

WWW.PLAYERSOFLIFE.COM

PLAYERS®

OF LIFE
GUADALAJARA

EN ESTA EDICIÓN NUESTRA PRIMERA LETRA
SE PINTA DE ROSA PARA HACER CONCIENCIA
SOBRE LA PREVENCIÓN DEL CÁNCER DE MAMA

OCTUBRE 2023
\$40 MEX \$2.50 US \$3.50 CAN



LORENA MASCIARELLI DESTINO *de* GRANDEZA

CRUZ ROSA Y
SU APOYO
CONTRA EL CÁNCER

LOS MEJORES
RESTAURANTES
DE GUADALAJARA

CORAL BRACHO,
POETA GALARDONADA

CON 45 AÑOS EN GUADALAJARA, LA ESTANCIA GAUCHA ES UNO DE LOS SITIOS FAVORITOS DE LA CIUDAD. CONOCE ASPECTOS DE LA HISTORIA Y ANÉCDOTAS DE ESTE RINCÓN TAPATÍO

2DA CONVENCIÓN
BILLIONS T

NOVIEM

EVENTO

BU
ANIVER

SPEAKERS

JORDAN BELFORT

EL VERDADERO LOBO DE WALL STREET

11 & 12 **NOVIEMBRE 2023**
WORLD TRADE CENTER | CDMX | MÉXICO

ES UN EVENTO PRIVADO, EXCLUSIVAMENTE PARA LA COMUNIDAD DE BILLIONS TRADE CLUB Y NO AL PÚBLICO EN GENERAL.

INTERNACIONAL
TRADE CLUB

ABRIL 2023

PRIVADO

WILD

ARSARIO

Billions

INVITADOS

DANIEL HABIF

ADQUIERE TUS BOLETOS DESDE TU BACKOFFICE

VIP
250 USDT

GENERAL
150 USDT

*JORDAN BELFORT Y DANIEL HABIF SON SPEAKERS INVITADOS PAGADOS POR BILLIONS TRADE CLUB PARA LA CONVENCION

PLAZA GALERÍAS CUMPLE 20

Seguimos festejando y traemos para ti la gran *Venta Especial* de aniversario, donde encontrarás descuentos y promociones increíbles. Ubica las tiendas participantes y consulta sus promociones.*



CALVIN KLEIN



GUESS

PRADA



SEARS

shasa

STUDIO F

TOMMY HILFIGER

OROGOLD.
COSMETICS

PANDORA

TOUS

SWAROVSKI

GOC



L'OCCITANE

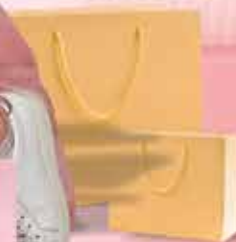
LEGO



... y muchas más.

VENTA ESPECIAL 20 AÑOS

20 | OCT | 2023



EXPERIENCIA MOCHOMOS



THE LANDMARK GUADALAJARA, AV. PASEO DE LOS VIRREYES #45
INT P20-22, FRACC. PLAZA CORPORATIVA ZAPOPAN, ZAPOPAN, JAL.



RIB EYE A LA TABLA

RSVP 33 1514 5753 [f MOCHOMOS GUADALAJARA](#) [@MOCHOMOSGDL](#)

U A V I

LIVE & UNWIND

BEACHFRONT RESIDENCES CON AMENIDADES EXCLUSIVAS

DESDE 321 m² HASTA 680 m²

WhatsApp: +52 (33) 2783 1030
uavi.mx



T
TERRAFORMA

CIMBRA
CAPITAL

zeiba.

CONSEJO CIVIL
INVERTIR

V
VERO CAMBIO REAL ESTATE

U A V I

LIVE & UNWIND

CON ACCESO AL CAMPO DE GOLF
DENTRO DEL GATED COMMUNITY LITIBU

LITIBÚ - PUNTA DE MITA

WhatsApp. +52 (33) 2783 1030
uavi.mx



T
TERRAFORMA

CIMBRA
CAPITAL

zeiba.

CONSEJO REGULADOR DE
INVERSIÓN
REAL ESTATE

V
WIND GAMBOA REAL ESTATE

Fiel a tu esencia

La congruencia entre tus palabras y tus acciones, sin duda, es tu mejor carta de presentación, tanto en lo profesional, como en lo personal. Lo que se ve, es lo que hay, brillas por la raíz de quien eres y de lo que haces.

Esta característica es algo que identifico en muchos de los conceptos gastronómicos más exitosos en la actualidad y es por eso que lo destaco en esta edición en la que hacemos honor a esta industria cuyo propósito es brindar alimento a los sentidos. Cocina sin pretensión más allá que ofrecer una experiencia llena de sabor para disfrutar con uno mismo o en compañía.

En las siguientes páginas encontrarás una oda al buen comer, desde objetos imperdibles para cualquier 'foodie', recetas, películas sobre gastronomía, hasta, desde luego, las recomendaciones de los mejores restaurantes para visitar. Además, no te puedes perder nuestro especial sobre la inigualable cocina de nuestra región, en el cual las voces más influyentes en la cocina relatan su evolución desde los inicios, hasta la actualidad. También, te mostramos algunos de los platillos insignia de los restaurantes reconocidos como FAV y MUST en nuestro PLAYERS' Restaurant's Choice.

No me queda más que decir que...
¡buen provecho!↪




Maurice Collier de la Marliere,
cofundador de Grupo PLAYERS

Foto: Ernesto Ramirez

PLAYERS[®] OF LIFE GUADALAJARA

CONSEJO EDITORIAL

Ana María Arreola · Edgardo López ·
Myriam Ibarrola · Erika Ruan ·
Ana Quezada · Fernando Sánchez

DIRECTORA EJECUTIVA

Fernanda Godínez
e: fernanda.godinez@playersoflife.com

GERENTE COMERCIAL

Myriam Alfaro
e: myriam.alfaro@playersoflife.com

GERENTE DE CUENTAS CLAVES

Diego Llamas
e: diego.llamas@playersoflife.com

ASESORES COMERCIALES

Cynthia López
e: cynthia.lopez@playersoflife.com

Nelly Esquivias

e: nellyesquivias@playersoflife.com

Monserrat Bolaños

e: monserrat.bolanos@playersoflife.com

GERENTE EDITORIAL PRINT

José Armando García
e: armando.garcia@playersoflife.com

GERENTE DE DISEÑO EDITORIAL PRINT

Carlos Lemus
e: carlos.lemus@playersoflife.com

GERENTE EDITORIAL DIGITAL

Norma Gutiérrez
e: norma.gutierrez@playersoflife.com

DISEÑO DIGITAL

Gabriela Olivares
e: gabriela.olivares@playersoflife.com

BRANDED CONTENT EDITOR

Erica Donaji Martínez
e: donaji.martinez@playersoflife.com

ADMINISTRACIÓN

Daniela Márquez
e: daniela.marquez@playersoflife.com

COORDINADORA DE MARKETING

Michell Higareda
e: michell.higareda@playersoflife.com

DISTRIBUCIÓN

José de Jesús Velázquez

FOTOGRAFÍA DE PORTADA

Michelle Freyria



¡Vamos!

De resistir una crisis a conquistar el mercado

En Grant Thornton, escuchamos, aprendemos y encontramos soluciones innovadoras. De esta manera, tu negocio no solo sobrevive, sino que puede sacar el máximo provecho de cada oportunidad.



Grantthornton.mx

DIRECCIÓN GENERAL

Maurice Collier de la Marliere
e: maurice.collier@grupoplay.com.mx
X @MauriceCollier

Alejandro Martínez Filizola
e: alejandro.martinez@grupoplay.com.mx
X @AlexMtzFili

EDITORIAL

EDITORIA EJECUTIVA
Samantha Gallinar
e: samantha.gallinar@grupoplay.com.mx

HEAD DIGITAL
Santiago Vega
e: santiago.vega@grupoplay.com.mx

HEAD BRANDED CONTENT
Yovanna García
e: yovanna.garcia@playersoflife.com

COMMUNITY MANAGER
Juan de la Cruz
e: juan.delacruz@playersoflife.com

DISEÑO

PRINT
Dalia Soriano
e: dalia.soriano@playersoflife.com

DIGITAL
Mario Saucedo
e: mario.saucedo@playersoflife.com

ADMINISTRACIÓN

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA
Adriana Martínez
e: adriana.martinez@grupoplay.com.mx

GERENTE ADMINISTRATIVA
Erika Vargas
e: erika.vargas@grupoplay.com.mx

SUBGERENTE DE OPERACIONES ADMINISTRATIVAS
Gabriela Hamdan
e: gabriela.hamdan@playersoflife.com

MARKETING, RELACIONES PÚBLICAS Y EXPERIENCIAS

GERENTE DE MARKETING Y RELACIONES PÚBLICAS
Pamela Tirado
e: pamela.tirado@grupoplay.com.mx

SUBGERENTE DE MARKETING
Jocelyn Albarrán
e: jocelyn.albarran@grupoplay.com.mx

GERENTE DE ESPECTÁCULO Y TAILOR MADE
Edgar Ayala
e: edgar.ayala@grupoplay.com.mx

DISEÑO MARKETING
Annette Hernández
e: annette.hernandez@playersoflife.com

SISTEMAS

GERENTE DE SISTEMAS
Iveth Ramos
e: iveth.ramos@grupoplay.com.mx

COORDINADOR DE SISTEMAS
Joaquín Batres
e: joaquin.batres@grupoplay.com.mx

RECURSOS HUMANOS

HEAD DE DESARROLLO ORGANIZACIONAL
Ricardo Alvarado
e: ricardo.alvarado@grupoplay.com.mx

GERENTE DE TALENTO
Mariana Ramírez
e: mariana.ramirez@grupoplay.com.mx

ANALISTA DE RECURSOS HUMANOS
Andrea Mejía
e: andrea.mejia@playersoflife.com

PLAYERS EN MÉXICO

CORPORATIVO
(871) 192 3434, (871) 192 4767,
(871) 228 0030 y 31
Av. Ocampo 240 ote. Centro 27000
Torreón, Coahuila

MONTERREY
(81) 2188 0412
Av. Lázaro Cárdenas 2225,
Valle Oriente 66260
San Pedro Garza García, Nuevo León

GUADALAJARA
(33) 1173 1848
Avenida De Las Américas 1254,
Country Club 44610
Guadalajara, Jalisco

SALTILLO
(84) 4738 2311
Nazario Ortiz Garza 2060,
Los Lagos, 25253
Saltillo, Coahuila



PLAYERS of life. Marca Registrada. Año 7 No. 90. Fecha de publicación: 1 de Octubre de 2023. Revista mensual, editada, publicada y distribuida por Grupo PLAYERS. Av. Ocampo 240 ote., Col. Centro, 27000 Torreón, Coahuila. México. Editor responsable: Rocío Castillo Carpio. Reserva de derechos: 04-2009-092408373300-01. Reserva de título INDAUTOR: 04-2012-053009512000-102. Certificado de Licitud de Título y Contenido: 15631. Título de Registro de Marca: 1005840. Publicación inscrita al Padrón Nacional de Medios Impresos. Impresa en México. Grupo PLAYERS investiga sobre la seriedad de sus anunciantes, pero no se responsabiliza de la publicidad y ofertas relacionadas con los mismos. Cada uno de los colaboradores es responsable directo de la información que facilita para ser publicada. Todas las colaboraciones reciben corrección de estilo. Prohibida su reproducción parcial o total. IMPRESA EN MÉXICO - PRINTED IN MEXICO TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. ALL RIGHTS RESERVED.

www.playersoflife.com



V I N C E N T



ANDARES

Bld. Puerta de Hierro #4965
Local UP 2 and 3

(33) 3611 1207

CHAPALITA

Av. Las Rosas #685
esq. Calle Aurora

(33) 3647 0005



42
HISTORIA DE ÉXITO
LORENA
MASCIARELLI

SPOTLIGHT

36 Aldara Alonso

38 Armando Castaño

INSIDE

24 **GADGETS**
Goodies for foodies

28 **STUFF**
Boys Toys

OUTSIDE

108 **TRAVEL**
El encanto de Vail

Foto: Michelle Freyria



Fotos: Claudio Jimeno

**CLICK LIKE
A PLAYER**

Descubre más
de nuestro
contenido digital



SOCIALES
Ve quiénes
disfrutaron
del tenis en
Guadalajara

GOURMET
Alquimia ofreció
a los tapatíos un
recorrido por
la mixología



INSIDE

FASHION | GADGETS | BOOKS | MOVIES | GOURMET



A DECIR SALUD

GADGETS PARA COCINA,
OKTOBER FEST Y DIVERSIÓN
GASTRONÓMICA, ACOMPAÑADA
POR POESÍA MEXICANA

Sabores de España



Por Alejandra Sánchez Pacheco
Sommelier de Winesomm

El platillo emblemático de la gastronomía española, originario de la región de Valencia, es sin duda alguna, la paella. Hoy, se disfruta en todo el mundo y es considerado un platillo versátil, delicioso e histórico; eleva tu comida de domingo con las sugerencias para maridar este plato mediterráneo en casa



MARIDAJE SUGERIDO PARA PAELLA MIXTA, COMBINACIÓN DE MAR Y TIERRA

Bodega: Hacienda Florida
Región: General Cepeda, Coahuila.
Nombre de la etiqueta: Hacienda Florida, Malbec 2021
Varietal: Malbec
Temperatura de servicio: 16°C a 18°C
Notas de cata:
Vista: Color rojo granate, destellos violáceos, limpio y brillante
Nariz: Frutos negros maduros, ciruelos, cerezas, grosellas, y zarzamoras, flores de lavanda, y violetas, destacando los caramelos y vainilla
Boca: Vino equilibrado, sedoso y elegante



MARIDAJE SUGERIDO PARA PAELLA DE CARNE

Bodega: Murviedro
Región: Valencia
Nombre de la etiqueta: Tinto reserva
Varietal: Tempranillo (40%) Monastrell(40%) y Cabernet Sauvignon (20%)
Temperatura de servicio: 17-18°C
Notas de cata:
Vista: Rojo rubí con reflejos teja.
Nariz: Maduro y suave, con elegantes aromas a fruta compotada sobre notas balsámicas; vainilla, tabaco y cacao
Boca: Amplio, redondo, untuoso y muy largo



O
LA PERLA
VIVENCIA URBANA - RETAIL - ARTE

#VIVELAPERLA

VIVENCIA URBANA

RETAIL

ARTE



LA PERLA



AV. MARIANO OTERO 3000



MARÍA JIMÉNEZ: LA AMARGURA QUE NO ES AMARGA



Por Dolores Tapia

Promotora y gestora cultural

@lacantinta

@dolorestapia

La Cantinta

Se ha ido María Jiménez y no sé por dónde comenzar a llorarle, porque ella estando viva era de por sí, una mujer necesaria; cantante, bailaora y actriz que se construyó como mito en los años setenta -con una piedra y un cuchillo detrás de la espalda-, emergiendo y cantando con verdad sin tener la mejor voz, pero dueña de un indestructible carisma visceral. María insistió, ha sido un personaje necesario para toda Iberoamérica. Adelantada a su época, aflamencada, orgullosa y racial andaluza, honesta a lo José Alfredo Jiménez y “capaz de cantar por bulerías hasta zarzuela”, señalaba el productor Gonzalo García Pelayo.

La artista sevillana murió el pasado mes de septiembre, con 73 años y más de 50 de trayectoria. Aún en la gloria tuvo que luchar por su “reivindicación” en los medios, muchos de ellos la incluyeron como musa y por sistema en las páginas del corazón (no siempre con fortuna) y no en las de cultura; porque era desafiante con el sistema, “soy como Bambino”, decía, “pero con tetas”; fue pues, una feminista adelantada. Basta recordar su himno que cantó con verdad en 1978: “Se acabó” o el tema “Háblame en la cama” que resultó la inspiración-caudal de las mujeres... en plena Transición española.

La muerte de esta pionera liberal suma a una pléyade de artistas que nos dejan huérfanos de revolución musical, posición política y humanismo global. Pienso pues, hoy en ella como pensaría en los grandes legados; como el de Chavela Vargas, por mencionar a México en su constante diálogo con España, o el de Alaska, o el de Consuelo Velázquez (como disruptora y pionera) y por supuesto Rita Guerrero. María fue, es y será una referencia. Grabó alrededor de 18 discos en la segunda mitad de los años setenta, una década de canciones exitosas como lo fueron: “Con golpe de pecho”, la inmortal “Vámonos” (digna de escucharse en todo momento), “Se acabó”,

“Llamaré” y “Resurrección de la alegría”. Al inicio de los años ochenta se estrenó en cine y comenzó a trabajar en televisión.

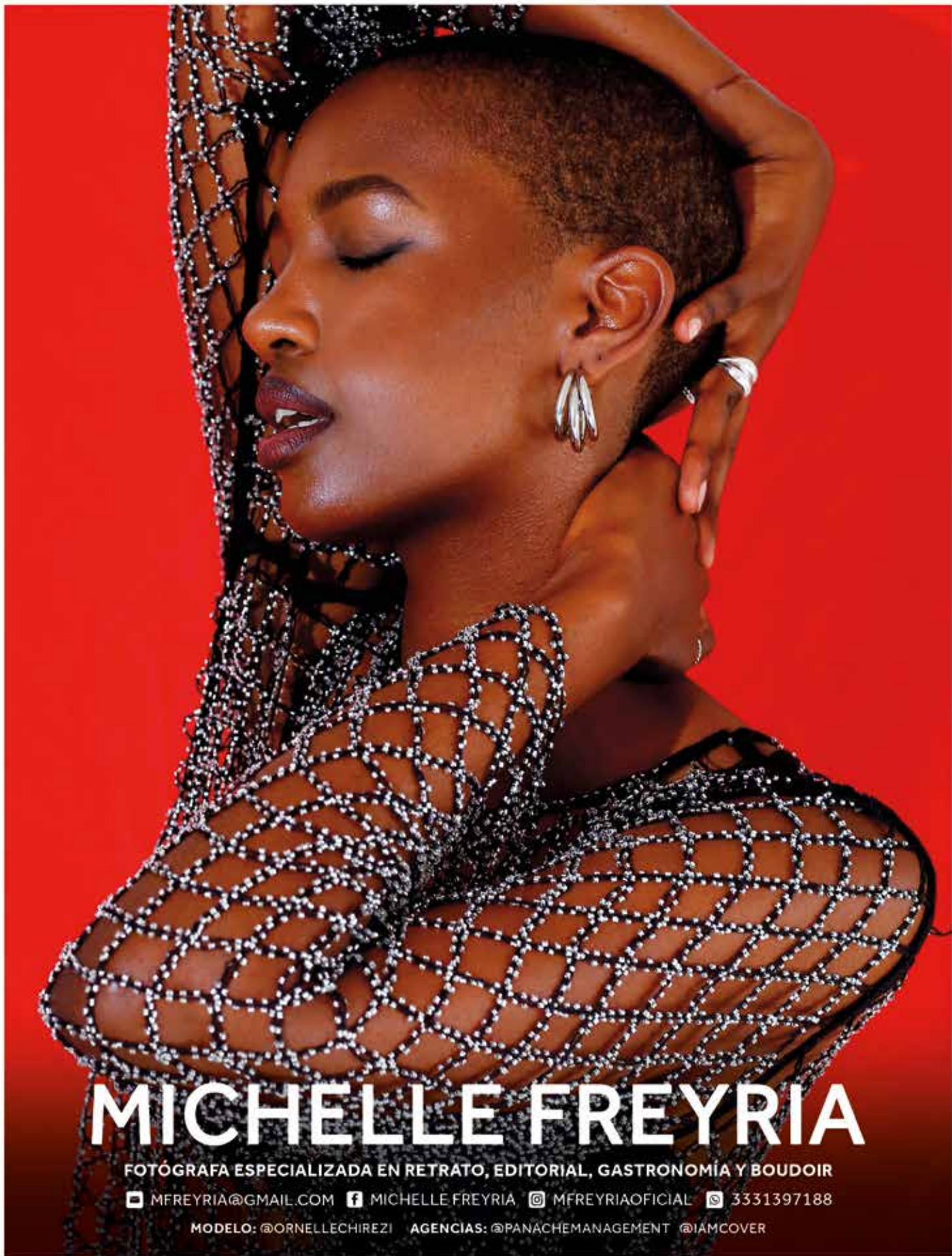
El brinco a los años noventa fue desastroso, sus discos no tuvieron repercusión, pero encontró un espacio en la televisión -“Todos los hombres sois iguales”-, su problemático matrimonio con Pepe Sancho y la muerte de su hija, la colocaron con todo y presión en el periodismo rosa. Pero ella nació para ser estrella, así

que se topó con Lichis de La Cabra Mecánica quien

le propuso grabar “La lista de la compra”; un éxito rotundo en el año 2001 y que marcó el regreso de María a las listas de popularidad, poco después el productor Gonzalo García Pelayo (patriarca del rock andaluz) le propuso lo inevitable, grabar “Donde más duele”, todas letras de su incondicional Joaquín Sabina. Canciones como “Esta noche conmigo”, “El bulevar de los sueños rotos” -pieza que se interpretó en la misa de velorio-, y “19 días y 500 noches” resultaron pues, letras que hablaron de ella y, según la revista Vanity Fair la artista “tenía la misma edad que Cher cuando regresó con Believe, arrastrando a los más jóvenes a comprar su disco, traspasando generaciones (...) María se hizo fuerte, tan fuerte que publicó sus memorias”.

Foto: Especial

La sevillana trasciende en la historia de la música y de la cultura española, su raíz ha sido la copla y lo andaluz, sin embargo ha tenido para la posteridad el pellizco del flamenco y la herida de lo ranchero, donde quizá nunca fue la que mejor cantó, la que mejor bailó, pero en todas sus células habitó siempre la furia, la sangre y la personalidad, irrepetibles, moleculares sin concesiones ni en lo musical ni en lo social, donde hoy los discursos son posturas que nada tienen que ver con la verdadera vida. Olé tú, María Jiménez, rumba infinita, mujer precursora y necesaria. Gracias.♥



MICHELLE FREYRIA

FOTÓGRAFA ESPECIALIZADA EN RETRATO, EDITORIAL, GASTRONOMÍA Y BOUDOIR

✉ MFREYRIA@GMAIL.COM **f** MICHELLE FREYRIA **@** MFREYRIAOFICIAL **☎** 3331397188

MODELO: @ORNELLECHIREZI AGENCIAS: @PANACHEMANAGEMENT @IAMCOVER

OKTOBER
FEST

LA FIESTA DE LA CERVEZA

Originado en una boda real, Munich se convierte en la capital del festival folclórico más grande del mundo

En 1810 se realizó una boda real en Munich, capital del reino de Bavaria. Se trataba de la unión entre el príncipe heredero Ludwig (que con el paso del tiempo sería el rey Ludwig I) y la princesa Therese (Teresa) de Saxe-Hildburghausen. Este enlace real, que se llevó a cabo el 12 de octubre de ese año, contó con cinco días de festejos a los que acudieron los habitantes de esta ciudad.

Durante la ceremonia, celebrada en el centro de Munich, los miembros de la familia real fueron homenajeados con poemas y flores que los niños ofrecían, vestidos en trajes típicos bávaros. Otro regalo que recibió la novia fue que el sitio en el que se realizaron las festividades se llamó Theresens Wiese, es decir, Prado —o Jardín— de Teresa.

El broche de oro de la celebración fue una carrera de caballos celebrada a las

afueras de Munich, misma competencia que se repetiría al año siguiente. Es en este momento cuando recibe el nombre de Oktoberfest (festivales de octubre), y es considerado el germen de lo que con el tiempo se conocería como la

feria folclórica más grande del mundo, ya que, año con año recibe año entre 5 y 7 millones de visitantes durante sus 18 días de duración.

A medida que avanzaba el tiempo, a los organizadores les fue resultando pertinente agregar más atractivos. Así, en 1811, a la

carrera de caballos se incorporó un festival agrícola, cuyo principal objetivo era promover los cultivos de la región de Bavaria, junto con la bebida tradicional de la ciudad: la cerveza.

LITROS DE CERVEZA POR LAS ESQUINAS

Uno de los atractivos que existían alrededor de las carreras de caballos eran los pequeños puestos que ofrecían a los visitantes



cerveza, la bebida tradicional de Munich. A medida que estas actividades, junto con la feria agrícola, se iban popularizando y atraían más gente, los recintos o tiendas evolucionaron, gracias al apoyo y visión de los hosteleros y cerveceros muniqueses, en grandes castillos que reunían bajo sus techos a más gente que comía y bebía las delicias bávaras. Así empezaron los grandes tarros rebosantes de espuma a trascender las fronteras de Alemania para ser demandados por todo el mundo.

Como feria manejada por la municipalidad de Munich, hay ciertas reglas que se deben cumplir, y una de ellas tiene que ver, precisamente, con las cervezas que se pueden vender durante esta feria folclórica.

El mercado es muy competido y sólo marcas aprobadas se pueden consumir en los puestos que conforman el evento. Así, encontramos cervecerías como Augustinerbrauerei, Hacker-Pschorrbrauerei, Löwen-



El Oktober Fest recibe cada año un aproximado de 5 a 7 millones de visitantes

¡SALUD!

La edición 2022 de este festival arrojó las siguientes cifras

238

Puestos de venta

167

De atracciones

146

De alimentos

8 MIL

Empleos permanentes

5 MIL

Empleos temporales

12.60-13.80

Euros es el costo promedio de una cerveza (entre 238 y 260 pesos, aproximadamente)

Fotos: Pexels y oktoberfest.de

bräu, Paulanerbrauerei, Spatenbrauerei y Staatliches Hofbräuhaus, las cuales cumplen con la Ley de Pureza de Munich, que data de 1487, y la Ley de Pureza Alemana, que data de 1906.

