



Año 5 Febrero 2025

69



Restaurantes Colimenses
REPITEN EN LA PRESTIGIOSA LISTA.
LA GUÍA MÉXICO
GASTRONÓMICO
2025



SABORESMETROP

WWW.REVISTAUNO.COM

México
REVISTA DIGITAL

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



TEMPORADA DE

AVISTAMIENTO

DE

BALLENAS

DEL 15 DE DICIEMBRE 2024

AL 15 DE ABRIL DE 2025

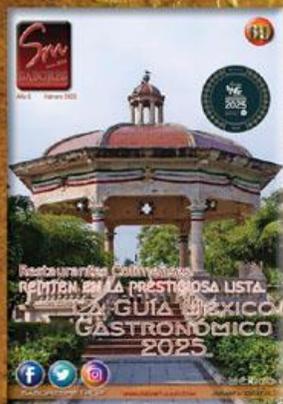


**BAJA
CALIFORNIA**
GOBIERNO DEL ESTADO

TURISMO
Secretaría de Turismo

Carta Editorial

Estimados lectores:



En este número les traemos:

- Complementos para tu meta fitness 2025. (4)
- Restaurantes Collmenses repiten en "La Guía México Gastronómico 2025". (6)
- Terra Mia celebra el Día Internacional de la Pizza. (8)
- Disfruta de las deliciosas y mágicas wow xolotas. (10)
- Prueba los deliciosos sabores de Yuriria. (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.

*Disfruta del
Mes del
Amor y la Amistad*
Publicidad

Febrero
2025

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. Legaria No. 323 Int. 602, Col. Irrigación, Delegación Miguel Alemán 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



Festival del
TAMAL Y ATOLE
2025

Edición **14**

Jardín de San Francisco
Colima, Col. México



**Viernes 31 de enero, Sábado 1 y
Domingo 2 de Febrero de 7:00 a.m. a 11:00 p.m.**



COMPLEMENTOS PARA TU META FITNESS 2025.

Por: Israel Pantaleón Hernández/Talkab.

Nuevos comienzos y de metas por alcanzar. Nutrisa, consciente de esta motivación, ofrece a las personas diversas opciones de suplementos alimenticios para cuidarse y consentirse.

Nutrisa, marca mexicana de productos de cuidado integral, cuenta con una amplia oferta de suplementos alimenticios como creatinas, albúmina de huevo, suero de leche y proteínas vegetales en sabores como vainilla y chocolate.

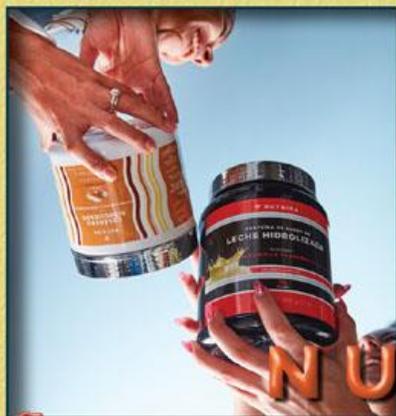
De acuerdo a la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, las proteínas son necesarias para el crecimiento, el desarrollo y el mantenimiento del cuerpo, así como para reparar y reemplazar los tejidos gastados o dañados; para producir enzimas metabólicas y digestivas. Son, además, un componente esencial de ciertas hormonas. Nutrisa cuenta con una oferta extensa de proteínas que pueden favorecer lo anteriormente descrito.

Para quienes buscan complementar su ingesta dietética total, una opción es la creatina. Nutrisa cuenta con diversas presentaciones de este suplemento alimenticio, entre las que destacan la creatina monohidratada en presentación de comprimidos y polvo.

Otro suplemento disponible en Nutrisa es la carnitina, que ayuda al cuerpo a utilizar la grasa como combustible, así lo explica un estudio publicado por la Cambridge University. Para las personas que buscan mejorar su rendimiento atlético, están las cápsulas o en forma líquida.

"Estos suplementos alimenticios, que forman parte del portafolio de productos de Nutrisa, se convertirán en los perfectos acompañantes de las personas que priorizan la actividad física en su día a día", destaca María Fernanda Torres Gutiérrez, Marketing Manager Retail en Grupo Herdez.

Nutrisa ofrece esta gama de suplementos alimenticios en sus más de 300 tiendas localizadas en todo México.



NUTRISA.



