



Año 5 Marzo 2025



"COMAL DE FUEGO"

1er. FESTIVAL NACIONAL
GASTRONÓMICO.



SABORESMETROP

WWW.REVISTAUNO.COM

COLIMA
MÉXICO

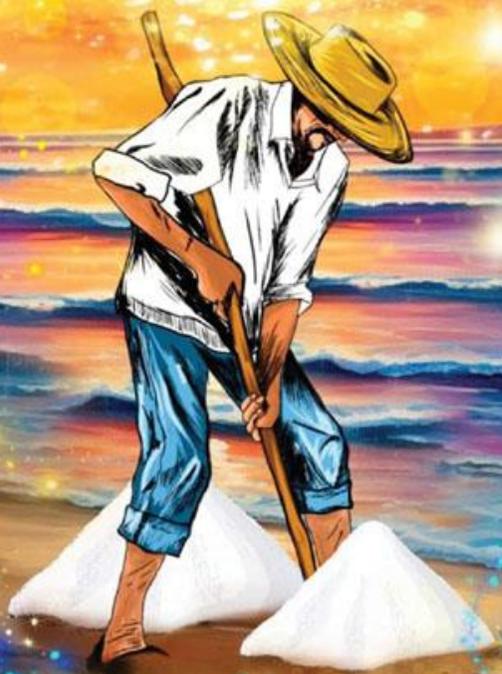
REVISTA DIGITAL



CARNIVAL

Cuyutlán

2025



del **68** al **1** de Marzo

100 años de la **Sal**

“La magia que resurge de las Olas”



TEMPORADA DE

AVISTAMIENTO

DE

BALLENAS

DEL 15 DE DICIEMBRE 2024

AL 15 DE ABRIL DE 2025

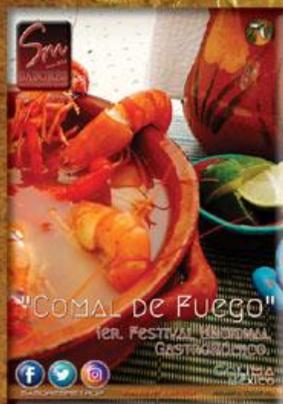


**BAJA
CALIFORNIA**
GOBIERNO DEL ESTADO

TURISMO
Secretaría de Turismo

Carta Editorial

Estimados lectores:



En este número les traemos:

- Por primera vez Sulawesi en la Guía México Gastronómico. (4)
- FESTIVAL NACIONAL GASTRONÓMICO "COMAL DE FUEGO". (6)
- Oaxaca como epicentro gastronómico de México. (8)
- Posadas anuncia apertura del nuevo restaurante "Moxaico". (10)
- Mazatlán destaca en la escena gastronómica nacional. (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.



SABORES METROP

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.

*¡Primavera!
adiós a los
fríos de invierno.*

Marzo
2025

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. Legaria No. 333 int. 602, Col. Interoportación, 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



FIFA WORLD CUP 2026
OFFICIAL HOST CITY SONIC ID



TM

THE SOUND OF GUADAJARA
PRODUCED BY BAUTISTA

POR PRIMERA VEZ SULAWÉ FORMA PARTE DE LA GUÍA MÉXICO GASTRONÓMICO.

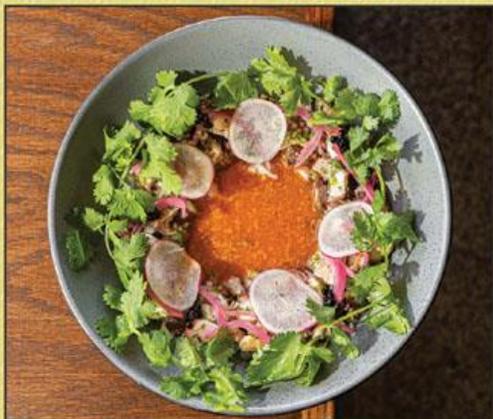
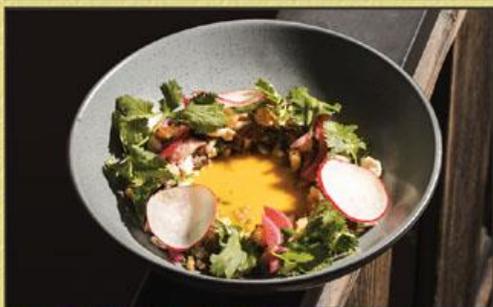
Por: Yusely Valenzuela Gutiérrez/m-m

