

# GASTRONOMÍA



# CON TRADICIÓN





TEMPORADA DE

# AVISTAMIENTO

DE

# BALLENAS

DEL 15 DE DICIEMBRE 2024

AL 15 DE ABRIL DE 2025



**BAJA  
CALIFORNIA**  
GOBIERNO DEL ESTADO

**TURISMO**  
Secretaría de Turismo

LUXURIOUS Y OVEJA NEGRA PRESENTAN:



1 y 2 DE FEBRERO 2025  
*Estadio Fray Nano*

BOLETOS EN: boletomóvil   
VENTA DE BOLETOS A PARTIR DEL 15 DE NOVIEMBRE 2024



@BEISBOLROCKS



/BEISBOLROCKS



@BEISBOLROCKS



@BEISBOLROCKS

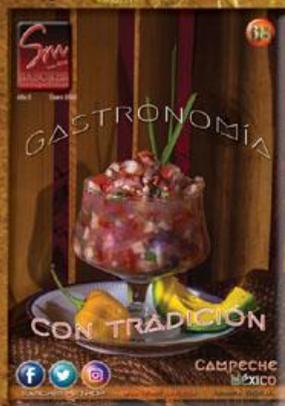
  
LUXURIOUS



OVEJA  
NEGRA

# Carta Editorial

Estimados lectores:



En este número les traemos:

- Opciones de Rosca de Reyes - 2025. (4)
- **Gastronomía con tradición: Campeche. (6)**
- Lanza Guía Gastronómica de Nuevo León. (8)
- Transforman el Mezcal de Alta Gama - Pastoral Series. (10)
- Dos nuevas experiencias turísticas, en la Ribera de Chapala. (12)

En la 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.



**SABORESMETROP**

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.

*Los Mejores  
Deseos para este  
año que Inicia.*

**Publicidad**

[saboresmetrop@revistauno.com](mailto:saboresmetrop@revistauno.com)  
[saboresmetropolitanos@gmail.com](mailto: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. Legaria No. 939 Int 602, Col. Irrigación, Delegación Miguel Alemán CP 11500 México DF. 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  
Misión



# O PCIONES DE ROSCA DE REYES. 2025.

Por: Jorge Nahum/hub

Para los mexicanos, la rosca no solo es una de las tradiciones más esperadas, sino también un pretexto perfecto para reunirse, compartir risas y recordar el significado de la festividad. El acto de partir la rosca y buscar el muñeco dentro es un momento de emoción y diversión, que fortalece los lazos familiares y sociales. En los últimos años han surgido versiones innovadoras con figuras divertidas, colores vibrantes y presentaciones diferentes que aportan frescura a esta tradición tan querida.

### LA ROSCA DE REYES MÁS TIERNA.

Este Día de Reyes, Rulce te invita a viajar en el tiempo con su Rosca de Reyes más tierna, inspirada en la nostalgia de los icónicos juguetes japoneses de los 80, los adorables y tiernos animalitos, que marcaron generaciones y hoy nos traen recuerdos llenos de ternura La "Ternu Rosca"

### CAPIBARA, CAPIBARA ¡LA TENDENCIA MÁS VIRAL DEL AÑO!

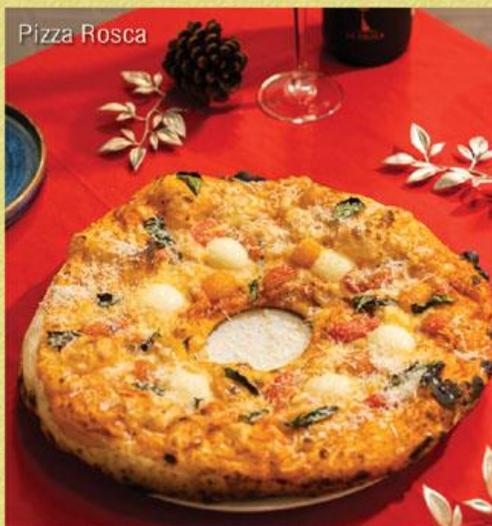
Capibaras, los adorables animalitos que han conquistado corazones en todo el mundo, ahora te sorprenderán en tu rosca de reyes. La rosca individual "Capibara" de Rulce es el postre perfecto para tus hijos, sobrinos o para disfrutar tú solo. Añade un toque de ternura y fortuna a tu Día de Reyes con esta exclusiva rosca, en Coahuila 13, Roma Nte. Cuauhtémoc, 06700, CDMX.

### PIZZA ROSCA, PARA LOS QUE PREFIEREN ALGO DIFERENTE.

Esta innovadora versión de la tradicional rosca de reyes fusiona la esencia de la pizza napolitana con el toque festivo y comunitario de la clásica tradición mexicana, ofreciendo una experiencia única para compartir en familia o con amigos. La Pizza Rosca la puedes encontrar en Terra Mia, Cucina Napoletana José María Velasco 110, San José Insurgentes, Benito Juárez, CDMX.

