



Año 6 Abril 2026



“SUSHI SINALOENSE”

DESCUBRE SU ORIGEN



SABORESMETROP

WWW.REVISTAUNO.COM

SINALOAA
MÉXICO

REVISTA DIGITAL

SUNTORY
GLOBAL SPIRITS

CASA
Sauza





¿Sabes cuántas empresas hay detrás de este histórico momento?

**LAS EMPRESAS GENERAN
8 DE CADA 10 EMPLEOS**

Canales de TV:

+ 170 Empresas

+ 22,000 Empleos

Restaurantes:

+ 620,000 Empresas

+ 2,275,000 Empleos



¡Escanéame!

Censo Económico 2024, INEGI

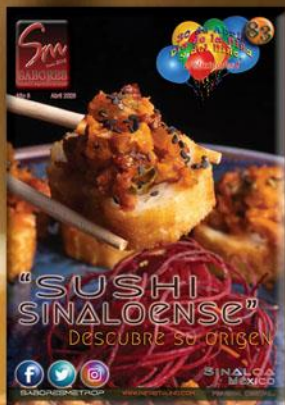
Voz de las Empresas



Consejo de la Comunicación

Carta Editorial

Estimados lectores:



En este número les traemos:

- Nueva sucursal | Brewers Taller Experimental. (4)
- **DESCUBRE EL ORIGEN DEL "SUSHI SINALOENSE". (6)**
- "Food and Travel Awards" Triunfa Jalisco. (8)
- 8 terrazas imperdibles en Valle de Bravo. (10)
- Caldo de jaiba estilo Nayarit, una delicia costera. (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.

Abril 2026

El mes del la Niña y del Niño.

¡Felicidades!

Publicidad

Tel. WhatsApp.

saboresmetrop@revistauno.com

55-3728-3029

saboresmetropolitanos@gmail.com

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

TRAMONTINA

NUEVA SUCURSAL | BREWERS TALLER EXPERIMENTAL, EN LA ROMA SUR

Por: Andrea Corona Salazar | SBM

En la esquina más bonita de la Roma Sur, en Bajío 287, se encuentra **Brewers Taller Experimental**, una cafetería de café de especialidad que el pasado mes de marzo abrió las puertas de su nueva sucursal. Con un concepto abierto, donde la iluminación es protagonista, este espacio está pensado para quienes disfrutan compartir una taza de café en un ambiente libre de juicios, rompiendo las barreras que a veces existen en las cafeterías de especialidad, con un único propósito: disfrutar.

En esta cafetería, las bebidas experimentales que se preparan son tan especiales y poco convencionales como su historia. **Brewers** nació como una especie de club dentro de una tienda de tenis, comenzando su trayectoria a principios de 2023. Seis meses después, creció y abrió su primera sucursal en la Roma Sur, marcando una nueva etapa. Hoy, en 2026, el proyecto continúa expandiéndose con esta nueva apertura.

La propuesta sorprende con combinaciones tanto tradicionales como inesperadas, que van desde malleadas hasta bebidas con ingredientes como pepinillos encurtidos, pensadas para ampliar la experiencia del paladar, así como su famoso mole, que se ha consolidado como el platillo estrella del menú.

Fuera de su oferta gastronómica, el proyecto propone distintas experiencias que van desde cursos y degustaciones de café hasta talleres de pintura, encuentros sociales y clases de cocina, consolidándose como un espacio vivo de intercambio y aprendizaje.

Bajo esta visión, **Brewers** ha construido una comunidad en la que no solo habita un espacio, sino que participa activamente en el bienestar y desarrollo de la colonia, creando un punto de encuentro donde convergen la comunidad, la creatividad y el conocimiento.



MICHELIN GUIDE

ANUNCIO ESPECIAL



MICHELIN

2026

MEXICO

 **CANIRAC**
CANAL AMERICANO DE INGENIERIA DE SISTEMAS Y AMBIENTE CONTEMPORANEO

 DESTINATION PARTNER



DE PORTADA.

DESCUBRE EL ORIGEN DEL “SUSHI SINALOENSE”

Por: Mariana Fernández | m-m

Conocido popularmente como sushi culichi o simplemente suchi, este estilo representa una fusión culinaria que toma como base el sushi japonés y lo adapta con ingredientes, técnicas y sabores locales. Lejos de la preparación minimalista que distingue a este platillo en su forma clásica, en Sinaloa surgió una reinterpretación que hoy forma parte de la escena gastronómica de la región.

