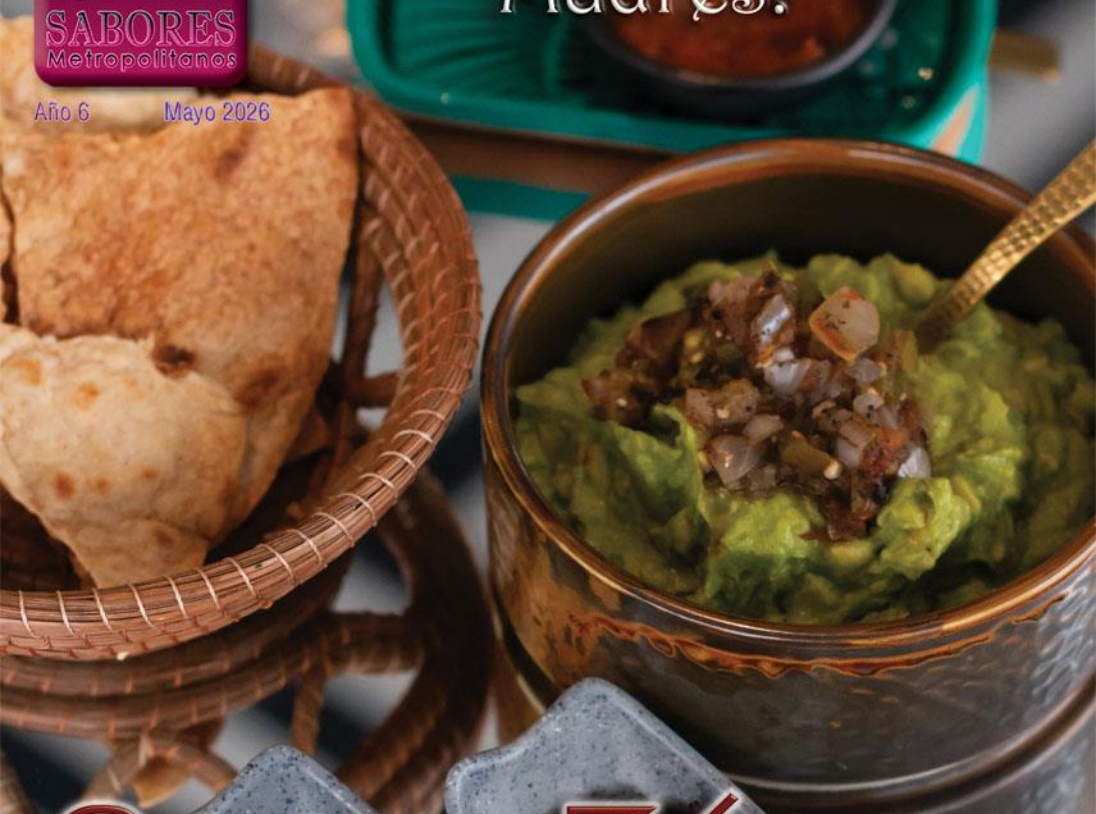




Año 6 Mayo 2026

Feliz
día de las
Madres.



CASA FÉLIX

UNA PROPUESTA QUE ELEVA
LA COCINA MEXICANA.



TOLOCA, MEXICO
MÉXICO

SABORESMETROP

WWW.REVISTAUNO.COM

REVISTA DIGITAL



XI EXPO CERVEZA

Artesanal Guanajuato 

*Una ciudad con
sabores que inspiran*

1 AL 3
mayo
calle sopeña
GUANAJUATO CAPITAL

Más de 200 estilos
Música en vivo
Catas y comidas maridaje
Exposiciones
Concursos gastronómicos
Charlas y talleres
Rifas y actividades



GUANAJUATO.mx
HAY NUEVOS CANTOS



FUEGO & SABOR

2ª EDICIÓN





16

MAYO 2026

ALHÓNDIGA
DE GRANADITAS

GUANAJUATO CAPITAL

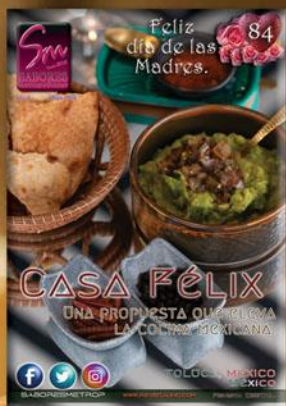
  fuegoysabor.mx

PRESENTACIÓN ESTELAR:

ROCK JUDE *Festi*

Carta Editorial

Estimados lectores:



En este número les traemos:

- Un viaje de sabores en Cuernavaca | Gaman Ramen. (4)
- **UNA PROPUESTA QUE ELEVA LA COCINA MEXICANA.** (6)
- Guía mundialista para comer y beber en Guadalajara. (8)
- Nayarit está en la cima del sabor | GMG 2026. (10)
- El sabor del mar, bueno, bonito y barato. (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.