Esto garantiza que la cerveza que se consume en el Oktober Fest sea la mejor y más tradicional.

DEL CARRUSEL A LAS ATRACCIONES

Si hablamos de feria, no podemos olvidar las atracciones que ofrecen diversión para chicos y grandes. El carrusel, la montaña rusa, los puestos de curiosidades, entre otras. Pero esto no fue así desde un principio. Todo arrancó en 1818, con la llegada de un carrusel, de inmediato bien recibido por los asistentes. También se incorporaron dos columpios, lo que brindó el toque de diversión que requerían los niños, quienes no podían disfrutar de los puestos de bebida como lo hacen los adultos.

En la década de 1880 se sentaron las bases de lo que es ahora el área de atracciones, un cúmulo de diversión en la que los shows y los juegos mecánicos se han convertido en un imán para los visitantes.

CONTRA VIENTO Y MAREA

A pesar de la popularidad con la que cuenta el Oktober Fest, no ha podido librarse de algunos problemas que arrastra desde tiempos aciagos: durante sus 213 años de historia, 26 ediciones no se han realizado.

Esta ausencia de festival se debe a diversas situaciones, como guerras, epidemias o crisis económicas. Ejemplo de ello es la alta

inflación que se presentó en 1923 y 1924, lo que motivó la cancelación del evento. Las epidemias de cólera de 1854 y 1875 también fueron motivo de cancelación, así como la pandemia de COVID-19, que causó el par de ausencias más recientes, en 2020 y 2021.



En 2023, el Oktober Fest promete regresar a esas viejas glorias, convertirse en el referente mundial de la cultura bávara en el mundo y mantenerse como el festival folclórico más grande del planeta. No en balde la historia lo avala como tal.♦

Con información de oktoberfest.de

EN EL CINE Y EN LA MESA

En la cocina suelen prepararse historias que inspiran a los grandes escritores, directores de cine y teatro, así como a actrices y actores a crear verdaderas joyas que combinan el arte culinario con el cinematográfico. Chefs y amantes del buen comer se nos presentan en la pantalla para darnos una probadita de las maravillas que se cocinan con estos dos ingredientes.



CUALQUIERA PUEDE COCINAR

Ambientada en París, Ratatouille nos lleva por un viaje nostálgico que parte de la premisa de que todos podemos ser chefs. Pero no se refiere a que todos podemos dedicarnos a la gastronomía, sino a que todos tenemos talentos únicos.

Remy es un ratón que quiere crear los más exquisitos platillos, pero, al no ser humano, tiene que recurrir a la ayuda de Alfredo Linguini, empleado de un reconocido restaurante que, sin embargo, no sabe cocinar.

DIRECCIÓN: Brad Bird y Jan Pinkava
PROTAGONISTAS: Patton Oswalt y Brian Dennehy
PLATAFORMA: Disney +

¿SE TE ANTOJA UN CHOCOLATE?

Cascadas de chocolate y árboles de malvaviscos engalanan el arte en Charlie y la fábrica de chocolate, historia basada en la novela de Roald Dahl y dirigida por Tim Burton. La película cuenta las aventuras de Charlie Bucket, un niño de escasos recursos que gana el anhelado boleto dorado para visitar la fábrica de Willie Wonka. Es la segunda adaptación del cuento, que comprende los géneros de cine fantástico y musical. Una de las grandes joyas del excéntrico cineasta estadounidense.

DIRECCIÓN: Tim Burton
PROTAGONISTAS: Johnny Depp, Freddie Highmore y Helena Bonham Carter
PLATAFORMA: Amazon Prime Video



DRAMA EN EL PALACIO

Basada en la historia real de Hortense Laborie, chef privada de Francois Mitterrand. Los sabores de palacio es un drama rico en muchos sentidos, pero sobre todo en el gastronómico. Hortense tiene que superar envidias y celos del personal con el que labora en la cocina del Palacio del Elíseo, y para lograrlo hace gala de su talento culinario. La autenticidad en sus platillos le abre paso entre sus pares y seduce al presidente, pero entre los pasillos del lugar también se cocinan trampas.



DIRECCIÓN: Christian Vincent
PROTAGONISTAS: Catherine Front y Jean d'Ormesson
PLATAFORMA: Netflix



CHOCOLATE AMARGO

Narra la historia de Vianne Rocher y su hija Anouk en un pequeño pueblo francés. Para adentrarse en la sociedad del lugar, Vianne explora el alma de las personas a través de los chocolates que crea de manera personalizada, con lo que se gana la confianza de sus habitantes, aunque al mismo tiempo causa algunos conflictos internos. Poco a poco se va generando una confrontación entre quienes la aceptan y quienes la rechazan, especialmente cuando decide realizar el festival del chocolate en pleno Domingo de Pascua.

DIRECCIÓN:
Lasse Hallstrom

PROTAGONISTAS:
Juliette Binoche
y Johnny Depp

PLATAFORMA:
Amazon Prime
Video

UNA HISTORIA DE AMOR EN LA COCINA

En Sin reservas, la reconocida chef Kate Armstrong ve alterada su vida personal tras el fallecimiento de su hermana, ya que se ve obligada a adoptar a su sobrina Zoe. Kate enfrenta su nueva vida al tratar de sobrellevar las presiones del trabajo y la necesidad de hacer que la niña de nueve años coma alguno de sus platillos. En la historia irrumpe Nick Palmer, chef que se incorpora a la plantilla del restaurante en el que trabaja, con quien se genera una fuerte rivalidad que deriva en un tórrido romance.



DIRECCIÓN:
Scott Hicks

PROTAGONISTAS:
Catherine Zeta – Jones,
Abigail Breslin
y Aaron Eckhart

PLATAFORMA:
Netflix

POR LA FORMA DE AGARRAR EL TACO...

Las crónicas del taco nos lleva a explorar ese mundo que todos conocemos, pero solo unos cuantos conocen a profundidad. En cada episodio se explora una de las muchas variedades del platillo mexicano por excelencia: tacos al pastor, de canasta, de guisado y de carne asada, por mencionar algunos. Si te jactas de ser amante del taco, no te puedes perder esta serie que nos ayuda a comprender sus orígenes y costumbres.

CREADOR:
Pablo Cruz
PLATAFORMA:
Netflix

COCINA A LA MÁXIMA VELOCIDAD

Realizada con un ritmo frenético, The Bear no deja tiempo para descansar. Su personaje principal, Carmen "Carmy" Berzatto, imprime una gran velocidad a la narrativa de esta serie que cuenta cómo se reinventa al tratar de rescatar un restaurante que le fue heredado.

En cada episodio nos lleva por un viaje de sabor, pasión y negocios en la ciudad de Chicago, en donde el sentido de urgencia está siempre presente.

CREADOR: Christopher Storer
PROTAGONISTAS: Jeremy Allen

White y Ayo Edebiri
PLATAFORMA: Star+



LA PERSECUCCIÓN DEL SUEÑO

Adam Jones es uno de los mejores chefs de París, pero no puede controlar el abuso de sustancias tóxicas. En este contexto, recibe la oportunidad de competir por una estrella Michelin al ser contratado en un restaurante de lujo en Londres. Una buena receta es un film de culto en el que reina un ambiente tenso. En la persecución del éxito, Adam busca apoyo en varios de sus amigos y colegas, derivando en distintos conflictos personales.



DIRECCIÓN:
John Wells

PROTAGONISTAS:
Bradley Cooper
y Sienna Miller

PLATAFORMA:
Netflix y Paramount+



KITCHEN ESSENTIALS

11 objetos y herramientas que creemos esenciales para la cocina. ¡Descubre cuáles son aquí!



SABRE PARIS DINNER CUTLERY SET

\$30 USD

www.arket.com



SAN RAPHAEL WILD FLOWER SALAD BOWL

\$90 USD

www.arket.com



SAN RAPHAEL WILD FLOWER CENTREPIECE PLATE

\$79 USD

www.arket.com



L'OBJET:
PICANTO NATURAL
AND SMOKED OAK
SALT AND PEPPER
GRINDERS

£355

www.mrporter.com



BRUNELLO CUCINELLI:
HORN AND STAINLESS
STEEL NUTCRACKER

£450

www.mrporter.com



R+D.LAB: TUCCIO SET OF TWO WINE GLASSES

£110
www.mrporter.com

L'ATELIER DU VIN WINE TOOL SET AND RACK

£260
www.mrporter.com



SOHO HOME BARWELL CUT CRYSTAL MARTINI SHAKER

£105
www.mrporter.com



SOHO HOME HUXLEY SET OF FOUR CHAMPAGNE COUPE GLASSES

£300
www.mrporter.com



CHRISTOFLE: MOOD PARTY STAINLESS STEEL, WALNUT AND PORCELAIN TRAY

£1,020
www.mrporter.com



ASSOULINE THE IMPOSSIBLE COLLECTION OF WINE CLOTH-BOUND BOOK

£1,000
www.mrporter.com

GOODIES FOR FOODIES

Para aquellos chefs de casa, aquí la lista de los diez dispositivos de cocina más interesantes del mercado, aquellos que debes considerar en el carrito de compras si el objetivo es potenciar tus habilidades culinarias

1

BARISTA EN CASA

Hora de moler y extraer el sabor más intenso para tu café de la mañana

@ Beville Barista Express
📍 Liverpool



3

SWEET TREATS

Esta famosa máquina para hacer helado se popularizó en Tiktok gracias a sus deliciosas y saludables recetas de nieves caseras

@ Ninja Creami Deluxe
📍 Amazon



2

EN UN DOS POR TRES

Preparar leche de almendras en casa no solo ya es posible, es también fácil y rápido

@ Almond Cow
📍 Amazon



4

DULCE BUENOS DÍAS

Elevar la primera comida del día es fácil si se tiene de aliado al experto en hacer waffles dorados y crujientes

@ Double Rotation Waffle Maker
📍 Amazon



5

COCCIÓN CON PRECISIÓN

El término perfecto y exacto con la mejor herramienta de los *sous vide*

@ Breville Joule Turbo
Ebay



6

AGUA MINERALIZADA

Los beneficios de los minerales pero en casa; un lujo que vale la pena tener, no solo por su practicidad, también por su sutil diseño

@ Arke Carbonator III
Bestbuy



7

SIN DESPERDICIOS

Uno de los gadgets más interesantes de la lista; permite crear composta de los residuos orgánicos en tu cocina de manera automática y con sensor para evitar contaminar los alimentos

@ Reencle
Amazon



8

EL TOSTADO PERFECTO

La tecnología de esta tostadora moderna es su mejor secreto, el vapor. El agua se calienta más rápido que el aire lo que crea una fina capa de humedad que evita que la comida pierda su sabor

@ Balmuda steam oven toaster
Amazon



9

EL MEJOR CORTE

Tu aliado para hacer cortes en espiral y de diferentes anchos. Perfecto para hacer espagueti de calabaza

@ SpirelliFix
Palacio de Hierro



10

AYUDANTE DEL CHEF

Este robot de cocina se conecta al Wifi para tener a la mano las mejores recetas. Puede batir, confitar, hervir, fermentar, cocinar con precisión y mucho más. Es interactivo y cuenta con una pantalla de 5 pulgadas

@ Create Ikohs Chefbot Touch
Amazon



WINTER CLOSET

Como cada año, el pasado mes de enero se realizaron las runaways de la temporada otoño-invierno, y estos nuevos modelos ya están por salir a satisfacer el gusto de los fashionistas. Aquí las tendencias internacionales para él y para ella en los últimos meses del 2023

HIM

Las formas experimentales, chamarras de piel y los cuellos gigantes son algunas de las inclinaciones que se anuncian para aquellos hombres que disfrutan de expresarse con la moda



Las chamarras de todo tipo se posicionan como comodines para darle el toque calentito al invierno
[ralphlauren.com](https://www.ralphlauren.com)



Los coats largos son parte de la propuesta para él y para ella; combinarlos con un suéter de cuello de tortuga en el mismo tono es una buena opción
[michaelkors.es](https://www.michaelkors.es)

El layering se impone por comodidad y estética, con cuellos que sobresalen de abrigos y chamarras. Tendencia perfecta para la época de frío
[armani.com](https://www.armani.com)



El Renaissance World Tour de Beyoncé marca una de las tendencias del cierre del 2023: los tonos metálicos para mujeres; marcas como Rodarte, Gucci, Blue Marine y Ferragamo las adoptan como parte de sus colecciones con telas plateadas y doradas en su mayoría



La camisa blanca en reconstrucción es la propuesta de varias marcas internacionales. Desde el modelo clásico de Carolina Herrera, hasta los cortes disruptivos de Alexander McQueen, todas con botones y bien planchadas

[valentino.com](https://www.valentino.com)



Los cuellos grandes tipo turtleneck también llegan a imponer a los closets de las fashionistas de la mano de Yves Saint Laurent, Dior y Burberry. Mientras más volumen, mejor

[michaelkors-collection.com](https://www.michaelkors-collection.com)



[dior.com](https://www.dior.com)

El traje sastre se renueva con cortes asimétricos y camisas de seda debajo; de nuevo, el layering se hace presente

[ysl.com](https://www.ysl.com)



Fotos: Cortesia

ARTE, ACCESORIOS Y BÁSICOS QUE NECESITAS EN TU VIDA



1 EVELINA KROON WOOL BLANKET

\$129 USD

¿Quién dijo que una cobija no puede ser el accesorio perfecto en tu habitación? Con colores llamativos, diseños atractivos y hecha con 100% lana; esta manta lucirá estupenda donde sea que se use.

www.arket.com

2 STEAMERY CIRRUS NO. 3 IRON STEAMER

\$210 USD

Viajar y mantener la ropa sin arrugas requiere de un esfuerzo grande y de mucho tiempo. Por eso recomendamos esta plancha de vapor portátil que tiene el tamaño y poder perfecto para llevarla a todos lados.

www.arket.com

3 BELL & ROSS: BR 03-92 DIVER WHITE BRONZE LIMITED EDITION AUTOMATIC 42MM BRONZE AND LEATHER WATCH

£4,200

Luce elegante y sofisticado con este reloj hecho en Suiza. Es automático, cuenta con manecillas de hora, minuto y segundos, tiene fechador, el cristal es de zafiro y su correa de piel.

www.mrporter.com

4 DISTRICT VISION: JUNYA RACER POLYCARBONATE SUNGLASSES

£305

Probados en atletas profesionales de Nueva York por dos años, hechos en Japón con material extra ligero e hipoalérgico y a prueba de golpes, agua y aceites; Los Junya Racer Polycarbonate Sunglasses serán perfecto para esos días de mucho movimiento y aventura.

www.mrporter.com

5 MONCLER GRENABLE: LOGO-APPLIQUÉD SHELL BELT BAG

£550

Esta bolsa tiene una correa ajustable para usarla en la cintura o cruzando el pecho. Cuenta con amplio espacio para poner celulares, comida y hasta una botella de agua.

www.mrporter.com



CELINE HOMME: LOGO-PRINT SKATEBOARD

£1,050

Lo bonito también puede ser divertido. Con esta patineta de Celine, se el más fashionista y elegante, úsala para días de paseo o cómo una decoración en tu hogar.

📍 www.mrporter.com



TRANSPARENT SPEAKER: ACOUS- TIC SCULPTURE JESMONITE SPEAKER

£2,500

Esta bocina tiene el balance perfecto de decoración y ambientación. Mientras luce cómo una escultura en tu hogar, escucha tus canciones favoritas a todo volumen.

📍 www.mrporter.com



BE@RBRICK + KEITH HARING #9 1000%

£585

La perfecta colaboración del artista Keith Karing y Be@rbrick está aquí. Decora tu sala o cuarto con este colorido, llamativo y divertido figurín.

📍 www.mrporter.com



BOYHOOD + PEANUTS SNOOPY LARGE OAK FIGURINE

£235

Fundado en el 2019, el artista danés Jakob Burgsø, crea una nostálgica escultura contemporánea del famoso personaje "Snoopy", hecha de roble blanco.

📍 www.mrporter.com



AMALGAM COLLECTION: BUGATTI TYPE 57G TANK 1.8 MODEL CAR

£15,995

Adquiere una de las tres únicas piezas que se produjeron de la colección de Amalgam. Este hermoso carro cruzó la meta de la Grand Prix Francia en 1936 y 1937 por Pierre Wimille y Raymond Sommer. Gracias a que se conservaron los planos y dibujos con detalle exacto de los diseños, fue posible crear estas pequeñas piezas de gran valor.

📍 www.mrporter.com

EN EL OLIMPO DE LA FIL

POESÍA INICIAL

Con versos surgidos a finales de los años 70 en Tijuana, durante su vida universitaria, este poemario fue publicado por el también periodista Federico Campbell, quien de esta manera da a conocer la literatura de Bracho en una plaquette que se convirtió en el primer acercamiento de los lectores con una trayectoria de 46 años que es reconocida por el jurado del Premio FIL. Este reconocimiento consta de 150 mil dólares. La poeta capitalina se une a otros autores, como David Huerta, en este recuento de ganadores.

Peces de piel fugaz

De La Máquina de Escribir



PRIMER PREMIO NACIONAL

Con este poemario, Bracho inicia su andanza en el territorio de los reconocimientos a nivel nacional. Gracias a sus versos, la capitalina se hace acreedora al Premio Nacional de Poesía Aguascalientes 1981. Este es el primero de varios reconocimientos que la poeta, quien ha colaborado en diferentes medios de comunicación nacionales ha ganado. En sus estrofas, la poeta reflexiona sobre la mortalidad humana.

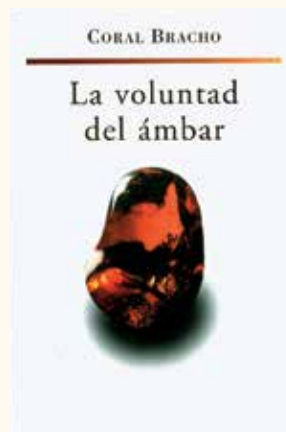
El ser que va a morir
De Joaquín Mortiz

CONTINUA REBELDÍA POÉTICA

Originalidad, juegos de lenguaje, vanguardia. Todo ello se suma en este poemario que deja al lector diferentes sentidos en los vocabularios que generalmente son usados por la poeta en la elaboración de sus textos. La autora capitalina, quien visitará Guadalajara a partir del 25 de noviembre, ofrece diferentes mundos que revelan mucho de su personalidad poética y la forma de crear mundos a través del uso de la palabra y los versos.

La voluntad del ámbar

De Biblioteca Era



GALARDÓN DE PARES

En 2003 llega otra obra que consolidará a Bracho como uno de los referentes de la lírica mexicana. Con versos que tienen la capacidad de construir bellos escenarios en la mente del lector, la autora se hizo acreedora en 2003 al Premio Xavier Villaurrutia de Escritores para Escritores. Este es uno de los reconocimientos más respetados por los escritores, ya que es otorgado por miembros del gremio literario.

Ese espacio, ese jardín
De Alianza Editorial

La poeta capitalina Coral Bracho fue elegida, el 3 de septiembre, como la ganadora del 33 Premio FIL de Literatura en Lenguas Romances, mismo que se le entregará el 25 de noviembre en la inauguración de la edición 37 de la Feria Internacional del Libro de Guadalajara. Bracho se impuso por mayoría del jurado a 48 autores de 22 países

VERSOS PARA INFANCIAS

Bracho le brinda a los niños y niñas una muestra de su humor literario a través de los versos de este poema ilustrado por Rafael Barajas “El Fisgón”. En él, la autora narra la historia de un ciempiés que deja a sus dos pulgas, ambas disfrazadas como un personaje diferente, encargadas con un cuidador, el cual no cumple con las características que debería tener un personaje de este tipo. El ritmo y la métrica de este texto son ideales para que los jóvenes lectores lo memoricen.

¿A dónde fue el ciempiés?

De Ediciones Era



REFLEJOS DE VIDA

Los poemas de este libro muestran a una autora que decide ver la vida como si se tratara de un cúmulo de habitaciones de hotel, con sus respectivas historias, en las cuales se reflejan diferentes aspectos de la vida. En sus versos, el lector podrá adentrarse en diferentes misterios, tal y como sucediera en uno de estos recintos que se utilizan para encontrar un hogar fuera del hogar..

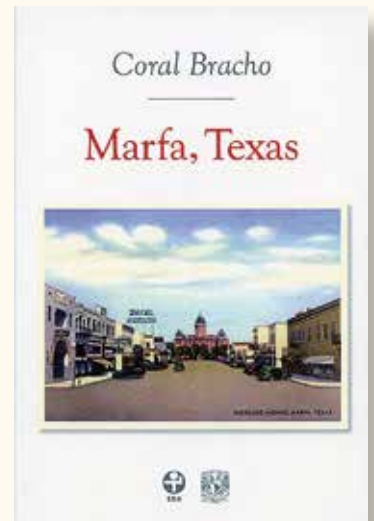
Cuarto de Hotel
De Ediciones Era

LENGUAJE NATURAL

Vocabularios y sintaxis novedosos son sugeridos por la autora desde este libro en el cual los lectores se encuentran con diferentes maneras de abordar los fenómenos de la naturaleza desde la visión poética de quien ha trabajado con los versos desde su juventud. Se encuentra una lírica llena de formas novedosas que atrapan al lector y lo invitan a seguir leyendo sin parar.

Huellas de luz

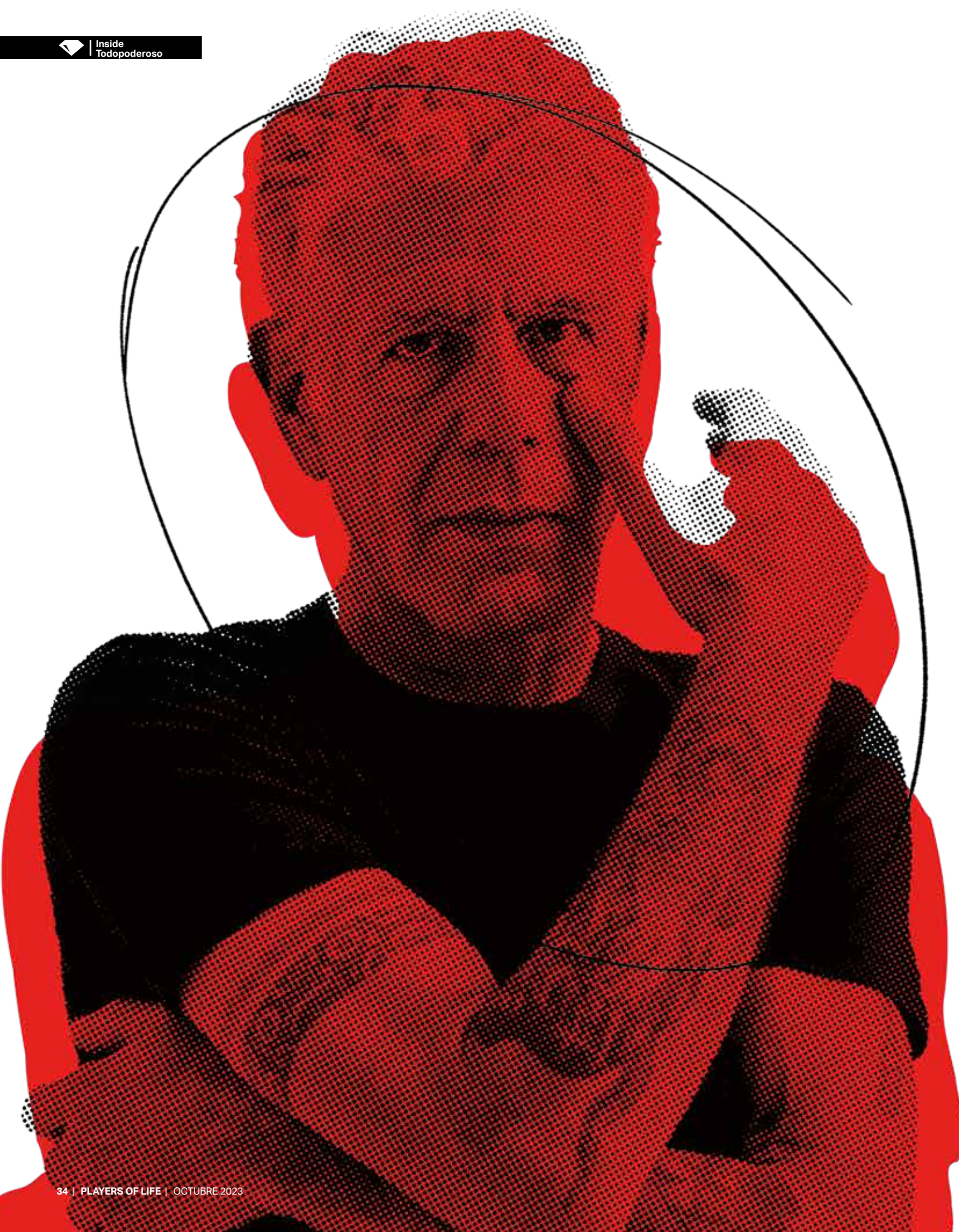
De Ediciones Era



RECORRIDO TEXANO

Marfa, pequeño poblado ubicado en la región estadounidense de Texas es para Bracho un lugar en el que la autora se detiene a contemplar la vida diaria, todo a través de una ventana que le otorga la capacidad de ser una observadora forastera que interpreta las luces y las sombras. Los diferentes movimientos que se realizan bajo el sol, las rutinas de sus habitantes, de los transeúntes, todo ello narrado con una poética fascinante que envuelve al lector.

Marfa, Texas
De Ediciones Era



EL LEGADO DEL ROCKSTAR CULINARIO : ¿QUIÉN FUE ANTHONY BOURDAIN?

Era fácil que se ganara enemigos debido a sus fuertes críticas en la gastronomía mundial. Murió a la edad de 61 años en un hotel de Francia. Te contamos los claroscuros en la vida de este genio de la cocina, que se enamoró de la comida mexicana

Por Vanessa Gutiérrez

SIN NUEVAS IDEAS, EL ÉXITO SE PUEDE VOLVER RANCIO”

¿DÓNDE TRABAJÓ ANTHONY?

