

PLAYERS

OF LIFE
MONTERREY

SEPTIEMBRE 2019

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



7 503007 253002

TOP



RESTAURANTS



are in town

WWW.PLAYERSOFLIFE.COM

telcel
P.A.Y.S

DISTRITO

CRiO®

Sé parte de una comunidad dinámica y activa en la zona más privilegiada de Valle Oriente en San Pedro Garza García, Nuevo León.

- ❑ 35,000 m² rentables de espacios comerciales, restaurantes y entretenimiento.
- ❑ Más de 600 departamentos.
- ❑ 120,000 m² de oficinas en venta y renta.
- ❑ 2 hoteles de 170 habitaciones cada uno.



8100.7200

info@distritoarmida.com | www.distritoarmida.com

VENTA DE OFICINAS, DEPARTAMENTOS Y LOCALES COMERCIALES



emwa[®]

SIEMPRE EN LOS MEJORES MOMENTOS

MONTERREY

EMWA VALLE Tel. (81) 8335 0177 | EMWA VALLE ORIENTE Tel. (81) 8486 0108

EMWA PASEO SAN PEDRO Tel. (81) 8378 5349 | EMWA AEROPUERTO Tel. (81) 1088 8431

MONTERREY | MÉXICO | GUADALAJARA | ACAPULCO | CHIHUAHUA | HERMOSILLO | LEÓN | MÉRIDA | METEPEC | QUERÉTARO

www.emwa.com.mx

SÍGANOS EN:  @EMWA_MX  /EMWAMX



AUDEMARS PIGUET
Le Brasserie

BAUME & MERCIER
HOMME MONDIALE GENEVE 1888

BLANCPAIN
MANUFACTURE DE HAUTES HORLOGERIES

BVLGARI
ITALY

Cartier

CORUM
GENEVE

FRANCK MULLER
GENEVE

FREDERIQUE CONSTANT
GENEVE

GIRARD-PERREGAUX

HUBLOT

HYT
SWITZERLAND

IWC
SCHAFFHAUSEN

JAEGER-LECOULTRE

L'EEPE
1838

MONT
BLANC

PANERAI

Pomellato

ROGER DUBUIS

TAGHeuer
GENEVE

ULYSSE NARDIN

VACHERON CONSTANTIN
GENEVE

ZENITH

Tu Vida Conectada con Telcel



Telcel la mejor Red con la mayor Cobertura

Zeek mi auto aplica sólo para dispositivos que requieren instalación, NO plug and play. Para mayor información de tu MoveTrack visita: <http://www.telcel.com/personas/equipos/vida-conectada>. FAMILY WATCH: El dispositivo se puede activar en cualquier Esquema Amigo o Plan vigente, aplican condiciones de cobro y activación dependiendo del Esquema o Plan activado. Más información en www.telcel.com y en Puntos de Venta Autorizados Telcel. Precios incluyen IVA. POMO WATCH: El dispositivo se puede activar en cualquier Esquema Amigo o Plan vigente, aplican condiciones de cobro y activación dependiendo del Esquema o Plan activado. Para mayor información de tu Bill Pocket visita: www.billpocket.com. Válido a nivel nacional, excepto CDMX, Estado de México, Hidalgo y Morelos durante el trimestre "Tu vida conectada con Telcel".



SmartHome

telcel



SmartLife

telcel



SmartAuto

telcel



M4
Security Set 1



Apple WATCH



zeek
Mi Auto



telcel



ComNor

• TOP QUALITY BEEF •

DESDE



1993

Sigma
foodservice

sigmafoodservice.com

Obsesionados por los detalles,
buscamos constantemente la
perfección, el sabor perfecto,
amor por cada experiencia...
nos mueve la pasión...



*Pasión por
el Sabor*





LOCALES COMERCIALES

Plaza con ambiente de ciudad estilo europeo.



TOWNHOUSES

Arquitectura nórdica traída al noreste de México.



OFICINAS

Un estilo moderno para empresas innovadoras.

