SM
Desde 2016
SABORES
Metropolitanos

Año 7 Noviembre 2026

116 aniversario de la Revolución Mexicana

90

ELENA 1927

FINE DINING
COCINA INTERNACIONAL CON ESENCIA MEXICANA

PUERTO VALLARTA - JALISCO, MÉXICO


OCTUBRE:
MES DE LA LUCHA
CONTRA EL
CÁNCER DE MAMA
Cuidarse también es parte de la vida cotidiana.
Recordarnos la importancia de la detección temprana, la atención médica y, sobre todo, de hacer espacio para nuestro bienestar.
Hazte espacio


BRICKO RAMA VOL. 5
ACTRIZ DE DOBLAJE
ÉRICA EDWARDS
NOV 14 Y 15
TE ESPERAMOS EN CENTRO CULTURAL FUTURAMA:
Cda. de Otavalo 15, Lindavista, Gustavo A. Madero, 07300 Ciudad de México, CDMX
BRICKORAMA es un evento de fans no asociado con The LEGO Grouo. LEGO es una marca registrada y todos los componentes son propiedades de sus respectivos titulares.
BRICKORAMA


5 BRICKO RAMA
JESSE CONDE
INVITADO ESPECIAL
14 Y 15 DE NOVIEMBRE
BRICKORAMA es un evento de fans no asociado con The LEGO Group. LEGO es una marca registrada y todos los componentes son propiedades de sus respectivos titulares.

Carta Editorial

Estimados lectores:



En este número les traemos:

- Pan de muerto 2026 | El plan es probarlos todos. (4)
- **VILLA PREMIERE ENCIENDE LA LUZ | ELENA 1927. (6)**
- La fiesta gastronómica más grande de Chihuahua. (8)
- Dónde pacticar pesca deportiva en México. (10)
- Déjate conquistar por su sabor | Viaja a Salamanca. (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.

Envienos sus sugerencias, felicitaciones y quejas, nos interesa saber su opinión.

Los Editores.

SABORESMETROP

IMPORTANTE

A todos nuestros lectores y amigos, consumir los servicios de nuestros anunciantes y patrocinadores, nos permite, llegar a ustedes mes a mes.

Noviembre 2026

¡116 Aniversario de la Revolución Mexicana!

Publicidad

saboresmetrop@revistauno.com
saboresmetropolitanos@gmail.com

Tel. WhatsApp.
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. Legaría 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 tramite. Número de Certificado de Licitud y Contenido ante la Comisión Certificadora dePublicaciones 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


©
FERIA DE TODOS LOS SANTOS
COLIMA, 2026
87 EDICIÓN
30 de octubre al 16 de noviembre
COLIMA
Gobierno del Estado
Colima se transforma CONTIGO
COLIMA
DEL MAR A LA MONTAÑA
iffecol
Coca-Cola
KIOSKO
El Bodegón
Sur de Jalisco
SENDERO

Pan de Muerto 2026 | El plan de la temporada es probarlos todos.

Por: Valentín Vázquez | Hpr.

Imagina un plan esta temporada con amigos, tu pareja o tu familia. En el centro de la mesa, dos o tres panes de muerto, cortados en pedazos para que todos puedan probar de todo. Alguien huele la corteza, otro parte un hueso y revisa la miga y alguien más, suelta la frase que arranca el debate: "este es el mejor".

Así empieza una cata de pan de muerto, un plan que esta temporada se suma a las ofrendas, las flores y las velas. Ya no se trata solo de decidir dónde comprarlo, sino de recorrer la ciudad, pedir distintas versiones, compartirlas y calificarlas hasta encontrar al favorito.

Las reglas son sencillas. Cada quien evalúa por su cuenta cinco cosas: la apariencia , desde el dorado de la corteza hasta la definición de los huesos, el aroma, la textura de la miga, el sabor y la originalidad. Después se discute y se decide. ¿Cuál es el más esponjoso? ¿Cuál sorprende más? ¿Cuál repetirías antes de que termine la temporada?