La Guía México Gastronómico por Culinaria Mexicana, cumple 11 años de ser la lista oficial de los restaurantes más prestigiosos, que por lo menos una vez en la vida debes visitar. Esta publicación es posible gracias al arduo trabajo de un selecto grupo de aproximadamente 80 expertos que viajan alrededor de la República Mexicana de manera incógnita, para conocer la oferta gastronómica que cada establecimiento ofrece, de esa manera y mediante una evaluación en la calidad, sabor, presentación, originalidad, trato al comensal y limpieza en las instalaciones, -por mencionar solo algunos de los puntos- que se toman en cuenta. Así es como logran conformar esta lista que hoy conocemos como "Guía México Gastronómico".

Y es precisamente por estas cualidades que distinguen al restaurante **Sulawé**, que se incluye por primera vez en esta importante guía, resaltando que el mérito es mucho más notorio ya que el establecimiento, ubicado en el Distrito 1, al noroeste de la ciudad de Chihuahua Capital, tiene dos años de haber abierto sus puertas, convirtiéndolo en uno de los más jóvenes en ser parte de este prestigioso reconocimiento.

Al frente de **Sulawé** se encuentra el joven **Chef Christian Duthoy**, quien obtuvo su formación culinaria en Monterrey y se autodefine como "Chef empírico en un 90%", pero que gracias a la inquietud que lo caracteriza, ha tenido la oportunidad de llevar su propuesta gastronómica a Las Vegas, los Ángeles, Chicago, San Antonio, Phoenix y la ciudad de México, para después llegar a Chihuahua, de donde es originario, y así ofrecer al público esta interesante propuesta de autor que revoluciona la gastronomía local al combinar sabores atrevidos con una presentación de alta cocina.

Para Duthoy pertenecer a esta lista es un gran logro, pero también una gran responsabilidad, no sólo con sus comensales, también con todo su equipo de trabajo, ya que es también gracias a ellos que **Sulawé** ha logrado formar parte de la Guía México Gastronómico.





DESCARGA LA NUEVA APP NUTRISA

- **REGÍSTRARTE**
- **ACUMULA PUNTOS**
- **HELADO DE CUMPLEAÑOS GRATIS Y MUCHOS OTROS BENEFICIOS**



COME BIEN.

DE PORTADA.

Deleita tu paladar - Festival Nacional Gastronómico "COMAL DE FUEGO"

Por: Laura Lanuza/m-m

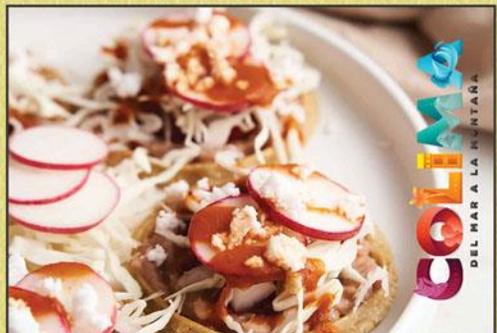


Este 29 y 30 de marzo, La Subsecretaría de Turismo de Colima, el Ayuntamiento de Comala y el colectivo Mujeres de Fuego, te invitan al 1er Festival Nacional Gastronómico "Comal de Fuego", un evento que donde consentirás a tus sentidos con lo mejor de la cocina tradicional mexicana. Reserva unos días para vivir una experiencia con mucho sabor en el Jardín Principal de Comala, donde 28 cocineras tradicionales de todo el país compartirán sus recetas más ricas y te mostrarán la cultura gastronómica de diferentes regiones de México.