LA FABRICA



Desarrollo dentro del Distrito Tec

Departamentos - Townhouses - Locales Comerciales - Oficinas


workstations


DEPARTAMENTOS


La mejor inversión que te genera rentas.

(52) 81 8222 4380

Un desarrollo más de:

 wiseandgrow.com/lafabrica


 [/wiseandgrow](https://www.facebook.com/wiseandgrow)


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

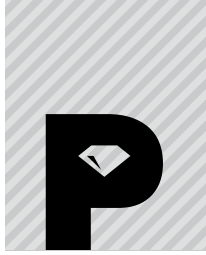


WISE AND GROW
INVESTMENTS AND DEVELOPMENTS
MONTERREY, N.L.

info@wiseandgrow.com 

(52) 81 8222 4380 

Monterrey, N.L. 



SEPTIEMBRE 2019

Carta editorial



PLAYERS OF LIFE MONTERREY

DIRECTOR EJECUTIVO

Leobardo Garza **e:** leobardo.garza@playersoflife.com

EJECUTIVOS COMERCIALES

Daniela Bueno **e:** daniela.bueno@playersoflife.com

Gerardo Puentes **e:** gerardo.puentes@playersoflife.com

Rebeca Rivas **e:** rebeca.rivas@playersoflife.com

Viridiana González **e:** viridiana.gonzalez@playersoflife.com

GERENTE EDITORIAL

Samantha Gallinar **e:** samantha.gallinar@playersoflife.com

ASISTENTE EDITORIAL

Lorena Ollivier

GERENTE DISEÑO

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

ASISTENTE DE DISEÑO

Alma Hernández

GERENTE EDITORIAL DIGITAL

Catalina Valdez **e:** catalina.valdez@playersoflife.com

GERENTE DISEÑO DIGITAL

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

BRANDED CONTENT EDITOR

Melissa Aguilar **e:** melissa.aguilar@playersoflife.com

COORDINADORA DE MARKETING Y RELACIONES PÚBLICAS

Denisse Leach **e:** denisse.leach@playersoflife.com

ADMINISTRACIÓN

Edith Reyes **e:** edith.reyes@playersoflife.com

ARTE DE PORTADA

Salma Salum

FOTOGRAFÍA

Lennon Rojas

LOGÍSTICA

Zabdiel López

CONSEJO EDITORIAL

Alberto G. Villarreal · Ana Tere Canales · Ángeles Vela
Ale Riveros · Alfredo Kaún · Erick Sydow · Federico Crespo
José Carrillo · Juan Pablo Murra · Jesús Pérez
Lorenia Canavati · Luis Azcónaga · Raúl González · Tere González

La gastronomía es magia, nos mueve, no invita a la sana convivencia, a unirnos con la familia, con los amigos, con nuestros seres queridos. La comida es un motivo perfecto para la unión, todos los elementos que la rodean son extraordinarios desde un delicioso platillo, la mesa, las sillas, los olores, las bebidas y lo más importante las conversaciones que nacen de una buena convivencia gastronómica.

Haciendo alusión a todo lo que conlleva una experiencia gastronómica tenemos nuestra edición de septiembre: El Buen Comer, que tal cual como su nombre lo dice, es una travesía en donde página por página conocerás las propuestas culinarias de la ciudad en todos los géneros, cuáles son sus platillos insignia y por qué no puedes dejar de visitarlos.

También tenemos un especial en donde harás un recorrido por el presente, pasado y futuro de algunos de los platillos insignia de la cocina norestense, en el que distinguidos

chefs de la escena gastronómica de nuestra ciudad nos comparten su experiencia y puntos de vista.

La portada de este mes le hace honor al PLAYER'S RESTAURANTS' CHOICE 2019 con una propuesta diferente a lo usual. Uno de los pilares de Grupo PLAYERS son sus eventos, y en esta ocasión una de nuestras diseñadoras, Salma Salum fue la creadora del diseño de la portada de Septiembre en la que felicitamos a todos los TOP Restaurants 2019 por ser ganadores en esta edición. En nuestras páginas conocerás más detalles del evento, de nuestros consejeros, de nuestros digital influencers, de la dinámica y las categorías.