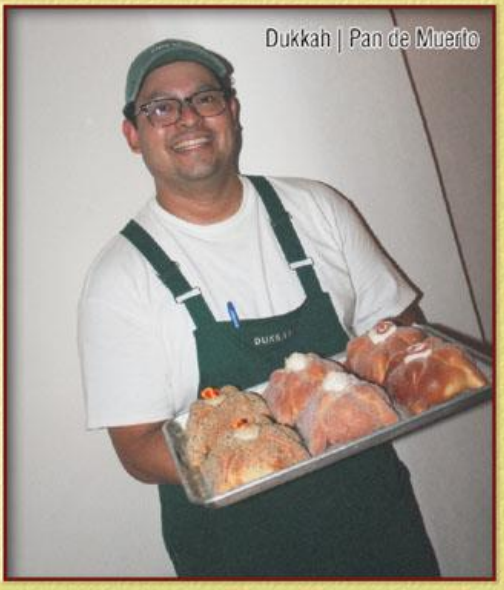
Para empezar, te presentamos dos panaderías, ocho versiones y una pregunta que se resuelve en la mesa: ¿cuál es el mejor pan de muerto de 2026?

DUKKAH, una casona cerca de Reforma.
A unas cuadras del Ángel de la Independencia, **DUKKAH** recibe la temporada de Día de Muertos con una fachada cubierta de cempasúchil, velas y mazorcas. Adentro, una ofrenda flotante invita a detenerse, recordar y celebrar la vida. Y en la mesa, el pan de muerto termina de darle sentido a la visita.
Este año, la chef Paloma Solano toma la receta tradicional de mantequilla y azahar para sumar un ingrediente que, después de muchas pruebas, encontró su lugar en la masa: el romero. Su aroma acompaña un pan suave, esponjoso y húmedo, con huesitos dorados y bien definidos.

Rulce Panadería, en la Roma.
En la colonia Roma, Cecilia España y Raúl Mondragón trabajan con una idea fija: la técnica y la calidad de los ingredientes lo son todo. Por eso, para esta temporada, todos sus panes nacen de una misma masa elaborada con 100% mantequilla, un ligero toque de azahar y sin saborizantes artificiales. El objetivo es conseguir una miga suave y esponjosa y una corteza ligeramente dorada que deja ver unos huesos bien formados.

La experiencia en Rulce comienza con su pan de muerto Tradicional, cubierto con mantequilla y azúcar, para después pasar a combinaciones más monchosas como el de Crema de avellanas con cobertura de chocolate amargo, inspirado en uno de sus panes más vendidos y pensado para los amantes del chocolate.

DUKKAH & Rulce Panadería


Dukkah | Pan de Muerto


Rulce | Pan de Muerto



Publicidad | saboresmetrop@revistauno.com


BLANCPAIN
Fifty Fathoms
300m/1000ft
IB
1735
BLANCPAIN
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE

Villa Premiere enciende la luz de: Elena 1927.

Por: Almudena Gómez | SbMan.

Villa Premiere Boutique Hotel & Romantic Getaway abrió Elena 1927, su nuevo restaurante fine dining: una cocina internacional con esencia mexicana, creada para descubrir el mundo con la calidez de casa. La inauguración se realizó en el marco de la Cena de Embajadores "Sentir México", uno de los encuentros centrales de la edición 18 de Vallarta Nayarit Gastronómica.

Una cocina para recorrer el mundo desde México.

Elena 1927 ocupa el espacio que antes fue La Corona, hoy completamente remodelado. El nuevo salón combina lienzos de tela suspendidos sobre las mesas, madera cálida, vitrinas con piezas de cerámica y una iluminación tenue que invita a la sobremesa.

Su menú toma técnicas y sabores de distintas cocinas del mundo y los interpreta con ingredientes y alma mexicana. La propuesta está pensada tanto para los huéspedes del hotel como para el público local que busca una cena de autor en la Zona Hotelera Norte de Puerto Vallarta.

Elena significa luz.

El nombre honra a Elena , esposa del fundador de Hoteles Buenaventura. La casa la recuerda como una gran anfitriona: alguien capaz de iluminar una mesa, reunir a las personas y hacerlas sentir bienvenidas. Su calidez, su curiosidad y su manera de recibir dejaron una huella que permanece. El año 1927, el de su nacimiento, acompaña su nombre como homenaje a ese origen.

"Elena 1927 nace para que cada mesa se sienta como una invitación personal. Queremos que nuestros huéspedes y la comunidad de Puerto Vallarta descubran sabores de todo el mundo, interpretados con alma mexicana y con la calidez que siempre ha distinguido a esta casa", señaló Agustín Fragoso, gerente general de Villa Premiere. "Abrir sus puertas con la Cena de Embajadores, rodeados de algunos de los mejores chefs del país, es el comienzo que Elena merecía."











