

CONFIRMA
JALISCO SOLIDEZ
AL INTEGRARSE A
LA GUÍA MICHELIN





¡ah Chihuahua!

EL MÉXICO QUE NO CONOCES



Chihuahua muestra sus bondades gastronómicas

Spring 2026

Elegance in Motion

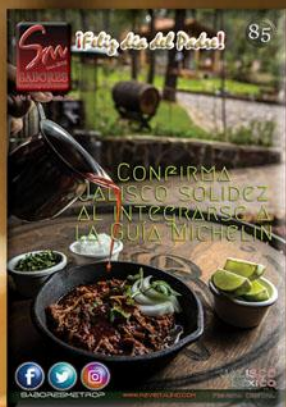


ROBERT'S



Carta Editorial

Estimados lectores:



En este número les traemos:

- Por el mercado de nuevos hogares | Relanzamiento de Kitchenware. (4)
- Confirma Jalisco solidez de la gastronomía | Guía Michelin. (6)
- Gointreau | Conecta el arte de la coctelería. (8)
- Guanajuato celebró el Segundo Festival de la Enchilada. (10)
- Comunidades rurales de Mazatlán | Una experiencia gastronómica. (12)

En 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.

Junio 2026

¡Feliz día del Padre!

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



©

TRAMONTINA

POR EL MERCADO DE NUEVOS HOGARES CON EL RELANZAMIENTO DE KITCHENWARE

Por: Jorge Cervantes | TA

La forma en que los mexicanos construyen su hogar está cambiando: ya no se trata solo de equiparlo, sino de invertir en él. Bajo esta premisa, Tramontina anuncia el relanzamiento de su categoría Kitchenware en México, para una generación que prioriza durabilidad, diseño y valor a largo plazo.

La evolución de la cocina contemporánea:

Para el consumidor actual, la cocina ha dejado de ser un espacio meramente funcional para convertirse en el centro de la vida cotidiana: un lugar donde convergen la convivencia, la creatividad y la expresión personal.

"Hoy el consumidor no solo busca funcionalidad; busca productos que acompañen su estilo de vida. La cocina se ha convertido en un punto de conexión, y nuestra apuesta es ofrecer soluciones que respondan a esa nueva forma de habitar el hogar", afirma Adilson Formentini, Director General de Tramontina México.

Datos que explican el cambio en el consumo:

- Del gasto al valor: crece la preferencia por materiales duraderos como el acero inoxidable frente a opciones de menor vida útil.
- Hogares más compactos, decisiones más inteligentes: consumidores urbanos priorizan utensilios versátiles que optimicen espacio y funcionalidad.
- Cocinar como estilo de vida: el auge del contenido gastronómico y las redes sociales ha transformado la cocina en un espacio de expresión personal.

El hogar como nuevo territorio de valor:

Materiales como el acero inoxidable y aluminio siguen siendo un ancla relevante en esta conversación, al conectar con una aspiración dual del consumidor actual: preservar la tradición mientras se adoptan soluciones más eficientes y contemporáneas, integrándose a una propuesta más amplia que acompaña distintos momentos y necesidades dentro del hogar.



Una marca que evoluciona con el hogar mexicano:

El lanzamiento de Kitchenware marca también una nueva etapa para Tramontina en México tras su reciente renovación de imagen. A través del concepto "Lo bueno que nos une", la marca refuerza su papel como facilitador de conexiones cotidianas, acompañando momentos que van desde la preparación diaria hasta la convivencia entre generaciones.

"El concepto de esta campaña parte de lo que nuestros consumidores ya reconocen en Tramontina: la calidad y la durabilidad. A partir de estos atributos construimos un discurso que pone en el centro a las personas, acompañando a las familias - en toda su diversidad - a lo largo de su día a día.

Con esta campaña, Tramontina busca consolidarse como una marca más cercana, dinámica y relevante para distintos perfiles de consumidor, ampliando su presencia más allá de sus categorías tradicionales y posicionándose como un aliado en la evolución del hogar mexicano.





Disney
magicrun

CARRERA 2026

3k 5k 10k

**7 DE JUNIO
CDMX**



CHIREY | OMODA JACOO

PARTICIPA EN NUESTRAS DINÁMICAS
Y PODRÍAS GANAR UNA INSCRIPCIÓN
PARA LA CARRERA*



TIGGO 8 PHEV CSH

JACOO 5

¡CORRE EN FAMILIA Y VIVE LA MAGIA!

Responsable de la promoción: CHIREY MOTOR MEXICO, S. de R.L. de C.V. Dirigida a 18+. Vigencia del 11 al 24 de mayo de 2026. Consulta términos y condiciones en:
<https://www.jacoo.mx/legales/t-y-c-dinamica-disfraz-a-tu-amigo-fiel/>
<https://www.chirey.mx/legales/terminos-y-condiciones-dinamica-mi-super-coleccion/>

DE PORTADA.