Felicitamos a todos los TOP Restaurant por ser ganadores 2019, esperando año con año seguir construyendo y fortaleciendo el ecosistema de la comunidad gastronómica con esta edición tan especial y nuestro gran evento PLAYERS' RESTAURANTS' CHOICE.♥



PRESENTADO POR:
VINOTECA

¡Gracias!

225 PARTICIPANTES + de

20,000

votos para elegir
al favorito en las

14 categorías

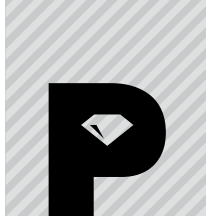
Próximamente,
conoce la lista de favoritos



#PLAYERSRESTAURANTS

f [players.mty](https://www.players.mty) t [@players_mty](https://twitter.com/players_mty) i [playersmty](https://www.instagram.com/playersmty)





SEPTIEMBRE 2019

DIRECTORIO CORPORATIVO

DIRECCIÓN GENERAL

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

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

EDITORIAL

GERENCIA EDITORIAL PRINT
Rocio Castillo
e: rocio.castillo@grupoplayers.com.mx

GERENCIA EDITORIAL DIGITAL
Marco Lozano
e: marco.lozano@grupoplayers.com.mx

HEAD OF BRANDED CONTENT
Victor Blankense
e: victor@grupoplayers.com.mx

DISEÑO

GERENCIA DE DISEÑO
Alejandra Martínez Quiroz
e: alejandra.quiroz@grupoplayers.com.mx

GERENCIA DE DISEÑO DIGITAL
Salma Salum
e: salma.salum@playersoflife.com

ADMINISTRACIÓN

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

GERENCIA ADMINISTRATIVA
Erika Vargas
e: erika.vargas@grupoplayers.com.mx

ASISTENTE DE DIRECCIÓN GENERAL
Olympia Hernández
e: olympia.hernandez@grupoplayers.com.mx

AUXILIAR CONTABLE CORPORATIVO
Cinthia Dueñas
e: cinthia.duenas@playersoflife.com

MERCADOTECNIA

SUB GERENCIA DE MERCADOTECNIA
Nereida Portillo
e: nereida.portillo@grupoplayers.com.mx

GERENCIA DE DISEÑO MERCADOTECNIA
Alejandro Alcalá
e: alejandro.alcala@grupoplayers.com.mx

RELACIONES PÚBLICAS Y ESPECTÁCULO

SUB GERENCIA DE RELACIONES PÚBLICAS Y ESPECTÁCULO
Roberto González Caravantes
e: roberto.gonzalez@playersoflife.com

MEDIOS DIGITALES

GERENCIA DE MEDIOS DIGITALES
Iveth Ramos
e: iveth.ramos@grupoplayers.com.mx

AUXILIAR DE SISTEMAS CORPORATIVO
Eliás Guzmán
e: elias.guzman@playersoflife.com

RECURSOS HUMANOS

GERENCIA DE RECURSOS HUMANOS
Monzerrath López
e: monzerrath.lopez@grupoplayers.com.mx

COORDINACIÓN DE RECURSOS HUMANOS
Valeria Soriano
e: valeria.soriano@playersoflife.com

PLAYERS EN MÉXICO

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

MONTERREY
(81) 80 00 78 06
IOS Torre Campestre
Ricardo Margain Zozaya #575,
Torres D Santa Engracia 66267
San Pedro Garza García,
Nuevo León

GUADALAJARA
(33) 800 07 360
IOS Andares Patria
Av. Patria #2085, Col. Puerta
de Hierro 45116
Zapopan, Jalisco

LEÓN
Tels: (477) 788 2100
Blvd. Calzada de los Héroes 708
La Martinica, León, Guanajuato
www.am.com.mx

