



Bruna

CHILES EN NOGADA
A LAS MESAS DE LA CIUDAD
DE MÉXICO Y GUADALAJARA.



CIUDAD DE MÉXICO - JALISCO.
MÉXICO



MITSUBISHI
MOTORS

Drive your Ambition

SATÉLITE



¡Escanéame!

OUTLANDER

HAY UNA PARA CADA CAMINO



SPORT

OUTLANDER
SPORT

GASOLINA

OUTLANDER

HÍBRIDA-ENCHUFABLE

OUTLANDER
PHEV
Plug-In Hybrid Electric Vehicle

¿VAS A DEJAR PASAR TODOS ESTOS BENEFICIOS?

48

MESES SIN INTERESES

TASA DESDE

7.9 %

COMISIÓN
POR APERTURA

0%

BONO DE

\$148,000

M.N

**SEGURO
GRATIS**

TU AUTO VALE MÁS HASTA

\$10,000

DE BONO EXTRA EN TU AVALÚO

NUESTRO ORIGEN
ES LA CALIDAD



PERIF. BLVD. MANUEL ÁVILA CAMACHO 2304 COL, SAN LUCAS TEPETLACALCO,
53240 TLALNEPANTLA, MÉX.

CONSULTA CON TU ASESOR LA OFERTA APLICABLE DE ACUERDO CON EL MODELO Y VERSIÓN DE LA UNIDAD.
PROMOCIONES SUJETAS A DISPONIBILIDAD, VICENCIA Y TÉRMINOS Y CONDICIONES

7 AÑOS DE GARANTÍA 24H
7 KMS ILIMITADOS
DEFENSA A DEFENSA



©

Enjoy Life Chrono Viva México.



NORQAIN

SWISS MADE WATCHES

Carta Editorial

Estimados lectores:



En este número les traemos:

- TOSCO | No es perfecto, es Tosco. (4)
- LLEGAN LOS CHILES EN NOGADA A LAS MESAS DE LA CDMX Y GUADALAJARA. (6)
- México asegura su lugar en la Gran Final del BOCUSE D'OR 2027. (8)
- Festival del Taco Guanajuato Capital | Tres días, mil sabores. (10)
- El viaje que transforma Jalisco | Tequila Express. (12)

En revista SABORES Metropolitano, 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.

Septiembre 2026

¡Vive y Disfruta México!

Publicidad

Tel. WhatsApp.

saboresmetrop@revistauno.com
saboresmetropolitanos@gmail.com

55-3728-3029
55-6167-8395

Revista Sabores Metropolitano, 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



CALDERONI

TOSCO. NO ES PERFECTO, ES TOSCO.

Por: Jorge Nahum | HubPr.

Tosco, es una propuesta gastronómica italo-norteña ubicada en la calle de Nápoles, en la colonia Juárez, a unos pasos de Insurgentes y Reforma. La propuesta nace del encuentro entre dos cocinas aparentemente distintas. Por un lado, la del norte de México, reconocida por sus cortes de carne a las brasas, el cabrito, los aguachiles y la carne seca. Por otro, la de Il Bel Paese, como se conoce a Italia, con una tradición que ha convertido a la pasta fresca, la pizza y el respeto por el producto en algunos de sus mayores estándares.



Tosco nace de años de viajar, cocinar, probar, equivocarse y entender que los mejores platillos no necesariamente son los más complejos, sino aquellos que respetan el producto, dominan la técnica y se cocinan con honestidad. Por eso, Tosco no busca reinterpretar la cocina italiana ni replicar la del norte de México. Su intención es crear una cocina propia, donde ambas identidades puedan dialogar de manera natural. El resultado se encuentra en platos como la Pizza de Cabrito al Fuego con frijoles con veneno, el Risotto al Azafrán con Tuétano Ahumado o el Aguachile Martini, uno de los imperdibles de la coctelería de Tosco, donde la inspiración norteña se lleva al lenguaje de un cóctel.

Resguardado por un edificio estilo art déco, Tosco fue concebido no solamente como un restaurante, sino como un espacio para quedarse. Cada detalle forma parte de una experiencia que combina materiales honestos, colores cálidos y referencias al diseño italiano de los años setenta. La música tiene una curaduría propia y el arte forma parte del recorrido, desde televisores vintage y un espejo que perteneció a Porfirio Díaz, hasta obras de Pedro Friedeberg, uno de los exponentes más sobresalientes del arte en México.