Después de graduarse, trabajó para el chef Pino Luongo; al pasar del tiempo ascendió como jefe de cocina en: Supper Club, One Fifth Avenue y Sullivan´s. En 1998, se convirtió en el responsable de cocina de Brasserie Les Halles con sede en Manhattan pero con sucursales también en Miami, Washington D.C. y Tokio

Todo parecía perfección en la vida de este hombre neoyorkino: viajes, fama y fortuna; hasta que un día, la noticia de su muerte, sorprendió a todos. Anthony Michael Bourdain tenía 61 años cuando en un hotel de Francia decidió quitarse la vida un 8 de Junio del 2018.

LA INFANCIA DE BOURDAIN

Nació un 25 de Junio de 1956 y se crió en un barrio de Nueva Jersey. Sus padres: un ejecutivo musical y una periodista. Tuvo un hermano de nombre Christopher. Su vida familiar estuvo llena de viajes, y justo en una de esas travesías, Bourdain descubrió su amor por la cocina.

Quiénes trabajaron con él, en repetidas ocasiones han destacado que la vida de Bourdain incluyó escalar todos los puestos que pueden existir dentro de una cocina y que fue demasiado feliz le tocó lavar platos.

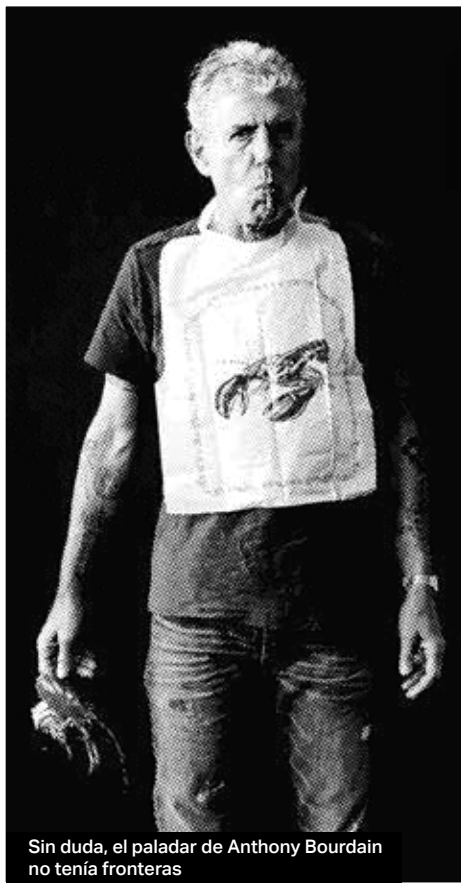
EL GENIO CULINARIO

En 1975 ingresó al Instituto Culinario de América para comenzar su formación de chef. Después de graduarse, Anthony trabajó como Chef Ejecutivo en el restaurante Brasserie Les Halles en Manhattan.

Su vida por la gastronomía no solamente incluyó trabajar en cocinas, este hombre se volvió escritor y crítico de restaurantes. Algunas de sus obras se convirtieron en Best Seller.

La fama de Bourdain fue en aumento y llegó a la televisión. Algunos de sus programas más famosos fueron: “A cook´s tour” y “Anthony Bourdain: No reservations”. Ganó dos estatuillas Emmy luego de viajar a Beirut en plena guerra del Líbano en el 2006.

Su paso por CNN lo llevó a compartir junto a Barack Obama comida Vietnamita. Por este programa, recibió un premio Peabody y cuatro estatuillas Primetime Emmy.



Sin duda, el paladar de Anthony Bourdain no tenía fronteras

BOURDAIN'S DARK WORLD

En su juventud se hizo adicto a la heroína, después a la metadona. En uno de sus libros reconoció: “Creí que nunca iba a llegar a mis treinta años”.

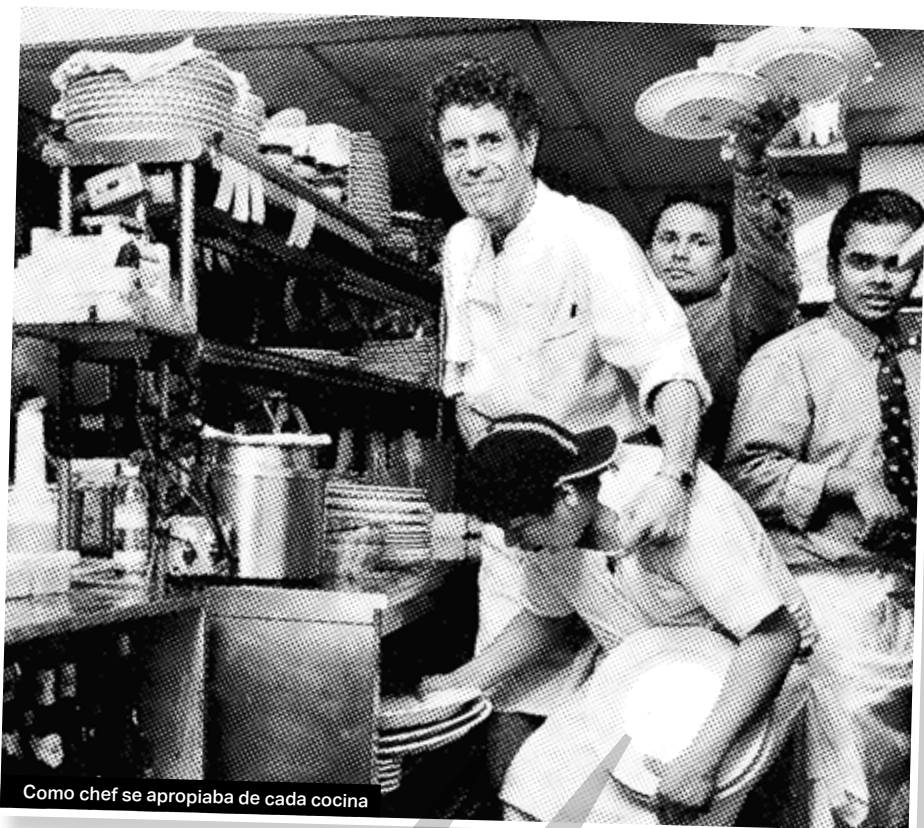
Aunque nunca hubo una confirmación acerca de si el presentador de TV padecía depresión; en una entrevista que concedió al diario británico The Guardian, expresó que era un alma infeliz; incluso, en reiteradas ocasiones, aseguró tener una vida desordenada.

UN ENAMORADO DE LA GASTRONOMÍA MEXICANA

Las redes sociales del también escritor, siempre fueron testigos de lo bien que se la pasaba en sus visitas a México. El Chef siempre mostró su admiración para las mujeres que molían el nixtamal.

La carreta de mariscos en Ensenada, las micheladas de tianguis, las migas de la güera o los tacos de suadero siempre encantaron su paladar.

PUEDES APRENDER MUCHO DE UN PERSONA CUANDO COMPARTES LA COMIDA CON ELLA”



Como chef se apropiaba de cada cocina

EL DÍA QUE MURIÓ

Justo días antes de su cumpleaños 62, Anthony estaba en Francia para grabar un episodio de su programa. Fue su amigo Eric Ripert quien encontró el cuerpo sin vida del afamado cocinero.

Después de realizarle estudios, las autoridades determinaron que no había consumido drogas y que tampoco había indicios de haber sido asesinado. La conclusión fue: suicidio.

Tras su muerte, Ripert en colaboración con otros allegados al presentador; decidieron instituir el 25 de Junio como el “Día de Anthony Bourdain” en su memoria. Crearon el hashtag #BourdainDay para que el chef siempre sea recordado en el mundo.♦

LA VIDA ES COMPLICADA. ESTÁ LLENA DE COSAS SIN SENTIDO. ES INSATISFACTORIA... SI CREO EN ALGO ES EN LA DUDA. LA RAÍZ DE TODOS LOS PROBLEMAS DE LA VIDA ES LA BÚSQUEDA DE UNA SIMPLE MALDITA RESPUESTA”


PRÍMULA


COCINA  BISTRO



JOSÉ GUADALUPE ZUNO 2012

RSVP. 33 10 25 53 57



 PRIMULABISTRO

 PRIMULABISTRO



**ATENCIÓN
PSICOLÓGICA,
ALIMENTACIÓN,
CONVIVENCIA
Y APOYO
A FAMILIARES
ES ALGO DE LO
QUE SE OFRECE EN
ESTA INSTITUCIÓN
QUE SE DEDICA
A LA LUCHA
CONTRA EL
CÁNCER FEMENINO**

Fotos: Michelle Freyria

 @cruzrosagdl
 Cruz Rosa GDL

ALDARA ALONSO

CRUZ ROSA, MÁS QUE UN ALBERGUE

Hay algo que Aldara Alonso Noriega no quiere escuchar en su vida: que el cáncer es una enfermedad mortal. Para ella, en su calidad de presidenta de Cruz Rosa Guadalajara, el cáncer es curable, y ese es el mensaje que brinda a las pacientes que día con día llegan a este albergue de Guadalajara.

Ubicado en Manuel Acuña 2436, colonia La-drón de Guevara, Cruz Rosa lleva 10 años apoyando a mujeres con cáncer que requieren un lugar para descansar de sus terapias, es decir, de quimioterapias y radioterapias.

Ante la potencia que este tipo de medicamentos tienen en el cuerpo de las pacientes, Cruz Rosa se convierte en un aliado para que evolucionen favorablemente. Esto, por medio de dormitorios disponibles, alimentación, apoyo psicológico, yoga y otras actividades recreativas, como juegos de mesa, costura, etcétera. Es tan importante este apoyo, que la estadística de recuperación en Cruz Rosa es bastante alta.

“Tenemos una estadística que me encanta presumir: el 92 por ciento de las mujeres que han pasado por el albergue aún vive. Cuando veo estadísticas de toda la gente que muere por causa del cáncer, y las comparo con nuestras cifras, me doy cuenta de que tenemos un gran indicador: el testimonio de las propias pacientes, de viva voz, y el hecho de que regresen a sus casas fortalecidas, con herramientas para enfrentar u condición y ganas de vivir”, expresa Aldara, arquitecta de profesión, y con experiencia ayudando a enfermos y personas de la tercera edad desde la preparatoria.

Cruz Rosa atiende a mujeres de diferentes estados de la República: Michoacán, Nayarit, Puebla, Oaxaca y Yucatán entre otros. Del estado de Jalisco, tienen pacientes de Puerto Vallarta y Chapala, por ejemplo.

Actualmente, Aldara encabeza un grupo conformado por siete trabajadores y trabajadoras que aportan su esfuerzo para añadir ese grano de arena que se requiere para encontrar el alivio frente a esta enfermedad.

Contrario a lo que podría pensarse, Cruz Rosa no se vio afectado por la pandemia. Este centro de apoyo se convirtió en un lugar que generó tal convivencia que no presentó casos de COVID-19.

“No haber tenido ningún caso de COVID-19 en el albergue fue algo maravilloso; ningún caso, ninguno. Bajó la gente porque bajaron los medicamentos casi al mismo tiempo, porque bajaron las atenciones en los hospitales, pero nosotros nunca cerramos”, reconoció Alonso.

Para que este lugar camine es necesario contar con un apoyo económico, y es por ello que los patrocinios y donativos son de gran importancia. A las pacientes se les pide sólo una cuota simbólica de 40 pesos diarios, por un servicio que incluye tres comidas diarias, dormitorio, terapias psicológicas y traslados, entre otras cosas.

“

**QUIERO REGRESARLE
A LA VIDA ALGO DE LO BUENO
QUE ME HA DADO, Y ESTA
HA SIDO LA OPORTUNIDAD
DE APORTAR UN GRANITO
PARA AYUDAR A CAMBIAR
LA VIDA DE OTRAS
PERSONAS”**

“Tenemos empresas que llevan varios años haciéndonos donativos. La más grande de ellas es Estee Lauder, que en México hace una gran labor de combate al cáncer, y ya lleva 10 años apoyándonos. También hemos recibido apoyo de Akron y de la WTA (Women’s Tennis Association); este es el tercer año en que nos va a apoyar. Junto a estas, hay muchas otras pequeñas empresas que también se suman a la causa”.

Como parte de esa apertura a la sociedad que busca Cruz Rosa, durante octubre, el recinto se convertirá en una galería en la que se darán a conocer las acciones que realizan como parte de la lucha contra el cáncer, además de fomentar el arte y sus efectos terapéuticos.

“Llevamos tres años casados con el arte, y este año todo sucederá aquí, con la intención de que la gente venga. Va a estar aquí Mimi Mendoza, que tiene una galería. Cada artista está comprometido a invitar gente para que nos conozcan. Durante 30 días este espacio permanecerá abierto al público. Nuestra intención es que venga la gente”, expresó Alonso.

“Creo que el arte ofrece algo especial. No soy artista, soy arquitecta, pero creo en el arte y en su capacidad de conectar con la gente a través de expresiones sensibles; espero que este evento sea un éxito”.



UN APOYO QUE VALE

- * Aproximadamente, Cruz Rosa atiende poco más de 50 mujeres por día.
- * 40 pesos diarios es lo que se cobra a las pacientes por hospedaje, comida, terapias psicológicas y físicas, talleres y traslados.

ARMANDO
CASTAÑO

PREDICAR CON EL EJEMPLO

REPRESENTANTE DE LOS JÓVENES EMPRESARIOS, ARMANDO CASTAÑO HA CONSTRUIDO SUS NEGOCIOS CON BASE EN IDEAS MUY CLARAS Y AHORA COMPARTE ALGUNOS CONSEJOS PARA QUIENES INICIAN EN EL MUNDO DEL EMPRENDIMIENTO

1

“La empresa es un vehículo de cambio. Destina recursos para capacitación, desarrollo y bienestar, esto traerá mayor productividad y lealtad de los colaboradores hacia la institución”

3

“El consejo más importante para todo emprendedor es que genere un plan de negocios. Ese documento será la columna vertebral de su empresa. Estúdialo bien porque es la base del pitch”

4

“Los grandes objetivos se construyen con pequeñas metas. Siéntete orgulloso de tu labor y no te compares”

2

“Durante los primeros cinco años de arranque de una empresa, hay que reinvertir hasta 80% de las utilidades en aumento de las capacidades instaladas de maquinaria, mejora de equipos, perfeccionamiento de las instalaciones, capacitación, automatización e institucionalización”

5

“La ambición es el motor de tu proyecto. Las altas expectativas son la clave, por ello cuida que tu crecimiento este basado en principios y que tus socios, proveedores y colaboradores estén presentes en la toma de decisiones”

6

“Genera un presupuesto financiero con anticipación al cierre del año. Esta herramienta de trabajo te dará un panorama claro sobre el rumbo y las necesidades de la empresa”

7

“Organízate y toma los objetivos empresariales con una fecha de cumplimiento. Genera cronogramas de trabajo con indicadores claros y esfuérate por realizarlos”

8

“Las certificaciones generan confianza y dan credibilidad. Además, brinda al consumidor garantías sobre el método de fabricación de tu producto”



Foto: Cortesía



presentado por:

Uber Eats | VINOTECA.

TOP

RESTAURANTS

2023

Te compartimos el listado de los **TOP RESTAURANT'S** reconocidos con las insignias de **Fav Restaurant** por el público y **A MUST** otorgado por nuestro consejo de expertos gastronómicos.

¡Muchas gracias a todos nuestros patrocinadores por sumarse a los **PLAYERS' RESTAURANT'S CHOICE 2023!**



CONOCE MÁS AQUÍ   PLAYERS of life: Revista - Guadalajara




COMIDA MEXICANA

FAV: La Tequila
MUST: Xokol


ORIENTAL

FAV: Ssam
MUST: Biwa


DESAYUNOS

FAV: Amélie Cafetería
Francesa
MUST: Yunaites


SEAFOOD

FAV: Campomar
MUST: Siete y Medio
de Paco


DRINKS & COCKTAILS

FAV: El Gallo Altanero
MUST: Turbio


COFFEE & CAKES

FAV: Karmele
MUST: Karmele


GREEN & HEALTHY

FAV: Sweet & Fit
MUST: Tita's


ITALIANISSIMO

FAV: Lostería de Il Duomo
MUST: Lostería de Il
Duomo


BUSINESS

FAV: Asador La Vaca
Argentina
MUST: Anita Li


GRILL

FAV: La Artesanal
MUST: Peter Woods


FULL EXPERIENCE

FAV: Cuerno Andares
MUST: Corazón
de Alcachofa


INTERNACIONAL

FAV: I Latina
MUST: I Latina


TACOS

FAV: Tacos Providencia
MUST: Tacos Juan


JOYAS TAPATÍAS

FAV: Kamilos 333
MUST: Birriería El Chololo


HOTELES

FAV: Hilton Guadalajara
Midtown
MUST: Hyatt Regency
Andares Guadalajara


REVELACIÓN

FAV: Isabela
MUST: Succo Cocina
Italiana



**FELICIDADES A TODOS LOS TOP RESTAURANTS 2023
¡NOS VEMOS EN EL 2024!**







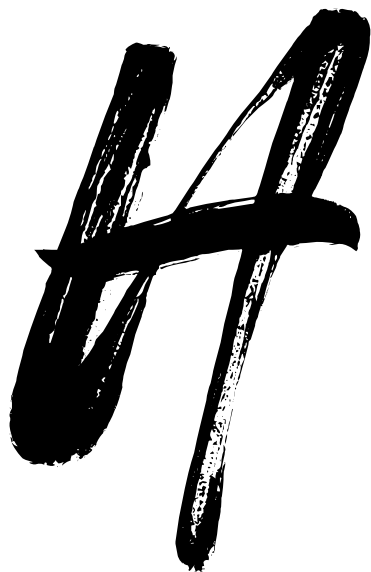
AL GUSTO del CLIENTE

LORENA MASCIARELLI, PUBLIRRELACIONISTA DE
LA ESTANCIA GAUCHA, CUENTA LA HISTORIA DE ESTE
TRADICIONAL RESTAURANTE ARGENTINO EN GUADALAJARA

Entrevista:
José Armando García

Fotografía:
Michelle Freyria

Diseño:
Carlos Lemus



ABLAR DE LA ESTANCIA GAUCHA, EN GUADALAJARA, ES REFERIRSE A UN RESTAURANTE TRADICIONAL DE CORTES ARGENTINOS, EN DONDE EL COMENSAL PUEDE DEGUSTAR UNA EXCELENTE CARNE, MARIDADA CON UN BUEN VINO Y REMATAR LA TARDE CON UN CAPUCHINO Y UN POSTRE. LORENA MASCIARELLI, PUBLIRRELACIONISTA E HIJA DEL FUNDADOR, ROBERTO MASCIARELLI, NOS REVELA EL SECRETO DE SU ÉXITO.

“No te puedo decir que es un negocio 100 por ciento argentino, porque a mi papá sus amigos le decían: ‘Oye, Roberto, hace falta una salsita, un molcajetito...’. Y él les ponía el molcajetito. Obviamente en Argentina no hay molcajetes ni se preparan salsas picantes. Chimichurri, y se acabó. Son cosas que no se ven allá. ‘Oye, Roberto, unas tortillitas, ¿no?’ Entonces mi papá habló con mi tío (Orlando) y acordaron ofrecer tortillitas hechas a mano, en el momento, que es como saben más rico. ‘Oye, Roberto, unos frijolitos...’”. Y así, entre risas, Lorena recuerda cómo fue evolucionando la cocina de La Estancia Gaucha.

“Aparte, como decía él: ‘A donde fueres, haz lo que vieres’. Se trata de darle gusto a los comensales, porque estamos en México, y obviamente nos gusta el chilito, y más en Jalisco, queremos todo salseado, lleno de salsa, así somos... y el limón no puede fallar”.

Con esta filosofía de darle al cliente lo que pida, este restaurante, que remite a una estancia o casa de descanso de las pampas argentinas, en las que los gauchos reposaban de sus labores diarias, se fue haciendo del gusto de los exigentes paladares tapatíos.

La historia de este rincón argentino y mexicano, que cuenta con una matriz y una sucursal, se remonta a 1955, cuando don Roberto Masciarelli llegó a Guadalajara para desempeñarse como defensa central de los Rojinegros del Atlas. El jugador, proveniente de Buenos Aires, tuvo paso por otros equipos, como el Zamora, e incluso regresó a su Argentina natal, pero la Perla de Occidente siempre tuvo un lugar en su corazón.

“Mi papá había regresado a Buenos Aires. De hecho, mi hermano Roberto nació allá, en ese tiempo, pero luego le ofrecieron volver como entrenador de fuerzas básicas. Fue el señor Felipe Zetter, en aquella época presidente del club, quien le hizo la propuesta”.

De vuelta en Guadalajara, Masciarelli decidió abrir un restaurante de cortes gruesos. Así nació El Gaucho, antecedente de La Estancia Gaucha, en la calle Libertad, un lugar en donde ahora se ubica otro recinto dedicado a la gastronomía del norte de México.

“Primero le ofrecieron manejar un bar, o algo así. Después abrió un restaurante en Avenida Libertad, que se llamaba El Gaucho. Ahí nacimos muchos de nosotros”, comparte Masciarelli.

Tras esa primera experiencia, don Roberto encontró un socio para abrir La Estancia Gaucha, pero las cosas se torcieron, se quedó sin socio y decidió invitar a su hermano Orlando, quien manejaba una carnicería en Buenos Aires. Así nació la sociedad entre los dos hermanos.

“Él (mi papá) decidió poner un restaurante de carnes gruesas, ya que aquí no se conocía el churrasco, e invitó a mi tío (Orlando), quien manejaba una carnicería allá en Argentina; sabía sobre cortes de carne, por eso lo invitó a participar en el negocio”, expresa Masciarelli.

UNA SEÑAL DIVINA

Lorena cuenta que su papá estaba buscando señales que le indicaran dónde debía ubicar la sede de su nuevo restaurante. Buscaba algo especial y lo encontró de una manera fortuita.

“Necesitaba un lugar para abrir el negocio y le pedía a Dios una señal para saber dónde. Cuenta que un día pasó por aquí, por la calle Niños Héroes, y vio este lote. Y no solo eso: afuera, en la calle de enfrente, vio un árbol con la forma de Jesucristo. Esa fue la señal que esperaba por parte de Dios. Y yo creo que sí fue una buena señal, para él y para todos, porque aquí seguimos”, comparte Masciarelli.



**ME SIENTO MUY
ORGULLOSA DE SABER
QUE HAN RECONOCIDO
LOS ESFUERZOS DE
LOS PRINCIPALES
ACCIONISTAS, DE LA
GENTE QUE ABRIÓ EL
NEGOCIO, COMO MI
PAPÁ, MI MAMÁ, MI TÍO
ORLANDO Y SU ESPOSA
GLADYS, EL HECHO QUE
SE RECONOZCA QUE
TENEMOS MUCHOS
AÑOS EN EL MERCADO”**





En los primeros años de La Estancia Gaucha se podía ver el árbol con forma de Cristo que significó una señal para su fundador Roberto Masciarelli

Ese árbol fue tan especial para don Roberto que buscó por todos los medios mantenerlo en pie, afuera de su restaurante, pero el paso del tiempo terminó por doblegar la voluntad de este emblema de La Estancia Gaucha.

Ya que se inauguró el restaurante, Lorena cuenta una de las anécdotas que más recuerda y tiene que ver con la bendición e inauguración del lugar. “El día que mi papá inauguró este negocio, vino el padre del templo que está aquí en la esquina (el Santísimo Redentor) a dar la bendición. Ese día habían preparado una carne al horno con papitas, y eso que hacemos nosotros y gusta mucho en la familia. Éramos nada más pura la familia, pero como estaba la puerta abierta, llegaron clientes”. Aunque Lorena tenía sólo 12 años, tiene muy vivo el recuerdo de ese día. “Cuando mi papá vio entrar a la gente, les dijo: ‘Hoy es el día de la bendición, pero si gustan comer lo que estamos comiendo nosotros, adelante’. Y si, se quedaron, y hasta la fecha siguen viniendo nietos de aquellos primeros comensales.

Así es como La Estancia Gaucha empezó a tener clientes fieles que la han convertido en un referente de la cocina argentina en Guadalajara durante 45 años. Y, desde entonces, Lorena y sus hermanos fueron parte del restaurante, ocupándose de lavar trastes y montar mesas, entre otras ocupaciones.

SUS RETOS

Mantenerse como uno de los restaurantes argentinos con nivel de excelencia en Guadalajara, en un contexto en el que la oferta se ha diversificado, además de haber vivido la etapa de la pandemia, han sido los retos más fuertes que La Estancia Gaucha ha enfrentado desde su nacimiento.

“Los momentos más críticos se presentaron durante las pan-

demias, tanto la de influenza como la de COVID, sin duda la más pesada para todos Y no me refero sólo a quienes formamos parte de La Estancia Gaucha, sino a todos los restauranteros, y, en general, al mundo entero, porque esto trajo consigo una crisis mundial, algo muy pesado. Considero que apenas... y ya hace tres años y cachito de que enfrentamos esa situación, apenas estamos recuperándonos”.

Con la consolidación del primer restaurante, ubicado en Niños Héroes, y sus respectivas ampliaciones, llegó el momento de pensar en expandir la marca con una sucursal en una de las zonas más exclusivas de la ciudad, como es la zona financiera de Américas, en Punto Sao Paulo.

“La Estancia... nació de manera muy precaria.

El edificio en el que montamos el restaurante no era muy grande: tenía un salón principal, la parte de la terraza y la entrada. Después, con el paso del tiempo, mi papá fue adquiriendo más superficie y abrió más espacios para la comodidad de la gente. Y así hasta la fecha, gracias a Dios”, comparte Lorena.

