



Año 6      Marzo 2026



# CINCO RESTAURANTES



# UNA SOLA MESA



SABORESMETROP

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

REVISTA DIGITAL

CDMX  
MÉXICO



JB  
1735

**BLANCPAIN**

MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE



**TRAMONTINA**

# Carta Editorial

Estimados lectores:



En este número les traemos:

- Nueva sucursal en el corazón de la CDMX. (4)
- **CINCO RESTAURANTES, UNA SOLA MESA.** (6)
- LXVI Torneo Nacional de Pesca. (8)
- Los platillos imperdibles de la gastronomía mazatleca. (10)
- Entre taco y tamal. (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.

## Marzo 2026

*Recibamos a la Primavera, juntos.*

**Publicidad**

[saboresmetrop@revistauno.com](mailto:saboresmetrop@revistauno.com)

[saboresmetropolitanos@gmail.com](mailto:saboresmetropolitanos@gmail.com)

**Tel. WhatsApp.**

**55-3728-3029**

**55-6167-8395**

Revista Sabores Metropolitanos, 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 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)

Únete como:  
Patrocinador-Anunciante.

- Reserva tu espacio -  
¡ Contrata Hoy mismo !



DIGITAL



SABORES METROP



Patrocinador-Anunciante  
3 meses \$ 3,600.00 más IVA



saboresmetrop@revistauno.com  
saboresmetropolitanos@gmail.com  
55.1366.9455

# NUEVA SUCURSAL EN EL CORAZÓN DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

Por: Axel Nava | SBM

La oferta taquera de la capital sigue creciendo y ahora suma un nuevo spot. Tacos Atarantados inaugura su nueva sucursal en Reforma, llevando su ya característico combo de tacos bien servidos y cumbias sabrosas al centro de la mesa. Ubicado en Florencia 6, colonia Juárez, a unos pasos del Ángel de la Independencia, este nuevo espacio promete convertirse en una parada fija para quienes saben que el mejor plan siempre incluye tacos y buena música.

Nacida en 2021 en San Pedro Garza García, Monterrey, la taquería de la mano del chef Jorge Guadiana, se ha enfocado en darle un giro único al taco tradicional sin perder la esencia nortea. Con esta apertura, la marca alcanza cuatro sucursales en la Ciudad de México (Roma, Insurgentes, Palmas y ahora Reforma) y suma 15 en total entre México y Estados Unidos, consolidando su crecimiento.

La nueva ubicación en Reforma mantiene el ADN que ha vuelto reconocible a la marca: un espacio relajado, servicio ágil y una curaduría musical donde la cumbia acompaña cada orden. Un spot en donde cada visita se sienta más como plan entre amigos que como una simple parada para comer.

A lo largo de su crecimiento, Tacos Atarantados también ha realizado colaboraciones especiales con distintas marcas como Panam, Dr. Simi o Mezcal Ojo de Tigre y ha tenido presencia en eventos de alto perfil como Fórmula 1, pasos que han ayudado a consolidar su comunidad. Hoy, con su llegada a Reforma, la taquería reafirma su apuesta por la Ciudad de México y por seguir llevando su estilo a más rincones del país.





# Ruta del CACAHUATE

IXTLAHUACÁN

**1** Jardín Principal de Ixtlahuacán  
Inicio del recorrido



La Presa

Ixtlahuacán

**6** Casa de la Cultura de Ixtlahuacán  
Fin del recorrido



Zinacamilán

**5** Restaurante "El Bordo"



Agua de la Virgen

**4** Elaboración de Mazapán



San Gabriel

Grutas de San Gabriel

**2**

Las Tunas

Las Conchas

Sembradío de Cacahuete

**3**



Chanchoya

Laguna de Amela



**COLIMA**  
Gobierno del Estado

Colima se transforma  
**CONTIGO**

**COLIMA**  
DEL MAR A LA MONTAÑA



DE PORTADA.