TOSCO



Más que una cocina, Tosco representa una forma de entender la hospitalidad: cocinar bien, recibir mejor y crear un lugar al que siempre exista una razón para volver. La atmósfera cambia con el paso del día, pero mantiene una misma intención: ser un espacio donde una reunión de trabajo, una cita, una celebración o una sobremesa puedan extenderse sin prisa. Porque, al final, Tosco no busca impresionar. Busca permanecer en la memoria.



BAR 27

EL VEINTISIETE

SANTA FE
CDMX



DE PORTADA.

LLEGAN LOS CHILES EN NOGADA A LAS MESAS DE LA CDMX Y GUADALAJARA.

Por: Valentín Vázquez | HubPr.

El platillo más mexicano por excelencia llega a los menús de restaurantes de CDMX y Guadalajara para cautivar a los comensales con sus sabores únicos y la belleza de sus colores.

Llegan los momentos más esperados del calendario culinario mexicano: la temporada de chiles en nogada, y los restaurantes en la Ciudad de México y Guadalajara se preparan para ofrecer sus mejores recetas que van desde las más tradicionales hasta las innovadoras.

Un platillo que enamora con solo mirarlo, pues lleva en su esencia todo el sabor y la historia de México en cada bocado. Si bien su origen, autoría y la fecha exacta de su creación aún están en constante debate, lo que no está a discusión es la complejidad de su preparación así como las historias que encierran sus ingredientes.

DUKKAH:

No nació en 2025, cuando abrió sus puertas por primera vez en la calle de Río Sena, en la colonia Cuauhtémoc. Nació mucho antes, en la cocina de Rosita, mamá de la chef Paloma Solano, de donde surgen muchas de las recetas y procesos que hoy definen este lugar.

Ubicación: Río Sena 85, Cuauhtémoc, 06500 CDMX.

Horarios: lunes a jueves 08:00 - 21:00 hrs.

viernes y sábado 08:00 - 23:00 hrs.

domingo 08:00 - 20:00 hrs.

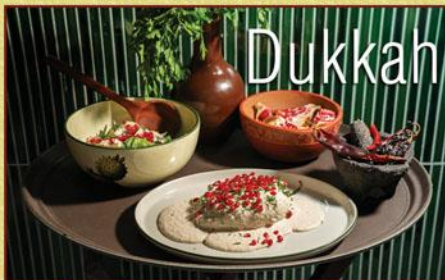
Bruna:

Ubicado en la colonia Lafayette, el restaurante Bruna reconocido por su cocina elegante y su atmósfera artística, presenta una versión clásica y refinada del chile en nogada que respeta los ingredientes tradicionales. Desde hace siete años el chef Óscar Garza ha establecido una colaboración cercana con productores de San Andrés Calpan, Puebla, con el objetivo de llevar a la mesa ingredientes auténticos, con trazabilidad garantizada.

Ubicación: Miguel Lerdo de Tejada 2418, Lafayette, 44150 Guadalajara, Jal. Horarios: Domingo y Lunes: 14:00-23:00 hrs.

Martes y Miércoles 14:00- 00:00 hrs.

Jueves, Viernes y Sábado 14:00- 01:00 hrs.



Octo:

Con su enfoque de cocina de mar, en Octo el chef Óscar Garza ofrece una interpretación audaz del chile en nogada: un chile con los ingredientes del relleno tradicional pero sustituyendo la carne con camarón y pulpo. Una opción que respeta los ingredientes originales, y los presenta desde una óptica innovadora, con el atractivo de comer en uno de los restaurantes más bonitos del mundo, galardonado con el Prix de Versailles de la UNESCO en 2022 por su diseño exterior.

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

Horarios: Lunes cerrado / Martes y Miércoles 14:00 - 00:00 hrs.

Jueves a Sábado 14:00 - 01:00 hrs. / Domingo 14:00 - 22:00 hrs.