© Museo de la Sal en Cuyutlán
"Juan Carlos Reyes Garza"



El "oro blanco" de Colima brillará más que nunca
en el Centenario de la Sociedad Cooperativa de Salineros

COLIMA
DEL MAR A LA MONTAÑA

DE PORTADA.

RESTAURANTES COLIMENSES REPITEN EN "LA GUÍA MÉXICO GASTRONÓMICO 2025"

Por: Alberto Zavala/m-m

La fiesta exclusiva que celebra a los mejores sitios para comer en el país presentó a sus ganadores. Durante tres días la ciudad de Oaxaca, Patrimonio de la Humanidad, fue sede de la prestigiosa ceremonia "La Guía México Gastronómico 2025", una iniciativa conjunta de Culinaria Mexicana, S. Pellegrino y Nespresso, publicada por Larousse Cocina; donde se revelaron los nombres de los 250 restaurantes más destacados durante el año.

En esta onceava edición llena de sabor, gala y glamour; "La Sal Restaurante", bajo la dirección del Chef Nico Mejía y "Komunal", dirigido por el Chef Enrique Hernández, brillaron al ser incluidos nuevamente en esta aclamada lista, poniendo muy en alto el nombre del estado de Colima.

Para muchos no es sorpresa que estos restaurantes colimenses formen parte de la élite culinaria en México. Por cuarto año consecutivo, "La Sal Restaurante" demostró que sigue siendo un referente gastronómico en la entidad. Ubicado en la paradisíaca ciudad de Manzanillo, este establecimiento ofrece una experiencia culinaria excelsa que deleita los paladares más exigentes y educados. La cocina del Chef Nico Mejía es famosa por la atención excepcional y la diversidad de sabores que ofrece, gracias al ambiente costero relajado que la rodea, mismo que ha conquistado a miles de comensales y decenas de críticos por igual.

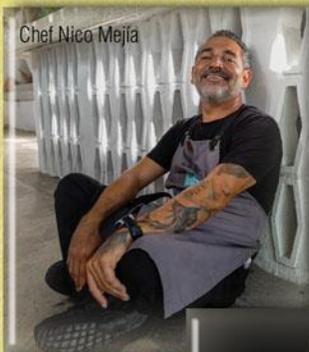


Foto: Secretaría de Turismo de Colima

Por su parte, el Chef Enrique Hernández, reconocido por la revista Food & Wine en español como uno de los diez nuevos talentos de la gastronomía mexicana, suma su segundo reconocimiento en la "La Guía México Gastronómico 2025", gracias a su trabajo al frente del famoso restaurante "Komunal" ubicado en la capital colimense. Luego de su paso por diversas cocinas, regresó a Colima, para dar vida a este proyecto gastronómico, que presenta una cocina en constante evolución donde el ingrediente colimote juega el papel más importante. Este establecimiento se destaca por su excelente menú de degustación, el cual se renueva mensualmente, brindando a los comensales una experiencia gastronómica dinámica y sorprendente.

Estas credenciales fueron esenciales para que ambos establecimientos fueran admitidos en el proceso de selección, en el que después de una rigurosa evaluación por parte de un consejo de votantes compuesto por más de 60 expertos en la materia, entre los que destacan reconocidos periodistas gastronómicos, creadores de contenido, sommeliers, entre otros; se alzaron triunfantes una vez más.

Si bien es cierto que ambos restaurantes galardonados en "La Guía México Gastronómico 2025" manejan conceptos distintos, los dos lugares comparten el uso ingredientes locales, cultivados y cosechados con gran amor y maestría por los agricultores colimenses. Estos galardones reconocen también el gran trabajo realizado por las cocineras tradicionales y los chefs locales, quienes han contribuido al creciente estatus que tiene actualmente la cocina de Colima.



Chef Nico Mejía



Chef Enrique Hernández

COLIMA
DEL MAR A LA MONTAÑA



Safe travels

approved by

WORLD
TRAVEL &
TOURISM
COUNCIL

MISIÓN
 Misión



EVENTOS ESPECIALES.

TERRA MIA CELEBRA EL DÍA INTERNACIONAL DE LA PIZZA.

Por: Jorge Nahum/Hub

Este próximo 9 de febrero, Terra Mia, restaurante especializado en la auténtica cocina napolitana, contará con dos celebraciones épicas. Además de ser el lugar perfecto para celebrar el Día Internacional de la Pizza, también ofrecerá un ambiente vibrante para disfrutar uno de los eventos deportivos más esperados del año: el Super Bowl.