# CINCO RESTAURANTES, UNA SOLA MESA. LA EXPERIENCIA FOODIE EN CDMX.

Por: Melissa Patiño | Rp

En una ciudad donde comer es una forma de identidad, llega a la colonia Roma un nuevo formato de experiencia gastronómica: cinco restaurantes, una mesa compartida y un recorrido a pie por algunos de los sabores más representativos del barrio.

Sherpa Food Tours, operador internacional de experiencias culinarias, inicia operaciones en Ciudad de México con un recorrido diseñado para mostrar la diversidad de la cocina local desde dentro: taquerías de culto, cocinas contemporáneas y proyectos que reinterpretan ingredientes mexicanos desde miradas actuales.

En un contexto donde el turismo gastronómico representa aproximadamente el 30% del gasto total de los turistas extranjeros en México (OMT), lugar cuya cocina ha sido reconocida como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad (UNESCO), Sherpa trae a México el enfoque distintivo que lo ha posicionado como un referente global en experiencias culinarias auténticas y enriquecedoras, activando un motor de identidad, turismo y desarrollo económico.



**Más que un tour, una inmersión sensorial por La Roma:** La experiencia se vive caminando por la colonia Roma, alrededor de una mesa compartida pensada para un grupo íntimo de hasta 10 personas, donde la convivencia, la conversación y la conexión fluyen durante toda la tarde o la noche. A lo largo del recorrido, se visitan 5 paradas gastronómicas cuidadosamente seleccionadas, que juntas ofrecen una mirada auténtica y completa de la cocina local.

- Taquerías como **Gonzalitos** y **Cariñito**, con reconocimiento gastronómico de Michelin que fusiona tradición y creatividad, forman parte del recorrido.
- Propuestas contemporáneas que reinterpretan ingredientes y técnicas mexicanas en **Tres Tonal** y **Broka**.

- Paradas que reflejan la diversidad gastronómica de México, desde sabores regionales hasta giros innovadores contemporáneos en **Mux**, **Maíz de Cacao** o **El Habanerito**.

Los recorridos están guiados por expertos que aportan contexto cultural y gastronómico, incluidos algunos guías que siendo extranjeros se han enamorado de México, ofreciendo así una mirada fresca y profunda a la cocina local. Esta combinación permite tanto a visitantes internacionales como a locales redescubrir la ciudad a través del sabor y la historia compartida.

**Turismo gastronómico como motor cultural y económico:** La expansión de Sherpa en México responde a una tendencia clara: el crecimiento de un turismo que busca experiencias auténticas, locales y con impacto directo en las ciudades anfitrionas.

**CAMPECHE**  
PURO AMOR



CAMARONES AL COCO - Gastronomía con tradición en Campeche.

EVENTOS ESPECIALES.

# LXVI TORNEO NACIONAL DE PESCA. MANZANILLO | COLIMA.

Por: Laura Lanuza | m-m

El Pacífico mexicano volverá a ser escenario de una de las competencias más emblemáticas del país con la realización del LXVI Torneo Nacional de Pesca Deportiva de Manzanillo, este destino es reconocido por su historia marina, su vocación turística y su estrecha relación con el océano.

Durante tres días, pescadores deportivos, familias y visitantes se darán cita en el Centro Histórico de Manzanillo para vivir una competencia donde la emoción en altamar y ambiente festivo en tierra son los protagonistas. Más que un torneo, se trata de una experiencia de convivencia y aventura, donde se fomenta la pasión por la pesca deportiva.

Las actividades arrancarán el jueves con la tradicional Junta de Capitanes, momento clave para afinar detalles técnicos. La acción en el mar se desarrollará en dos jornadas: viernes (Día de Pesca 1) y sábado (Día de Pesca 2), cuando las embarcaciones saldrán en busca de las mejores capturas frente a las costas colimenses.

El torneo contará con tres categorías que reconocerán habilidad, estrategia y respeto por las especies marinas.

