



Año 7

Julio 2026

7° Aniversario

86

UNA
NUEVA
EXPRESIÓN
DE
NUESTRA
COCINA



SABORES METROP

WWW.REVISTAUNO.COM

REVISTA DIGITAL

CDMX
MÉXICO



¡ah Chihuahua!

EL MÉXICO QUE NO CONOCES



Chihuahua muestra sus bondades gastronómicas



SUAREZ

Joyas que enamoran en cada estación

7° Aniversario

Carta Editorial

Estimados lectores:



En este número les traemos:

- Nueva sucursal | Brewers Taller Experimental. (4)
- UNA NUEVA EXPRESIÓN DE NUESTRA COCINA. (6)
- Una experiencia enológica en León, Gto. Tierra de Luz. (8)
- Te gusta el vino | Escápate a Jalisco, conoce estos viñedos. (10)
- Espacios gastronómicos en Valle de Bravo. (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.

Julio 2026

¡Feliz 7° Aniversario!

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

Spring 2026

Elegance in Motion



ROBERT'S



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.





jah Chihuahua!

EL MÉXICO QUE NO CONOCES



Chihuahua muestra sus bondades gastronómicas

DE PORTADA.

UNA NUEVA EXPRESIÓN DE NUESTRA COCINA. BLANCO CASTELAR Y BLANCO COLIMA.

Por: Camila Martínez | AnCo.



Existen lugares que han redefinido la gastronomía. Sitios que convierten cada visita en una historia; donde ocurren reencuentros, primeras citas y celebraciones, y donde las conversaciones se entrelazan en una atmósfera elegante y atemporal.

Hoy, Blanco Castelar y Blanco Colima inician una nueva etapa con el lanzamiento de un nuevo menú -disponible en ambos restaurantes de Grupo Carolo- que marca un regreso a la identidad que dio origen a la marca. "Blanco" nace del concepto del plato blanco: una pieza limpia y sobria donde el emplatado resalta los alimentos de manera honesta y elegante, permitiendo que el producto sea siempre el protagonista.

Esta evolución no busca reinventar la esencia, sino reafirmarla. Los Blancos se consolidan como restaurantes para todos los días: espacios donde la calidad, la consistencia y el confort conviven con una propuesta culinaria inspirada en la cocina internacional con toques mexicanos. Este acento nacional se percibe con mayor fuerza en su sección de botanas, donde los sabores frescos y vibrantes aportan carácter y cercanía a la experiencia.

El valor agregado de la propuesta radica en mantener un menú claro y amigable para todos los comensales, en el que se reconozcan los grandes clásicos de pescados, pastas y carnes, ejecutados con coherencia en calidad, porciones, presentación y precios. Platillos que dialogan naturalmente con el contexto de sus espacios: elegantes, limpios y acogedores, tanto en Polanco como en la Roma.

"El lujo no debe basarse en el precio de una comida, el lujo es ese valor agregado en un platillo realizado con honestidad, calidad, autenticidad y que llene de confort a nuestros clientes", afirma Miguel Dávila, Chef Ejecutivo de Grupo Carolo, México.



Con este nuevo menú, Blanco Castelar y Blanco Colima fortalecen su identidad y consolidan una propuesta que redefine la manera de vivir el fine dining: una alta cocina que no se limita a las grandes ocasiones, sino que puede formar parte del día a día. A través de platillos reconocibles, ejecutados con técnica, elegancia y calidez, Los Blancos demuestran que la excelencia también puede ser constante y cercana. Un espacio pensado para volver una y otra vez, donde la experiencia mantiene su sofisticación sin sentirse lejana, permitiendo hacer de estos restaurantes una elección natural para cada día de la semana.

GRUPO CAROLO



TRAMONTINA

EVENTOS ESPECIALES.

UNA EXPERIENCIA ENOLÓGICA EN LEÓN, GTO. TIERRA DE LUZ.