### ARTE GASTRONÓMICO EN BRUNA.

Entre las múltiples opciones de cada año destaca la propuesta única del restaurante Bruna, que combina tradición y alta gastronomía. El reconocido restaurante dirigido por el chef Oscar Garza ofrece durante todo el mes de enero una rosca de pan brioche rellena de crema pastelera de vainilla y avellana, además se acompaña con atole de chocolate. Bruna (Guadalajara) Miguel Lerdo de Tejada 2418, Lafayette, 44150 Guadalajara, Jal.



Pizza Rosca



Rosca Bruna



Rosca Capibara



Ternu Rosca



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

DE PORTADA.

# GASTRONOMÍA CON TRADICIÓN: CAMPECHE

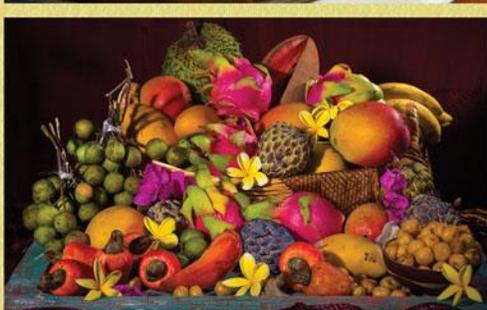
*Por: Patricia Rendón/m-m*

En Campeche, la gastronomía es una de las más extraordinarias del sureste mexicano, cuenta con una amplia variedad de sabores principalmente por su enorme diversidad de productos de mar como los pescados y mariscos; sumándole un suculento recorrido de sabor, historia y tradición, platillos que se encuentran hechos de una exquisita fusión de ingredientes locales con influencia caribeña y española.

La cocina de Campeche tiene para ofrecer al mundo grandes platillos e ingredientes que llenan de sabor, textura y color las mesas; además, de que encontramos expresiones culinarias como el queso relleno, la cochinita pibil, el relleno negro, el pan de cazón y el famoso pibi-pollo. Por ello, compartimos algunos de los platillos más deliciosos que se pueden disfrutar durante su estadía en este magnífico destino, mejor conocido como la "famosa ciudad amurallada".

## Pulpo maya - Pan de cazón - Pibipollo

Sin duda el estado de Campeche, se ha ido posicionando como un modelo gastronómico que ofrece una majestuosa cocina a sus comensales y que hace que disfruten cada uno de sus platillos, viviendo una experiencia de tradición y cultura. Además, de ofrecer una excelente oferta de atractivos turísticos y un sinfín de actividades.



**CAMPECHE**  
PURO AMOR



CAMARONES AL COCO - Gastronomía con tradición en Campeche.

EVENTOS ESPECIALES.

# LANZAN GUÍA GASTRONÓMICA DE NUEVO LEÓN X COMO COMÍ.

Por: Miriam Alarcón/m-m

La Secretaría de Turismo de Nuevo León, en colaboración con la plataforma Como Comí, presentó oficialmente la primera Guía Gastronómica de Nuevo León, un proyecto que busca destacar la riqueza culinaria del estado y consolidarlo como un referente estratégico en el turismo gastronómico.



La Guía Gastronómica de Nuevo León x Como Comí es una iniciativa estratégica que tiene como objetivo posicionar al estado como un referente gastronómico de primer nivel. Su distribución en puntos clave como hoteles, destinos turísticos y aeropuertos, permitirá acercar la riqueza culinaria del estado a visitantes nacionales e internacionales.

Durante el evento, la secretaria de Turismo, Maricarmen Martínez Villarreal, agradeció el reconocimiento recibido por su papel en la promoción de la gastronomía del estado y destacó:

"Este proyecto refleja el compromiso del Gobierno de Nuevo León y el sector privado por fortalecer nuestra oferta turística y consolidar nuestra cocina como un motor de desarrollo económico y cultural. Seguiremos trabajando para que la gastronomía de Nuevo León sea un orgullo que inspire y conecte a quienes nos visitan."

Asimismo, la secretaria reconoció y agradeció a los primeros aliados estratégicos de la iniciativa: "Agradezco a nuestros primeros aliados estratégicos: Aeropuerto Internacional de Monterrey, Hotel Ancira en Monterrey, Hotel Presidente Intercontinental que abrirá sus puertas en enero en San Pedro, Hotel Safi, Xhant en García, La Posada en Potrero Chico, así como a icónicos lugares como el Parque Fundidora, por sumarse a esta iniciativa."

La guía es presentada gracias al respaldo de Sigma Foodservice, Banco Afirme y Duemex Foods, quienes se sumaron a esta colaboración entre el Gobierno del Estado y Como Comí, reafirmando la importancia de la unión entre los sectores público y privado para impulsar el turismo gastronómico.

El evento concluyó con una cena especial que ofreció a los asistentes una muestra representativa de los sabores únicos que posicionan a Nuevo León como una potencia culinaria.