"El Más Pesado"

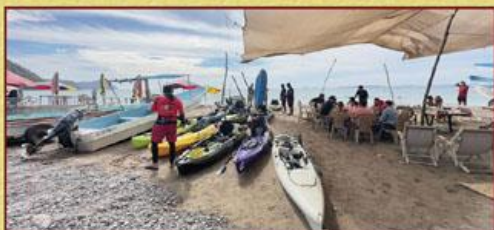
"Catch and Release"

"Polla-Jackpot"

Manzanillo, además de ser el puerto comercial más relevante de México, es ampliamente reconocido como la Capital Mundial del Pez Vela, distinción que ha fortalecido su reputación dentro de la pesca deportiva nacional e internacional. Con más de siete décadas de organización continua por parte del Club Deportivo de Pesca Manzanillo, este torneo se ha consolidado como uno de los más tradicionales y esperados del calendario.

De forma paralela a la competencia, la Plaza Juárez se transformará en un espacio festivo abierto al público, con música en vivo, zona gastronómica, venta de productos locales y actividades para toda la familia, convirtiendo a la competencia en un atractivo turístico que integra a los aficionados de la pesca, turistas y familias que buscan disfrutar de un fin de semana frente al mar.

Así, el LXVI Torneo Nacional de Pesca Deportiva no solo impulsa el turismo deportivo, sino que también proyecta a Manzanillo como un destino donde el deporte, la tradición y la hospitalidad se encuentran a la orilla del Pacífico.



**COLIMA**  
DEL MAR A LA MONTAÑA



# Safe travels

approved by

WORLD  
TRAVEL &  
TOURISM  
COUNCIL

Misiones  
Misión



## RECOMENDACIONES.

# LOS PLATILLOS IMPERDIBLES DE LA GASTRONOMÍA MAZATLECA.

Por: Laura Lanuza | m-m

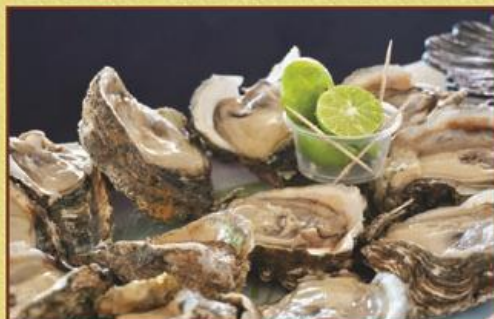
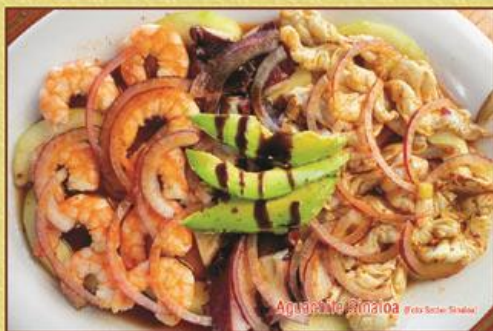
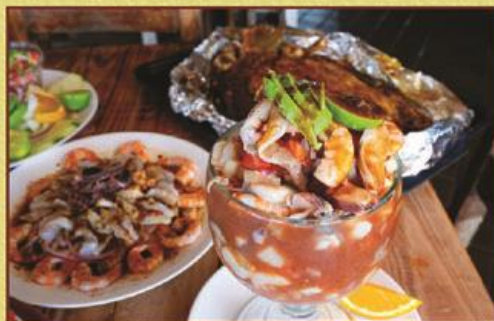
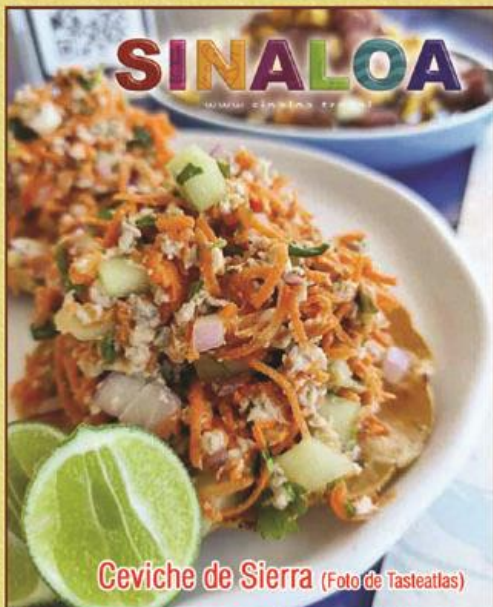
En Mazatlán, el mar no solo es parte del paisaje, también es parte de su cocina. La gastronomía del puerto sinaloense se construye a partir de ingredientes frescos, recetas que han pasado de generación en generación y una tradición pesquera que forma parte de su identidad. Aquí se encuentra la flota camaronera más grande de México que ha convertido al camarón y a los productos del Pacífico en protagonistas de una cocina reconocida en todo el país.