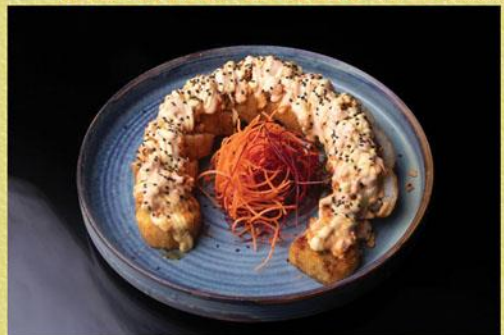
El origen del sushi se remonta a China alrededor del año 2000 a.C., cuando se utilizaba arroz fermentado para conservar el pescado por más tiempo y este se desechaba al finalizar el proceso. Hacia el siglo VII d.C. esta preparación llegó a Japón, donde comenzó a consumirse junto con el arroz, mariscos frescos y algunos complementos.

Con el tiempo, el sushi ganó popularidad en la capital del estado. Actualmente, es común encontrar carretas de sushi por toda la ciudad, donde se prepara al momento y se disfruta como una opción de comida callejera, tan habitual como los tacos.

A diferencia del sushi japonés, que busca equilibrio y simplicidad, el estilo sinaloense suele ser más “monchoso”: cremoso, abundante, picante y con sabores más intensos.

Uno de los ejemplos más conocidos es el rollo Mar y Tierra, que combina camarón con carne de res. Según historias populares en Culiacán, este platillo surgió cuando un cliente pidió sushi sin pescado crudo. Los cocineros improvisaron y dieron origen a una mezcla que con el tiempo se convirtió en uno de los grandes clásicos.

Esta combinación de influencias culinarias muestra cómo la gastronomía puede transformarse y adaptarse a nuevos contextos culturales. En Sinaloa, el sushi adoptó una identidad propia que se ha convertido en una de las expresiones más representativas de su cocina.



¡VEN A DIVERTIRTE!
DISFRUTA DE LA NUEVA
GRANJA LAS AMÉRICAS
CON INCREÍBLES
NUEVAS ATRACCIONES Y
EMOCIONANTES EXPERIENCIAS.

NUEVA GRANJA LAS AMÉRICAS

Bldv. Pipila s/n, Acceso 3, Lomas de Sotelo,
L1200 Ciudad de México, CDMX

HORARIOS OPERACIÓN:



Mar-Vie 9am-5pm;
Sáb-Dom 10am-6pm



1.- Pirate Mirror Maze

Encerrado en un mundo
de espejos. ¡Encuentra
el camino para salir!



2.- Zona de Destreza

Demuestra tus habilidades
y gana atractivos premios
superando retos.



5.- Aviario Australiano

Convive inmersivamente
con cientos de periquitos
australianos. Allméntalos
de tu mena.

6.- Nuevo Teatro Granja las Américas

Espectáculos y conferencias.
Inaugurando con la exhibición
Reino de las Aves.



3.- Molino Chueco "patas pa'riba"

¿Listo para una realidad diferente?
Asómbtrate con divertidos trucos y
desafía tu percepción de las cosas
en un recorrido muy divertido.

7.- Capibaras

Conoce y adra a estas
simpáticas especies.
Convive y allméntalas
en sesiones privadas.



4.- Crazy Car

Paseo mecánico que
te recordara aventuras
de automóviles.

8.- LAZER MAZE

Esquiva obstáculos de
láser y logra completar
una "misión imposible".



→
¡Visítanos!

EVENTOS ESPECIALES.

CON SEIS PREMIOS EN LOS "FOOD AND TRAVEL AWARDS" TRIUNFA JALISCO.

Por: Nancy Guzman | Med-tg

Para posicionar a Jalisco como referente de hospitalidad e innovación en el Pacífico mexicano, por primera vez albergó los "Food and Travel Reader Awards", y arrasó con seis premios.

El Gobierno del Estado, a través de la Secretaría de Turismo, recibió la décima edición en el Centro Internacional de Convenciones de Puerto Vallarta, recinto que albergó a 350 invitados en una gala con lo más destacado de la industria hotelera, restaurantera, y de servicios turísticos del país.



En dicho contexto, Jalisco y Puerto Vallarta, consolidan su posicionamiento y estándares de calidad como sede de encuentros clave del sector. Las celebraciones previas contaron con la participación de reconocidos chefs y especialistas de la escena gastronómica de Puerto Vallarta.



De los premios obtenidos por el estado, Guadalajara sumó tres con Hueso, Alcalde y El Gallo Altanero; Puerto Vallarta fue reconocido por Canopy River Park como mejor propuesta turística sostenible, y Jalisco destacó con Four Seasons Resort Tamarindo como mejor resort de playa, además Alan por el Mundo como mejor creador de contenido turístico.

Para la edición, 48 panelistas especializados en la industria, en conjunto con el consejo editorial de Food and Travel México, seleccionaron a los nominados en 32 categorías, lo que fortaleció el rigor del proceso.



Durante la apertura de la premiación, Michelle Fridman, Secretaria de Turismo de Jalisco, destacó la diversidad de la oferta gastronómica de Puerto Vallarta y la proyección del talento nacional.