# 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.

# TRANSFORMAN EL MEZCAL DE ALTA GAMA CON EL ANUNCIO DE PASTORALE SERIES.

Por: Jessie Arias Cruz/foodforsoul

La industria del MEZCAL está viviendo una transformación inesperada, impulsada por la colaboración entre el chef mundialmente reconocido Massimo Bottura, su organización sin ánimo de lucro Food for Soul, y Santo de Piedra, el atelier de mezcal que está marcando la diferencia en el segmento de lujo. Juntos lanzan la Pastorale Series, un mezcal de enfoque que fusiona tradición, sostenibilidad y un perfil de sabor único.

Esta colaboración, que ha sido meticulosamente planeada durante meses, refleja los valores compartidos entre Bottura y Santo de Piedra: que buscan preservar el valor artesanal, la sostenibilidad y la inclusión.

Pastorale Series combina lo mejor de las tierras místicas de Modena y Oaxaca, uniendo técnicas tradicionales de elaboración con una visión fresca y moderna, a las cuales Massimo Bottura ha aportado su toque único, creando una mezcla de agaves poco comunes con un enfoque único en el uso de la madera que aportan una sensación elegante en boca, sin perder los sabores robustos y elegantes típicos de Santo de Piedra.

Cabe señalar que el nombre de la serie se encuentra inspirado en la Sexta Sinfonía de Beethoven que simboliza la armonía entre diferentes artes y considerada por expertos como una de las epítomes de la creación humana. Pastorale Series contará con seis lanzamientos únicos, reinterpretados por artistas de diversas disciplinas quienes buscarán alejarse de lo convencional y aportar un aire de excentricidad a la categoría del mezcal.

Este primer lanzamiento, en colaboración con Food for Soul, es también un homenaje a la dedicación a la excelencia artesanal y a la innovación que comparten Bottura y Santo de Piedra.

Por su parte, el diseño de la botella correrá por cuenta de Bottura, reflejando su visión artística detrás de este producto. La botella, será elaborada con vidrio reciclado y sellada con cera natural de abeja, buscando capturar la luz de manera asombrosa resaltando el líquido. Además, simboliza la fuerza y el respeto por la naturaleza, elementos que son parte esencial de esta colaboración.



LONDON - NEW YORK - MONTREAL - TOKYO - MEXICO - SANTIAGO - HONG KONG - VENICE

SANTODEPIEDRA.COM

# Acapulco

©

La Quebrada  
México.



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

DESTINO GASTRONÓMICO.

# DOS NUEVAS EXPERIENCIAS TURÍSTICAS, MONASTERIO DEL SILENCIO Y DE VIÑEDO.

Por: Yusely Valenzuela Gutiérrez/m-m.

La Secretaría de Turismo de Jalisco (Sectorjal) a través de la Dirección General de Planeación y Desarrollo de Producto Turístico, **Dos Nuevas experiencias turísticas** que se suman a la amplia variedad de opciones que ofrece el Estado; una para el **Monasterio de San Máximo Confesor**, en San Cristóbal de la Barranca; la otra para impulsar la **Ruta del Vino de la Ribera de Chapala**.

La Secretaría de Turismo de Jalisco (Sectorjal) trabajó de la mano de un equipo consultor y con el sacerdote Javier Magdaleno para crear una experiencia de turismo religioso para el **Monasterio de San Máximo Confesor**, en San Cristóbal de la Barranca. El lugar lleno de arte y silencio cobijan este monasterio que recrea los cánones de la pintura bizantina, elaborados por el artista Arturo Ruvalcaba Salazar que hacen de este lugar un encuentro con la iconografía de la iglesia ortodoxa oriental.

Por otro lado, la Secretaría de Turismo trabajó en el diagnóstico de la **Ruta del Vino de la Ribera de Chapala** y se identificó qué viñedos estaban listos para recibir visitantes.

En la **Ribera Sur del Lago de Chapala** se localizan 11 viñedos, de los cuales sólo cuatro -El Tejón, La Estramancia, Cava Chalupo y Cava Posdata- cuentan con infraestructura para recibir visitantes.



Dentro de esta experiencia **Viñedos El Tejón** se incorporó a la asesoría para fortalecer su experiencia que entre las actividades permite al visitante identificar los diferentes tipos de vid y el proceso de elaboración del vino. La experiencia que se ofrecerá al público incluye la visita a la **Cooperativa Manos Creativas del Maíz**, que hace artesanía a partir de las hojas del maíz.

Con el diseño e implementación de estas dos nuevas experiencias turísticas, la Secretaría de Turismo fortalece a estos dos sitios como nuevos destinos para quienes visitan Jalisco.

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

Para proteger el

# AGUA

no te fugues y  
repara las fugas.

**#HoySí**  
la cuidamos TODOS.



Consejo de la Comunicación  
Voz de las Empresas