Ubicado a pocos pasos del Metrobús José María Velasco, Terra Mia será el spot para reunir a todos los amantes de la pizza tirando la casa por la ventana. Durante el domingo 9 de febrero cualquier pizza en restaurante estará disponible por un super precio y sin límite en la cantidad de pizzas que desees disfrutar.

En Terra Mia, cada pizza es elaborada con harina "Molini Pizzuti", importada directamente desde la región de Campania. Este ingrediente esencial permite obtener una masa ligera y elástica, que gracias a un proceso de fermentación de 32 horas garantiza un sabor excepcional y una textura única: un centro ultra delgado y bordes aireados. La experiencia se complementa con el inconfundible sabor del queso mozzarella de búfala, también traído desde Italia.



Entre sus variedad de pizzas se encuentran 12 opciones, desde la clásica Margherita hasta combinaciones como: Pistaccio e Mortadela hecha a base de crema de pistaches, mortadela italiana y granela de pistaches; La Formaggiotta con una mezcla de queso escaragoza ahumado, mozzarella fresca, Gorgonzola y pecorino romano; o la pizza de la casa Terra Mia elaborada con base blanca de queso mozzarella fresco, queso gorgonzola, cebolla morada caramelizada, coppa y rodajas de higos.

Día Mundial de la Pizza:

Declarada en 2017 como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO, la pizza tiene sus raíces en la antigua Roma, donde los panes planos eran aderezados con hierbas y aceites. Sin embargo, la pizza que conocemos hoy nació en Nápoles en el siglo XVIII, cuando los habitantes comenzaron a añadir tomate, queso y otros ingredientes.

La popularidad de la pizza creció rápidamente, y en 1889, la reina Margarita de Saboya inspiró la creación de la icónica Pizza Margherita, que lleva los colores de la bandera italiana: rojo, blanco y verde. En México la pizza tuvo su llegada hasta mediados del siglo XX, traída por inmigrantes italianos y que poco a poco ganó popularidad, siendo hoy el segundo alimento favorito de los mexicanos, solo por debajo de los tacos.

Cristian Pastrana, Chef de Terra Mia, quien ha dedicado varios años a estudiar los sabores, técnicas, e ingredientes de la cucina napoletana, define que una buena pizza debe cumplir con ciertos factores clave como:

- La masa
- La salsa
- Ingredientes equilibrados
- Cocción



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

@tequilaexpress

Tequila Express Oficial

RECOMENDACIONES.

DISFRUTA DE LAS DELICIOSAS Y MÁGICAS WOW XOLOTAS.

El próximo 1 y 2 de febrero, en el marco de la celebración del Día Nacional del Axolote, el Museo del Axolote se convertirá en el escenario exclusivo para disfrutar de una de las creaciones más innovadoras de la diseñadora gastronómica Audry Gutiérrez: las WOW XOLOTAS, una edición especial limitada a 200 piezas que combina tradición, alta cocina y conciencia ecológica.

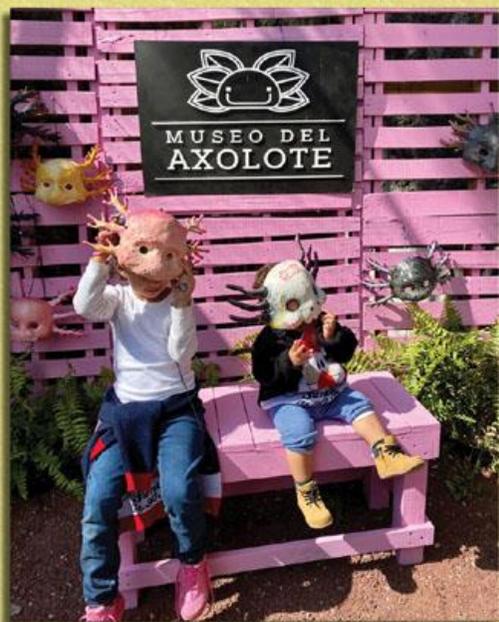
Las wow xolotas no son un tamal cualquiera. Diseñadas con maíz azul de origen regenerativo, libre de pesticidas y cultivado por el proyecto Maizaya, estas piezas no solo destacan por su sabor y calidad, sino también por su magia visual: la wow xolota cool cambia de color, al añadirle unas gotas de limón, el maíz azul reacciona químicamente y adquiere tonos morados o rosados, haciendo de cada bocado una experiencia sensorial única.