A continuación, te compartimos algunos de los platillos que reflejan la esencia y las tradiciones del destino.

**Aguachile**  
**Pescado zarandeado**  
**Tacos gobernador**  
**Ceviche de sierra**  
**Ostiones**

Ya sea durante el Carnaval o en cualquier momento del año, los mercados tradicionales, las palapas junto a la playa y los restaurantes contemporáneos muestran cómo Mazatlán se descubre también a través de sus sabores.

#VisitSinaloa #Sinaloa #Turismo #Gastronomía  
#Mazatlán #UnMarDeHistorias





ALMAMIA

# ENTRE TACO Y TAMAL, LA TRADICIÓN DE LOS ENTAMALADOS COLIMENSES.

Por: Laura Lanuza | m-m.

Si hay un destino en el estado de Colima donde la tradición culinaria se encuentra presente, ese es Tecomán, el valle donde el mar, la tierra fértil y la cultura se unen y dan como resultado platillos icónicos. Más allá de sus playas de arena volcánica, sus atardeceros o sus ramadas llenas de mariscos frescos, la gastronomía local guarda un tesoro muy peculiar: los entamalados, que mezcla la tradición del tamal con la esencia del taco en una creación poco convencional pero deliciosa.

Los entamalados son una joya culinaria originaria de Tecomán, Colima, y su nombre viene de su naturaleza híbrida: un punto de encuentro entre taco y tamal. Este platillo se elabora con tortillas que se pasan ligeramente por aceite para ablandarlas, se rellenan con carne (usualmente de cabeza de res o de cerdo cocida y deshebrada) y se bañan en una salsa verde. Posteriormente, estos "tacos" llenos se envuelven cuidadosamente en papel aluminio y se cocinan al vapor, lo que les da una textura suave, esponjosa y jugosa.

Más que un simple antojito, los entamalados son una manifestación de la identidad gastronómica local: una reinterpretación de la tradición tamalera mexicana que toma elementos ancestrales y los vuelve un manjar regional.

Aunque no existe un registro histórico definido sobre su nacimiento, los entamalados han logrado convertirse en un símbolo gastronómico de Tecomán y de toda la región colimense. A pesar de ser una propuesta relativamente reciente, su sabor distintivo y su preparación les han permitido ganar un lugar privilegiado en el gusto tanto de los colimenses como de quienes visitan el destino.

Probar los entamalados es una experiencia imperdible para quien visita Tecomán, ya que representan la esencia de la cocina del municipio.



Además, disfrutarlos puede ser el punto de partida para explorar otros atractivos de la región, como las playas de El Real y Boca de Pascuales, los esteros y manglares que rodean la zona, así como los paisajes rurales.



©



# EL MUNDO

restaurante



©



**QUÉ CHIDO PROBAR  
NUEVAS FORMAS DE  
APRENDER CON TUS ALUMNOS.**

**NO ESTÁ**   
**Chido**

**QUE PRUEBEN ALCOHOL.**



INFÓRMATE AQUÍ



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