Por: Ariadna Chizuko Díaz Rogel

A escasos 25 minutos de León, Guanajuato, se encuentra el viñedo **Tierra de Luz**, un espacio histórico ubicado en una de las ex haciendas más antiguas de México, donde además de conectar con la naturaleza, podrás disfrutar catas de vino, maridaje, excelente comida y muestras gastronómicas.

Esta hacienda vinícola, que nació en 2015, es un proyecto que se destaca por su compromiso con el medio ambiente y en ella encontrarás 5 hectáreas de plantación de vid, una capilla, un bar y una cava con barricas francesas, por lo que sin duda disfrutarás de la mejor experiencia inmersiva del Bajío en lo que a vinos se refiere.

Gracias a su cercanía con la sierra y su de altitud de 1,983 MSNM, **Tierra de Luz** provee vientos suaves y un microclima continental que favorece el cultivo de uvas con variedades de merlot, malbec, vino gris y nebbiolo, las cuales tendrás la oportunidad de degustar en sus recorridos, que incluyen la visita al casco de la Hacienda Jaramillo de Abajo, antigua propiedad de Juan Jaramillo, esposo de la famosa Malinche, tour por la vinícola, la cava, así como una degustación con tabla de quesos y cata de sus excelentes cosechas.

Los recorridos pueden ser privados o en grupo y se proporcionan en inglés y lenguaje de señas mexicana, para aquellos que lo soliciten, a la par cuenta con accesos y personal capacitado que apoya a los visitantes con capacidades diferentes para hacer de esta una experiencia inigualable.

Además de ofrecer estos recorridos, la hacienda vinícola cuenta con espacios diseñados para eventos especiales, por lo que, si estás interesado en celebrar tu boda, un picnic privado con tu pareja o amigos, o incluso una pequeña reunión, el viñedo **Tierra de Luz** es tu mejor opción para compartir tus momentos más memorables.

La ciudad de León, Guanajuato, no sólo sorprende por su gran industria de piel y calzado, también se ha convertido en un lugar cosmopolita que se encuentra consolidándose en el sector de la vid, creando etiquetas de renombre de la mano de productores y haciendas como **Tierra de Luz**, un espacio imperdible para los amantes del vino y la naturaleza.





ALMAMIA

RECOMENDACIONES.

TE GUSTA EL VINO | ESCÁPATE A JALISCO VEN Y CONOCE ESTOS VIÑEDOS.

Por: Yusely Valenzuela | MTgr

¿Sabías que el Estado de Jalisco no sólo es conocido por su producción de tequila y raicilla con Denominación de Origen sino también por sus viñedos y por sus paisajes vinícolas? En los últimos años el destino ha ido agarrando terreno y fama en el enoturismo, en especial en las regiones de Chapala y Los Altos.

Además de ofrecer al turista experiencias que combinan belleza natural con vistas instagramables, hospitalidad y un legado cultural inigualable, cada viñedo brinda la oportunidad de aprender sobre el cultivo de la vid y degustar vinos excepcionales con clases de maridaje exclusivos.

"La Finca La Estramancia" viñedo boutique situado en las faldas del Cerro de la Mujer Dormida.

"El Tejón" situado en San Luis Soyotlán, el cual permite a los amantes del enoturismo sumergirse en el arte del cultivo de las vides y la elaboración del vino.

"Cava Post Data" viñedo artesanal de edición limitada, el cual ofrece catas y degustaciones con cita previa, además de venta de vino blanco, rosado y tinto.

"Los Altos Norte Vinícola" que se encuentra dentro de la Hacienda San José de Tepozán, en el municipio de Encarnación de Díaz.

"Tierra de Luz Hacienda Vinícola" donde ofrece un ambiente ideal para disfrutar de vinos, comidas deliciosas, y diversas actividades como catas, visitas guiadas y sesiones fotográficas.

"Viñedo Cerca Blanca" en Jalostotitlán, quien es el anfitrión de organizar la vendimia anual que se realiza entre los meses de julio y agosto.