Mayo 2026

¡Felicidades Mamá!

Publicidad

Tel. WhatsApp.

saboresmetrop@revistauno.com
saboresmetropolitanos@gmail.com

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



Maja[®]
ESPAÑA

TU AMOR DEJA HUELLA
TU ESENCIA TAMBIÉN



SALUD ES BELLEZA

1-4330020210225

UN VIAJE DE SABORES JAPONESES EN CUERNAVACA GAMAN RAMEN.

Por: Andrea Corona Salazar | SBman

A una hora de la Ciudad de México, en Av. San Diego 823, en Cuernavaca, Morelos, se encuentra Gaman Ramen, un concepto gastronómico inspirado en la cultura urbana japonesa que integra técnica, tradición y un enfoque moderno en una propuesta donde el sabor y la estética van de la mano.

Desde el primer paso hasta el último bocado, el espacio transporta a la ciudad nocturna de la capital japonesa. Luces de neón que vibran sobre muros de textura industrial, proyectando destellos urbanos que marcan el ritmo del lugar y envuelven el ambiente en una atmósfera cálida y vibrante.

El diseño contemporáneo no solo se aprecia, también se percibe en cada detalle. Cada rincón ha sido pensado para atraer la mirada y permanecer en la memoria, creando un entorno que invita a quedarse un poco más, especialmente al percibir el aroma único de sus caldos.

Fiel a su nombre, Gaman (que hace referencia a la paciencia y la perseverancia) basa su propuesta en procesos especiales. Sus caldos se cocinan durante más de 12 horas para lograr una base profunda que da vida a cada preparación.

Dentro de su menú destacan seis especialidades que recorren un amplio espectro de sabores, desde los más intensos hasta los más sutiles.

**GAMAN
RAMEN**

我慢拉麵

ラーメンはかに

- Tan Tan Ramen.
- Tokio Ramen.
- Sapporo Ramen.
- Ebi Spicy Ramen.
- Curry Udon.
- Niku Udon.



Gaman Ramen complementa su propuesta gastronómica con una cuidada selección de entradas y bebidas diseñadas para acompañar y realzar cada momento del recorrido culinario.

La experiencia se completa con una selección de bebidas internacionales como el sake y el Calpis, destacando el Calpis de kiwi como una de las especialidades más representativas de la casa, pensado como el postre perfecto para cada comensal. A ello se suma la esponja suiseki, un bizcocho relleno de helado de matcha bañado en leche de coco, que ofrece un contraste visual y de sabores memorables.



JB
1735
BLANCPAIN
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE

DE PORTADA.

UNA PROPUESTA QUE ELEVA LA COCINA MEXICANA CASA FÉLIX - TOLUCA.

Por: Abril Muñoz | SBman

Entre las líneas que dividen a Toluca de Metepec encontramos Casa Félix, un lugar donde la cocina mexicana de autor y la esencia de las estrellas más icónicas del cine mexicano se unen para crear una experiencia fuera de serie.

La palabra casa no es casualidad. Desde su concepción, se pensó como espacio que trascendiera la idea de un restaurante para convertirse en un lugar cercano, acogedor y profundamente personal. Aquí, cada detalle está pensado para que los comensales se sientan como en su casa.

Con una oferta gastronómica que combina los sabores del norte del país, con ingredientes clave de la región del Valle de México. Entre los imperdibles del menú destacan platillos que celebran la riqueza de la cocina mexicana con un giro contemporáneo.

Además de los platillos y cócteles únicos, Casa Félix es un spot culinario inspirado en el estilo art deco, con espacios instagramables, ideal para quienes buscan experiencias memorables y espacios dignos de compartirse.

Más allá de la propuesta gastronómica, Casa Félix se concibe como un espacio para personas auténticas. Inspirado en la fuerza, carácter y magnetismo de las grandes mujeres del cine de oro mexicano, este lugar rinde homenaje a un legado que trasciende generaciones. Su esencia vive en cada detalle, recordándonos que la verdadera sofisticación nace de la seguridad, la presencia y la autenticidad que, hasta hoy, siguen marcando el pulso de una identidad profundamente mexicana.

"Este sitio está dedicado a todos los seres humanos que son auténticos y que se atreven a romper paradigmas como ciertas personas lo han hecho. El propósito es que todos se puedan sentir en casa y en familia, estando en Casa Félix", comentó Estefanía Velázquez, Directora del nuevo spot culinario.



FÉLIX

JOYAS DE LA COCINA MEXICANA





TRAMONTINA

EVENTOS ESPECIALES.

GUÍA MUNDIALISTA PARA COMER Y BEBER EN GUADALAJARA.