CONFIRMA JALISCO SOLIDEZ DE LA GASTRONOMÍA MEXICANA AL INTEGRARSE A LA GUÍA MICHELIN.

Por: Laura De Anda | ComMTG

Con el propósito de fortalecer su presencia en la escena internacional, el Gobierno de Jalisco, a través de la Secretaría de Turismo, estuvo presente en la ceremonia de premiación de la Guía Michelin.

En este marco, se otorgarán por primera vez reconocimientos a restaurantes de la entidad que cumplan con los criterios de la guía. Establecimientos del Área Metropolitana de Guadalajara, así como de Puerto Vallarta, podrán obtener esta certificación, lo que representa un impulso directo para la industria turística y restaurantera del estado.

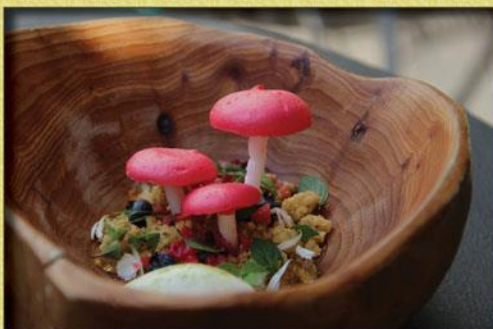
Reconocida a nivel mundial por sus rigurosos estándares, esta guía distingue la excelencia culinaria y representa una plataforma de alto prestigio. Su llegada a Jalisco marca un parteaguas que posiciona al estado en el circuito global de la alta cocina y abre nuevas oportunidades de crecimiento.

La inclusión del estado destaca la riqueza de un territorio definido por ingredientes emblemáticos, técnicas tradicionales y una identidad sólida, respaldada por el talento de chefs y productores.

Además, la guía abre la posibilidad de reconocer espacios tradicionales como cenadurías y taquerías a través del distintivo Bib Gourmand, que valora la calidad y la accesibilidad, lo que amplía el alcance del reconocimiento más allá de la alta cocina.

En su papel como Host City, Jalisco establece un convenio con Michelin que impulsa la profesionalización del sector. Esta designación se integra a un 2026 clave para el estado, que también será sede de la Copa Mundial de Fútbol y de la primera edición continental de ITB Americas.

En conjunto, estos eventos forman parte de una estrategia integral orientada a detonar inversión, fortalecer la conectividad y elevar el perfil internacional del estado.



© ¿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



COINTREAU | CONECTA EL ARTE DE LA COCTELERÍA.

Por: Valentín Vázquez | HuPr.

La historia de la Maison Cointreau comienza con una familia de pasteleros que decidió destilar la esencia de frutas selectas, pero fue la visión de Édouard la que consolidó a la marca al seleccionar meticulosamente cáscaras de naranjas dulces para dar jugosidad y amargas para otorgar estructura y cuerpo. Destilándolas en alambiques de cobre para extraer la esencia pura de la fruta que logra un perfil aromático inigualable. El resultado es un líquido transparente que, al entrar en contacto con el hielo, revela el efecto *louching*: una sutil opalescencia que funciona como prueba científica de su altísima concentración de aceites esenciales naturales.

Durante 2025, Cointreau presenta su campaña "Yo sí sé cómo se pronuncia: Cuantro", una iniciativa estratégica que busca premiar la autenticidad de sus consumidores en la Ciudad de México, Guadalajara y la Riviera Maya con experiencias de lujo, entre ellas acceso al palco durante la justa mundialista. Bajo una mecánica que celebra los momentos inolvidables, Cointreau convierte cada cóctel en una oportunidad para ganar experiencias de lujo, reafirmando su lugar como el corazón de la coctelería premium en México.

"Shake It Up" celebra la creatividad, la conexión y la alegría de compartir algo verdaderamente único. En Cointreau, siempre hemos creído que los cócteles son más que bebidas: son momentos para expresarse, experimentar y conectar. Esta nueva plataforma es una invitación a agitar las cosas, a abrazar la creatividad y a reimaginar lo que puede ser la cultura del cóctel. Es el comienzo de un capítulo totalmente nuevo para Cointreau" - afirmó Carmen Bardales.



La dinámica invita a capturar momentos más allá de la compra. Para participar, los interesados mayores de edad deben ingresar a www.sepronunciacuanthro.mx, consultar la guía de las mejores margaritas, explorar y pedir un cóctel participante, capturarlo en una foto con personalidad Cuantro —genuino, con carácter y auténtico—, compartirlo en redes sociales etiquetando a @Cointreau y al lugar con el #YoSiSeComoSePronunciaCuantro, y registrarse en el portal www.sepronunciacuanthro.mx relatando un "Momento Inolvidable" que sea personal y auténtico. Entre los premios exclusivos destaca una experiencia de palco con un pase doble en el juego inaugural de la justa mundialista en la Ciudad de México, Home Cinemas de alta gama, artículos de movilidad urbana y kits con merch oficial de la marca.