En cuanto al tema de la sucursal, se trataba de modernizar el concepto y acercarse a un público más joven, un sueño que don Roberto vio cumplido. “Mi papá dudaba mucho respecto a abrir o no una sucursal, hasta que se le presentó

la oportunidad, y pensó que podría hacer algo con un enfoque más moderno, para gente más joven, ubicado en el área más comercial de Guadalajara. Fue así como nació la idea de ampliar el negocio. Mi papá todavía alcanzó la inauguración, pero falleció un mes después, exactamente. A pesar de todo, estaba muy contento de haber abierto esa sucursal, le gustó mucho, así que se fue con el gusto de ver otro negocio en marcha, con una idea más moderna, enfocado a gente más joven”, concluye la hija del fundador. ♦



**TE DA UN GUSTO SABER
QUE A LO LARGO DE
LOS AÑOS VIENEN
LOS HIJOS, LOS NIETOS,
TODA LA FAMILIA
Y ES DE TRADICIÓN”**



Roberto (+) y Orlando Masciarelli, fundadores de La Estancia Gaucha, acompañados por sus esposas



La Estancia Gaucha ha estado en el gusto de los tapatíos en su historia



Lorena Masciarelli recibió el reconocimiento del PLAYERS' Restaurant's Choice de manos de Alejandro Martínez Filizola (der.)

UN RINCÓN PARA LA FAMA

Para todos aquellos que visitan La Estancia Gaucha es inevitable no fijarse en la gran cantidad de fotografías de famosos que alguna vez –o muchas– pisaron este pequeño rincón argentino para degustar una deliciosa comida.

Guillermo del Toro, Rubén Blades, Vicente Fernández, Ricardo Arjona, Julio César Chávez, entre varios más, se encuentran inmortalizados en retratos con sus respectivas firmas.

“Empezaron a llegar muchos artistas. El padre de mis hijos era fotógrafo, y se le ocurrió la idea de sacar fotos para exhibirlas con una dedicatoria del artista. Algunas de ellas han sido renovadas, porque la calidad se va perdiendo. No me acuerdo quién fue el primero, pero en algún momento han estado por ahí Valeria Lynch,

Ricardo Arjona, Libertad Lamarque, Mijares, Lucerito de niña, Yuri... todos ellos llegaron a venir, los traían sus representantes a comer, y a veces se quedaban también a cenar, porque solíamos extendernos en la plática. Hubo ocasiones en que daba la hora en que salía el personal, y sólo se quedaba un mesero para seguir atendiéndolos hasta que se quisieran ir. También estuvo aquí Alberto Cortez, que era muy amigo de mi papá y de mi tío, obviamente”, mencionó.

Pero, sean famosos o no, los clientes que acuden a La Estancia Gaucha se encuentran con un trato inmejorable que los hace regresar y disfrutar siempre de una comida deliciosa. Es por ello que, en nuestro especial Player's Restaurant Choice, elegimos este rincón de Argentina en Guadalajara como el mejor por su trayectoria.



Foto: Guadalajara Oficina de Visitantes y Convenciones

NUESTRO MAYOR ORGULLO; EL SABOR TAPATÍO



Por Federico Díaz
Consejo Consultivo de Expo Guadalajara

En algún momento de nuestras vidas todos hemos sido turistas (locales o extranjeros). Lo que es importante resaltar es que esta actividad puede llevarse a cabo desde distintos enfoques, según nuestros propios gustos e intereses.

Hablemos del turismo gastronómico, esa actividad que destaca por explorar las opciones culinarias que ofrece un destino, debido a que la cocina revela una porción importante de la cultura de cualquier urbe.

Sin lugar a duda, para degustar una ciudad es necesario hacer un recorrido por toda su oferta gastronómica pues, sólo a través de la comida es posible conocer los barrios más importantes a profundidad; desde las fondas más populares hasta los restaurantes más exclusivos, de manera que, en conjunto, obtengamos una visión diversa y nutrida del entorno que visitamos.

La experiencia del turismo enfocado en la gastronomía es relativamente nueva, se remonta a principios del siglo XX y dio inicio en Europa, en donde se realizaron los primeros tours gastronómicos para descubrir, clasificar y posicionar distintos restaurantes.

En la actualidad, es muy común que quienes disfrutamos de la buena comida estemos dispuestos a recorrer distancias importantes para probar un platillo típico y extasiar nuestro paladar.

Pero enfoquémonos en lo local: para nadie es un secreto que

el 16 de noviembre de 2010, la comida mexicana fue nombrada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO).

Los ingredientes mexicanos y la capacidad de mezclar sabores de distinta naturaleza son características que convierten a nuestros platillos en una experiencia inolvidable.

En Jalisco, como la mayoría de los aspectos culturales que nos definen, tenemos platillos que representan a toda la cultura mexicana, pues tienen una naturaleza criolla, y están basados en ingredientes prehispánicos de especias, carnes, maíz y frijol.

La carne en su jugo, la torta ahogada, la birria, la barbacoa y el pozole tapatío encabezan la lista de los preparados que enamoran hasta al paladar más exigente.

Para los jaliscienses es la Cámara Nacional de Industria Restaurantera (CANIRAC) Jalisco, la encargada de regular, en gran medida, esta fascinante actividad turística.

A través de los años, la CANIRAC Jalisco ha dado forma y estructura a 16 corredores gastronómicos en la entidad, ubicados principalmente en el Área Metropolitana de Guadalajara.

Algunos de los más populares son Providencia, Chapalita, Chapultepec, Guadalajara Centro y Andares, pero también hay otros importantes en Tlaquepaque, Ciudad Guzmán y Tonalá, que sirven variedad de platillos a diferentes precios.

Sin importar los detalles de la gastronomía, es un hecho que la comida siempre será motivo de orgullo para los habitantes de una región. Si no me creen, pídasle a un tapatío que les hable de la naturaleza de la torta ahogada...▼

DOSSIER

EL BUEN COMER | PLAYERS' RESTAURANT'S CHOICE

**SABOR
PARA
TODOS**

LAS OPCIONES MÁS DELICIASAS
EN LA CIUDAD



Foto: Freepik



LA INIGUALABLE COCINA TAPATÍA

**La gastronomía de origen jalisciense
tiene diferentes platillos que trasladan a
nuestros paladares a mundos llenos de sabor**

Texto: José Armando García

Birria, carne en su jugo, torta ahogada, pozole... estos son algunos de los alimentos más representativos de la cocina jalisciense. Platillos que se pueden encontrar en diferentes lugares, desde puestos ubicados en mercados o en la vía pública, hasta locales establecidos que presumen de esta inigualable gastronomía. Tres expertos, dedicados en cuerpo y alma a la cocina de Jalisco, nos guiarán por un recorrido en el que conoceremos más de los sabores e ingredientes que la conforman.





SU MAJESTAD EL MAÍZ

No podemos hablar de cocina mexicana si no tenemos al maíz como ingrediente. Iñaki Díaz de León, director comercial de La Tequila, defiende su importancia en la vertiente jalisciense.

“Hay una constante en la cocina, ya sea jalisciense o nacional: el maíz es innegable. Los chiles también son fundamentales, hay una locura de variedades de la que ni siquiera estamos enterados”, reflexiona Díaz de León.

A esta idea se une la chef Xrysw Ruelas, de Xokol, quien nos habla de la importancia de este grano en la elaboración de la cocina jalisciense. “La insignia es el maíz”. Así de contundente es al hablar sobre el principal ingrediente de una cocina que está obteniendo reconocimiento paso a paso.

Dentro de su historia personal como chef, Ruelas tuvo experiencias en el extranjero, a bordo de culturas y recibía mensajes relacionados con la gastronomía mexicana, en la que detectó que había cocinas que dominaban.

“Cuando empecé a trabajar en un crucero fuera del País me doy cuenta que no sabía nada de donde venía, porque decían, soy de la India, y hacemos esto, además de lo que ya sabe todo el mundo, tacos, etcétera, si sabían que era de México, los tacos, decían Oaxaca, o eres de México, eres de Puebla, como que en el mapa de cocina mexicana no está ubicado Jalisco”, comentó Ruelas.

Esta situación, un tanto contradictoria si se piensa que Jalisco representa la imagen de mexicanidad en el extranjero (tequila, mariachi), se está modificando, especialmente en lo que respecta a cocina tradicional prehispánica.

“Se puede conocer la birria y otras



El maíz es base de la cocina de Jalisco

cosas que tradicionalmente comemos, pero no es cocina tradicional, justamente un poquito de la cultura, birria, carne en su jugo, tortas ahogadas, pero si hablamos del México antiguo no teníamos acceso a esas proteínas para tener esos platillos y creo que siempre a nivel internacional como cocina mexicana no sobresale la cocina jalisciense”, explicó Ruelas.

Y a pesar de que el maíz es parte fundamental de la cocina local, este producto se encuentra en una situación difícil.

“En Jalisco había maíz. Zapopan era una villa maicera, pero ahora todo son edificios. y el tema del ingreso de maíces mejorados que no eran maíces criollos, entonces eso se poliniza con el aire y se contaminan otras hectáreas. Hemos perdido muchos de nuestros maíces”, reflexionó Ruelas.

A pesar de estas situaciones, los maíces criollos jaliscienses, como el tablilla



LA COCINA JALISCIENSE ES MUY ECLÉCTICA. TAL VEZ PERDIMOS MUCHA IDENTIDAD, PERO TAMBIÉN LLEGARON MUCHAS COSAS Y SE HA HECHO UNA FUSIÓN DE ELLAS”

XRYSW RUELAS
CHEF DE XOKOL



o el pozolero, al ser protegidos por chefs como Ruelas, tienen posibilidades de ganar la partida.

Un plus que tiene Jalisco para el enriquecimiento de su gastronomía es el clima, algo que reconoce Díaz de León. “Somos muy bendecidos porque tenemos una biodiversidad que hace que la cocina sea sumamente rica. En Jalisco hay distintas variedades de climas que nos permiten tener una amplia diversidad de ingredientes. Esto le ha dado al estado una identidad gastronómica muy fuerte, tal como ha ocurrido con los destilados”, comentó Díaz de León.



Xrysw Ruelas, socia en Xokol

SI NO PICA, NO SABE

Otro ingrediente que le da forma a la cocina de Jalisco es el chile. Entre los más representativos está el llamado yahualica, que incluso tiene denominación de origen. “En mi casa siempre había salsa hecha con yahualica en el refri. Para la birria, las tortas ahogadas o los frijoles refritos, siempre estaba presente”, comentó Ruelas.

No en balde, la torta ahogada cuenta con una salsa basada en el delicioso picor de este condimento originario de la región, el cual enfrenta una dura batalla.

“Hay muchos ingredientes, como el chile yahualica, que a pesar de tener una denominación de origen, enfrenta una batalla en los mercados cuando ya hay un chile, que es chino, que lo venden como yahualica y la gente, como es más barato, lo compra”, comentó Ruelas.

EL OMNIPRESENTE LIMÓN

Si el maíz y el chile forman parte importante de la gastronomía jalisciense, el limón es un complemento que no debe faltar en ella. Incluso se bromea con que en Guadalajara se le pone este jugo hasta a los frijoles.

Jerry Cendejas, socio fundador de La I Latina y Anita Li, lo tiene muy claro, y gran parte de los platillos que conforman el menú del primer establecimiento cuenta con el jugo de este fruto en su preparación.



El chile Yahualica tiene denominación de origen

“El limón es parte de muchas controversias. Yo, por mucho tiempo, entendí que el limón era un simple maquillaje para la comida. Tenía una idea no muy positiva de él. Parientes y familiares decían ‘es que en Guadalajara le ponen limón hasta a los frijoles’, y no es broma, era una forma de maquillar, de ponerle algo a la comida para que supiera diferente”, mencionó Cendejas.

“Eso es caricaturizar al limón, pero la verdad creo que es un ingrediente ex-

“

EL LIMÓN ES UN INGREDIENTE QUE JUEGA UN PAPEL HONORARIO EN LA MENTALIDAD DEL TAPATÍO”

JERRY CENDEJAS

SOCIO FUNDADOR I LATINA

traordinario. Creo también que su acidez es una cualidad infravalorada: acidez es juventud, y el limón acompaña muy bien un montón de cosas, es un punto de balance, una acidez natural para nosotros, que en otros países pudiera venir probablemente del vinagre”.

La cocina de Guadalajara sería otra si no existiera este fruto cítrico que, a decir del propio Cendejas, brinda juventud y rebeldía a aquellos platos centenarios que han acompañado los gustos y paladares de los jaliscienses a lo largo de la historia.

RICOS EN PROTEÍNAS

Si los anteriores ingredientes forman parte de una gastronomía considerada regional, no hay que olvidarnos de las proteínas. La carne de res, como la de cerdo y la de chivo son parte fundamental de diversos platillos.



Jorge Rivera, Édgar del Hoyo, y Jerry Cendejas (der.) socio fundador de I Latina



La torta ahogada es otra delicia tapatía

Fotos: Claudio Jimeno, Pexels e Instagram



La carne
en su jugo
es otro
plato top

Díaz de León habla de la importancia de contar con proteínas de calidad para la generación de platillos que trasciendan y generen una experiencia de sabor. “Hay una influencia muy fuerte con la proteína animal. Son constantes que se presentan en prácticamente todos los platillos jaliscienses”, comentó Díaz de León.

“La cocina jalisciense, así como la oaxaqueña y la yucateca, tiene mucha influencia de procedimientos españoles. Y no sólo influye en cuanto a procedimientos, sino en el uso de algunas proteínas que no existían en estos territorios hasta que las trajeron los conquistadores. Por algo la gastronomía de México es reconocida en todo el mundo, y Jalisco tiene un lugar muy importante en la gastronomía mexicana”.

Ingrediente a ingrediente, acompañado por el trabajo incesante de los co-

cineros y cocineras de la región, la gastronomía jalisciense va en camino de ser inigualable. Somos afortunados de haber coincidido en tiempo y espacio con ella.

“Se demuestra lo fuerte que es una cocina cuando no se pierde, sino que evoluciona”, reflexiona Ruelas. Y, para ampliar su idea, añade que la llegada de nuevos ingredientes no desplaza del uso de los que se utilizaban previamente, sino que se complementan, dando como resultado recetas nuevas y más complejas.



Iñaki Díaz de León,
director
comercial de
La Tequila

COCINA CON CONCIENCIA

A decir de Díaz de León, otra característica que tiene la cocina jalisciense es la revaloración de aquellas técnicas de cultivo que se han perdido con los procesos industriales de siembra y cosecha.

“Se están retomando técnicas o procedimientos tradicionales que se habían



**LA COCINA JALISCIENSE
CONTEMPORÁNEA VIVE UN
AUGE MUY INTERESANTE.
HAY GENTE QUE ESTÁ HACIENDO
COSAS MUY PADRES.**

IÑAKI DÍAZ DE LEÓN

DIRECTOR COMERCIAL DE LA TEQUILA

perdido. También se están retomando prácticas agroecológicas que se habían perdido con la práctica industrial, y se empieza a valorar mucho más lo que venimos trabajando desde hace muchos años con el tema local, del consumo consciente, tratando siempre de beneficiar al productor”, dijo Díaz de León.

De esta manera, los restauranteros que están promoviendo la cocina jalisciense contemporánea buscan apoyar a productores locales o fomentar el propio consumo para sus restaurantes.♥



GRUP PASTA

LA NOSTRA FAMIGLIA



GUADALAJARA
Av. Américas

QUERÉTARO
Blvd. Bernardo Quintana



QUERÉTARO
Plaza Antea

LEÓN
Plaza Mayor

GUADALAJARA
Plaza Punto Sur Plaza The Landmark



GUADALAJARA

Andares
López Cotilla

QUERÉTARO
Constituyentes

Universidad



MONTERREY

Plaza Arboleda



PAMPLO

DEL MEDITERRÁNEO

GUADALAJARA
Punto Sao Paulo

LA PASTERIA

GUADALAJARA

Chapalita
Terranova
Andares

QUERÉTARO
Paseo de la República



Foto: Michelle Freyria

ÓSCAR RUIZ GARZA

REFERENTE DE GUADALAJARA

DESDE SU NACIMIENTO, HACE CASI OCHO AÑOS, BRUNA
ES UN MUST DE LA GASTRONOMÍA DE LA CIUDAD



Hay historias que tienen un arranque difícil de asimilar. Algunas inician con un hallazgo imposible, otras con años de esfuerzo y dedicación hasta que sucede algo que da el banderazo de salida. Hay otras, en cambio, como la de Bruna, que inician con unas papas.

Sí, las llamadas papas Bruna son, según Óscar Ruiz Garza, chef encargado de Bruna y Octo, uno de los mayores éxitos de una cocina que desde su aparición en la ciudad se ha convertido en uno de los must de la rica gastronomía de Guadalajara.

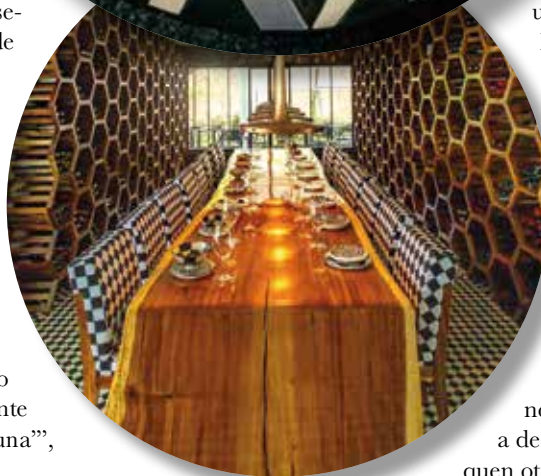
“Comencé con las papas Bruna. Era un menú muy corto, como de 10 platos cuando mucho: tres entradas, cuatro platos, dos postres, que todavía siguen en la carta. Las papas Bruna han sido como el signature del restaurante, lo que no te puedes perder. La misma gente dice: ‘Si vas a Bruna, pide las papas Bruna’”, explicó Ruiz Garza.

Pero, ¿qué llevó a este regiomontano, quien migró a Guadalajara deseando ser ingeniero, a estudiar gastronomía, para luego abrir uno de los restaurantes más reconocidos de la Ciudad?

“Vine a estudiar la carrera cuando Monterrey era una ciudad muy insegura. En esa época también conocí a Luis, mi pareja y socio. Yo no pensaba ser cocinero cuando vine a Guadalajara. Buscaba algo relacionado con lo que sabía hacer por mi formación como ingeniero industrial”, dijo Ruiz Garza.

“Los puestos que yo buscaba eran para que los ocupara gente con mucha trayectoria. Por más que buscaba, no encontraba algo que correspondiera con mi experiencia, así que un día Luis me dijo: ‘¿Y por qué no haces otra cosa? Tú cocinas bien... ¿por qué no te metes a estudiar la carrera de Gastronomía?’. Sus palabras me dejaron pensando”.

Antes de Bruna, Ruiz Garza abrió el restau-



rante Fish and Shrimps, todavía como estudiante. Ahí adquirió cierta experiencia en el ámbito de la gastronomía. Y aunque sólo operó durante un año, fue suficiente para que empezara a germinar Bruna.

“Decidimos abrir Bruna en 2016. El proyecto fue pensado para 30 personas, así que nos instalamos en un lugar muy pequeño. Sin embargo, a la segunda semana de haber abierto ya era un boom. Recuerdo perfectamente cómo se fue dando el crecimiento, porque una página sacó una reseña que hablaba de los 10 nuevos restaurantes de Guadalajara que el lector no se podía perder, y Bruna estaba en el puesto número uno”.

“Conforme iba pasando el tiempo, tuvimos que ir adaptando más áreas de la casa, hasta que llegó un punto en que la señora que nos rentaba nos dijo: ‘Viene muchísima gente, me van a destruir mi casa... les recomiendo que busquen otro lugar’”, recordó el chef.

Tras su primera aventura en el local de Lope de Vega, los dueños encontraron un nuevo espacio para Bruna. La mudanza dio pie a que apareciera otro de sus sellos distintivos: la fusión de arte y gastronomía. Había nacido Bruna Vértice.

“**VAMOS A TENER LA NUEVA COCINA DE HUMO, VAMOS A SER UN PARTEAGUAS EN LA CIUDAD, UNA COCINA QUE TAMBIÉN SE VA A DIFERENCIAR DE LAS DEMÁS**”



“Afortunadamente encontramos esta casa en Lerdo de Tejada, y también fue creciendo poco a poco. Primero el área dentro de la casa, luego hicimos una terracita y después una parrilla en otra parte. Hemos estado en constante evolución”.

Luego de esta colaboración, Bruna se afincó en su actual localización, en la cual sigue creciendo, con el objetivo de ofrecer, más que gastronomía de primera, toda una experiencia para los sentidos del visitante.

Puedes visitar Bruna en Lerdo de Tejada 2418. De domingo a jueves, su horario es de 14:00 a 23:00 horas; viernes y sábado, de 14:00 a 23:30. Las reservaciones se pueden hacer con una anticipación de 10 días, en su página web: bruna.com.mx/reservaciones.php ▼

PIERROT

TRADICIÓN EUROPEA EN GUADALAJARA

ESTE RESTAURANTE SE HA CONVERTIDO EN UNA REFERENCIA DE LA COCINA TRADICIONAL FRANCESA



La experiencia se obtiene año con año y en este sentido, Pierrot, que en enero llegará a los 43 años de su fundación, la tiene más que confirmada y se ha convertido en uno de los restaurantes más tradicionales de Guadalajara.

Fundado en 1981 por el chef francés Pierre Dhainaut, este lugar ubicado en Justo Sierra, ofrece una experiencia gastronómica basada en la tradicional cocina de campo de Francia.

“La intención siempre fue la de una cocina tradicional francesa, como tradicional me refiero a la cocina del campo, no nos metemos mucho en esas cuestiones de la nouvelle cuisine, de los platillos altamente adornados y con 100 colores, pero 42 gramos de alimento. Somos más esa cocina del campo, de esa cocina lo más auténtica y tropicalizada lo menos posible, hasta donde podemos conservar una receta”, explicó Piotr Christian Henry Dhainaut Murueta, hijo de Pierre y quien actualmente, al fallecimiento del fundador, se ha convertido en gerente general y chef ejecutivo de Pierrot.

Con ingredientes frescos, como es el caso del salmón canadiense, el cual llega vía aérea desde Canadá, Pierrot ha conquistado los exigentes paladares tapatíos con sus sabores, pero también con el servicio.

“No hemos hecho cambios sustanciales de concepto, ni de cocina, ni de servicio, porque el servicio es muy importante es un servicio ‘a la francesa’, se usa así ese término, que es un servicio así, cuchareado, tu plato te llega vacío y llega el mesero y te sirve, es como otro concepto”, dijo Dhainaut.

Como ejemplo de esta filosofía se encuentra David Madrid, capitán del lugar, quien con 30 años de labor en el restaurante ya conoce los gustos de aquellos clientes que acuden de manera regular al Pierrot.

“La mayoría de los clientes, los clientes de toda la vida (dicen) ‘ya no me traigas el menú, ya sabes, mi filete a las cuatro pimientos o mi trucha almadrada’ y



Fotos: Claudio Jimeno

David Madrid, capitán, y Piotr Dhainaut explicaron cómo es que funciona Pierrot



Filete de res a las cuatro pimientos y escargots de Borgoña son dos de los platillos insignia

todavía me ponen tarea, ‘ya sabe el Capi’. Es que son los más pedidos esos, el filete y la trucha, los escargots”, dijo Madrid.

Para aquellos que deseen conocer la experiencia de Pierrot de primera mano, Dhainaut tiene las siguientes recomendaciones: “Si a mí me preguntas qué recomiendo, me voy a los platillos del día, si nos vamos a los insignia, a los de siempre, los clásicos, los de la carta, me iría a un filete a las cuatro pimientos, me iría a una trucha almadrada, a una sopa de cebolla, incluso una ensalada César, aunque sí se hace en otros lados, pero la de aquí tiene su fama, los escargots de Borgoña”.

En los platillos del día hay diferentes opciones, como cremas, sopas, carnes de cordero o de res, así como diferentes pescados.

Con estas características, es que Pierrot ha ido, paso a paso, en la consolidación de una tradición que lo convierte en un lugar de referencia en Guadalajara para disfrutar de aquella cocina francesa que busca deleitar a través de sabores, aromas, presentaciones y servicio. ♥



Cocina tradicional francesa

43 años
Compartiendo experiencias



Justo Sierra #2355
Col. Ladrón de Guevara,
Guadalajara Jalisco, México.
44600

☎ 33 36 15 47 58
33 36 30 20 87



Disfruta de un delicioso y único desayuno o brunch en este sitio que amarás

PASIÓN POR LA GASTRONOMÍA ARTESANAL

Con un menú que tiene como base la panadería de casa y su propia producción de insumos, Boulangerie Central cumple 10 años de enamorar a sus comensales

Hace una década, Gaby Caballero y César Reynoso decidieron emprender; tras toda su experiencia obtenida por separado en la industria gastronómica y el haber laborado en diferentes hoteles y restaurantes, comenzaron a escribir una historia en conjunto: Boulangerie Central.

“El plan original era ser una panadería, con opciones francesas y de estilo europeo. Una vez que fue creciendo, la intención de conservar sabores y técnicas extranjeras combinadas con las propias siguió presente, dando resultado a un menú híbrido e interesante en el que todo platillo es preparado con insumos nacionales y de alto estándar, siendo el pan la estrella de la casa”, comparte el creador y Chef sobre las delicias de este bello sitio inspirado en las Boulangeries (panaderías) del Viejo Continente.

Con un profundo respeto hacia la cocina y el servicio, este restaurante tapatío ha destacado del resto gracias a su elaboración de pan artesanal y platillos euro-mexicanos, además de su inigualable calidad y hospitalidad, así como la originalidad de sus recetas.