Sin duda, estar entre la naturaleza rodeado de paisajes de ensueño catando los mejores vinos maridando un bocadillo, recorriendo y conociendo un poco más sobre su producción y su proceso de elaboración es un plan perfecto para compartir con amigos, familia y pareja. Y qué mejor con las vistas que nos regala Jalisco como su encantador lago de Chapala y sus cerros verdosos con abundante vegetación de Los Altos.





DESTINO GASTRONÓMICO.

ESPACIOS GASTRONÓMICOS EN: VALLE DE BRAVO.

Por: César Robles Bueno | m-m

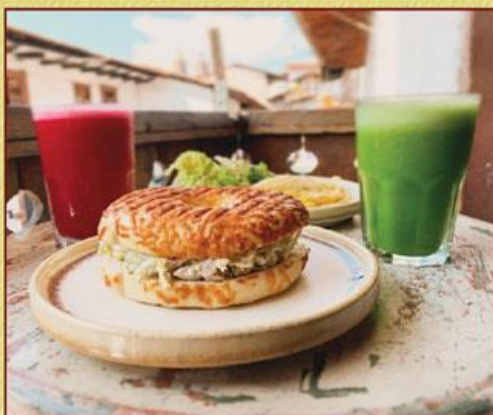
Valle de Bravo no solo es un destino de bellezas naturales y actividades de aventura, también es un lugar con una gran propuesta gastronómica que refleja su espíritu acogedor y su conexión con la naturaleza. Su escena culinaria combina la creatividad de chefs reconocidos con la riqueza de los productos locales, ofreciendo platillos que celebran los sabores de temporada y las tradiciones mexicanas en ambientes llenos de encanto.

La **Machinhuepa** te recibe con un ambiente cálido y artesanal. Lo que empezó como una pequeña cafetería y pastelería se ha convertido en un rincón ideal para disfrutar. Su compromiso con los productos locales y orgánicos se refleja en cada bocado.

Un desayuno en contacto con la naturaleza, **Solar**, paraíso lúdico es el lugar perfecto. En su jardín de más de cinco mil metros cuadrados, rodeado de árboles y espacios para jugar.

Un ambiente relajado con un toque italiano, **Restaurante Piola** es la opción ideal. Es el punto de encuentro perfecto para amigos y familias.

Choklat, un espacio que fusiona el encanto local con los auténticos sabores italianos. Su pasta casera y postres irresistibles hacen de este restaurante una joya para disfrutar una tarde relajada frente al Jardín Central.

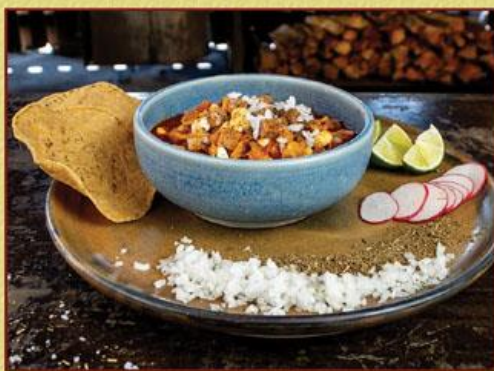


En **UMO Grill**, el fuego es protagonista. Este restaurante combina técnicas de ahumado lento con leña de la región para crear platillos como el Tataki de atún (en realidad, sandía ahumada). Un lugar imperdible para los amantes de los sabores intensos y auténticos.

Un toque oriental, **Sushi Oshi** te espera con una cocina japonesa tradicional. Disfruta de rollos naturales, horneados o empanizados, además de platillos como yakimeshi, sashimi o salmón al estilo de la casa. Sus tragos con y sin alcohol complementan una velada perfecta.

Más allá de su inigualable oferta gastronómica, Valle de Bravo es un destino con encanto natural. Entre verdes paisajes, actividades de aventura, experiencias wellness y su icónico lago, cada visita se convierte en un viaje de conexión con los sentidos.

Ya sea degustando un desayuno entre el paisaje boscoso, una comida con vistas al pueblo o una cena en alguna terraza, Valle de Bravo invita a disfrutar, saborear y volver siempre.



TURISMO

VALLE DE BRAVO 2025-2027

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

© ¿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