Con Elena 1927, Villa Premiere, la marca de lujo de Hoteles Buenaventura suma una nueva experiencia gastronómica a su hotel boutique solo para adultos frente al mar, a pasos del Malecón de Puerto Vallarta.

Bienvenidos a Elena 1927:

La luz está encendida.

Publicidad | saboresmetrop@revistauno.com


TRAMONTINA

La fiesta gastronómica más grande de Chihuahua | CUULINARIA.

Por: A.

CUUlinaria: El Festival del Buen Comer 2026 es el encuentro gastronómico y cultural más importante de la región chihuahuense. Este evento se celebrará los próximos días sábado 7 y domingo 8 de noviembre consolidándose como un escaparate de proyección turística nacional auspiciado por la plataforma Visit México.

Para esta edición, la gran novedad es la nueva sede en las instalaciones de la Unión Ganadera Regional de Chihuahua (ExpoGan). Este cambio estratégico responde al acelerado crecimiento del festival año con año, con el objetivo de brindar una infraestructura más amplia, mejores accesos, áreas de estacionamiento ordenadas y una estancia más cómoda para las más de 60 mil personas que se proyecta recibir durante el fin de semana.

Fiel a su identidad, el festival mantendrá la mágica temática del Día de Muertos, los asistentes podrán recorrer pabellones decorados, admirar un altar interactivo gigante y disfrutar de un pasillo de luz que conecta las tradiciones mexicanas con la innovación culinaria.

Con la participación de más de 100 expositores, el festival promete un recorrido gastronómico con cocineras tradicionales, restaurantes y productores locales, además de catas guiadas de las bebidas regionales como el sotol, vino y cervezas artesanales.

Asimismo, para esta edición se tendrá la presencia especial de propuestas gastronómicas provenientes de otros estados de la república.

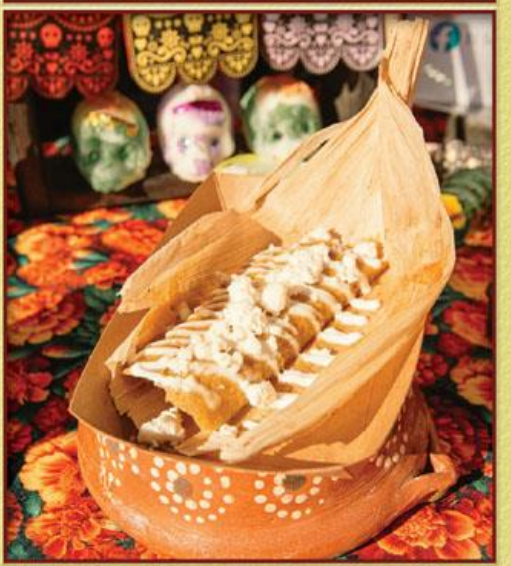
Cuulinaria 2026 también ofrecerá talleres de cocina, demostraciones en vivo y zonas lúdicas especialmente diseñadas para niñas y niños. Un entretenimiento 100% familiar con la presentación de más de 20 artistas y agrupaciones locales distribuidos en distintos escenarios.

La entrada al festival será completamente gratuita, con el objetivo de ofrecer eventos recreativos de alta calidad que fomenten la convivencia familiar y detonen el desarrollo económico del sector restaurantero y turístico de la capital chihuahuense.

¡No te pierdas el fin de semana más delicioso del año en Chihuahua Capital!







¡ah Chihuahua!

EL MÉXICO QUE NO CONOCES

Publicidad: saboresmetrop@revistauno.com


ALMAMA

NAYARIT, DONDE LOS:

GIGANTES DEL PACÍFICO

DESAFÍAN A LOS AMANTES DE LA PESCA DEPORTIVA

Por: Milliet González | mm











¿Dónde practicar pesca deportiva en México?

Nayarit se posiciona como una atractiva alternativa para los amantes de la pesca deportiva, gracias a sus escenarios naturales que van desde las aguas del océano Pacífico hasta la presa de Aguamilpa. Destinos como San Blas, La Cruz de Huanacaxtle y Punta de Mita ofrecen experiencias de pesca en altamar, mientras que el interior del estado permite disfrutar de esta actividad en agua dulce.