Decenizas:

En el corazón de la Colonia Americana de Guadalajara, dentro de una casona del siglo XIX, Decenizas propone una cocina de técnicas ancestrales con visión contemporánea. Trabaja con maíz criollo sembrado en Jalisco, que la propia casa nixtamaliza y muele, y con sus propios destilados, como Casave, el tequila de la casa, elaborado por el equipo en Arandas desde el mismo respeto por la tierra. Los platillos de Jonathan Dávalos, Chef de Decenizas, surgen de investigar ingredientes, curaduría de productores y preservación de técnicas que han acompañado a la cocina mexicana por generaciones.

Ubicación: Calle Argentina 323, Col Americana, Americana, 44160 Guadalajara, Jal.

Horarios: lunes cerrado / martes a sábado 14:00 - 00:00 hrs.

Domingo 13:00 - 18:00 hrs.





TRAMONTINA

MÉXICO ASEGURA SU LUGAR EN LA GRAN FINAL DEL BOCUSE D'OR 2027

Por: Andrea Corona Salazar | SBMan.

Para consolidar a Jalisco como referente gastronómico de América Latina y fortalecer su presencia en el turismo culinario, Mauro Garza Marín, Coordinador General de Crecimiento y Desarrollo Económico; y Michelle Fridman Hirsch, Secretaria de Turismo; anunciaron que Guadalajara fue elegida como sede de **Latin America's 50 Best Restaurants 2026**, uno de los reconocimientos más prestigiosos de la gastronomía internacional.

La ceremonia tendrá lugar el 1 de diciembre de 2026 en la capital jalisciense.

Será la primera ocasión en que Guadalajara reciba este encuentro y la cuarta vez que México sea país anfitrión de la premiación.

Desde 2013, **Latin America's 50 Best Restaurants** distingue a los 50 mejores restaurantes de la región. A lo largo de su historia, la ceremonia ha tenido como anfitrionas a ciudades como Lima, Ciudad de México, Bogotá, Buenos Aires, Río de Janeiro y Antigua Guatemala, que se convierten en escaparate de su propuesta culinaria y turística.

La elección de Guadalajara reconoce la riqueza de la cocina jalisciense, el talento de sus chefs, productores y cocineras tradicionales, además del trabajo realizado para fortalecer la oferta gastronómica del estado.

El anuncio contó con la presencia de representantes del sector turístico y gastronómico de Jalisco, entre ellos Gustavo Stauffer Buclón, Director de la Oficina de Visitantes y Convenciones de Guadalajara; Gregorio Godoy Ramírez, Presidente de CANIRAC Jalisco; y el chef jalisciense Francisco Ruano, en representación del clúster gastronómico.

La designación se integra a la estrategia de promoción de Jalisco rumbo al Año de la Gastronomía 2027, iniciativa que apuesta en posicionar la cocina como elemento de identidad, atractivo turístico y motor de desarrollo económico.

Michelle Fridman Hirsch, Secretaria de Turismo del Gobierno del Estado, destacó que la ceremonia representa una gran noticia para el estado y para México, al atraer nuevamente la atención internacional hacia el país.





Gimnasios a la medida.
Diseño y equipamiento.

RECOMENDACIONES.

FESTIVAL DEL TACO GUANAJUATO CAPITAL. TRES DÍAS, MIL SABORES.

Por: D

Hay platillos que no necesitan presentación, y el taco es, sin duda, uno de ellos. Este septiembre, el símbolo gastronómico más querido de México encuentra un escenario a su altura: la explanada de la Alhóndiga de Granaditas abrirá sus puertas para recibir el Festival del Taco.

Del 18 al 20 de septiembre de 2026, en la explanada de este recinto, testigo de algunos de los episodios más importantes de la historia nacional, también será testigo de algo delicioso: la reunión de tacos de todos los rincones del país, incluidas propuestas reconocidas con Estrella Michelin.

Durante tres días, en Guanajuato se conocerán diferentes formas de comer un taco del norte al sur: al pastor, de guisado, de canasta, de barbacoa, gourmet, tradicional o reinventado. El festival celebra precisamente eso: que no hay una sola forma de hacer un taco, sino tantas como regiones, cocineras y cocineros hay en México.

Pero el Festival del Taco va más allá del plato.