Con más de 170 años de maestría, Cointreau continúa redefiniendo los estándares de la mixología global. Al ser el ingrediente insustituible de la Margarita Original, Cointreau no solo celebra su herencia francesa, sino que reafirma su compromiso con la excelencia. Su versatilidad técnica lo convierte en el "puente de sabor" ideal para más de 500 cócteles clásicos y modernos, desde la Margarita Original, el elegante Sidecar hasta el cosmopolita.



¡ah Chihuahua!

EL MÉXICO QUE NO CONOCES



Chihuahua muestra sus bondades gastronómicas

RECOMENDACIONES.

GUANAJUATO CELEBRÓ EL SEGUNDO FESTIVAL DE LA ENCHILADA.

Por: Diana Caballero | SinCom

Se celebró el pasado mes de mayo El Festival de la Enchilada en el Centro Histórico, como parte del programa ¡Guanajuato Si Sabe! Este encuentro gastronómico reunió 4 mil 500 enchiladas.

En la calle Sopena, frente al Teatro Juárez, el público disfrutó gratuitamente enchiladas mineras, una receta tradicional que forma parte del patrimonio culinario guanajuatense. Chefs, cocineras tradicionales y estudiantes de gastronomía prepararon este platillo que combina tortilla frita bañada en salsa de chile guajillo, queso ranchero, cebolla, papa, zanahoria, crema y pollo.

El festival tiene como propósito impulsar el turismo, fortalecer el sentido de pertenencia y reconocer el trabajo de cocineras tradicionales, restaurantes, negocios familiares y productores locales que mantienen viva la herencia culinaria de la ciudad.

Para esta edición, se estimó una ocupación hotelera superior al 43% durante los días del evento.

En las muestras gastronómicas de Plaza Allende, se prevé una asistencia de más de tres mil visitantes.

Además, reconocidos restaurantes del Centro Histórico - Casa Valadez, La Tasca de la Paz, Casa Ofelia, Terraza La Joya, El Embarcadero, El Faro Terraza y Corazón Mexicano - con versiones tradicionales y contemporáneas de las enchiladas guanajuatenses durante todo el fin de semana.



El programa de actividades para todos los públicos.

- Concurso de comer enchiladas, uno de los momentos más esperados del festival.
- Pláticas y conferencias sobre tradición culinaria, ingredientes y técnicas locales.
- Degustaciones a cargo de cocineras tradicionales que compartirán su sazón con los asistentes.
- Talleres, demostraciones y actividades culturales que enriquecerán la experiencia gastronómica.

El Festival de la Enchilada posiciona a este platillo como un ícono de la ciudad y una pieza clave de su patrimonio inmaterial.





COLIMA
DEL MAR A LA MONTAÑA



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



Zinacmitlán

5

Restaurante
"El Bordo"



4

Agua de la Virgen
Elaboración
de Mazapán



Las Tunas

2

San Gabriel
Grutas de
San Gabriel



Las Conchas

Sembradio de
Cacahuete

3



Chanchopa

Laguna de Amela



COLIMA
Gobierno del Estado

Colima se transforma
CONTIGO

COLIMA
DEL MAR A LA MONTAÑA



COMUNIDADES RURALES DE MAZATLÁN DONDE LA GASTRONOMÍA ES UNA EXPERIENCIA. Por: Laura Lanuza | m-m.

A unos minutos del puerto, las comunidades rurales de Mazatlán resguardan una de las expresiones más auténticas de su identidad: la gastronomía. Entre recetas heredadas, ingredientes locales y espacios que conservan su esencia campirana, estos poblados invitan a descubrir el destino a través de sus sabores.

La Noria:

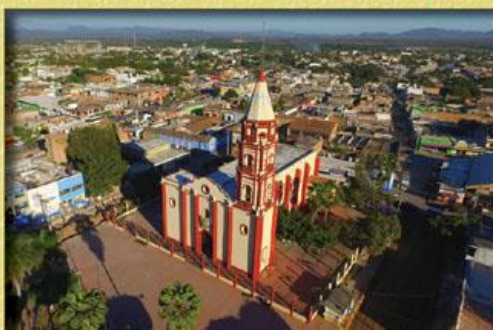
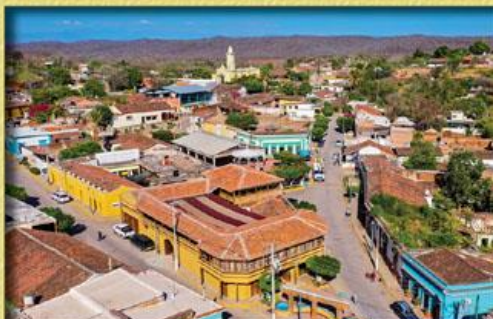
A la entrada del pueblo, junto al arco de bienvenida, El Sazón de la Abuela Tina se ha convertido en una referencia para quienes buscan cocina casera y tradicional. Más adelante, frente a la plazuela principal, El Aureliano de la Noria se encuentra en una antigua finca con vista panorámica del pueblo y ofrece una propuesta de cocina campirana. La experiencia se complementa en la vinata Los Osuna, donde puedes conocer el proceso artesanal del destilado de agave, desde la cocción en hornos de piedra hasta la fermentación y destilación.