“Comenzamos tres personas y ahora somos cerca de 60 colaboradores”, cuenta César, quien ha estado involucrado en la in-

dustria de la alimentación desde hace 25 años, y que resalta el papel de un extenso grupo de profesionales: maestros panaderos, tostadores de café, baristas, chefs y un hospitalario staff de servicio.

UNA GRAN Y DIVERSA CARTA PARA ELEGIR

Sus platillos son interpretaciones de lo tradicional. En sus desayunos y brunch se logra un match entre la gastronomía francesa y mexicana, que estamos seguros te encantará, además de toques internacionales, que dan como resultado una exquisita diversidad culinaria para tu paladar.

Una cocina hasta cierto punto sencilla, pero con toque gourmet que la hace muy interesante, ya que ellos mismos se encargan de transformar la materia prima que adquieren para darle una personalidad distinta y única.

El restaurante te ofrece un menú muy singular, resultado de años de trabajar en lo que realmente se ama, de escuchar qué es lo que los clientes quieren, de una oferta única con el sello de la marca. La singularidad de los sabores artesanos puedes disfrutarlos en Boulangerie Central, en sus dos sucursales, cada una con su personalidad propia.





“
**NUESTROS PLATILLOS
 PRIMERO SON PENSADOS,
 DISEÑADOS Y AFINADOS
 HASTA QUE QUEDEN
 PERFECTOS, SOLO ASÍ PASAN
 A SER PARTE DE NUESTRO
 MENÚ. NOS ENFOCAMOS
 EN LA ALTA CALIDAD QUE
 OFRECEMOS EN CADA PLATO
 O PAN QUE SERVIMOS”**

CHEF
CÉSAR REYNOSO

CHAPALITA, SU NUEVA SUCURSAL

A pocos meses de su inauguración, la sucursal Boulangerie Central Chapalita se ha vuelto el sitio predilecto de quienes buscan una propuesta culinaria que resalta los sabores artesanales del mundo. En su Maison de Chapalita podrás deleitarte con un amplio y exquisito menú para disfrutar de sus exquisitos desayunos y brunch.

“Nuestra idea es traer a la ciudad esos alimentos que pruebas cuando viajas a alguna parte del mundo y deseas volver a disfrutar”, comparte César Reynoso.

Y es que en Boulangerie Central Chapalita ofrecen opciones de panadería internacional pero que tienen su personalidad particular, el toque del restaurante. “Las mermeladas las hacemos aquí, igual que el chocolate, el café, el gelato... las materias primas son transformadas por nosotros, ese es nuestro valor como marca, la confección artesanal de nuestras recetas con la selección de la materia prima de alta calidad con el compromiso de productores de distintas regiones del país y con el talento de nuestros maestros artesanos”, comenta.

Déjate envolver por la atmosfera del Boulangerie Central en cualquiera de sus dos restaurantes.



SUS SUCURSALES:

Morelos 1984, Ladrón de Guevara.

☎ 334 4445 737

Tepeyac 439, Chapalita.

☎ 33 1 5243 993

📍 @boulangeriecentral

SUS IMPERDIBLES

Huevos Benedictinos

Montados sobre muffin inglés y jamón de pierna asada, bañados con salsa holandesa y acompañado con dos rebanadas de tocino dorado, un nido de aguacate y tomate cherry al sartén, ¡un clásico!



Chapata de queso gouda y pollo provenzal

Nace del gusto de César por las bolitas de queso brasileño, por lo cual buscó crear algo que fuera similar pero que tuviera la personalidad de pan de masa madre. ¡El pollo provenzal es algo que amarás!



Pan francés

Pan brioche hecho con masa madre en un proceso muy largo de fermentación, acompañado de exquisito helado de mantequilla, definitivamente un platillo dulce muy tradicional pero llevado a otro nivel.



Croque

Un platillo que va “bañado” (un sello muy tapatío), lo podrás saborear en sus diferentes versiones: madame, monsieur, florentino, avocado y especial, acompañado de pan de hogaza.



Especial Pide Turca

Pan árabe al horno, queso gouda, salsa de tomates rostizados con especias, pimientos, chile de árbol y carne de res, con dos huevos tiernos encima, acompañado de una ensalada de espinacas con vinagreta de ajo rostizado.



Fotos: Claudio Jimeno y cortesía

TIKI BAR EXPERIENCE

La imperdible visita a Cuerno

A casi dos años de su apertura, Cuerno ha demostrado que su combinación de platillos originales, la atención del personal, arquitectura y el diseño de sus instalaciones lo ponen en la mira como pionero de propuestas gastronómicas, servicio y calidad, gracias a su galardonado reconocimiento, Six Diamond Award en 2021. Desde entonces se ha posicionado como uno de los favoritos de los corazones de los comensales locales y visitantes, por su alta experiencia en la cocina que busca satisfacer los sentidos a través de un menú artesanalmente variado.

Pero el límite de los sabores cruza las fronteras con su innovador concepto: Tiki Bar Experience- Está diseñado especialmente para transportarte a un paraíso en las orillas del mar gracias a su deliciosa variedad de mariscos, servidos en cena de tres tiempos con platillos a tu elección.

Ostiones, almejas, ceviches, sashimis, crispy rice y torre de conchas, se posan al centro de una barra en diferentes presentaciones al estilo Cuerno. Llegan uno a uno conforme la noche avanza con la oportunidad de descubrir nuevas experiencias para el paladar, pues se ofrecen porciones, bebidas y complementos que hacen de tu cena una aventura sensorial por un pago único.

\$790 pesos
por persona

RECORRIDO DE PLATILLOS AL ESTILO TIKI BAR

- Tataki de salmón
- Ceviche de robalo
- Sashimi de hamachi serrano
- Welcome drink
- Tostadas de salmón
- Copa de vino
- Ostiones y almeja preparadas

CUERNO®

CUERNO ANDARES

Blvrd. Puerta de Hierro 4965, Puerta de Hierro, Guadalajara, México

33 1538 3713

@cuernoandares

33 1580 9868 / 33 1580 9869

/Cuerno Andares



CUERNO

ANDARES



TORRE DEL PACÍFICO

CUERNO ANDARES

CUERNO.MX

TIKIBAR





Fotos: Cortesía



EL SABOR DEL NORTE

Mochomos reinventa la alta cocina nortea donde el protagonista es el estilo sonorens

México representa ante el mundo uno de los países expertos en gastronomía, cada región es la casa de diferentes sabores y preparaciones que los hacen únicos. Desde un buen sazón ahumado al carbón representativo del norte, la gran preparación de mariscos de las zonas costeras, y el tradicional sabor del centro que recuerda una buena comida en casa. La magia llega en el momento en las cocinas convergen y las barreras de los sabores se rompen para obtener nuevas creaciones.

Mochomos es nombrado el experto en la reinención y dinamismo en platillos con más de 10 cursos a lo largo del país, pues en cada uno logra la fusión del sabor característico sonorens con sus dos fortalezas más genuinas: la carne y el fuego, en combinación con un menú que recoge la variedad de gastronomía del país. Con entradas, carnes, pescados, mariscos y una gran selección de mixología, elegida con la intención de lograr un perfecto maridaje

con sus platillos y recorriendo una amplia selección de vinos nacionales e internacionales para elevar la experiencia gustativa.

Al visitar el lugar, se invita a una aventura de sazón, origen y selección de cada ingrediente empleado, por ello los expertos recomiendan comenzar con la tradicional entrada de la casa, misma que inspiró al nombre del restaurante: Los Mochomos. Se trata de una deliciosa carne deshebrada con cebolla servida sobre una piedra de mezquite. Para continuar, pide uno de sus platos fuertes, el filete almendra: tiernos medallones de res bañados en salsa blanca de almendra acompañados de una ensalada de espinacas con aderezo de miel.

Y para cerrar con broche de oro, no te puedes perder la Esfera de Chocolate derretida en la mesa, un exquisito deleite en cada bocado.

PLATILLOS ESTRELLA:

- Pulpo Bañado
- Panela Ajonjolí
- Piedra Caliente
- Carne Mochomos
- Tostadas Puestas de Salmón
- Sopa de Tortilla Sonorens
- Rib Eye Mochomos
- Filete Almendra



📍 The Landmark Guadalajara |
Av. Patria 188, Puerta de Hierro,
45116 Zapopan, Jal.
☎ 33 1514 5753
📍 Mochomos Guadalajara
📷 @mochomosgdl

PÁGINA WEB:



UN TEQUILA
SIEMPRE PAREJO

TEQUILA

UN TEQUILA
SIEMPRE PAREJO

CASCAHUIN, S.A.

GUADALAJARA, JAL.

Elaborado en Arenal, Jal.



Cascahuin



EVITA EL EXCESO. WWW.ALCOHOLINFORMATE.ORG.MX TEQUILA CASCAHUIN ES UNA MARCA REGISTRADA.
© TEQUILA CASCAHUIN. TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS

NOM 1123

NOM 1123

SABOR DE MAR Y TIERRA QUE CONQUISTA A ANDARES

Mantela trae a tu mesa su exquisita propuesta culinaria donde los hermanos Rivera Río comparten sus recetas únicas y creaciones coloridas que remontan a la singular gastronomía de América Latina

Con una apariencia inspirada en la arquitectura francesa, Mantela, el nuevo restaurante de mar y tierra nos comparte un extraordinario menú basado en la colección de recetas de los viajes de los hermanos Rivera Río por Latinoamérica; situado en el Centro Comercial Andares en Guadalajara, crea una experiencia gastronómica para sus clientes a través de sus elaborados platillos y cócteles, ideal para que quienes desean conocer la cocina de distintos países mientras creas nuevos recuerdos en la mesa con tus familiares y amigos.

ELEGANTE FUSIÓN DE MAR Y TIERRA

Tomando los elementos más característicos del mar, como lo son las almejas y los camarones, así como los cortes más exquisitos que la tierra tiene para ofrecer, desde un Rib-Eye hasta un Tomahawk, en Mantela podemos encontrar un acercamiento a la cocina peruana, al sazón chileno, a los tradicionales platillos colombianos, y por supuesto, a la cocina mexicana;

complementando cada platillo con un cóctel especial para su maridaje. Entre sus platillos podemos encontrar Ceviche Peruano, Pulpo Zarandeado, Kansas Steak y Picaña al carbón.

CULTURA TRANSFORMADA EN COCTELERÍA

Dentro de su icónico menú de mixología se pueden disfrutar cócteles de autor inspirados en la cultura arquitectónica y representativa de diversos países latinoamericanos, desde el vaso en el que se sirven hasta los ingredientes con los que se preparan. “Es tratar de buscar la cultura con parte de su historia y poder complementarlo en un cóctel. Toda nuestra gastronomía tiene historia y un por qué” dice el Sommelier Patricio Rivera Río. Vivir la experiencia Mantela se ha convertido en un must tanto para viajeros como para los locales de Guadalajara, siendo una parada obligatoria en Centro Comercial Andares para todos aquellos que disfrutan de conocer nuevos sabores.

MANTELA BRASA Y MAR
es un proyecto creado por los hermanos Rivera Río, incluidos en la lista de los 50 Mejores Restaurantes de LATAM.



Su emblemática mixología de autor



El legado culinario de América Latina en un platillo



Pastel de elote, una propuesta cremosa y colorida del chef Daniel Rivera Río



Ceviche Peruano con leche de tigre, pescado blanco y los tradicionales chips de camote

MANTELA

BRASA & MAR

REDES SOCIALES:

@mantelarestaurant

Teléfono: 33 1656 3491

Fotos: Cortesía



Costilla de Res Horneada, idea para compartir



Restaurante Los Arcos, el emblemático sabor de la cocina del Pacífico

CELEBRA CON GRAN SABOR

El legado culinario de la auténtica cocina de mar y el encanto y tradición que ha caracterizado a Los Arcos por más de cuatro décadas, es posible vivirlo en tus eventos especiales

La habilidad de crear momentos inolvidables en cada reunión es parte de la esencia de restaurante Los Arcos, con un legado culinario que se remonta a 1977, este encantador lugar se posiciona como la elección perfecta para disfrutar de una exquisita gastronomía que honra la cocina de la Costa del Pacífico.

Dentro de sus especialidades se encuentra la creación de platillos que ya son íconos en la comida de mar, fusionando texturas y sabores que los enaltecen. Estas creaciones han encantado a sus comensales durante más de 45 años, rindiendo homenaje al arte culinario que distingue al restaurante Los Arcos.

SABÍAS QUÉ...

El icónico

Taco Gobernador® es obra y gracia de este restaurante

DELEITE CON CHEF A DOMICILIO

Su compromiso con la excelencia gastronómica se vive en cada plato que ponen sobre tu mesa, desde la cuidadosa selección de ingredientes de primera calidad hasta la presentación del platillo. Ahora, los comensales tienen la oportunidad de poder compartir esta experiencia con sus propios invitados, gracias a su servicio de chef a domicilio, ideal para cualquier evento o posada con familia y amigos. Así, tendrás al alcance la magia de un experto culinario para consentir a quienes más amas.

La familia de Los Arcos atesora las tradiciones y valora profundamente la dicha



El favorito por excelencia

Fotos: Cortesía

de celebrar junto a ellos. Han sido parte de los momentos más significativos de sus clientes, ya sean eventos laborales, reuniones familiares o encuentros especiales con amigos. Cada evento es único, y la misión de Los Arcos es asegurarse de que todos sean inolvidables.



LOS ARCOS

CONTACTO:

www.restaurantelosarcos.com

@Losarcosrestaurants

Los Arcos Restaurants

HAZ TU RESERVACIÓN





LOS ARCOS
- EST. 1977 -

HAZ DE TU EVENTO ALGO GRANDIOSO

RESERVA NUESTRO SERVICIO DE CHEF A DOMICILIO



332 715 2385 Suc. Acueducto

331 067 7458 Suc. Lázaro Cárdenas

#LEGADOCULINARIO

AGUASCALIENTES | CDMX | CULIACÁN | GUADALAJARA | JUÁREZ
LEÓN | MAZATLÁN | MEXICALI | MONTERREY | TIJUANA | TOLUCA



SABOREA MOMENTOS INOLVIDABLES

Conoce la joya gastronómica que deleitará tu paladar con sabores y combinaciones que ponen a salivar a cualquiera, ¡un espacio digno de gozar!

El lugar perfecto para compartir y coleccionar experiencias únicas sí existe y se llama Cabanna, este restaurante fresco y casual te transportará a la orilla del mar Pacífico sin tener que salir de la ciudad. Es la opción ideal para disfrutar en pareja, con amigos o para relajarte después de un día de trabajo.

EL TAQUITO QUE DESPIERTA TUS SENTIDOS

La especialidad de la casa y lo que ha logrado que Cabanna conquiste el corazón de todos los que lo visitan son los Quesitos®, su taco que tiene la combinación perfecta entre lo crujiente del queso, con lo suave de una tortilla recién hecha; obviamente, el toque cremoso del aguacate y su delicioso aderezo de la casa, ya sea que lo elijas de camarón o arrachera, es seguro que esta obra maestra de la gastronomía te hará salivar deseando comer uno más.

Además, constantemente se encuentran innovando y descubriendo sabores y combinaciones que traen consigo la creación de platillos icónicos en la cocina como su Milanesa Quesitaco, que hasta ahora ha sido todo un éxito y próximamente anunciarán sus nuevas versiones de esta emblemática creación de Cabanna.

SABORES Y ESPACIOS QUE DELEITAN

Sabemos que un sello distintivo de Cabanna es que sus clientes pidan al centro un



Instalaciones
que te harán
sentir como
en casa



Disfruta sus Quesitos®, receta digna de la gastronomía mexicana

sin fin de tacos para probar, compartir y disfrutarlos en compañía de sus personas favoritas.

Lo más importante para este restaurante es hacer que sus clientes vivan tardes inolvidables, con su ambiente relajado y divertido, así como sus drinks coquetos que invitan a dejar atrás el estrés y sumergirse en la buena compañía y los sabores únicos

que ofrece; Cabanna es el lugar donde los momentos se transforman en recuerdos inolvidables, donde la diversión y la excelente comida se fusionan para brindarte una experiencia única.

CABANNA

CONTACTO:

www.cabanna.com.mx/
@cabannarestaurant
Cabanna.Rest

HAZ TU
RESERVACIÓN



Su Quesito de camarón es el favorito de todos

Fotos: Cortesía

CABANNA



FRESCO Y CASUAL

Disfruta Lo Mejor Del Pacífico

GOURMETERÍA

TELÉFONO: 333 684 9927 | WHATSAPP: 331 363 3776
DIRECCIÓN: Plaza La Gourmetería,
Av. López Mateos Sur N° 1731, Santa Anita Tlaquehuac de Zúñiga, Jalisco

AV. MÉXICO

TELÉFONO: 333 640 1517 | WHATSAPP: 332 444 1902
DIRECCIÓN: Av. México N° 2972, Col. Residencial
Juan Manuel, Guadalajara, Jalisco

RESERVA



LA BURGER QUE TE APASIONA

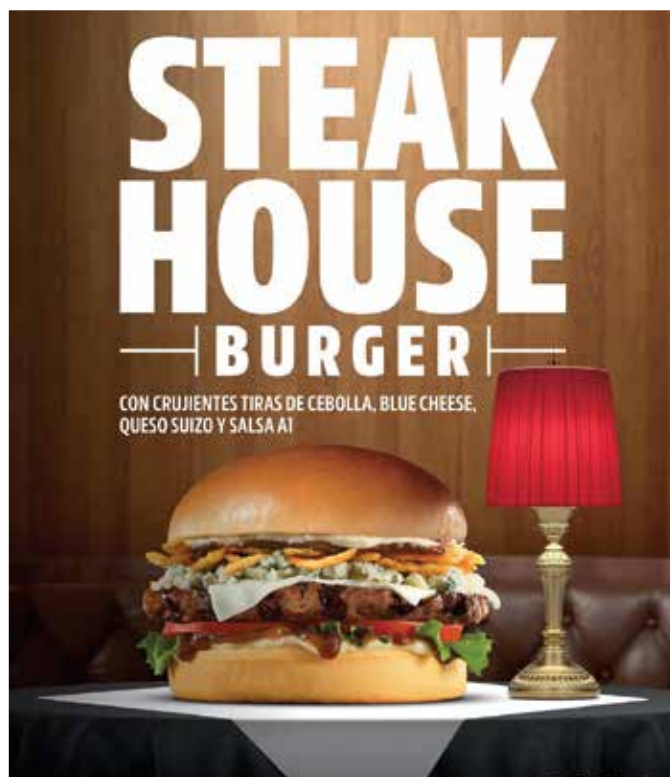


Carl's Jr. es parte de la pasión de los mexicanos por los deportes, con su delicioso menú y con presencia en los eventos más importantes

El 92% de los mexicanos son fanáticos de algún deporte. Sin duda, el fútbol soccer y el americano son los de mayor arraigo, aunque otros, como el beisbol, encuentran su nicho fuerte de fans en aquellas ciudades donde residen los equipos, y la Fórmula 1 que en los últimos dos años ha generado una gran audiencia nacional con la excelente participación de un mexicano.

En Carl's Jr. buscamos satisfacer todos los gustos, no sólo con nuestras deliciosas hamburguesas. Hablando de cómo nos hemos involucrado con el deporte en México, por tercer año somos la Burger Oficial de la NFL y desarrollando dinámicas en nuestras redes sociales como "Atúñale al Marcador"; también patrocinamos diversos equipos en la liga de fútbol soccer y en las de beisbol apoyamos con activaciones en los estadios. Además de todo esto, tenemos una fuerte presencia en televisión y streaming en los eventos deportivos más importantes a lo largo de todo el año. Con esto, podemos identificarnos como parte de la pasión que los fanáticos viven con ellos.

La mejor manera de disfrutar el deporte es en compañía de la familia o los amigos y, desde luego, con una burger de Carl's Jr. como la nueva Steakhouse Burger, con carne 100% Black Angus, tiras de crujiente cebolla, Blue Cheese, queso suizo y salsa A1. ¡Una combinación de sabores perfecta! En nuestro menú no sólo encuentras deliciosas hamburguesas, también contamos con sandwiches de pollo cocinado a la parrilla o empanizado a mano, malteadas hechas con auténticas cucharadas de nieve y, para los pequeños de la casa, nuestros combos Star Pals.



Vivir la pasión de cada jugada apoyando a tu equipo favorito en cada mordida de nuestra Steakhouse Burger, es la cita perfecta y por ello, hoy por hoy, Carl's Jr. es la burger que te apasiona.



**CONOCE TODO
EL SABOR DE
CARL'S JR EN
www.carlsjr.com.mx**

AGURIO[®]

CONSTRUCTORA

SOLUCIONES RENTABLES PARA TU OBRA



SERVICIOS DE ALTURA



ANTI-SALITRE



CONSTRUCCIÓN



LIMPIEZA Y PINTURA



IMPERMEABILIZACIÓN



ANTI-FILTRACIONES



MEMBRANAS DE DRENADO



www.agurio.com



[Agurio_Constructora](https://www.instagram.com/Agurio_Constructora)



[Agurio Constructora](https://www.facebook.com/Agurio_Constructora)



[@agurioconstruc](https://twitter.com/@agurioconstruc)



33 3808 7688



Jimena Rodríguez, Ana Bustamante, Gaby Castro, Carolina Vázquez y Paola Tinoco

SEGUNDA EDICIÓN DE LA KERMESSE CAMPO AZUL



Cristina Robles

Casa Campo Azul festeja con manteles largos este colorido evento. Descubre cómo se vivió

Septiembre es, sin lugar a dudas, un mes de fiesta y goce en la cultura mexicana y Tequila Campo Azul no se queda atrás con la celebración de su segunda edición de La Kermesse Campo Azul, este evento anual que honra nuestras tradiciones con sabor, encanto, color y, por supuesto, tequila.

La cita tuvo lugar en el jardín de eventos Verde Madera el pasado 7 de septiembre, donde colaboradores, embajadores, clientes y amigos de esta gran familia se reunieron para vivir una noche inolvidable llena de diversión y amenidades.

LA KERMESSE MÁS MEXICANA

La fiesta característica de esta casa tequilera se distinguió por complacer a los presentes con mixología de autor y aguas frescas con piquete, que definitivamente fueron el alma de la noche poniendo en alto las notas y sabores de este emblemático destilado.



Rebeca Gómez y Édgar Madrigal



Exhibición de lucha libre



Areli Aréchiga

Fotos: Claudio Jimeno



Tequila 1940, 100% libre de aditivos

En esta segunda edición de La Kermesse destacó su Tequila 1940, producto 100% de agave, libre de aditivos y elaborado con procesos artesanales.



Luis Gómez, Aracely Galván y Daniel Barriga

Y como en cualquier celebración mexicana, la gastronomía se encargó de llenar el corazón de los 300 invitados que acudieron a festejar con antojitos típicos como tamales, flautas, esquites, churros, arroz con leche, quesadillas y más.

¡A JUGAR SE HA DICHO!

La diversión y el entretenimiento fueron los protagonistas que se robaron el interés y la sonrisa de todos; representaron con honor a la tradicional kermés mexicana con una exhibición de lucha libre y su propio registro civil. Además, hubo stands con juegos como canicas, toro mecánico, lotería y tiro al blanco donde al participar, y para agregarle picor al asunto, la casa anfitriona ofreció a sus invitados premios que iban desde promocionales hasta botellas de la marca.

El principal motivo de este gran festejo fue la convivencia entre las personas que año tras año han sido parte de esta reconocida y gran familia. Además de presentar las novedades de la marca, tal como su Tequila 1940, producto emblemático que honra el legado de su fundador Don Ricardo López.

Dado el éxito de la noche, Tequila Campo Azul anuncia y espera con orgullo su tercera edición en 2024 de este evento que ha logrado conquistar a todos los que han acudido a dichas celebraciones.

TEQUILA Campo Azul

Conoce el catálogo de productos de esta casa tequilera



CONTACTO:

- www.tequilacampoazul.com
- @tequilacampoazuloficial
- /CampoAzulMx

NUTRICIÓN A TRAVÉS DEL AGAVE

La dulzura y la pasión por el Agave inspiró a Grupo Solave a fundar Nobazul, su unidad de negocio de alimentos derivados del Agave Azul

Creada en 2010 e integrada por un equipo apasionado y comprometido con la elaboración y comercialización de Jarabe de Agave Orgánico, Nobazul ha logrado llevar su producto, desde su verdadero origen en Amatitán, Jalisco, hasta los mercados globales más exigentes.

A través de sus más de 20 millones de plantas de Agave Azul, la empresa lleva una perfecta trazabilidad en cada etapa del proceso de elaboración, desde la siembra hasta la entrega del producto de marca privada o granel, endulzando, nutriendo y mejorando la vida de sus clientes y consumidores en más de 27 países.

Sus más de 17 certificaciones nacionales e internacionales en seguridad alimentaria, culturales, ambientales y orgánicas, permiten que el Jarabe de Agave Orgánico sea el ingrediente perfecto para las formulaciones de productos, permitiéndolos adaptarse a las nuevas tendencias de consumo en México y el mundo.



JARABE DE AGAVE, EL INGREDIENTE PERFECTO

- Endulza 30% más que el azúcar normal
- Bajo índice glucémico
- Vegano
- Crea sinergia con otros ingredientes
- Alta solubilidad
- Endulzante sin gluten



IDEAL PARA USARLO EN:

- Bebidas
- Cócteles
- Barras y cereales
- Helados
- Confitería
- Productos dietéticos
- Salsas y mermeladas

CONOCE MÁS EN:

- www.nobazul.com
- sales@nobazul.com
- /nobazul
- @nobazul
- /nobazul
- @nobazulnutritionagave



Nobazul

Nutrition through agave

SUSHI CENTRAL



LOBBY 33
33 1001 8509

CHAPALITA
33 1653 1758

PALOMAR
33 3113 8049

PUNTO SUR
33 1514 7417

ZONA REAL
33 3160 3645

PROVIDENCIA
33 3622 1737

WWW.SUSHICENTRAL.MX



DISTINCIÓN EN TU MESA

ProEpta pone al alcance de hoteles y restaurantes los productos más innovadores y de alto rendimiento, convirtiéndose en verdaderos aliados del sector

La experiencia que ofrecen los restaurantes y hoteles no sólo se limita al concepto gastronómico, la propuesta de platillos o las instalaciones. En el escenario también juegan un papel importante la loza y cristalería, la primera imagen de los comensales. ProEpta es consciente de esta dinámica y por más de 30 años ha pasado de ser un proveedor de estos productos a convertirse en un verdadero aliado del sector HORECA.