Por: Valentín Vázquez | HuPr.

Del 11 al 26 de junio próximos, Guadalajara albergará cuatro partidos de la Copa Mundial de Fútbol 2026 recibiendo aficionados de todo el globo en un ambiente festivo que solo la capital jalisciense puede lograr. En 1970 El rey Pelé, en 1986 Sócrates, Butragueño y Platini, en 2026 Guadalajara tiene una nueva cita con la historia recibiendo una nueva edición de la Copa Mundial de Fútbol.

Cultura, gastronomía, y conectividad son algunas de las características que le valieron a Guadalajara para convertirse nuevamente en sede mundialista, un evento que pondrá los ojos del mundo en México. Conoce algunas de los espacios más sobresalientes de la gastronomía y la vida nocturna que Guadalajara ofrece a sus visitantes:

• El Terrible Juan.

Ubicación: Paseo Degollado 56b, Zona Centro, 44100 Guadalajara, Jal.

Horarios: Lunes a Sábado 8am a 9pm

• Bruna.

Ubicación: C. Miguel Lerdo de Tejada 2418, Lafayette, 44150 Guadalajara, Jal.

Horarios: Domingo a Miércoles 2pm a 11pm, Jueves, Viernes y Sábado 2pm a 12pm

• Octo.

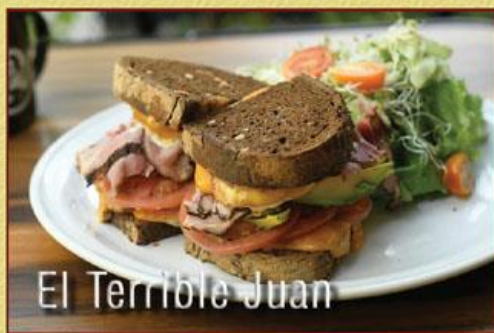
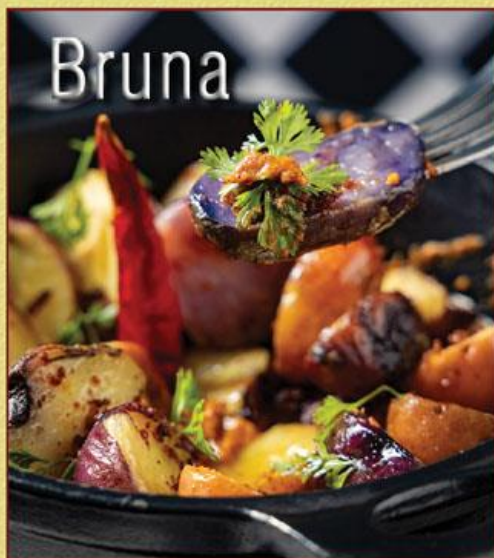
Ubicación: C. Miguel Lerdo de Tejada 2420, Lafayette, 44150 Guadalajara, Jal.

Horarios: Lunes cerrado, Martes y Miércoles 2pm a 12am, Jueves a Sábado 2pm a 1am, Domingo 2pm a 10pm.

• Home Bar.

Ubicación: Pedro Moreno 1429, Americana, 44420 Guadalajara, Jal.

Horarios: Lunes a Miércoles 6pm a 12pm, Jueves a Sábado 6pm a 2am, Domingo cerrado



© ¿Sabes cuántas empresas hay
detrás de este momento?

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

Tiendas

departamentales:

- + 2,900 Empresas
- + 238,000 Empleos

Botanas:

- + 74,000 Empresas
- + 168,000 Empleos



¡Escanéame!

Censo Económico 2024, INEGI

Voz de las Empresas

Consejo de la Comunicación

U10
el inicio de todo



RECOMENDACIONES.

NAYARIT ESTÁ EN LA CIMA DEL SABOR. GUÍA MÉXICO GASTRONÓMICO 2026.

Por: Alberto Zárate | m-m

¡Nayarit está en la cima del sabor! Ya que la Guía México Gastronómico 2026, una de las publicaciones más relevantes del mundo gastronómico, reconoció a ocho restaurantes nayaritas entre los 250 mejores de nuestro país.

Gracias a este logro, respaldado por Culinaria Mexicana, S. Pellegrino y Nespresso, Nayarit reafirma su estatus como un destino imperdible para quienes buscan experiencias de alta gastronomía y calidad de una culinaria excepcional. Cada uno de estos establecimientos brilla por su inigualable menú donde los platillos son más que una experiencia única para el alma.

- Codex.
- Cosecha Farm to Table.
- Emiliano.
- Hector's Kitchen.
- La Casa by Thierry Blouet.
- Loma 42.
- Makai.
- Zicatela.

