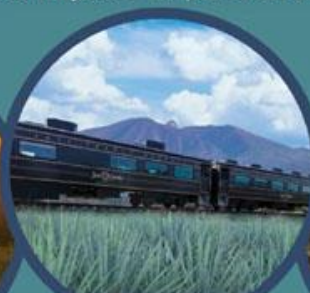
# tequila express

Un tren, miles de historias

Un recorrido inolvidable por el majestuoso paisaje agavero acompañado de una experiencia cultural única. Convierte el trayecto en parte de tu destino.



60 Kilómetros



120 minutos



+10 destilerías con actividades turísticas



Días de funcionamiento:

## VIERNES

10 hrs GDL - 12 hrs TEQ  
19 hrs TEQ - 21 hrs GDL

## SÁBADO

10:30 hrs GDL - 12:30 hrs TEQ  
19 hrs TEQ - 21 hrs GDL

## DOMINGO

10 hrs GDL - 12 hrs TEQ  
17:30 hrs TEQ - 19:30 hrs GDL



Tarifas:

### CLASE EJECUTIVA

\$1,150\* mxn viaje sencillo  
\$1,785\* mxn viaje redondo

### PRIMERA CLASE

\$1,400\* mxn viaje sencillo  
\$2,200\* mxn viaje redondo  
(con acceso a vagón bar)

\*El consumo no está incluido en el pago del boleto.

• Los sábados se ofrece una Experiencia en Casa Sauza, donde la cultura, la gastronomía se entrelazan para capturar la esencia de México y sus tradiciones.

Punto de encuentro

Estación Ferromex, Av. Circunvalación Agustín Yañez 1009, Col. Moderna, Guadalajara, Jal.

Actividades en Tequila

(depende del tour seleccionado)

- Caminatas por campos agaveros
- Elaboración del tequila de la siembra a la botella
- Pase a caballo
- Gastronomía local
- Visita de museos
- Mariachi
- Cata de Tequilas
- Tours guiados

Conoce el Tequila Express y experimenta el renacimiento del atractivo turístico que te lleva a descubrir el mundo de la bebida más emblemática de México.

Compra de boletos en: [tequilaexpress.mx](http://tequilaexpress.mx)

@tequilaexpress

Tequila Express Oficial



## DESTINO GASTRONÓMICO.

# DESTACAN SABORES DEL VINO NACIONAL EN CATANDO MÉXICO EN GUANAJUATO. Por: Milliet González/mm.

El Teatro Juárez y el icónico Centro Histórico de Guanajuato Capital se convirtieron en el escenario perfecto para la XIII edición de Catando México, donde se destacó la riqueza y calidad del vino mexicano, con la participación de más de 40 casas vitivinícolas.

La Secretaria de Turismo e Identidad, Lupita Robles León, destacó que Guanajuato es el cuarto mayor productor de vino en el país y que sus etiquetas han obtenido prestigio internacional. Este evento no solo celebra los logros de la industria vitivinícola local, sino que también fomenta alianzas comerciales entre productores y consumidores, fortaleciendo la proyección económica y turística del estado.

Esto lo reconoció al dar un recorrido por todos los stands acompañada de la organización, con quien felicitó la participación de los vinos más representativos de las regiones especializadas como Guanajuato, Coahuila y California, por mencionar algunos, así como el realce de la uva guanajuatense que termina embotellada y alegrando corazones de los especialistas.

El programa turístico, impulsado por el Gobierno de la Gente, a cargo de Libia Dennisse García Muñoz Ledo, incluyó catas dirigidas por reconocidos sommeliers, talleres especializados y propuestas gastronómicas de chefs de renombre del estado. Este maridaje de vino y gastronomía ofrece una experiencia sensorial única que resalta los sabores, aromas y texturas que caracterizan a Guanajuato como destino turístico de clase mundial.

Del evento se espera una derrama económica proyectada de más de un millón 521 mil pesos. Catando México también refuerza la identidad cultural del estado, atrayendo tanto a visitantes nacionales como internacionales. Además, impulsa la promoción de productos mexicanos al brindar un espacio para que las bodegas de la entidad presenten sus nuevas etiquetas.

El recorrido incluyó probar todos los productos gastronómicos presentados, con las mejores casas de vinos del país acompañados de alimentos que destacan el sabor e identidad del turismo de Guanajuato.





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



Para tener más

# AGUA

atrapa la lluvia  
y reutilízala.



**#HoySí**  
la cuidamos **TODOS.**



Consejo de la Comunicación  
Voz de las Empresas