Jacobo Klip, CEO de la empresa, tuvo la visión de traer al país marcas internacionales con una propuesta diferente, donde el diseño impactara y respondiera a la gran variedad de conceptos que estaban surgiendo en México. Hoy en día, trabaja mano a mano con el Director General de la marca, Nathan Israel, así como con el respaldo de Bunzl, empresa líder mundial en logística que desde el 2013 hace sinergia con ProEpta para elevar sus estándares de clase mundial.

ATENCIÓN CERCANA

Lo que hace diferente a ProEpta es el acompañamiento con el cliente. La fuerza de venta recibe capacitaciones de manera constante, para que cuando un hotel o restaurante se acerque a la tienda reciba una asesoría personalizada, que se adapta a su concepto y a sus necesidades operativas. En palabras de su Gerente Comercial, Paulina Martínez, “no buscamos una compra, buscamos una relación a largo plazo, y por eso deshebramos al restaurante y al hotel para tener muy claras sus necesidades y dar el seguimiento adecuado”.

Es por esta razón que el principal canal de ventas de ProEpta son los showrooms. Cuentan con 6 a lo largo de todo el país, donde el cliente acude y los vendedores ofrecen su expertise. Más que vendedores, en ProEpta contratan personas especialistas en el gremio gastronómico y de turismo, para que puedan ofrecer una correcta asesoría. “Al equipo de ventas lo capacitamos en producto, pero lo principal en la relación con cliente es la transparencia: que sepan exactamente lo que están comprando y cómo los beneficiará”, concluye Paulina.

UN MERCADO EN MOVIMIENTO

Con más de cien marcas disponibles, ProEpta tiene el reto de mantenerse a la vanguardia, evolucionando a la par de esta industria viva. Por ello, año con año acuden a ferias de todo el mundo, a países como Italia, Alemania y Estados Unidos donde logran captar las principales novedades y tendencias. Una vez que la identifican, realizan la inversión en mercancía nueva donde los colores, formas y texturas se convierten en propuestas únicas para sus clientes. Actualmente, cuentan con más de 5 mil productos en catálogo. Para esta temporada, la tendencia en cristal son líneas verticales y transparencias; los tabletop con formas orgánicas, prints digitales y colores suaves donde resalten los rosas, ocre, verdes tenues y azules. El dorado será un must en los accesorios.

En los planes a futuro de ProEpta están el seguir creciendo su equipo comercial, pero también el operativo con la finalidad de que su logística siga siendo efectiva y puedan hacer llegar sus productos a los clientes en poco tiempo. Además, para el siguiente año se dará la apertura de tienda y showroom en Guadalajara y a mediano plazo un centro de distribución en Monterrey.



Paulina Martínez,
Gerente Comercial

LOS NÚMEROS DE PROEPTA

- Más de **100** marcas
- **12** sucursales
- **6** salas de exhibición
- **4** centros de distribución
- **60** asesores comerciales



ProEpta
Hotel Collection

www.proepta.mx
www.proepta.store



VÍA
DEL BOSQUE
Vida Urbana

EL ESPACIO
AL QUE
PERTENECECES

PREVENTA DE DEPARTAMENTOS
DESDE \$10.7 MDP



Av. Universidad 325
viadelbosque.com

DE LOS CREADORES DE

ANDARES.

DESARROLLADO POR

GRUPO DMI

EN ALIANZA CON

LECH



Sus acabados de laboratorio y gruesos calibres destacan del resto



Fotos: Cortesía

HAZ REALIDAD TU PROYECTO DE COCINA INDUSTRIAL

El prestigio en acero inoxidable que por más de tres décadas forjó Alberto González Casillas, fundador de Zeivynox, es un legado que permanece, conoce más sobre esta gran empresa

Pioneros en el uso del acero inoxidable como material y guiados por su fundador Alberto González Casillas, conocido como “Don Beto El Gordito del Acero Inoxidable” dentro del sector, quien por más de 38 años lideró el rubro de fabricación de maquinaria industrial para el comercio, además del ámbito restaurantero, nace en 2017 Zeivynox. Esta empresa liderada por mujeres, tiene a sus hijas actualmente como cabezas de la compañía: Sofía González Zeivy, directora general, Mariana González Zeivy, directora comercial y Brenda González Zeivy en el área de Recursos Humanos, asimismo a su socio Carlos Escobedo Castro.

Zeivynox es una empresa dedicada a la asesoría, diseño, construcción e instalación de equipos de alta calidad, ellos llevan a cabo el proyecto completo de tu cocina industrial.

“Nosotros fabricamos nuestra propia línea, una

práctica y otra industrial y también somos distribuidores directos de marcas de gran renombre como Hobart, Vulcan, Unox, True, Asber, Rational, Atosa, Winterhalter, Iceomatic, Jospser, Bloodget, Infrico, Coriat, Torrey, International, Icehaus, entre otras. Toda área que lleve acero inoxidable en sus muebles es cliente nuestro. También manejamos nuestro producto de limpieza estrella creado por mi papá y cualquier accesorio”, menciona Sofía González Zeivy.



Alberto González Casillas (QEPD), fundador de Zeivynox

ATENCIÓN AL DETALLE

Mariana González Zeivy nos comparte que el hecho que ellas mismas atiendan a sus clientes hace la diferencia, al estar muy cercanas, les permite actuar ante cualquier necesidad que se requiera.

“Nos encargamos que todo esté en las mejores condiciones, con gran atención al detalle. Una

ALGUNOS DE SUS CLIENTES

- Restaurante Palominos
- Posada Mirador hotel y restaurante
- Monteverde
- Hoteles Encore
- La Vaca Argentina

de nuestras grandes fortalezas es nuestro servicio post venta, nuestros técnicos se encuentran 24 hrs los 7 días a la semana disponibles para nuestros clientes”.

Además, sus proveedores de materiales son los mejores, es por eso que sus acabados de laboratorio y gruesos calibres destacan del resto, fabricados cien por ciento para el trabajo duro.

Con oficinas en nuestra ciudad, Zeivynox se expande mayormente a CDMX, León y San Miguel de Allende, ofreciendo sus servicios a cualquier estado del país, llevando así el legado del acero inoxidable que Don Alberto González Casillas sembró.



CONTACTO:

- 📍 Avenida Washington 2046, Colonia Moderna
- ☎ 33 36 67 0789 y 33 2466 1908
- ✉ ventasgdl@zeivynox.com.mx
- ✉ sofia@zeivynox.com.mx
- 📷 @zeivynox.gdl
- 📘 Zeivynox Cocinas y Diseños



Escanea el código QR
y contáctanos



OMNIVITALIA CHAPALITA:







Aún tenemos espacio para ti

Últimos consultorios en venta

desde **\$1,450,000** a **12 MSI**

Reunimos a **ESPECIALISTAS MÉDICOS** como tú
en espacios vanguardistas cerca de todo.



-  - Área para **clínicas**
-  - Más de **90 consultorios**
-  - **3 sótanos** de estacionamiento
-  - Valet Parking **gratuito**
-  - Accesos **controlados**
-  - **Terrazas** techadas y al descubierto
-  - Cerca de los hospitales **Santa María Chapalita** y **Real San José**

THE WINNERS TAKE IT ALL



COMIDA MEXICANA

XOKOL

Un concepto que mezcla la cocina tradicional mexicana con la comida comunitaria de una cenaduría, este lugar ofrece una carta en la que los sabores del maíz y la milpa se encuentra presente, sazonada con los chiles y especias de la región.



Recomendación
TACOS DE BARBACOA

FAV
RESTAURANT

LA TEQUILA

Utilizando ingredientes frescos y de temporada en platos deliciosos y auténticos, este restaurante se ha convertido en un clásico en sus 28 años de historia. Su carta incluye platos clásicos como enchiladas y tacos o mole de olla con hongos y ceviche de pescado.

THE
MUST



Recomendación
TAMAL DE QUELITES



DESAYUNOS

AMÉLIE CAFETERÍA FRANCESA

FAV
RESTAURANT

Con un ambiente acogedor y su deliciosa comida, este lugar ha sido elogiado por su autenticidad y frescura. La carta incluye platos como croque-madame, coq au vin y quiche lorraine, así como platos más creativos inspirados en la cocina francesa.

Recomendación
OEUF COCCOTTE AMELIE



THE
MUST

YUNAITES

Ubicado en el barrio de la Capilla de Jesús, este lugar de menurjes pueblerinos es ideal para desayunar en un ambiente de cordialidad y camaradería, con el sazón tradicional de México.

Recomendación
SOPA FRÍA DE CHAYOTES





Recomendación
**SALMÓN
ALCAPARRADO**



ITALIANISSIMO



L'OSTERÍA DE IL DUOMO

Para una experiencia italiana 100 por ciento auténtica la mejor opción es este lugar, en el que con su elección de ingredientes frescos y de temporada, importados de Italia, podrás degustar los platos más tradicionales, así como los más novedosos, todos ellos maridados con vinos italianos de la mejor calidad.



ORIENTAL

SAAM

Si buscas el sabor coreano auténtico, esta es la mejor opción. Su amplia gama de platos tradicionales y creativos de esta cocina asiática se complementan de manera ideal con su ambiente acogedor. Toda una experiencia coreana en Guadalajara.



Recomendación
RAMEN KIMCHI



BIWA

Inspirada en el nombre de uno de los mayores lagos de Japón, este lugar hace con la pesca nacional un homenaje a la tradicional gastronomía asiática, mezclando sabores y sazones para ofrecer lo mejor de su cocina.



GRILL

LA ARTESANAL

Con su menú latinoamericano en el que se destacan los cortes y platillos como empanadas, este lugar es ideal para disfrutar del día con una deliciosa opción de platillos. Su terraza le da un toque especial a la experiencia gastronómica, que se puede maridar con las cervezas que manejan.



Recomendación
**BIFE DE
CHORIZO**



PETER WOODS

Ubicado en el sur de la ciudad, este restaurante ofrece una completa carta de alimentos a la parrilla que se han convertido en uno de los imperdibles de la Ciudad. Este año se le reconoce como A must en este rubro.



Recomendación
**PULLED
PORK**



SEA FOOD

CAMPOMAR

Si lo que buscas es degustar los mejores mariscos, en un ambiente animado e informal, esta es tu mejor opción. Visita cualquiera de sus sucursales, como por ejemplo la nueva en La Perla y no dejes de sorprenderte con su extensa carta.



Recomendación
**PESCADO
ZARANDEADO**

FAV
RESTAURANT



Recomendación
**CALLO DE
HACHA CON
CHILTEPÍN**

THE
MUST

SIETE Y MEDIO DE PACO

Si buscas un aguachile en su punto, éste es el lugar. Pero no sólo hay este platillo, sino que podrás disfrutar mariscos en diferentes preparaciones, ideales para los amantes de un buen marisco.



BUSINESS

ASADOR LA VACA ARGENTINA

Disfruta de los mejores cortes argentinos cocinados a tu gusto en un ambiente ideal para cerrar el negocio más exitoso. No sólo podrás disfrutar carne, sino que en su amplia carta encontrarás platillos tradicionales argentinos, cocinados por sus chefs pamperos.

FAV
RESTAURANT



Recomendación
**BIFE
DE LOMO**



THE
MUST

ANITA LI

El lugar ideal para hablar de negocios, acompañado por su deliciosa carta de especialidades, así como las bebidas con las que puedes maridar sus platillos. En este lugar, tus comidas de negocios saldrán perfectas.

Recomendación
**COSTILLAS
BARBECUE**



COFFEE & CAKES

THE
MUST

FAV
RESTAURANT

Recomendación
**SUS
TRADICIONALES
KARMELOS**

KARMELE

Esta pastelería boutique dirigida por la chef Miren Karmele Navarro, es un must en esta categoría. Sus karmelitos se han hecho famosos en la Ciudad, sin olvidar aquellos postres y pasteles de temporada.





GREEN & HEALTHY

SWEET & FIT

Platillos dulces y salados, bajos en calorías y nutritivos son la carta de presentación de este lugar que te ofrece los mejores desayunos y brunch para iniciar tu día lleno de energía. La solución ideal para tener una opción saludable y deliciosa.

FAV RESTAURANT

Recomendación ENCHILADAS POBLANAS

Recomendación AGUA DE VERSACE



THE MUST

TITA'S

Lugar de tradición en Santa Tere, recomendado hasta por Guillermo del Toro, quien cuando llega a Guadalajara se lanza por un biónico de este lugar. También son recomendables sus licuados y sus baguettes, todo muy healthy.



DRINKS & COCKTAILS

EL GALLO ALTANERO

Si de bebidas estamos hablando, esta opción es muy recomendable. Los cócteles basados en tequila y mezcal, así como una carta que se modifica mes con mes, esta es una gran opción. Además, el ambiente acogedor y relajado se complementa con música agradable.

FAV RESTAURANT

Recomendación CHAMPAGNE BATANGA



THE MUST

TURBIO

Un lugar relajado en el que el vino y la música son los protagonistas, acompañados por buena comida y excelente música. Si estás cerca de la Colonia Americana no dejes de buscar este sitio en el que los destilados de uva son tratados con sumo respeto.

Recomendación CARLOTA DE YUZU



INTERNACIONAL

¡LATINA

Uno de los favoritos de toda la vida en la gastronomía de Guadalajara. Dentro de un ambiente relajado, disfrutarás de la fusión de cocina mexicana, asiática y mediterránea, lo que dará a tu paladar una experiencia deliciosa e innovadora.

FAV RESTAURANT

THE MUST

Recomendación TACO TROPICAL



JOYAS TAPATÍAS

KAMILOS 333

Qué mejor que una deliciosa carne en su jugo bien sazonada y a la temperatura ideal. Este lugar, ubicado en Santa Tere es parada obligada para quienes aman disfrutar esta peculiar preparación de la carne.

FAV RESTAURANT

Recomendación CARNE EN SU JUGO



Recomendación BIRIA



THE MUST

BIRRIERÍA EL CHOLOLO

Si estás buscando un lugar para disfrutar de una birria auténtica y deliciosa en la ciudad, este es el lugar ideal. Cualquiera de sus tres sucursales te ofrecerá un excelente servicio. No olvides pedir una cerveza bien fría.



HOTELES



HILTON GUADALAJARA MIDTOWN

Restaurante elegante y sofisticado, ideal para quienes buscan un buen lugar para una cena romántica o un evento especial. Ubicado en el distrito financiero y comercial de Guadalajara, también es una gran opción para cerrar negocios.



HYATT REGENCY ANDARES GUADALAJARA

Con sus restaurantes Cassola y Andares Lounge, este hotel ubicado en la zona de Andares ofrece gastronomía mexicana contemporánea y refrigerios ligeros. Todo ello acompañado por una amplia selección de tequilas de la región.



REVELACIÓN



ISABELA

Toda una sorpresa este restaurante italiano en el que puedes degustar lo mejor de la cocina mediterránea en un ambiente ideal para cenas románticas u ocasiones especiales. No olvides maridar tus alimentos con los vinos que te recomendarán para cada platillo.



FULL EXPERIENCE



CUERNO ANDARES

Nada mejor que disfrutar de una experiencia para todos los sentidos. En este rubro, este lugar se pinta solo. Los votantes se decantaron para elegirlo como el mejor y se llevó su merecido reconocimiento.



SUCCO CUCINA ITALIANA

Este concepto italiano liderado por Miguel Núñez se convirtió en A must gracias a la excelente calidad de su cocina en la que cada ingrediente es tratado con esmero para deleitar al paladar más exigente.



CORAZÓN DE ALCACHOFA

La buena comida, las excelentes bebidas, un gran trato, esto hacen que el visitante de este lugar se lleve una experiencia completa de servicio, por lo que fue reconocido con la distinción A must en esta categoría.



TACOS



TACOS PROVIDENCIA

Si estás buscando un lugar para disfrutar de unos deliciosos tacos en Guadalajara, esta es una excelente opción. El menú es variado y delicioso, y el ambiente es perfecto.



TACOS JUAN

Si de barbacoa en taco se trata, esta es la opción. Acude a cualquiera de sus sucursales ubicadas en la Ciudad y degusta la sazón de este tradicional platillo. No olvides pedir un consomé para acompañar tu taco.

20 DE OCTUBRE

DÍA INTERNACIONAL DEL MEZCAL



EVITA EL EXCESO
WWW.ALCOHOLINFORMATE.ORG.MX

MARKETING A LA CARTA



Por **Edgardo López Huerta**

Socio MISHTECH Creative Business Agency

✉ edgardo@mishtech

@edgardolh

Si recordamos la escala de necesidades de Maslow, quizá nos permita entender qué ha pasado y cómo ha evolucionado el concepto de gastronomía en el mundo. Lo que establece el psicólogo es que conforme satisfacemos las necesidades más básicas, aspiramos a otras más complejas. Es decir, Abraham Maslow planteaba que los seres humanos perseguimos nuestros objetivos siempre que el ambiente sea óptimo. Por ello, nuestras metas varían en función de nuestra situación en cada momento. Así que pensemos por un momento, nos alimentamos para dar a nuestro cuerpo una función vital de movimiento, de tener energía para que la máquina perfecta pueda estar operando. Es entonces que una carga de nutrientes básicos entre proteína, lípidos, vitaminas y minerales nos permite vivir. Pero según la teoría de Maslow al ser fácil acceder a huevos, almendras, manzanas, garbanzos y arroz de donde podemos obtener estos elementos, hemos buscado sofisticar la propuesta de sabor y complejidad para deleitar nuestros sentidos al máximo.

La incansable creatividad del ser humano se reta constantemente para descubrir nuevos ingredientes, mezclarlos de formas inesperadas e incluso deconstruir para tener propuestas hasta de comida molecular, que por extraño que parezca se termina pagando una cantidad de dinero irrisoria sólo por el chiste de saber a qué rayos sabe eso.

Es un hecho que esta búsqueda también nos ha permitido abrazar tipos de comida que se han popularizado en el mundo, es así que en casi cada destino turístico podremos encontrar una pizzería, podemos aplaudir lo destacado de propuestas de comida como la peruana, japonesa y claro la increíble comida mexicana.

Pero según Maslow, nuevamente, teníamos que ir más allá, encontrar ese “je ne sais quoi”, hacerlo único, premiarlo con estrellas Michelin, para después hacerlo casi prohibido.

Y es entonces donde entran a la ecuación conceptos más elaborados, que bajo la premisa de que comemos con los cinco sentidos se crean experiencias que elevan la propuesta de satisfacer el paladar, el ánimo y hasta el corazón.

Martin Lindstrom, en su libro *Brand Sense*, nos lleva de la mano en cómo las marcas que logran conectar con los sentidos crearán vínculos más poderosos con sus clientes. Las marcas se centran en estimular, principalmente en captar la atención vía la vista, pero el oído, tacto, sabor u olfato tienen un vínculo más fuerte y poderoso con la memoria y pueden llegar en forma directa a



La nueva gastronomía es un deleite para los sentidos, pero el sabor, al final, es lo que cuenta

Foto: Pexels

nuestras emociones provocando estímulos sensoriales en la memoria de largo plazo. Esta teoría podría ser la clave del marketing en la industria gastronómica, que parece que nos lleva paso a paso en un viaje de emociones para tener una gran experiencia en la masa. Dicen que comemos con los ojos, y el ambiente nos abraza, es así que algunos restaurantes se esmeran por crear estas experiencias que van más allá de que el plato esté rico. Decoraciones perfectamente estudiadas que nos transportan, música cuidadosamente seleccionada, olores que se escapan sutilmente a la entrada del restaurante.

Y si sumamos además, como Lindstrom relata en su libro, que las marcas conectan con experiencias similares a lo que vive una persona en su relación con una religión y su deporte, donde los ritos, símbolos, protocolos terminan aderezando la experiencia, donde entra en juego claro, el servicio al cliente, al fino oficio casi perdido de la mayordomía, donde todo juega a un ritmo y cadencia, forma de sentarse, cubiertos, copas, tiempos de comida, casi al puro estilo de Downton Abbey en manos del gran Carson. Con todo ello tendremos una experiencia memorable.

Sin duda todo esto está muy bien, pero como siempre no podemos echarle más ganas a la envoltura que al propio regalo. El producto es el centro. Puedes pensar en un sin fin de acciones, pero si al final el producto resulta ser un congelado que lo adornas bien, nada de todo esto resultará.

Así que mucho cuidado en no dejarse llevar por los espejos, el show de pantallas o ridículas infusiones con humo resultado del elixir de algún volcán, si al final el producto está malo. En otras palabras, es “mucho ruido y pocas nueces” como diría Shakespeare.

Por lo pronto, buen provecho.▼

ADVANCE

PARQUES INDUSTRIALES | NEGOCIOS | ECONOMÍA | MEDICINA



VISIÓN EMPRESARIAL

INVERSIONES QUE TE AYUDAN
A CONSOLIDARTE

Foto: Freepik

LAST MILE INDUSTRIAL PARKS

CUMPLIMIENTO

ENTREGA DE PROYECTOS
TERMINADOS EN TIEMPO RECORD



Socios fundadores y autoridades se reúnen para el corte de listón

INAUGURAN PARQUE INDUSTRIAL ELITE NEXTIPAC I



Luis Montes De Oca y Sergio O'Farrill

Zapopan sigue siendo un imán para las inversiones con el desarrollo de Parques industriales que reciben a cientos de empresas nacionales e internacionales.

El nuevo parque de Elite Last Mile Industrial Parks es Nextipac I, que ofrece a las empresas una optimización en costos y tiempos con su concepto disruptivo “Business-Park-Last Mile” con instalaciones de primer nivel y espacios promedio de 800 a mil metros cuadrados.

“Nuestra apuesta en Zapopan es grande, hoy es Nextipac I, y en poco tiempo inauguramos Santa Lucia y Nextipac II... Tenemos el reto de inaugurar un parque industrial por mes de aquí al mes de mayo” declara Luis Montes de Oca, socio fundador de Elite.

El objetivo de Elite es el fortalecimiento del estado de Jalisco, el crecimiento de sus municipios y favorecer a la derrama económica a través de la innovación y el desarrollo inmobiliario industrial.



Develación de la placa conmemorativa por Juan José Frangie

El Parque Industrial Nextipac I representa una inversión para Jalisco de 400 MDP y generará 500 empleos potenciales



Fotos: Claudio Jimeno

[eliteindustrial.mx](https://www.eliteindustrial.mx)
[/eliteparquesindustriales](https://www.facebook.com/eliteparquesindustriales)
[@eliteindustria](https://www.instagram.com/eliteindustria)



María Luisa Torres, Daniel Torres y Pilar Torres Baeza



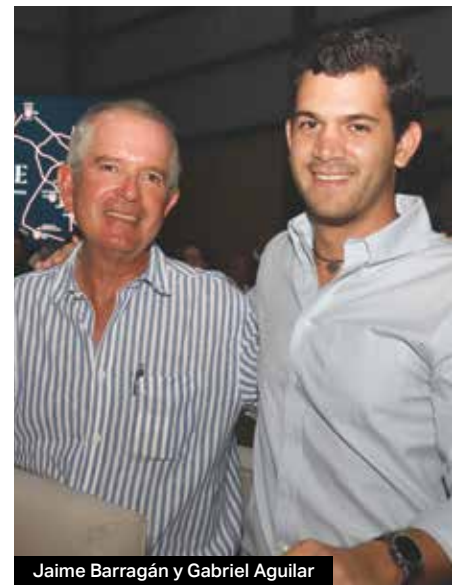
Juan Carlos Huerta, Lalo Cornejo y Javier Armida



Antonio Gómez Tenorio y Angelica Sánchez



Roberto Arechederra



Jaime Barragán y Gabriel Aguilar

CASH MANAGEMENT MONEX: SOLUCIONES FINANCIERAS PARA TU EMPRESA



Foto: Adobe Stock

En Cash Management Monex son conscientes de que las empresas tienen objetivos financieros muy específicos que alcanzar. Por ello, a través de cinco soluciones integrales les ofrecen seis herramientas que se convierten en aliadas para que lleguen juntos a la meta.

1. Administra tu flujo de efectivo: Desde la Cuenta Digital Multidivisa, las empresas administran el flujo de efectivo de su tesorería de una manera muy eficiente, consolidando saldos en las principales divisas.

2. Envía transferencias: El envío de transferencias nacionales e internacionales facilita cumplir con las obligaciones de pago. Monex envía notificaciones del pago realizado, de acuerdo con las instrucciones de la empresa.

3. Agiliza la cobranza: La solución de cobranza referenciada permite identificar y conciliar fácilmente los depósitos de México y el extranjero. Los recursos se depositan de inmediato en la Cuenta Digital sin pérdida cambiaria y están disponibles para utilizarlos en cualquier momento. Además, cuentan con canales digitales seguros con una infraestructura flexible que se adapta fácilmente a las necesidades de operación y tecnología de cada empresa.

4. Realiza inversiones: Las inversiones de Monex rentabilizan los recursos de las empresas y se pueden realizar bajo la modalidad de autoservicio o a través del asesor de cuenta.

5. La mejor asesoría: En Monex cuentan con un equipo de especialistas en cash management a nivel nacional, así como un equipo de asistencia para la operación diaria de nuestros productos.