Este festival es una gran oportunidad para saborear gastronomía tradicional de varias partes del país, así como iconos comaltecos como el tatemado y los ponches de frutas, todo esto mientras descubres la magia del Pueblo Blanco de América. Con su ambiente acogedor, la fusión de ingredientes locales y recetas que se han transmitido de generación en generación, Comala se ha consolidado como un destino gastronómico imperdible que te encantará.

Durante dos días, podrás probar una variada oferta gastronómica mediante boletos intercambiables, además también habrá espectáculos de mariachi, ballet folklórico y música en vivo. Si eres amante de la buena comida, no te pierdas la cena maridaje con un menú de tres tiempos, cervezas artesanales y un espectáculo de primera. Y si te interesa conocer más a fondo el mundo culinario, te sugerimos asistir a las conferencias sobre cocina tradicional, cerveza y turismo, que se ofrecerán; incluso el programa contempla presentaciones de libros.

El festival abrirá sus puertas el sábado 29 de marzo de 10:00 a. m. a 10:00 p. m., y continuará el domingo 30 con más actividades, sabores y cultura. Este evento, organizado en colaboración con la Subsecretaría de Turismo, el Ayuntamiento de Comala, el colectivo Mujeres de Fuego y el Comité de Pueblos Mágicos, busca consolidar a Comala como un destino gastronómico nacional, destacando la importancia de las Mujeres del Fuego de Colima, quienes son las guardianas de la cocina tradicional y las que encienden el fuego de la gastronomía colimensa.





Safe travels

approved by

WORLD
TRAVEL &
TOURISM
COUNCIL

MISIÓN
Misión



OAXACA COMO EPICENTRO GASTRONÓMICO DE MÉXICO.

Por: Milliet González/m-m



Oaxaca ganó el premio como Mejor Destino Gastronómico de México en los Food and Travel Reader Awards 2024; asimismo, obtuvo galardones en cuatro categorías más, por lo que se colocó como uno de los destinos más importantes del país y de los favoritos entre turistas nacionales e internacionales.

Durante la ceremonia realizada en la Ciudad de México, la titular de la Secretaría de Turismo del Gobierno de Oaxaca (Sectur), Saymi Pineda Velasco expresó que estos reconocimientos destacan el trabajo del sector restaurantero y hotelero, de las cocineras y cocineros tradicionales y de personas prestadoras de servicios.

También resultaron ganadores los siguientes establecimientos: Alfonsina fue reconocido como el Mejor Restaurante Sustentable de México, Crudo como Mejor Restaurante del Interior de la República; Otro Oaxaca como Mejor Hotel Urbano en México y Camino Copalita como la Mejor Propuesta Turística Socialmente Responsable.

Ante los medios de comunicación, la secretaria de Turismo destacó que esta premiación confirma que Oaxaca es un destino imperdible y se reafirma como el corazón y alma de la cultura culinaria del país.

"El premio a Mejor Destino Gastronómico es un homenaje a nuestras raíces, a las manos sabias de las y los ancestros que, a través de la comida, transmitieron amor por generaciones; es un tributo a los saberes y sabores que nuestras madres nos heredaron, que siguen conquistando paladares en el mundo y que para las y los oaxaqueños, evoca la infancia, momentos inolvidables e historias familiares", señaló.

Finalmente destacó que Oaxaca es una tierra orgullosa de sus raíces y reconocida cada vez más como protagonista de los mercados turísticos, gracias a la promoción y el impulso que ha dado a este sector el Gobernador Salomón Jara Cruz, para lograr que esta actividad se convierta en un motor de transformación económica y social.