San Blas es uno de los principales referentes de esta disciplina, reconocido por su tradición pesquera y sus torneos internacionales. En sus aguas es posible buscar especies como el marlín, el pez vela y el dorado, que destacan por su tamaño, velocidad y resistencia, convirtiendo cada jornada en una experiencia para pescadores aficionados y experimentados.

En **La Cruz de Huanacaxtle y Punta de Mita**, ubicados en Bahía de Banderas, se realizan excursiones de pesca deportiva en el Pacífico, donde especies como el atún aleta amarilla, el dorado, el marlín y el pez vela forman parte de los principales atractivos. Estos destinos cuentan con servicios náuticos que permiten complementar la experiencia con gastronomía y recorridos por la costa.

Para quienes prefieren la pesca en agua dulce, **la presa de Aguamilpa,** ubicada entre los municipios de Tepic, El Nayar y Santa María del Oro, es una alternativa para la captura deportiva de lobina negra. Este embalse también alberga tilapia, bagre y carpa, especies documentadas por las autoridades pesqueras.

La pesca deportiva en Nayarit se desarrolla bajo disposiciones que contemplan permisos, temporadas de veda y medidas de conservación, por lo que es importante consultar la normativa vigente antes de realizar cualquier captura.

Con destinos que combinan aventura, biodiversidad y paisajes naturales, Nayarit invita a descubrir la emoción de la pesca deportiva, tanto en las aguas del Pacífico como en sus escenarios de agua dulce.

NAYARIT visitnayarit.travel RIVIERA NAYARIT rivieranayarit.com

Publicidad: sabores@revistauno.com


ALMAMA

Déjate conquistar por su sabor. Viaja a **Salamanca**.

Por: Diana Caballero | SinCom

La gastronomía de Salamanca es fruto del mestizaje cultural y de generaciones que han sabido conservar y enriquecer sus recetas. Combina tradición y creatividad en cada bocado.

Entre sus platillos más representativos destaca el pozole verde y su original variante con salchicha. A esto se suma una gran variedad de tacos, las emblemáticas tortas panteoneras, la refrescante nieve de pasta y una extensa oferta de platillos elaborados con nopal, desde guisos tradicionales hasta creaciones poco convencionales.

Pozole verde:

La historia de este platillo se remonta a finales de la década de 1960, cuando en Salamanca funcionaban comedores comunitarios para personas con recursos limitados. Para rendir las porciones y garantizar que todos tuvieran acceso a un plato con algo de carne, los cocineros comenzaron a añadir salchicha al pozole.

El pozole verde salmantino conserva la base tradicional del guiso, pero integra elementos que lo distinguen. Lleva chile poblano, jalapeño, serrano, tomate, cilantro y cebolla, además de laurel, tomillo, mejorana, pimienta y un toque de orégano.

Nieve de pasta:

Su nombre proviene de su proceso artesanal. Una vez preparada la base, se congela en tinajas de metal colocadas dentro de cubetas con hielo, y después se sacude y bate con una pala de madera hasta alcanzar una consistencia pastosa.

Penca rellena:

Valtierrilla, conocida como la "Capital Mundial del Nopal", cuenta con un gran acervo de recetas elaboradas con esta planta. Entre todas ellas sobresale la penca rellena





por su sencillez, pues desde el nombre se sabe lo que espera al paladar.

El platillo consiste en una penca de nopal rellena de un guiso a elección del comensal: carne, queso, pastor, vegetales, chiles o nopales picados, entre otros. Se dice que antiguamente solo se rellenaba con nopal y xoconostle, pero actualmente le ponen salsa y limón sin perder su esencia tradicional.

En Salamanca, cada platillo es una invitación a descubrir su esencia y a volver por más. Turistas y visitantes pueden conocer su oferta culinaria al recorrer sus mesas, mercados y restaurantes



Publicidad | saboresmetrop@revistauno.com

Desde 2016
SABORES Metropolitanos

DIGITAL

Únete como:
Patrocinador-Anúnciante.

- Reserva tu espacio -
¡ Contrata Hoy mismo !

SABORESMETROP





Patrocinador-Anunciante
3 meses $ 3,600.00 más IVA



INFORMES:

saboresmetrop@revistauno.com
saboresmetropolitanos@gmail.com
55.1366.9455

©

Vato, ahí donde la ves:

Tu empresa aporta más del **10% de lo que ganas a tu Afore.**



¡Checa tu Afore hoy!
Es tu **dinero,** es tu **futuro.**

Voz de las Empresas
Consejo de la Comunicación