



Año 6 Octubre 2025



UN ROOFTOP SECRETO
EN LO ALTO DE LA

CDMX
México



SABORESMETROP

WWW.REVISTAUNO.COM

REVISTA DIGITAL

CENAIN

CENTRO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN Y
DIFUSIÓN DE LAS COCINAS MEXICANAS

PRESENTAN

FESTIVAL DE COCINAS TRADICIONALES MEXICANAS

FOGONES DE MÉXICO

CON ROSTRO
DE MUJER,
ALMA INDÍGENA Y
CORAZÓN CAMPESINO

 Degustación de 96 platillos elaborados
por 110 Cocineras Tradicionales.

 Un viaje gastronómico por los 32
estados de la República Mexicana.

14, 15 y 16
noviembre 2025

13:00 hrs a 20:00 hrs

**Jardines de
Campo Marte**

Entradas en
 **Boletia**







Visítanos en: fogones.mx



Carta Editorial

Estimados lectores:



En este número les traemos:

- 12 años con una noche inolvidable. BAR27. (4)
- UN OMEKASE DE COCTELERÍA DE AUTOR, ACOMPAÑADO DE COCINA MEXICANA CONTEMPORÁNEA. (6)
- Sede del Concurso Mundial de Bruselas | ¡CHIHUAHUA! (8)
- La nueva apuesta culinaria de Posadas | Mérida. (10)
- El sabor que cuenta la historia de Guanajuato. (12)

En la revista **SABORES Metropolitano**, 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.

Octubre 2025

Publicidad

saboresmetrop@revistauno.com
saboresmetropolitanos@gmail.com

¡Celebrando Nuestras Tradiciones!

Tel. **WhatsApp.**

55-3728-3029
55-6167-8395

Revista Sabores Metropolitano es una publicación mensual editada y publicada por **UNO** el inicio de todo, con dirección en: Calz. Legaria No. 833 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



Safe travels

approved by

WORLD
TRAVEL &
TOURISM
COUNCIL

Misión



12 AÑOS CON UNA NOCHE INOLVIDABLE. BAR27.

Por: Axel Nava/SbMan



BAR27 cumple 12 años y lo celebra con un evento especial el próximo 4 de octubre en Expo Santa Fe, con un cartel espectacular digno de un festival, pero con la atención y formato de una experiencia VIP. Este año, los invitados serán Piso 21, Lagos, Kapo y algunas apariciones sorpresa que estamos ansiosos por descubrir.

Un evento pensado para agradecer a quienes han sido parte de estos 12 años de crecimiento.

Con más de 3 millones de personas que han vivido la experiencia BAR27, la marca se ha consolidado como una de las más importantes en el entretenimiento nocturno de México, y con presencia creciente en otros mercados. Su aniversario ya es una tradición esperada, porque no existe otro evento similar: tu acceso incluye bebidas ilimitadas.

Los accesos ya están disponibles en todas las sedes de BAR27.

Esto no es solo otra fiesta. Es una forma de agradecer a todos los que han hecho de BAR27 su casa.

Y si es tu primera vez, es el mejor momento para sumarte a esta comunidad.



DOCE AVO

ANIVERSARIO



BAR27
EL VEINTISIETE

LAGOS

P.
PISO 21



04
OCTUBRE

EXPO
SANTA FE
EVENTO PRIVADO

22:00
HRS.



Coca-Cola

ABSOLUT.

ZYN

CHIVAS REGAL

Don Julio



EVITA EL EXCESO

DE PORTADA.

Un Omekase de coctelería de autor acompañado de cocina mexicana contemporánea.

Por: Axel Nava | S&M.

El Taller de Katz – Rooftop inaugura un espacio único en la cima de casona intervenida por el arquitecto Kalach: un laboratorio íntimo y experimental que redefine la experiencia de la coctelería en la Ciudad de México.

Este proyecto es la evolución del concepto del bar Kat, que expande su propuesta con un laboratorio creativo de coctelería en el último nivel de la casona.



Omekase de coctelería de autor con comida mexicana.
En El Taller de Katz Rooftop, la experiencia se eleva con un omekase de coctelería creado por Mica Rousseau y llevado a la barra por Luis Comisso. Dos talentos premiados a nivel mundial que fusionan creatividad y técnica para transformar cada cóctel en una pieza única.

Su propuesta explora desde kombuchas artesanales, hasta destilados con notas inesperadas como cereal Trix, sin dejar de lado reinterpretaciones de clásicos mexicanos con mezcal y otros destilados nacionales.