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

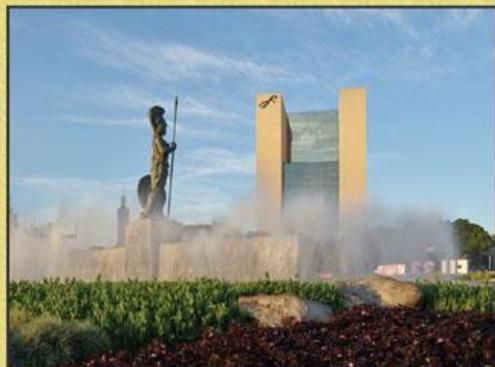
@tequilaexpress

Tequila Express Oficial

RECOMENDACIONES.

POSADAS ANUNCIA LA APERTURA DEL NUEVO RESTAURANTE "MOXAICO"

Por: Axel Nava/SbM



¡Una nueva experiencia gastronómica llega a tierras tapáticas! Fiesta Americana Guadalajara inicia el 2025 con la inauguración de "Moxaico", un restaurante 100% mexicano que se caracteriza por su decoración, aromas y sus exquisitos sabores en todos los platillos, creados con los ingredientes más frescos de la temporada y región, un plan ideal para disfrutar en compañía de seres queridos.

Ubicado en el corazón de Guadalajara, México; "Moxaico" cuenta con un amplio menú distinguiéndose principalmente por su amplia variedad de platillos gastronómicos tradicionales y creaciones innovadoras que reflejan la diversidad y riqueza de la cocina local, convirtiéndose es una experiencia culinaria rodeada de un ambiente acogedor y familiar. El menú está pensado para todas las personas que buscan alimentos creados con los ingredientes más frescos y auténticos de la región.



Con más de 40 años, Fiesta Americana Guadalajara se ha posicionado como una de las mejores opciones de alojamiento en la ciudad, contando con 391 habitaciones y suites completamente equipadas con vista a la emblemática Glorieta de La Minerva, convirtiéndose en una experiencia única.

Posadas se ha distinguido a través de los años, por su excelente servicio y compromiso con los huéspedes, al ser una empresa hotelera líder en México con una historia de crecimiento sólida desde la apertura de su primer hotel en 1970, con un plan de desarrollo continuó y exitoso.



POSADAS



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.

MAZATLÁN DESTACA EN LA ESCENA GASTRONÓMICA NACIONAL.

Por: Mariana Fernández/m-m.

Mazatlán, la capital gastronómica de Sinaloa se ha consolidado como un referente culinario a nivel nacional, gracias a la destacada labor de la chef Andrea Lizárraga. La creadora de Nao Kitchen Bar en Mazatlán, ha logrado posicionarse entre las 250 mejores chefs de México, según la prestigiosa guía Culinaria Mexicana, en colaboración con Larousse Cocina, San Pellegrino y Nespresso Café.

Este premio distingue a los chefs más sobresalientes del país por su talento y contribución a la gastronomía mexicana. La dedicación, innovación y pasión de la chef mazatleca han sido clave para su inclusión en esta prestigiosa lista, reflejando la versatilidad de Mazatlán, donde se fusiona lo mejor de la tierra y el mar.

Nao Kitchen Bar, ubicado en el corazón de Mazatlán, ha revolucionado la oferta gastronómica del puerto con una propuesta única que fusiona la cocina asiática con los frescos ingredientes del Pacífico mexicano, cautivando tanto a locales como a visitantes.

"Es un orgullo tener la oportunidad de poner el nombre de Mazatlán en el mapa gastronómico", expresó Andrea Lizárraga al recibir este importante reconocimiento, rodeada de grandes figuras de la gastronomía en México.

Con este logro, la chef Lizárraga no solo refuerza su posición como un referente de la alta cocina, sino que también convierte a Nao Kitchen Bar en un destino imperdible para los amantes de la alta cocina, poniendo a Mazatlán en el foco de la escena gastronómica nacional.



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