Además, cuentan con canales digitales seguros con una infraestructura flexible que se adapta fácilmente a las necesidades de operación y tecnología de cada empresa.

MONEX

CONOCE MÁS EN:
www.monex.com.mx



MONEX

Los **Derivados de Monex** ofrecen agilidad para administrar los riesgos financieros de tu empresa.

Para empresarios ágiles,
soluciones ágiles.

Mantente **ágil**

Descubre cómo.



Contáctanos en monex.com.mx o Guadalajara 333 818 0520, otras ciudades del país 800 746 6639



MÁSTER EN DESARROLLO DE MODELOS DE NEGOCIOS

DANIEL ORTIZ, EL PERFIL ANALÍTICO DETRÁS DEL GIGANTE LLAMADO BILLIONS TRADE CLUB NOS COMPARTE SOBRE SU VISIÓN, MISIÓN Y OBJETIVOS DE SU VIDA Y DENTRO DE LA COMPAÑÍA

“Yo creo que la vida es más fácil en equipo”, así inicia la plática con Daniel Ortiz, Business Intelligence Officer de Billions Trade Club, desde esta premisa nos comparte cómo ha logrado sus aportes, talentos, además de su visión de vida y el por qué decidió formar parte de la empresa que actualmente lidera el mundo del Networking Marketing a nivel global.

Con una mentalidad numérica y pragmática, él puede ver lo que otros no, gracias a su visión de análisis profundo y técnico en la creación de modelos de negocio.

“Me he dado cuenta que la gente confía en mí, cree en las ideas que les promulgo. Y creo que es porque me notan transparente y enfocado, con suficientes valores como para hacer cosas con la intención correcta”, menciona.

SU OBJETIVO, EL DESARROLLO CONTINUO

Tras una larga carrera profesional, Daniel Ortiz ha desarrollado negocios de éxito, “desde mi primer emprendimiento me di cuenta de que tenía la capacidad de aterrizar ideas complejas, simplificarlas y hacer una ruta práctica de cómo ponerlas en marcha y de cómo liderar equipos para lograr objetivos claros. Yo no creo en el producto terminado, creo que al igual que los procesos de negocio, las personas estamos en una mejora continua”. Esa disposición lo ha llevado a entrenarse en muchas áreas de su vida e ir creando una mentalidad más fuerte, más resiliente y llena de valores.

“Creo en la posibilidad de desarrollar habilidades técnicas o skills profesionales cada vez más finos y más trascendentes de la mano con una evolución personal que te permita tener más margen de acción ante situaciones de riesgo o ante decisiones importantes”.

EXPERTO EN LA INDUSTRIA

Como profesional, se ha enfocado en el tema de creación de modelos de Multinivel Network Marketing por doce años, asimismo en el sector Fintech, el sector de la tecnología financiera. Cuenta con una certificación como Trader en Nueva York en temas bursátiles.

Su afición por el tema blockchain de criptomonedas es lo que

mueve su ser, con un expertise bastante interesante, el cual continúa en constante estudio, debido a que este tema se encuentra en constante renovación al ser una industria muy naciente y que requiere de toda la calidad y renombre como con el que Billions Trade Club cuenta.

BILLIONS TRADE CLUB, SU LOGRO MÁS IMPORTANTE

“Conocí a Iván Vélez, que también es co-fundador en Billions Trade Club desde mi primera compañía estuvimos trabajando siete años juntos, alcanzando los niveles más altos de liderazgo. Después, tuve la oportunidad de participar en la parte directiva de una compañía mexicana con un modelo de Network Marketing que ya ofrecía productos Fintech. Nos tocó ahí ser parte de la dirección comercial y ahora en Billions, el cual es mi logro profesional más importante pues materializamos la experiencia de más de una década en ambos sectores, tanto del Network Marketing como del tema de Fintech”.

Billions Trade Club tiene apenas 15 meses en el mercado y más de 22 mil distribuidores, más de 130 millones de dólares en ventas y presencia en más de 30 países. “Estos números son muy impactantes, que creo que solamente fueron posibles a través de todos los desafíos que hemos pasado en los últimos años”, suscribe Daniel Ortiz, quien nos comparte que su logro más importante dentro de la compañía, hasta ahora, ha sido lograr que la operatividad funcione a pesar del ritmo tan acelerado de crecimiento que tienen.

“Hemos llegado hasta aquí gracias a la herramienta de interacción que tenemos con el usuario, que en este caso es nuestro back office, nuestro sistema es muy escalable y está muy bien integrado y tiene una interfaz muy intuitiva y muy sencilla de usar, pues cumple con la expectativa de lo que ellos

necesitan para llevar a cabo sus negocios”, finaliza.

“YO CREO EN UN CAPITALISMO SOLIDARIO, DONDE EL DINERO ES UNA MEDIDA DEL VALOR QUE DAS A LA SOCIEDAD. CREO QUE EL DINERO ES NEUTRO, ES SENCILLAMENTE UN MEDIO QUE POTENCIALIZA LO QUE REALMENTE ERES COMO SER HUMANO”

DANIEL ORTIZ



CONTACTO

Instagram: @billionstradecluboficial
Facebook: /billionstradecluboficial
Website: billionstradeclub.com



Foto: Cortesia

INVERSIONES QUE TRASCIENDEN

Luma 7 se fortalece en sociedad con GBM, el grupo bursátil más grande de México, para guiar a sus clientes en el sector inversionista a través de su asesoría experta y acompañamiento de primer nivel

Como expertos en gestión, administración de activos y consultoría patrimonial, Luma 7 ha creado inversiones para sus clientes que transforman vidas. Su oferta de valor se basa en el desarrollo, rentabilidad y construcción inmobiliaria a través del acompañamiento del cliente durante todo el proceso completo, desde la gestión del proyecto, scouting, compra de terrenos, fondeo de los recursos para llevar a cabo la construcción, ejecución y, claro, son la pieza clave que necesitan para el éxito de su comercialización.

TU PATRIMONIO EN MANOS EXPERTAS

Diversos factores hacen de Luma 7 una compañía que sobresale de las demás. Con un abanico grande de servicios para sus clientes como opciones de inversión bancarizadas, opciones de inversión no bancarizadas, protección en la parte de seguros e inversiones directas en bienes inmueble, podría ser el primer punto.

Además de un nivel de especialización muy profundo y la experiencia de más de ocho años existiendo como Luma 7, sin embargo, todo su equipo comercial y de profesionales que integran su asesoría suman más de cien años en el mercado.

ALIANZAS QUE PROSPERAN

La firma especialista se ha convertido en la primera unidad de negocio que plantea a GBM en nuestro estado, Luma 7 será quien comercialice todas las soluciones de inversión que maneja GBM, desde fondos propios hasta fondos de terceros; con esto y como grupo, complementan de forma robusta su oferta de valor en el rubro de diseño patrimonial.

“La negociación con GBM es un gran paso, se trata del socio comercial adecuado por el tamaño de compañía que es, la marca y el mercado que tiene. Se trata de un hecho importante para nuestro grupo, ahora tenemos una opción prácticamente para cualquier inversionista, un portafolio específico y diseñado para su perfil financiero”.



Socios y directivos de Luma 7

Fotos: Claudio Jimeno



LA NEGOCIACIÓN CON GBM ES UN GRAN PASO, SE TRATA DEL SOCIO COMERCIAL ADECUADO POR EL TAMAÑO DE COMPAÑÍA QUE ES, LA MARCA Y EL MERCADO QUE TIENE”

LUIS GONZÁLEZ
DIRECTIVO



nos comparte Luis González, Presidente del Consejo de Administración de Luma 7.

Desde la trinchera de Luma 7, hacen que la educación financiera sea un hecho para todos, lo más significativo de su labor es que aportan el conocimiento para transformar vidas al crear futuros financieros sanos y plenos, gracias a una mayor rentabilidad del patrimonio de quienes creen y confían en ellos.



CONTACTO:

www.luma7.com.mx

contacto@luma7.com.mx

33 1339 9629

VÍVVELO

Emoción en cada momento


CROWN PARADISE GOLDEN
ALL INCLUSIVE RESORTS

PUERTO VALLARTA



HOTEL 5 ESTRELLAS | SOLO ADULTOS | TODO INCLUIDO

- A 15 minutos del centro de la ciudad
- Cálido ambiente con excelente servicio
- Pool Bar con variedad de bebidas
- Tratamientos revitalizantes en spa (\$)
- Áreas ideales para tus eventos

Hasta **25%**
de descuento

Reserva hasta el 31 de octubre y viaja hasta diciembre 21, 2023. Sujeto a disponibilidad. Aplican restricciones.

HOTEL
OPERADO
POR:

Arriva
Hospitality Group



| crownparadise.com | 800 900 0 900

ONCOLOGÍA HUMANA Y MULTIDISCIPLINARIA

CONOCE CÁNCARE, EL EQUIPO MÉDICO DE ALTA ESPECIALIDAD
QUE FUSIONA LA ÉTICA MÉDICA Y LA ATENCIÓN INTEGRAL AL PACIENTE,
TENIENDO COMO FIN MÁXIMO LOGRAR VENCER EL CÁNCER



Grupo oncológico multidisciplinario, concepto pionero en el occidente del país

Fotos: Claudio Jimeno

Cuando hablamos de enfermedades como el cáncer, no solo desempeñan un papel fundamental las prácticas adecuadas y la tecnología empleada en el tratamiento del paciente, sino que también adquieren gran relevancia el acompañamiento brindado y la filosofía que guía al médico en su enfoque hacia quien acude a consulta.

CánCare nace como respuesta ante la creciente necesidad de atención oncológica de alta especialidad y desde una sincera motivación por el bienestar de aquellos que luchan contra el cáncer. Este grupo multidisciplinario está compuesto por cinco médicos altamente especializados, todos ellos egresados del Instituto Nacional de Cancerología de México. Esta alianza estratégica permite un enfoque integral hacia el paciente, para darle solución a cada tipo de cáncer desde un abordaje profesional y experto para ofrecer el correcto tratamiento y apoyo que merecen sus pacientes.

ABORDAJE DE ALTA ESPECIALIDAD

“Se ha observado que un mayor nivel de especialización por parte de los médicos conduce a mejores resultados para los pacientes”, afirma el Dr. Diego Díaz, quien es uno de los fundadores de CánCare.

La implementación de equipos multidisciplinarios en medicina presenta muchas ventajas, siendo la principal de ellas una visión completa que expertos en áreas clave de la medicina oncológica pueden aportar al caso, trazando juntos el camino hacia el mejor escenario posible para quien acude a CánCare.

Entre los beneficios de esta práctica médica se encuentra la optimización del tiempo, un recurso invaluable en la lucha contra el cáncer. El objetivo es que el paciente pueda acceder con rapidez y eficacia al especialista de confianza, sintiéndose cómodo al saber que está en las mejores manos, con médicos que poseen la experiencia y conocimiento necesarios para atender su caso.

TU LUCHA ES NUESTRA LUCHA

El sentido humano es parte intrínseca del ADN de CánCare, donde todos los involucrados comparten la firme convicción de que la salud del paciente es su principal enfoque y que siempre habrá algo que hacer por cada uno de ellos. A pesar de que cada caso de cáncer que se acerca a consulta es



Dr. Omar Ruiz y Dr. Diego Díaz, fundadores de CánCare

único, el equipo se compromete a proporcionar un tratamiento personalizado aprovechando al máximo los recursos de todo tipo disponibles y haciendo valer su experiencia y conocimientos de cada doctor en su respectiva especialidad.

Además, con el fin de ofrecer al paciente una atención integral, colaboran con especialistas de diferentes áreas según sea necesario, algunas de ellas son: Radio-Oncología, Ginecología Oncológica, Neumología, Gastroenterología, Medicina Interna, Rehabilitación, Nutrición Oncológica, Psico-Oncología, entre otros.

“La diferencia con nosotros es que nos involucramos, hacemos un diagnóstico completo y profundo para saber qué es más conveniente, siempre en busca del mejor resultado para nuestros pacientes”, comenta el Dr. David Ponce.

La fortaleza de este equipo no solo reside en su formación académica, sino también en el trato cálido y amable hacia sus pacientes dando como resultado una atención oncológica de primer nivel siempre enfocándose en encontrar posibilidades para lograr una mejor calidad de vida para quienes confían su salud en CánCare. Como ellos nos comparan, el cáncer ya no es sinónimo de muerte, sino de esperanza y de lucha.



VISÍTALOS EN:

- 📍 Torre de Especialidades Ángeles del Carmen, Piso 6, consultorio 630
- 📧 @cancare.oncologia
- 📞 33 3803 7893
- 📠 33 1519 4700



DR. OMAR RUIZ
Cirugía Oncológica
Alta Especialidad
en Oncología Torácica



DR. DIEGO DÍAZ
Oncología Médica
Alta Especialidad
en Oncología Torácica



DR. DAVID PONCE
Cirugía Oncológica
Cirugía de Cabeza
y Cuello



DRA. KARLA BERMÚDEZ
Hematología
Alta Especialidad en
Medicina Transfusional



DRA. CRISTAL MEDINA
Hematología

EL 30 ENCUENTRO DEL MARIACHI Y LA CHARRERÍA QUEDARÁ EN LA MEMORIA



Por Raúl Uranga Lamadrid
Presidente del Consejo Directivo
Cámara de Comercio de Guadalajara

Estimadas amigas y amigos de PLAYERS, para mí es un gusto saludarles nuevamente a través de estas páginas. Espero que este segundo semestre del año les esté tratando de buena manera.

En esta nueva edición quiero platicarles sobre lo que fue la edición 30 del Encuentro Internacional del Mariachi y la Charrería. Se dice fácil, pero no es sencillo mantener durante tres décadas este esfuerzo para promocionar nuestra cultura y turismo dentro y fuera del país.

Don René Rivial León, quien fundó el Encuentro cuando presidió el Consejo Directivo de la Cámara de Comercio de Guadalajara, en el ya lejano 1994, nos contó recientemente que en aquel entonces el mariachi estaba siendo desplazado poco a poco por la banda sinaloense. Hoy, a 30 años de distancia, podemos asegurar que el mariachi ha reivindicado su papel como uno de los máximos íconos de nuestra cultura.

La edición 30 dejó constancia de lo anterior. Tuvimos galas espectaculares en el Teatro Degollado, en donde los mariachis Los Camperos, Sol de América, Internacional CHG, Nuevo Tecalitlán y de América, en ensamble con la Orquesta Filarmónica de Jalisco, entusiasmaron al público que llenó el recinto en cada ocasión. Escuchamos y cantamos con los homenajes a personajes icónicos de nuestra cultura, como José Alfredo Jiménez, Lucha Villa, Juan Gabriel, Rocío Dúrcal, Vicente Fernández, entre otros.

El Concierto Magno que realizamos en el Auditorio Telmex también fue todo un éxito. Contamos con la música del Mariachi Internacional CHG de Gamaliel Contreras Huerta, en ensamble con la Orquesta Filarmónica de Jalisco y con la participación especial de los cantantes Robin Torres y Christian Nodal.

También vivimos de manera especial la Gala en el Conjunto Santander de Artes Escénicas, en donde por primera vez se presentó una obra de teatro musical dentro del Encuentro. A través de ella pudimos conocer la vida y obra de Fray Antonio Alcalde, nuestro máximo benefactor, para después cantar a todo pulmón con el mariachi Los Camperos, nuevamente en compañía con la Filarmónica.

Esta edición fue tan especial que todo lo anterior apenas refleja una parte de todo lo que vivimos en 12 días. Imagínense ustedes: fueron más de 170 eventos dentro y fuera de la zona metropolitana, la gran mayoría gratuitos y en espacios públicos, transmitidos a todo el mundo a través de redes sociales.



Otra actividad de este encuentro fue el campeonato charro

Foto: Claudio Jimeno

Uno de los eventos gratuitos que más disfrutamos fue la Gala Pública realizada en el Centro Histórico de Guadalajara, en la que se dieron cita más de 10 mil asistentes que cantaron a todo pulmón y al unísono de nuestras tradiciones.

Este año también tuvimos presencia como en ningún otro en Pueblos Mágicos como San Sebastián del Oeste, Mazamitla, Talpa de Allende, Tequila y Mascota, con lo que sumamos más esfuerzos al interior del estado a favor de nuestra cultura.

Retomo para terminar las palabras de Don René Rivial León, que creo que reflejan de manera exacta el espíritu del Encuentro Internacional del Mariachi y la Charrería: “El Encuentro ya no es de la Cámara de Comercio, ya no es personal, ya es de la gente de Guadalajara”. Nos leemos en la próxima edición. ♦

Podadoras **POULAN PRO**®



MÚLTIPLES MODOS DE CORTE

Cambie fácilmente entre triturado, descarga lateral y corte con bolsa.



HASTA UN 30% DE MENOR ESFUERZO AL ARRANQUE

Motores equipados con una menor resistencia para arrancar.



PROPULSIÓN A VELOCIDAD VARIABLE

La palanca inferior puede ser utilizada para marcar tu propio paso.



AJUSTE DE POSICIÓN DE CORTE

Elije entre 9 posiciones de corte basado en la condición de tu jardín.

Equipos ensamblados con motores:



KOHLER

CATEGORÍAS:

FWD
Front Wheel Drive

AWD
All Wheel Drive

RWD
Rear Wheel Drive

Ventas en línea
800 00 EVANS
38267

Ventas mayoreo
ventas@evans.com.mx

Localiza tu tienda
33-2101-5555
tiendaevans.com

Síguenos en: **EvansMéxico**



evans.com.mx



Ver video

LA UNIVERSIDAD: PILAR FUNDAMENTAL EN EL DESARROLLO DE UN PAÍS



Por Dr. Abraham Mendoza Andrade
Vicerrector General de Investigación
de la Universidad Panamericana

Recientemente, mientras leía un libro del Dr. Alfonso Sánchez Tabernero, me tropecé con la frase “El precio que pagamos cuando nos olvidamos de nuestra historia es alto”. Esto me lleva a preguntarme hasta dónde el gobierno y algunos sectores sociales podrían haber olvidado la significancia histórica que reviste la institución universitaria, como una de las instituciones más influyentes a lo largo de la historia.

Las universidades han sido durante mucho tiempo un pilar fundamental en el desarrollo científico y tecnológico de las naciones. Su contribución no se limita exclusivamente a la transmisión de unos ciertos conocimientos a los estudiantes, sino que tiene un papel fundamental en la investigación científica y la formación de recursos humanos capacitados.

Las universidades generan conocimiento de punta a través de la investigación, estudiando temas de interés nacional e internacional, abordando problemas complejos y generando nuevo conocimiento. Los resultados de estas investigaciones no solo abonan a la comprensión científica, sino que tienen aportaciones que impulsan el desarrollo y la búsqueda de una mejor sociedad.

En este sentido, el desarrollo científico y tecnológico que han alcanzado algunos países se debe, en parte, al compromiso del Estado por crear las condiciones favorables para el fortalecimiento de las instituciones de investigación científica a través de subsidios, becas para la formación de científicos, programas de fomento a la investigación básica, etc. A pesar de haber establecido instituciones históricamente relevantes en materia de ciencia y tecnología, en nuestro país ha faltado una política de estado coherente y consistente que reconozca apropiadamente la contribución de las universidades en este ámbito. Además, el papel de las instituciones privadas en el entorno educativo y de ciencia y tecnología del país aún no ha sido debidamente apreciado.

Un ejemplo de esto se puede observar en la producción científica de México. En 2003, las instituciones privadas contribuían solo con un 4% del total de dicha producción. Sin embargo, esta contribución ha experimentado un notable aumento, llegando al 13% en 2022. También, el impacto de esta producción ha aumentado en un 50%, en contraste con la producción de instituciones

públicas, que ha permanecido igual durante dos décadas y, en 2023, se sitúa por debajo del impacto de las entidades privadas. Por consiguiente, es esencial que las políticas públicas reconozcan la colaboración entre ambos sectores y fomenten el apoyo y los incentivos para lograr un crecimiento y un impacto científico más significativo tanto en México como a nivel global.

Gran parte de la innovación generada en México proviene de las alianzas que las universidades, públicas y privadas, y centros de investigación han construido con la industria. Las empresas colaboran con instituciones académicas para aprovechar su expertise y conocimientos para la resolución de problemas específicos. Esto no solo acelera el proceso de innovación, sino que también permite a las universidades obtener financiamiento para la investigación. Estas colaboraciones beneficiosas crean un ecosistema donde el conocimiento fluye entre el mundo académico y el empresarial.

Un caso emblemático que ilustra esto es el “efecto Silicon Valley”. La presencia cercana de destacadas universidades como Stanford ha desempeñado un papel fundamental en el auge de la industria tecnológica en esa área. La continua interacción entre académicos, estudiantes y empresas ha propiciado el desarrollo de un ecosistema innovador y emprendedor sin igual.

Adicionalmente, las universidades desempeñan un rol esencial en la formación de profesionales competentes. Los planes de estudio están meticulosamente elaborados para dotar a los estudiantes de cimientos sólidos en sus áreas de especialización, estimulando tanto su pensamiento crítico como sus habilidades de resolución de problemas. Estos graduados no solo actúan como motores de la innovación industrial, sino que aportan al crecimiento económico del país al atraer inversiones y generar empleos de alta cualificación.

Aunque es vital reconocer los desafíos que enfrentan las universidades en el desarrollo científico y tecnológico de un país, no debe olvidarse su papel crucial. La colaboración entre lo público y lo privado resulta fundamental para desatar el potencial científico nacional. Mediante investigación puntera, formación de expertos y cooperación industrial, estas instituciones impulsan el progreso. A pesar de obstáculos como una política pública consistente, el financiamiento insuficiente y la necesidad de actualización constante, la capacidad de la universidad para generar conocimiento y promover innovación continúa siendo un motor esencial para el avance global. Ojalá que no nos olvidemos de nuestra historia y permitamos que la institución universitaria cumpla su misión en beneficio del desarrollo de nuestro país. ▼



Foto: Pexels

ELIGE QUERERTE

Realízate hoy una Mamografía Digital 3D



Unidad de
Patología
Clínica

El laboratorio confiable

Consulta a tu médico

Responsable Sanitario: Dr. Luis Alberto Santoscov Tovar. Universidad Nacional Autónoma de México.
Cédula: 1672738. Cédula Especialidad: AECEM-24462 Permiso COPRISJAL: UCSP20230808P014



Visita nuestro Facebook



Av. México 2341 CP 44650 Guadalajara, Jal.
Centro de Atención Telefónica 33 3669 0310

www.upc.com.mx



33 1848 5816

UN MUNDO MULTIPOLAR EN GESTACIÓN



Por Arturo González González

✉ agonzalez@grupopunto.net

📧 Artgonzaga

🌐 urbeyorbe.com

Tras la pandemia y la invasión rusa en Ucrania ha crecido, entre analistas y actores globales, el convencimiento de que estamos en el inicio de un mundo multipolar. En la cumbre anual de los BRICS, en Johannesburgo, Sudáfrica, celebrada en agosto pasado, Antonio Guterres, secretario general de la ONU, dijo que “para ser un factor de paz, equidad y justicia en las relaciones internacionales, la multipolaridad debe ser apoyada por instituciones multilaterales fuertes y efectivas”, y aseguró que las estructuras de gobernanza imperantes reflejan el mundo de ayer. ¿A qué se refiere Guterres con el mundo de ayer? ¿Qué implicaciones tiene la multipolaridad que nace? ¿Cuáles oportunidades y riesgos conlleva?

Entre 1945 y 1990, el mundo estuvo dividido en un enfrentamiento bipolar entre dos superpotencias: Estados Unidos y la Unión Soviética. Este dualismo creó fronteras físicas e ideológicas bien definidas, y dio forma a gran parte de la geopolítica del siglo XX. Sin embargo, la lucha por la supremacía global dejó poco espacio para la cooperación internacional y planteó el riesgo constante de un conflicto nuclear. En un intento de encontrar su voz en este orden dividido, un tercer mundo de naciones no alineadas buscó emerger. Pero su esperanza fue socavada por la crisis de la deuda de los años setenta y ochenta, lo que reveló las limitaciones de un enfoque que no logró romper el dualismo imperante.

El colapso de la URSS dejó a EEUU como única superpotencia, lo que marcó el inicio de la era unipolar. Este período se caracterizó por la eliminación aparente de las fronteras, con la globalización neoliberal como bandera. A pesar de la promesa de una distribución de riqueza global en cascada, la brecha entre ricos y pobres creció. La hiperglobalización impulsada, principalmente por EEUU y el Reino Unido, eliminó barreras para el capital y las inversiones, pero no cumplió su promesa de una distribución equitativa de la riqueza. Además, la irrupción del extremismo islámico, los regímenes autoritarios y movimientos populistas puso en duda la estabilidad del orbe unipolar.

Desde la segunda mitad de la década pasada, el mundo experimenta un cambio hacia la multipolaridad con la “reaparición” de las fronteras y la emergencia de nuevos actores globales. En este

nuevo paradigma, China destaca como una potencia que busca, al menos en el discurso, una distribución más equitativa del poder y la riqueza. Los BRICS, una sociedad de naciones emergentes cuyo núcleo original está formado por Brasil, Rusia, India, China y Sudáfrica, están ampliando su presencia internacional, principalmente en Oriente Medio, África y América Latina, con el objetivo de incrementar la influencia del Sur global en la toma de decisiones. La multiversalidad surge como nuevo concepto en boga frente a la universalidad de la era pasada y el dualismo de la Guerra Fría.

Este mundo multipolar en gestación abre un abanico de oportunidades para empresas y gobiernos. La diversificación de mercados reduce la dependencia y minimiza los riesgos asociados con eventos económicos o políticos adversos en una región en particular. La competencia detona la innovación y esta impulsa a las empresas a mejorar sus productos y servicios en un mercado global diversificado y competitivo. Mayores espacios para potencias regionales y emergentes en foros internacionales permiten esquemas más equitativos en la toma de decisiones globales. Un equilibrio de poderes entre grandes potencias evita el dominio de una sola nación.