El Quelite:

Reconocido como Pueblo Señorial, El Quelite mantiene una relación directa con el campo, de donde provienen gran parte de los productos lácteos de la región. El Mesón de los Laureanos, es considerado uno de los restaurantes con mayor tradición en Sinaloa. También destacan las nieves de rancho y dulces regionales como la cajeta horneada, los jamoncillos, los coricos y las cocadas, que puedes disfrutar mientras recorres el pueblo.

Villa Unión:

Con más de cuatro siglos de historia, Villa Unión es una de las sindicaturas con mayor relevancia histórica del municipio y hoy es reconocida por albergar uno de los restaurantes de mariscos más populares del país. El Cuchupetas, fundado en 1987, se ha consolidado como una referente gastronómico donde los mariscos son protagonistas



SINALOA



Únete como:
Patrocinador-Anunciante.

- Reserva tu espacio -
¡ Contrata Hoy mismo !



DIGITAL



SABORES METROPOLITANO



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



INFORMES:

saboresmetrop@revistauno.com
saboresmetropolitanos@gmail.com
55.1366.9455

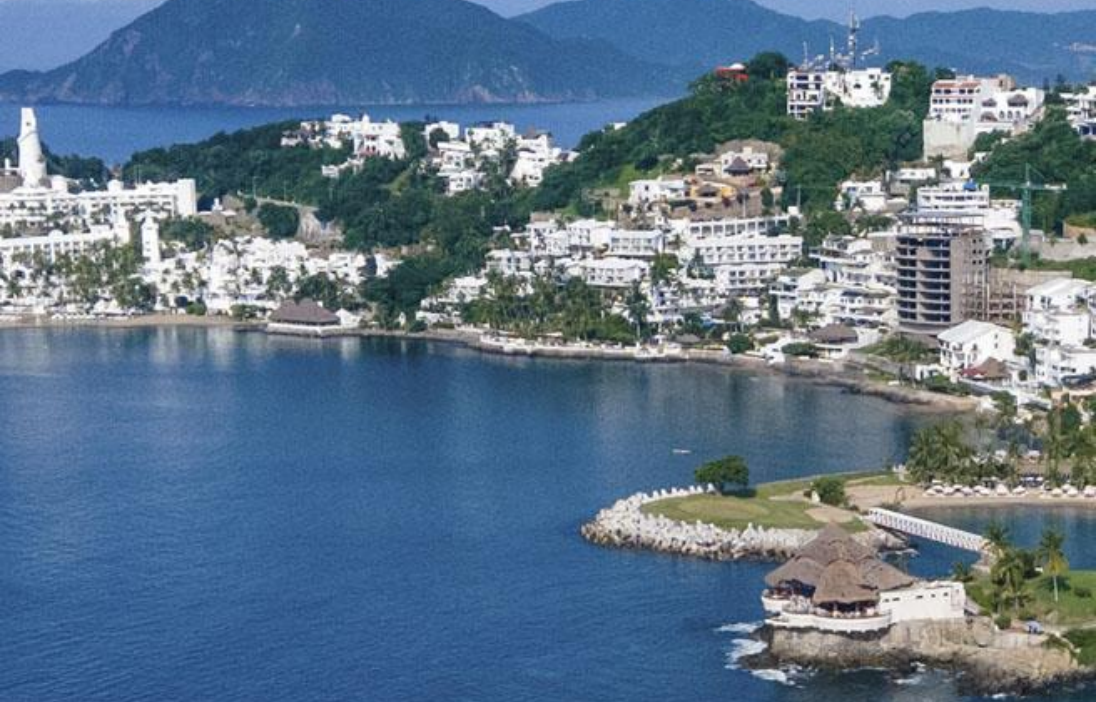


VIVA^Q Manzanillo

¡NUEVO VUELO!

AIFA - MANZANILLO

a partir del 2 de Julio



COLIMA
Gobierno del Estado

Secretaría de Desarrollo Económico
Subsecretaría de Turismo

MANZANILLO
La puerta del pacífico

COLIMA
DEL MAR A LA MONTAÑA