La experiencia se complementa con un menú diseñado para maridar a la perfección, creado por el Chef David Hernández Aguilar, especialista en cocina francesa y mexicana, con más de 30 años de trayectoria. Su cocina combina elegancia y tradición con innovación, respetando los ingredientes frescos y resaltando la autenticidad de cada sabor.

Estas experiencias se pueden reservar con anticipación, incluyendo el recorrido completo de coctelería y cena maridaje.



Un espacio íntimo y relajado.

El Taller de Katz- Rooftop está diseñado en un ambiente de maderas cálidas, con una mesa larga para 12 personas, pensado para experiencias cálidas donde se celebra el buen beber y el buen comer. Es el lugar ideal para celebrar ocasiones especiales y vivir una experiencia multisensorial donde convergen coctelería de vanguardia y gastronomía de autor.

TRAMONTINA



Eventos Especiales.

SEDE DEL CONCURSO MUNDIAL DE BRUSELAS ¡UN BRINDIS POR CHIHUAHUA!

Por: Odette De la Fuente | mm

El México Selection by CMB anuncia oficialmente la realización de su novena edición en el estado de Chihuahua, del 17 al 22 de noviembre de 2025, consolidándose como la plataforma más importante de evaluación y promoción de vinos, espírituosos y, por primera vez, cervezas en México y Norteamérica.

Organizado por el Concours Mondial de Bruxelles, campeonato con 33 años de experiencia, en conjunto con la Secretaría de Turismo del Estado de Chihuahua, el México Selection by Concours Mondial de Bruxelles actúa como un concurso itinerante que cada año busca destacar las regiones vitivinícolas y de producción de espírituosos nacionales.

Este año, la sede oficial de cata será el Museo Sebastián Casa Siglo XIX, en la ciudad de Chihuahua, donde un panel de 45 jueces nacionales e internacionales —procedentes de países como Alemania, Bélgica, Canadá, España, Estados Unidos, Francia, Países Bajos y Reino Unido— evaluará muestras de toda la República Mexicana.

"Chihuahua es el escenario ideal para este certamen, gracias a su conectividad y a la infraestructura que lo posiciona como sede de eventos internacionales de gran alcance". "Estamos convencidos de que esta edición atraerá la atención global y servirá como plataforma para impulsar los vinos y espírituosos nacionales, además de destacar productos locales emblemáticos como el sotol y la cerveza chihuahuense", afirmó Carlos Borboa, director del Concours Mondial de Bruxelles para las Américas.

Es la segunda vez que Chihuahua, cuarto lugar en producción de uva para vino, con más de 400 hectáreas de viñedos, recibe al campeonato satélite del Concours Mondial de Bruxelles.

En el selecto grupo de jueces invitados este año se encuentran figuras de renombre internacional como Dave McIntyre, Evan Goldstein MS, Julie Dalton MS, Martin Reyes MW y Jim Bube MS, de Estados Unidos; Sandra Fernández, Laura Santander y Blanca Bretón, de México; así como los periodistas especializados Louise Hurren y John Brunton, del Reino Unido, entre otros.



jah Chihuahua!

EL MÉXICO QUE NO CONOCES





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.

LA NUEVA APUESTA CULINARIA DE POSADAS EN FIESTA AMERICANA MÉRIDA.

Por: Fernanda Jiménez/SbM

Fiesta Americana Mérida celebra 30 años de historia ofreciendo hospitalidad de primer nivel y experiencias memorables. Junto a esta celebración anuncia la apertura de "Baharat: un viaje de alma y sabor", un nuevo espacio culinario inspirado en la riqueza gastronómica del Medio Oriente. Esta propuesta, creada de la mano del Lead Chef, Gerardo Rivera, fusiona ingredientes y técnicas internacionales con la estética contemporánea que caracteriza a la ciudad de Mérida, logrando una experiencia única diseñada para consentir a sus visitantes.

Desde su apertura en 1995, Fiesta Americana Mérida, perteneciente a Posadas, la cadena líder en hotelería en México, se ha consolidado como uno de los destinos favoritos de los viajeros gracias a su arquitectura que combina elementos porfirianos y modernos, así como por su variada oferta gastronómica y de coctelería que incluye el Stelaris Cocktail Lounge, Café Kuun, Café Montejo y el tradicional Restaurante Regional Yucateco.