Gracias a esta oferta gastronómica tan selecta, estos ocho restaurantes nayaritas validaron su derecho de ser incluidos en la Guía México Gastronómico 2026, un logro nada fácil de conseguir, ya que es resultado de la deliberación de una Consejo de Votantes integrado por especialistas culinarios, empresarios del sector gastronómico, periodistas y sommeliers reconocidos que viajan por todo el país para conocer de primera mano nuevas aperturas de restaurantes, presentaciones de proyectos nuevos y spots que mantienen constantemente su reputación.

Por todo esto, el estado de Nayarit está en la cima del sabor de la alta cocina mexicana en este 2026.



¡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 meno.

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!

DESTINO GASTRONÓMICO.

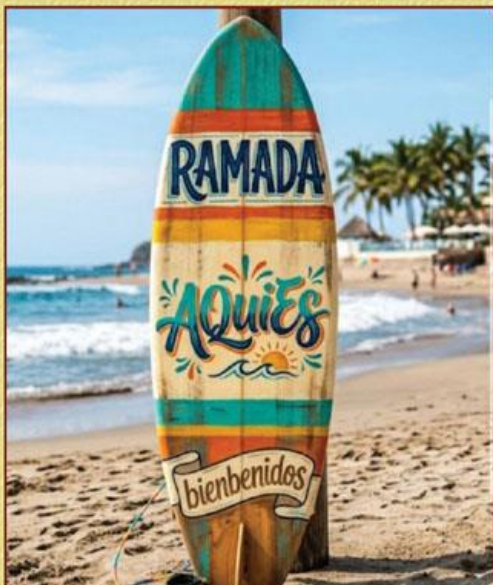
EL SABOR DEL MAR, BUENO, BONITO Y BARATO. LAS RAMADAS DE COLIMA.

Por: Laura Lanuza | m-m.

Cuando llegas a la costa de Colima, hay una experiencia que no te puedes perder: comer en una ramada. Pero, ¿qué son exactamente? Las ramadas son estructuras sencillas, generalmente hechas con techos de palma y materiales naturales, ubicadas a pie de playa. Funcionan como restaurantes rústicos donde puedes sentarte frente al mar, sentir la brisa y disfrutar comida fresca, casera y, sobre todo, accesible. Son parte esencial de la identidad costera colimensa y representan una forma auténtica de vivir el destino.

Si decides recorrer la costa, encontrarás ramadas principalmente en playas como Cuyutlán, El Paraíso, Boca de Pascuales y en Manzanillo; El Tapo, Miramar y La Boquita. Cada una tiene su propio encanto: desde olas intensas ideales para surfistas, hasta aguas más tranquilas perfectas para pasar el día en familia. En todas, las ramadas se ubican frente al océano, invitándote a detenerte, relajarte y degustar lo mejor de la gastronomía local.

Lo mejor de estas ramadas es la comida. Aquí puedes probar desde pescados zarandeados recién salidos del asador, hasta ceviches, aguachiles, camarones al mojo de ajo, cocteles de mariscos y tostadas frescas. Los ingredientes suelen ser del día, lo que garantiza sabor, frescura y calidad. También encontrarás antojitos mexicanos como quesadillas, sopes o tacos, y en algunos casos especialidades regionales.



Uno de los mayores atractivos de la gastronomía de estas ramadas es la frescura de sus productos del mar, ya que estos establecimientos adquieren sus productos directamente de los pescadores de la zona y en muchos casos, estos mismos establecimientos cuentan con sus propias embarcaciones de pesca y tours, destaca el caso de La Boquita, donde los ramaderos formaron una cooperativa de pesca, lo que da la seguridad a todos los visitantes de que estarán consumiendo pesca del día.

Visitar las ramadas de Colima es sentarte sin prisa, probar sabores frescos, admirar el paisaje playero y descubrir que, en este rincón del Pacífico mexicano, lo sencillo puede ser extraordinario.

UN AMOR INESPERADO, ENTRE DOS MUNDOS OPUESTOS



UNA COMEDIA ROMÁNTICA ENTRE NIÑANOS Y ADULTOS, QUE LE HAZA SENTIR MARIPosas EN EL ESTÓMAGO

LA SIRENA Chao

GUION: SUZUKA ANNA YAMADA

KAVYA SHISHIDO / YUICHIROU IWANAGA / KENTA WYAKE / SHUNSEI OTA / ANNA TSUCHIYA / COCKIEI / RYOTA YAMASATO

Director: Yasuhisa ABE. Director de animación supervisor de diseño de personajes: Hirokazu KUBO. Director de arte: Hiroshi TAKIUCHI. Música: Taketaka NISHIMOTO

Temas musicales "Chao" Kumi KODA (avós)

Productor: Eiko TAMURA. Diseño de producción y animación por STUDIO 4°C

© 2015 "Chao" Committee



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