Audry Gutiérrez, reconocida por su capacidad de transformar ingredientes tradicionales en propuestas culinarias de alto nivel, explica que este año se inspiró en lo viral y en el impacto de la inteligencia artificial, explorando cómo las tendencias contemporáneas pueden integrarse con la riqueza cultural y biológica de México. "Cada wow xolota cuenta una historia: desde la preservación del axolote hasta la importancia de reconectar con nuestras raíces a través de insumos como el maíz limpio. Es un platillo con propósito", comparte Audry.

Las wow xolotas que estarán disponibles este año en el Museo del Axolote son:

- Wow xolotas ternuritas.
- Wow xolota cool (que cambia de color).
- Wow xolota con capibara.
- Wow xolota doctorcito.

Este lanzamiento no solo busca deleitar los paladares, sino también contribuir a una causa mayor. Parte de los fondos recaudados por las wow xolotas se destinarán al Museo del Axolote para apoyar sus iniciativas de conservación y educación sobre este emblemático ser mexicano.



WOW XOLOTA
CAMBIA DE COLORES

WOW XOLOTA
TERNURITAS



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.

PRUEBA LOS DELICIOSOS SABORES DE YURIRIA.

Por: Milliet González/m-m.

Reconocido como Pueblo Mágico en 2012, Yuriria, Guanajuato, es un destino que encanta con su riqueza cultural y natural. Desde la impresionante laguna hasta su arquitectura colonial con templos, parroquias y conventos pintorescos, esta ciudad ofrece un ambiente mágico que invita a descubrir todos sus rincones.

Sin embargo, uno de sus mayores secretos guardados, es su gastronomía tradicional, que destaca por ser platillos auténticos que dan identidad y están llenos de sabor. Por ello, algunos de los imperdibles que debes probar en tu visita son:

Caldo de Michi:

Este platillo es un clásico del sur de Guanajuato y se trata de uno de los principales tesoros de la gastronomía local. El nombre "michi" proviene del náhuatl michin, que significa pescado, y es característico de Yuriria por su conexión con la laguna de la región.

Ancas de Rana:

Un manjar que refleja la riqueza de los cuerpos de agua de la región, ya que las ancas son uno de los platos más fáciles que encontrarás en esta zona, aunque las preparaciones pueden variar.

Tamales de Cacahuete:

No te vas a arrepentir cuando pruebes los increíbles tamales de cacahuete de Yuriria, una delicia que combina a la perfección lo dulce y lo salado.

Fruta de Horno:

La fruta de horno es un dulce típico que puedes encontrar en las calles de este municipio y se prepara con una base de harina, huevo, vainilla y canela. Se caracteriza por su masa suave que se fusiona perfectamente con la dulzura de frutas y mermelada; que además se cocinan en un horno de leña – lo que le da un toque doradito al exterior muy especial –.

Dónde disfrutar estos platillos:

El Mercado Benito Juárez, ubicado en Yuriria, es el lugar ideal para que pruebes estas delicias y otras más.

No obstante, además de los atractivos culinarios, Yuriria ofrece actividades como paseos a caballo, recorridos en lancha por la laguna o visitas al Parque Cráter La Joya y visitas al majestuoso Exconvento Agustino, una joya arquitectónica del siglo XVI.



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



EL FENTANILO TE MATA

LO PONEN EN OTRAS DROGAS PARA ENGANCHARTE

**EL AMOR
TE DA VIDA**

**ALÉJATE DE LAS DROGAS,
ELIGE SER FELIZ**

¿Qué es el Fentanilo?

Una droga sintética que **te engancha a la primera** y la ponen en otras sustancias para hacerlas más adictivas

¿Cómo lo distribuyen?

- Pastillas azules
- Polvo blanco
- Goteros para los ojos

¿Cómo te daña?

- Provoca ataques cardíacos y paros respiratorios
- Mata tus neuronas y el cerebro
- Te destruye los músculos y el cuerpo

Aléjate de las drogas



Si necesitas ayuda, llama a:
Línea de la Vida 800 911 2000



Gobierno de
México

Infórmate:
lineadelavida.gob.mx