Pero la multipolaridad conlleva también riesgos. La rivalidad entre potencias puede detonar conflictos geopolíticos que amenacen la estabilidad económica y la seguridad de empresas y países. La división puede aumentar la volatilidad en los mercados financieros globales, con fluctuaciones en tasas de cambio y precios de productos básicos. La falta de armonización de reglas comerciales y fiscales complica la gestión empresarial y aumenta los costos de cumplimiento. Con múltiples actores poderosos compitiendo en el ámbito digital, las amenazas cibernéticas y el espionaje industrial se vuelven una realidad cotidiana. La competencia global puede motivar prácticas autoritarias dentro y fuera de las principales potencias en aras de la estabilidad y el predominio.

La gran pregunta es: ¿será el mundo multipolar más estable y próspero? Para las empresas, la clave está en la adaptabilidad y la capacidad de aprovechar las oportunidades que ofrece este nuevo escenario, con una combinación de visión estratégica, colaboración para abordar los desafíos y toma de decisiones informada para un mundo en constante cambio. Respecto al giro político mundial, Guterres esbozó una respuesta en Johannesburgo: “Para que las instituciones multilaterales sigan siendo verdaderamente universales, deben reformarse con el fin de reflejar el poder y las realidades económicas actuales. En ausencia de tal reforma, la fragmentación es inevitable”. ♦

missnorh



TU ÉXITO COMIENZA CON EL RECLUTAMIENTO ADECUADO

CAPTAMOS CANDIDATOS PARA TU VACANTE


DESDE **\$1,500** PAGO ÚNICO
IVA INCLUIDO



ESCANEA PARA SOLICITAR MÁS INFORMACIÓN

missnorh



 (33) 2101 0518

WWW.MISSNORH.COM

Dante Alighieri # 489, Col. Vallarta Universidad, Zapopan Jalisco. C.P. 45110

Condiciones de uso y características del servicio en www.missnorh.com



SOSTENIBILIDAD EMPRESARIAL: TRAZANDO UN CAMINO VERDE



Por Raúl Flores López
 Presidente de Coparmex Jalisco
 f Raúl Flores López
 x @Raul_F_Flores
 @raulflores_cpx

En la actualidad, donde la conciencia ambiental y la responsabilidad social cobran protagonismo, la sustentabilidad en las empresas se convierte en una base para el cambio social y reconocimiento de ellas, la urgente necesidad de impulsar una Agenda Verde se vuelve un llamado a la acción para todas las organizaciones.

Ser sostenible también es rentable, ya que mejora la administración de los recursos, reduce el consumo y el gasto, lo que lleva consigo un ahorro que beneficia a las empresas en cuanto a su utilidad. También pueden crecer en cuanto a la demanda de sus productos y servicios, ya que se vuelven llamativos por la imagen positiva que les brinda esa responsabilidad social.

Las empresas que abrazan buenas prácticas sostenibles hacen posible un cambio positivo en la sociedad, más allá de los resultados financieros, el impacto social cobra relevancia, desde la reducción de la huella de carbono hasta la adopción de empaques biodegradables, cada paso cuenta. El aprovechamiento de residuos y la disminución del consumo de recursos, como la energía, no solo mejoran las prácticas empresariales, también resguardan el entorno.

Coparmex impulsa una agenda sustentable para las empresas que la conforman mediante el Modelo de Desarrollo Inclusivo (MDI), que busca empujar reformas legales, políticas públicas y

macroproyectos de inversión para garantizar suficiencia y calidad energética, el mejor aprovechamiento y reuso del agua, así como el reciclaje de cualquier materia prima posible. Su objetivo dentro de las empresas es promover prácticas más responsables en cuanto al cuidado ecológico y economía circular para generar valor, productividad y respeto al medio ambiente.

Como iniciativa de Coparmex Jalisco, el pasado jueves 7 de septiembre tuvimos nuestro evento “Econexión”, en las instalaciones del Tec de Monterrey, como parte del proyecto AL-Invest verde, financiado por la Unión Europea. Este fue un foro que reunió a empresas y gobierno para impulsar prácticas sostenibles en el estado, entre empresas socias, público en general y emprendedores, asistimos 130 personas en un espacio de reflexión y diálogo, para compartir buenas prácticas y aprender sobre nuevos modelos de economía circular.

Las empresas sostenibles operan como agentes de cambio social, abordando desafíos como la pobreza, desigualdad, educación y salud. Además, la protección del medio ambiente se entrelaza con la marca, ofreciendo una reputación mejorada y una conexión más profunda con los consumidores, es decir que el valor percibido por el compromiso con la sostenibilidad influye en las decisiones de compra.

En este panorama, la sostenibilidad no es solo un concepto, sino una brújula que nos guía hacia un futuro más brillante, las empresas que se comprometen con este ideal no sólo prosperan en lo económico, sino que dejan una huella duradera en la sociedad y el planeta. Convertirse en una empresa sustentable trasciende de las ganancias, se vuelve un legado de responsabilidad, integridad y cambio positivo por un planeta saludable para todas las personas. ♦

OUTSIDE

TRAVEL | SOCIALITÉ

VAIL, UN GRAN DESTINO

DELEITATE CON LA NATURALEZA
Y PAISAJES DE ESTE LUGAR

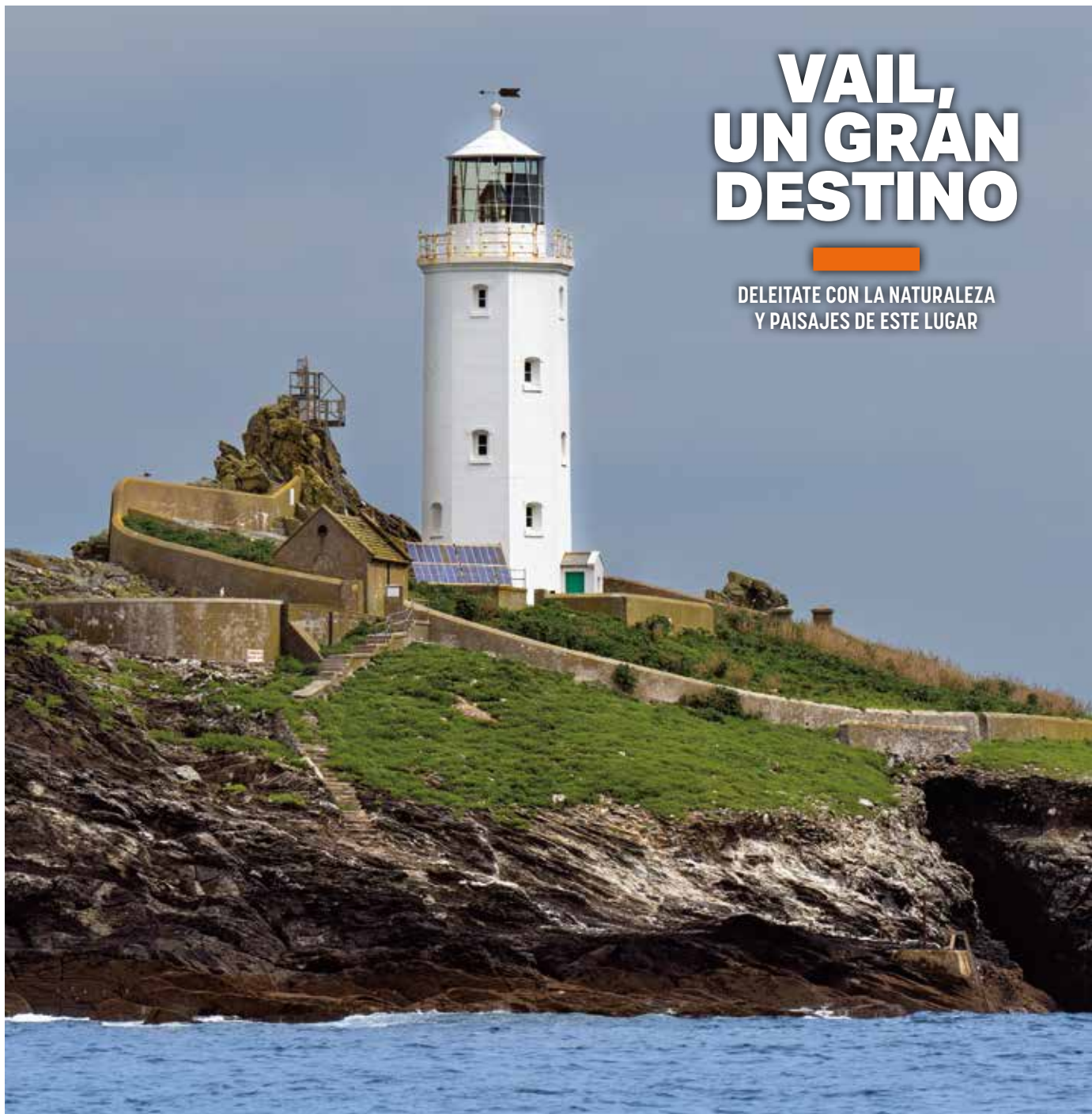


Foto: Pixabay



VAIL, MUCHO MÁS QUE ESQUÍ

Caminar por sus empedradas calles y sumergirse en su acogedora atmósfera es lo que este destino promete para despejarse, hacer compras, ejercitarse y descansar

Por Constance Cifuentes

El turismo en Colorado va a la alza, personas de muchas partes del mundo viajan a conocer los picos de Beaver Creek y Keystone en distintas temporadas del año; sin embargo, Vail cuenta con muchas otras actividades de lujo que prometen experiencias inolvidables para sus visitantes.

ESQUÍ DE CLASE MUNDIAL

Durante las estaciones de esquí, la ciudad se viste de blanco y otorga a los turistas vistas de paisajes de ensueño. Sus montañas circundantes ofrecen una amplia variedad para esquiadores de todos los niveles, desde principiantes hasta expertos.

Los amantes del snowboard también pueden disfrutar de Vail Mountain, Beaver Creek Resort y otras montañas que se encuentran cerca.

OUTDOOR TOURS

Se podría pensar que la temporada baja representa a los meses en los que Vail no tiene nieve, sin embargo, las actividades al aire libre también son motivo suficiente para atraer a los visitantes más intrépidos.

Senderismo, ciclismo de montaña, pesca, golf y rafting en los ríos bravos de la zona son solo algunas de las opciones disponibles.

DE COMPRAS Y LUJO

Vail Village es el punto de encuentro entre el lujo y lo alpino. Más que una zona de tiendas y restaurantes es un punto de referencia por sí mismo en cuestión de moda, arte y gastronomía.

Cuenta con un entorno arquitectónico que simula una villa alpina europea, lo que le da un aire de elegancia.

Durante el año se realizan distintas actividades y festivales que celebran el buen vivir y el buen comer. Es la opción perfecta para salir a cenar y sus restaurantes, como el Sweet Basil, cuentan con décadas de tradición e historia. Una experiencia única.



FESTIVALES Y CONCIERTOS

En Vail siempre hay algo que hacer; eventos musicales, deportivos, culturales, exhibiciones, expediciones, ferias gastronómicas, torneos de soccer, comedia, festivales de cine y hasta la noche mágica del encendido del pino de Navidad, son tan solo algunos de los ejemplos que el pueblo tiene para ofrecer.

PAISAJES QUE INSPIRAN

La naturaleza que rodea a la villa es impresionante y seguro te dejará boquiabierto; las montañas rocosas y sus picos nevados crean el escenario invernal perfecto. Explorar y hacer contacto con la naturaleza y su vida silvestre es, sin duda, uno de los mejores atributos de este destino alpino. ¿Lo mejor? La belleza de sus cumbres es gratis.

No olvides tomarte el día para visitar el Parque Nacional de las Montañas Rocosas.



DE CINCO ESTRELLAS

Los resorts de clase mundial con los que cuenta este destino son increíbles. El lugar cuenta con una gran gama de alojamientos, desde hoteles de lujo hasta chalets de montaña que te sorprenderán por su calidez.

Por otro lado, el servicio y hospitalidad del lugar son características distintivas de la experiencia en Vail.

En resumen, Vail es conocido por ser atractivo para sus visitantes todo el año. El verano trae consigo actividades al aire libre y el invierno, todas las condiciones para hacer deportes de nieve, lo que ofrece experiencias únicas para disfrutar de su belleza natural. ♡



Fotos: Cortesía, Pexels y Unsplash



AGENDA



ARTE



LA PIEL COMO LIENZO

HASTA EL
8
OCTUBRE

Un repaso por los diferentes usos que el tatuaje ha tenido en el arte y cultura de la humanidad. El Museo de las Artes (MUSA) de la UdeG presenta la exposición curada por Florencia Mayagoitia Cartografiar la piel. Historia, prácticas y simbolismos del tatuaje, que deriva de una residencia artística. **MUSEO DE LAS ARTES** **ENTRADA LIBRE**

MÚSICA



ESPERADA VISITA

El cantante canadiense Michael Bublé llegará a la Ciudad para presentar su más reciente producción musical denominada Higher. Sus fans podrán disfrutar de la voz y estilo del intérprete y multig ganador de premios Grammy.

9 DE OCTUBRE 21:00 HORAS
AUDITORIO TELMEX
DE \$650 A \$5500



DANZA



MOVIMIENTO MAYA

Sandra Soto, con la música en vivo de Santiago Maisterra, ofrece una visión butoh de la poética del Popol Vuh, libro sagrado de los mayas. A través de improvisaciones en cinco partes, la coreógrafa busca el lado mítico del movimiento corporal.

20 Y 21 DE OCTUBRE
CONJUNTO SANTANDER
DE \$300 A \$350



EXPO



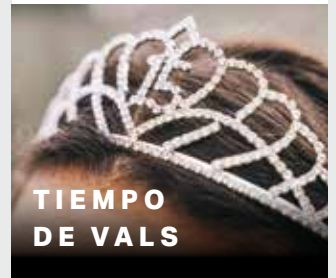
OPORTUNIDAD DORADA

La vanguardia en diseños, metales, gemas preciosas y propuestas joyeras que existen a nivel nacional e internacional se reúnen en un solo lugar para que las conozcas de cerca a través de conferencias y pasarelas.

10 AL 12 DE OCTUBRE
EXPO GUADALAJARA
REGISTRO PREVIO



EXPO



TIEMPO DE VALS

Proveedores, diseñadores y espacios se reúnen para presentar diferentes opciones que harán las fiestas de 15 años todo un acontecimiento. Desde viajes hasta paquetes de festejos con lo más novedoso y a la moda.

28 Y 29 DE OCTUBRE
EXPO GUADALAJARA
\$50 A \$100.





WARNER BROS. PRESENTS
BUGS BUNNY
at the Symphony

Dirigido por George Daugherty
Creado por George Daugherty y David Ka Lik Wong

TM & © Warner Bros. Entertainment Inc. (s23)

Con la Orquesta Solistas de América



**Conjunto
Santander®**
de Artes Escénicas

Sala Plácido Domingo

25 Noviembre - 18:00 h

Boletos en taquillas y en www.conjuntosantander.com





Los consejeros gastronómicos de PLAYERS disfrutaron de una velada en la que los restaurantes fueron los protagonistas

RECONOCIMIENTOS GASTRONÓMICOS

Camaradería, sana competencia, expectativas y mucha, mucha alegría fue lo que se vivió la noche del 11 de septiembre durante la entrega de los PLAYERS' Restaurant's Choice 2023, celebrada en el Hotel Hilton Midtown.

La gran familia restaurantera de Guadalajara se reunió para celebrar un año más de éxitos y reconocer su arduo trabajo diario en el mundo gastronómico de la ciudad.

En esta edición 11 del premio se reconoció la trayectoria de La Estancia Gaucho, galardón que recogió Lorena Masciarelli, PR e hija de Roberto Masciarelli, fundador con su hermano Orlando, de este restaurante de cortes tipo argentino ubicado en Niños Héroes y Punto Sao Paulo.

Así, PLAYERS of Life, con esta fiesta en la que hubo más de 260 invitados, rinde un tributo a aquellas personas que, a través de la buena comida y bebida, quedan grabadas en nuestras memorias. La siguiente cita será en 2024.♥



Lorena Masciarelli y Paulino Levy, de La Estancia Gaucho



Edurne Navarro, de Karmele



Erick de la Peña, Galia Plasencia, Daniela Navarro, Giovanni Plasencia y Alejandro Martínez Filizola



Aarón Bernal y Eliana Galicia, de Cuerno



Paco Ruano, chef de Alcalde disfrutó de la velada



Daniel Martínez y Michelle Prado, del Hotel Hilton Guadalajara Midtown



Ana Paula Velázquez y Juan Pablo Anaya



Andrés Villasante y Penélope Fuentes



David Madrid, Piotr y Sacha Dhainaut, de Pierrot



DJ Alex Branch fue el encargado de poner el ritmo a la noche

Fotos: Claudio Jimeno, Servando Gómez y Salvador Tabares



Catalina Arcia y Álvaro Plaschinski



Juan Carlos Mondragón



Larissa Camarena y Fermín Camarena, de Kamilos 333



Claudia Lazcano y Juan Fernando Mondragón, de L'Osteria de Il Duomo



María Fernanda Beltrán y Fernando Masciarelli



Yoana Gutiérrez y Ramón Orozco fueron los maestros de ceremonias

Galería completa



NFL EXPERIENCE

by
PLAYERS[®]
OF LIFE



¡TE LLEVAMOS A DALLAS!

Juego Divisional Dallas Cowboys vs Philadelphia Eagles
DOMINGO 10 DE DICIEMBRE 7:00 PM
AT&T Stadium

INCLUYE

Salida Viernes 8, regreso Lunes 11 diciembre
Vuelos redondos internacionales*
3 noches Hotel 3.5 estrellas en area Park Central
Desayunos y comidas*
Transporte en Dallas*

CATEGORÍA	UBICACIÓN	COSTO
CLUB LEVEL	Entre Yarda 0-20	\$3,600 dlls
LEVEL 1	Entre Yarda 0-20	\$3,200 dlls

**Algunas comidas y cenas están incluidas. Saliendo de Monterrey, Guadalajara y CDMX. Incluye transporte de aeropuerto-hotel, hotel-aeropuerto y juego NFL.*

MÁS INFORMACIÓN





Mafer Quiñones y María José Quiñones



Regina Cuesta



Adriana, Roberto y Andrés Morales

CONVIVEN CON CHECO

El piloto tapatío de la escudería Red Bull de Fórmula 1 estuvo de visita en Guadalajara el pasado 8 de septiembre y tuvo una activación con su patrocinador, Tequila Patrón.

Reunidos en un conocido hotel de la Ciudad, el piloto y un grupo de socialités tapatíos prepararon la “Paloma Perfecta” con tequila Patrón y convivieron en una noche en la que la diversión y la camaradería estuvieron presentes. ♦



Checo Pérez, Daniel Aliaga y José María Torre



Benedicto Gómez, Majo Pares y Angel Gómez



Ricardo Nava, Fernando Morales y Daniel Aliaga

Fotos: Servando Gómez

Galería completa



¡NOS ENCANTA RECIBIRTE EN EL JALISCO!

NO SE EXPLICA,
SE SIENTE

Conoce la **Zona Dorada** para disfrutar los partidos de **Atlas FC** desde una ubicación privilegiada, con el ambiente más exclusivo y la mejor vista del Jalisco.

/PACK 3 / PACK 3 / PACK 3 / PACK 3 / PACK 3 / PACK 3 / PACK 3 / PACK 3 /

FEMENIL



MÁS



DESDE

\$345

Jueves 19 de octubre
7:00 pm / Estadio Jalisco

Viernes 20 de octubre
7:00 pm / Estadio Jalisco

ADQUIERE TUS BOLETOS A TRAVÉS DE

[SOMOSROJINEGROS.COM](https://www.somosrojinegros.com)

O CONTACTA A NUESTROS
ASESORES DE VENTA. ¡ESTAMOS LISTOS PARA ATENDERTE!

Alejandra Avalos
33 1047 0388

Carlos Rea
33 1027 8940

Luis Valencia
33 3167 4226

César Nava
33 1241 6788



Diego Preciado y sus colaboradores

PRESENTAN NUEVA ASOCIACIÓN DEPORTIVA

En medio del boom que ha significado el pádel en nuestra ciudad, el pasado 1 de septiembre, en Puntaco Pádel Club, ubicado en La Tijera, se presentó la Asociación de Pádel de Jalisco (APJ).

Presidido por Diego Preciado, este organismo se encarga de organizar torneos oficiales en el Estado y busca, además, que se sumen más personas interesadas en difundir este deporte Jalisco.

La presentación se llevó a cabo en una cena gourmet italiana que enmarcó una noche de networking entre empresarios y asistentes que disfrutaron de practicar este deporte. ♦



Diego Sicairos, Lucía de La Mora, Isabelle Cuevas y Eduardo Díaz



Rodrigo Perezlete y Paula López Orozco



Martin Bojórquez y Teresa Castellanos Méndez



Roberto Chávez y Francisco Corona

Fotos: Claudio Jimeno

Galería completa





Contrata una **Solución de Cobro Banorte** y te bonificamos:

Hasta 6 meses de comisiones

Por Tasa de Descuento, Renta Mensual, Facturación y Saldo Mínimo.



Aplica para Terminal Punto de Venta (TPV), Terminal Personal Banorte (TPB), Interredes, Comercio Electrónico, Ventana de Comercio Electrónico, Cargos periódicos, Liga de Pago, Mo-To y CAT.

Contrátala en sucursal o solicítala en
www.banorte.com/solucionesdecobro

#TuBancoTuTiempo

Aplican restricciones. Aplica para los siguientes productos: Terminal Punto de Venta, Terminal Personal Banorte, Interredes, Comercio Electrónico, Ventana de Comercio Electrónico, Cargos Periódicos, Liga de Pago, MO-TO y CAT. Promoción válida para afiliaciones al 31 de diciembre de 2023. Consulta términos y condiciones de la promoción en www.banorte.com/ofertaespecial Productos emitidos y operados por Banco Mercantil del Norte, S.A., Institución de Banca Múltiple, Grupo Financiero Banorte. Consulta términos, condiciones, comisiones, requisitos de contratación y detalles de la promoción en banorte.com

 **BANORTE**



Xavier Orendáin , José María Hernández Sedano y César Castro Rodríguez

Fotos: Claudio Jimeno

RECONOCEN TRAYECTORIA EMPRESARIAL

El Consejo de Cámaras Industriales de Jalisco (CCIJ) rindió un merecido homenaje a la trayectoria empresarial de José María Hernández Sedano, fundador de Grupo Pepe.

El empresario, quien fue el máximo protagonista de la entrega de la Medalla al Mérito industrial, estuvo acompañado por otros empresarios, quienes recibieron reconocimientos a sus logros industriales y aprovecharon para felicitar al máximo galardonado en una jornada llena de camaradería en Expo Guadalajara. ♦



Galardonados



Antonio Sánchez Aldana y Antonio Lancaster Jones



Flor María López



Juan Antonio Salles y José Luis González Iñigo

Galería completa






MIDTOWN
JALISCO



REIMAGINANDO GUADALAJARA

 lululemon

JEF

Abercrombie & Fitch

 VICTORIA'S
SECRET

 LACOSTE

BIMBA Y LOLA

Síclo

Bath
& Body
Works

epiqc

DIONE

 RESTAURANTE
SUNTORY

1924 1978
TURIN

 TWIN PEAKS
RESTAURANTE

LA OTRA PORTADA



DE MÉXICO PARA EL MUNDO

Considerado el padre de la nueva cocina mexicana, el chef Enrique Olvera transformó la gastronomía nacional con innovadores platillos que irrumpieron en el mercado gastronómico internacional



FUNDÓ
PUJOL
EN 2000

NÚMERO 5
EN EL RANKING
THE WORLD'S
50 BEST
RESTAURANTS
2022

GRADUADO
CON HONORES
DE THE CULINARY
INSTITUTE, EN
NUEVA YORK

EN 2013 ABRIÓ
EL RESTAURANTE
MAÍZ DE MAR
EN PLAYA
DEL CARMEN

RECONOCIDO
COMO CHEF
DEL AÑO
EN 2004 POR
LA REVISTA
CATADORES

RECIBIÓ LA
MEDALLA DE ORO
DE LA SOCIÉTÉ
CULINAIRE
PHILANTHROPIQUE

AUTOR DE
LOS LIBROS LA
NUEVA COCINA
MEXICANA, UNO
Y EN LA MILPA

Con recetas originales en las que entrelaza la cocina tradicional mexicana con la contemporánea, Olvera ha llevado a México a los primeros planos del mundo culinario internacional



PLAYDOIT®

Casino en Línea

GANA CON



PAGO ANTICIPADO



ENTRA A GANAR

SI TU EQUIPO TIENE **17 PUNTOS** DE VENTAJA

¡GANAS!

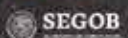


PLAY BOOST

**FOR THE
LOVE OF
FOOTBALL**

P **DESCARGA LA APP**

**NO ES SUERTE,
ES PLAYDOIT**



PLAYDOIT ES UNA MARCA NACIONAL DE JUEGOS EN LÍNEA REGISTRADA EN MÉXICO.
PERMISO SEGOB DDAJ/S/SC/VE/P/06/2006. TER. OPERADO DE MANERA CONJUNTA
CON ATRACCIONES AMÉRICA S.A DE C.V. CON EL NÚMERO DE OFICIO 00467339/2007.

BRICK



STEAKHOUSE

PASTA CON MARISCOS

WORLD'S
101
BEST

STEAK
RESTAURANTS

2023

¡TE ESPERAMOS!

Y VIVE LA EXPERIENCIA

AV. DE LAS AMÉRICAS 1254, COUNTRY CLUB, GUADALAJARA, JAL.