La programación incluye:

- Tacos de distintas regiones de México, para un recorrido de sabores sin salir de Guanajuato Capital.
- Propuestas con Estrella Michelin, para quienes quieran llevar el taco a otro nivel.
- Pabellón gastronómico, con otras expresiones de la cocina mexicana más allá del taco.
- Talleres gastronómicos, ideales para quienes quieran aprender sobre ingredientes, técnicas y tradiciones detrás de cada bocado.
- Actividades culturales que acompañarán la experiencia con música, ambiente y el espíritu festivo guanajuatense.
- Exposición de artesanías y artesanos de Guanajuato, para llevarse algún recuerdo del Estado, además de un buen taco, a casa.

Guanajuato Capital invita a locales y visitantes a vivir esta celebración del taco en uno de los escenarios más icónicos del país. Tres días, un platillo, mil formas de disfrutarlo.

Sinaloa

©

el verano que lo tiene todo



SINALOA
GOBIERNO DEL ESTADO

TURISMO
SECRETARÍA DE TURISMO

México

ESTÁ DE
MODA

DESTINO GASTRONÓMICO.

EL VIAJE QUE TRANSFORMA JALISCO. TEQUILA EXPRESS.

Por: Antonio y Carlos Flores | Destina

En Jalisco, el trayecto comienza a convertirse en una experiencia turística por sí misma, y el **Tequila Express** representa una de las propuestas que buscan transformar la manera en que los visitantes descubren la riqueza cultural, gastronómica y natural del estado.

Con una ruta que conecta Guadalajara con la región de Tequila, el tren turístico invita a sus pasajeros a dejar atrás la idea de que el transporte es solamente un medio para trasladarse. En todo momento, el viaje se convierte en parte de la experiencia, donde los paisajes de campos de agave, la identidad jalisciense y la historia relacionada con el tequila acompañan al visitante durante el recorrido.

Una experiencia que comienza en los rieles:

Uno de los principales atractivos del Tequila Express es precisamente la posibilidad de disfrutar el recorrido sin la presión de conducir. El viaje permite contemplar el paisaje, convivir con otros pasajeros y conocer parte de la identidad de Jalisco mientras el tren avanza hacia la región tequilera.

La propuesta se relaciona con una tendencia turística que privilegia experiencias más pausadas, culturales y vinculadas con el territorio. En este sentido, el concepto de *slow travel* adquiere relevancia: no se trata únicamente de visitar un lugar, sino de conocerlo, comprenderlo y disfrutar el camino que conduce hasta él.

Turismo que conecta cultura, territorio y economía:

El impacto de una experiencia como el Tequila Express va más allá del recorrido ferroviario. Al acercar a los visitantes a Tequila y a su entorno, se generan oportunidades para que diferentes sectores de la economía local formen parte de la experiencia turística.

Hoteles, restaurantes, destilerías, productores, artesanos, prestadores de servicios y establecimientos comerciales pueden beneficiarse del flujo de visitantes que llega a la región. De esta manera, el turismo funciona como un elemento de conexión entre Guadalajara y los municipios que forman parte de la ruta del tequila.



Una nueva manera de descubrir Jalisco:

La propuesta también contribuye a posicionar a Jalisco como un destino que puede combinar tradición e innovación. Mientras el tequila y el paisaje agavero representan elementos profundamente arraigados en la historia del estado, el uso del tren como experiencia turística permite presentarlos de una manera contemporánea y atractiva para nuevos públicos.

Con el Tequila Express se podrá disfrutar de una experiencia que combina el recorrido ferroviario con distintas opciones para descubrir la región tequilera. El servicio cuenta con salidas todos los sábados y domingos del año, con alternativas de viaje en tren exclusivamente o viaje en tren + visita a la destilería. Durante la temporada alta también se habilitan salidas los viernes, por lo que se recomienda consultar el calendario oficial para conocer las fechas disponibles y las modalidades de viaje, ya sean recorridos redondos o sencillos.



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



¿QUÉ HAY DETRÁS DE NUESTRA TRADICIÓN?

Harina

+ 1,200 Empresas
+ 22,000 Empleos

Huevo

+ 44,700 Empresas
+ 105,000 Empleos



Las empresas generan 8 de cada 10 empleos

Conoce más:



Voz de las Empresas

Consejo de la Comunicación