Pensando en compartir una experiencia sensorial influenciada por la cultura libanesa, "Baharat" busca que cada huésped experimente la hospitalidad familiar en un santuario de colores arenosos y terracotas que evocan su esencia.

Bajo el lema "Cocinar con el alma y con historia", el restaurante parte de la filosofía de que la comida alimenta no solo el cuerpo, sino también el espíritu. Esta visión se refleja en su selección de platillos fríos, calientes, alambres, shawarmas y especialidades



POSADAS





Matías
Novoa



**TODAS LAS
POSIBILIDADES
TODAS LAS
PERSONALIDADES**

EL SABOR QUE CUENTA LA HISTORIA DE GUANAJUATO: ENCHILADAS MINERAS

Por: Diana Caballero | SinCom

Reconocidas por ser un verdadero tesoro gastronómico, las enchiladas mineras son uno de los platillos más emblemáticos de Guanajuato. Su historia se remonta al siglo XVIII, en la época minera, cuando los trabajadores de las minas necesitaban un alimento que les brindara la energía necesaria para enfrentar las largas y extenuantes jornadas bajo tierra.

Desde entonces, estas enchiladas se convirtieron en parte de la vida cotidiana de los guanajuatenses y, con el paso de los años, trascendieron las cocinas familiares para posicionarse como un símbolo de identidad y orgullo.

Historia y origen:

En Guanajuato, la minería marcó la vida económica, social y cultural de toda una época. En ese contexto, las enchiladas mineras nacieron como una receta sencilla pero nutritiva, pensada para saciar el hambre de los mineros y mantenerlos fuertes en sus labores. Este origen histórico convierte cada bocado en un viaje al pasado de la ciudad.

Ingredientes que cuentan historias:

El platillo conserva hasta nuestros días su preparación tradicional: tortillas de maíz ligeramente fritas, rellenas de carne de res deshebrada, cebolla y queso fresco, bañadas en salsa de chile guajillo. Se sirven acompañadas de frijoles refritos, crema, lechuga y queso rallado. Más allá de sus ingredientes, las enchiladas mineras representan la fusión de la cocina mexicana con la memoria minera de la región.

Vive la experiencia: cocina tus propias enchiladas:

Además de degustarlas, los visitantes tienen la oportunidad de sumergirse en su preparación a través del Taller: Enchiladas Mineras y Coctelería de la Región en el Edelmira Hotel Boutique.

En esta experiencia inmersiva, chefs expertos guían a los participantes en la selección de ingredientes frescos, la preparación de tortillas y la elaboración del platillo paso a paso. Más que una clase, es un recorrido cultural y gastronómico que permite descubrir las raíces y secretos de la auténtica cocina mexicana.

Además de preparar las tradicionales enchiladas mineras, los participantes tendrán la oportunidad de elaborar una bebida a base de garmabullo, un fruto endémico de Guanajuato que se distingue por su color morado intenso y su sabor dulce con ligeras notas ácidas.

El garmabullo, proveniente de un cactus que crece en las zonas semiáridas del estado, ha sido aprovechado desde tiempos prehispánicos por sus propiedades nutritivas y refrescantes. Incluirlo en esta experiencia culinaria no solo permite descubrir un ingrediente poco conocido, sino también resaltar la riqueza natural de la región.

Esta bebida artesanal aporta un toque peculiar y único



al taller, complementando el sabor robusto de las enchiladas mineras y ofreciendo a los visitantes una experiencia gastronómica integral que une historia, tradición y biodiversidad.

Un sabor que es identidad:

Las enchiladas mineras son, sin duda, una parada obligada en cualquier visita a Guanajuato. Degustarlas es más que disfrutar de un platillo: es vivir una parte esencial de la historia de la ciudad, conectarse con su tradición minera y llevarse un recuerdo inolvidable de la cultura guanajuatense.

Únete como:
Patrocinador-Anunciante.

- Reserva tu espacio -
¡ Contrata Hoy mismo !



DIGITAL



SABORES METROPOLITANO



Patrocinador-Anunciante
3 meses \$ 3,500.00 más IVA



INFORMES:

saboresmetrop@revistauno.com
saboresmetropolitanos@gmail.com
55.1366.9455



**QUÉ CHIDO PROBAR
NUEVAS FORMAS DE
CONVIVIR CON TUS HIJOS.**

NO ESTÁ 
Chido

QUE PRUEBEN ALCOHOL.



INFÓRMATE AQUÍ



**Consejo de la Comunicación
Voz de las Empresas**