La décima edición de los "Food and Travel Reader Awards", reafirma la capacidad de Jalisco para albergar encuentros de alcance nacional y fortalecer su presencia dentro de la industria turística.

Este tipo de plataformas permiten visibilizar la oferta del estado, impulsar a sus actores clave y consolidar su posicionamiento como uno de los destinos más relevantes del país.



©

Esta Semana Santa,

Mazatlán
es un buen plan.



RECOMENDACIONES.

DESCUBRE LAS 8 TERRAZAS IMPERDIBLES EN VALLE DE BRAVO.

Por: Cesar Robles Bueno | m-m

A tan solo un par de horas de la Ciudad de México, Valle de Bravo se ha consolidado como uno de los Pueblos Mágicos más visitados y encantadores del país, gracias a su combinación de naturaleza, arquitectura tradicional, experiencias al aire libre y una vibrante oferta gastronómica. Entre montañas, calles empedradas y el imponente lago de Avándaro, el destino invita a descubrir una de sus experiencias más placenteras: disfrutar de su gastronomía y mixología desde terrazas con vistas privilegiadas.

Valle de Bravo no es solo aventura, también hay momentos para detenerse, contemplar el paisaje y consentir el paladar con propuestas culinarias que fusionan ingredientes locales, tradición y creatividad. Ya sea para un desayuno con vista al lago, una comida relajada o un atardecer acompañado de un buen cóctel, estas terrazas ofrecen algunos de los mejores panoramas del destino.

Aquí te compartimos **ocho terrazas** llenas de ambiente y sabor que harán de tu visita una experiencia inolvidable.

- **Cinco Rodavento:** Con una propuesta gastronómica exquisita y con espacios exteriores de amplitud perfecta.
- **La Michoacana Restaurante:** Su terraza se ha convertido en uno de sus mayores atractivos, ya que permite disfrutar una vista panorámica del lago y del Pueblo Mágico.



- **Restaurante Paraíso:** Si eres amante de la cocina tradicional mexicana, este restaurante debes visitar.
- **Mestizo Bar:** Un lugar agradable, donde encontrarás un menú petit pero con buena calidad.
- **Los Veleros Restaurante:** Ícono lugar de cocina internacional con toque español.
- **Fisher's House Avándaro:** El sitio se disfruta inmensamente, ya que es un ambiente relajado y con la facilidad de que el lago está a pocos pasos.
- **Restaurante Na-ha El Santuario:** Un hotel que si bien es un santuario para relajarse, también ofrece un espacio gastronómico con vista panorámica al lago.
- **Hotel Puesta del Sol:** Tiene su restaurante-bar 360° con una terraza panorámica que ofrece vistas espectaculares al lago.

Estas son solo algunas de las terrazas que hacen de Valle de Bravo un destino gastronómico imperdible. Sin embargo, el Pueblo Mágico guarda muchos más rincones que sorprenden por su arquitectura, su propuesta culinaria y sus vistas al lago.



SHABB



CALDO DE JAIBA ESTILO NAYARIT, UNA DELICIA COSTERA DEL PACÍFICO MEXICANO.

Por: Milliet González | m-m.

Los sabores del mar son especiales y amados por millones de personas en todo el mundo. En las costas del Pacífico mexicano, en las tierras nayaritas, existe una oferta gastronómica exquisita, donde los mariscos son una de las estrellas principales.

Con una oferta variada, algunos de los mariscos más famosos de la entidad son el pescado zarandeado y el ceviche de botete, pero existe otro platillo igual de delicioso y fácil de preparar como es el exquisito caldo de jaiba estilo Nayarit.

Estos mariscos preparados al estilo tradicional de la región son una verdadera explosión de sabores marinos. Cada bocado de este caldo lleno de trozos jugosos de jaiba, especias e ingredientes frescos; transporta al paladar a las playas soleadas y al aroma fresco del mar nayarita.

Prepararlo es muy fácil, solo se necesita seguir la receta. Lo primero que hay que tener listo son los ingredientes: jitomates, chile serrano, ajo, cebolla, cilantro, pimienta, y lo más importante, jaiba fresca bien lavada. Se mezcla todo muy bien y se agregan todas las jaibas bien limpias.

¡Eso es todo! Este delicioso caldo de jaiba también es conocido como "levanta muertos" y es una delicia para la temporada de frío o consentir el paladar y estómago de todo aquel que lo pruebe. En algunos puntos del estado les gusta agregarle un poco más de picor, así que usan chiles habaneros en lugar del serrano, pero en cualquiera de los casos, el sabor es formidable.

Nayarit es un oasis marino de sabor y debes saber que su gastronomía es una de las "25 razones por las que Nayarit es el destino para visitar este 2025"; por eso es una garantía para todo aquel que se aventure a probar platillos tradicionales como el caldo de jaiba.





JB
1735
BLANCPAIN
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE

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