REPRESENTACIONES DE VENTAS

CIUDAD DE MÉXICO
Fernando Castro e: fernando.castro@grupoplayers.com.mx
Tel: (55) 5260 0906 Cel: (045) 871 126 0224

Rafael del Castillo
e: rafael.delcastillo@grupoplayers.com.mx



PLAYERS of life. Marca Registrada. Año 12 No. 152. Fecha de publicación: 1 de Septiembre de 2019. Revista mensual, editada, publicada y distribuida por Grupo PLAYERS. Av. Ocampo 240 ote., Col. Centro, 27000 Torreón, Coahuila, México. Editor responsable: Rocio Castillo Carpio. Reserva de derechos: 04-2009-092408373300-01. Reserva de título INDIAUTOR: 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



Espacios que impulsan tu **PRODUCTIVIDAD**



15,000 historias
DE ÉXITO

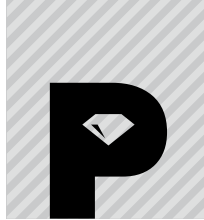
Rentamos oficinas que inspiran

(81) 800 3000 467 | iosoffices.com

OFICINA PRIVADA • SALAS DE JUNTAS • COWORK

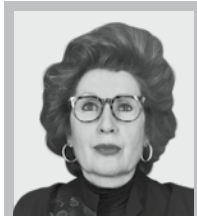
36 UBICACIONES EN 12 CIUDADES DEL PAÍS





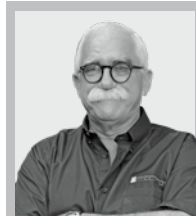
SEPTIEMBRE 2019

Colaboradores



Emma Molina
Directora de Galería Emma Molina

>30



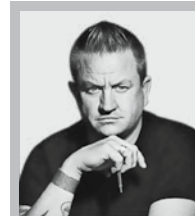
Gualberto Elizondo
Cocinero Urbano, creador de @weberfoods

>34



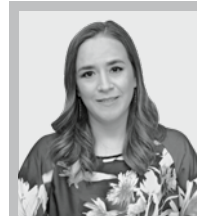
Iván Gutiérrez
Director General y Socio Fundador de Caltic Consultores

>46



Rudy Joffroy
Director Creativo de Creative Dreams

>112



Ángeles Vela
Directora del Consejo de Software de Nuevo León

>114



Roberto Madero
CEO de GROU Crecimiento Digital

>118



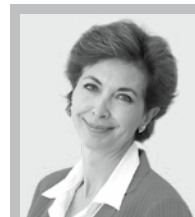
Carlos Rousseau
Socio Director de Orange Investments

>120



Gerardo Ortiz
Co-fundador y Business Designer del ecosistema de las compañías creativas Camp.us, Brands&People, Novak Innovation, -1 y School of Change

>122



Patricia Rivera
Licenciada en Nutrición y Ciencias de los Alimentos por la Universidad Iberoamericana

>146



Javier Gutiérrez
Mindfulness coach y Director de Mindfulness Monterrey

>148

Agradecemos a nuestras Star Alliances que suman las fortalezas de las organizaciones, se aumenta el impacto de nuestra estrategia de ser el medio más influyente de la región, reforzando nuestro compromiso con la sociedad en nuestra plataforma impresa, digital y de eventos.



CON AFIRME PAGA TUS IMPUESTOS DONDE QUIERA QUE ESTÉS



**REALIZA TUS
PAGOS DESDE:**



**Sucursales
Afirme**



AfirmeNet

Impuestos Federales ejercicio 2018 y pagos provisionales 2019, así como Cuotas Obrero Patronales (SUA, IMSS, SIPARE e INFONAVIT).

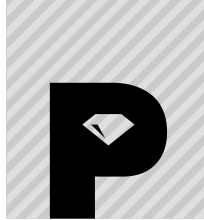
Para el pago de otros impuestos, derechos y servicios locales*, favor de consultar más información en la Sucursal Afirme más cercana o llamando al **800 2 AFIRME (234763)**.



Hoy creamos Hoy creamos

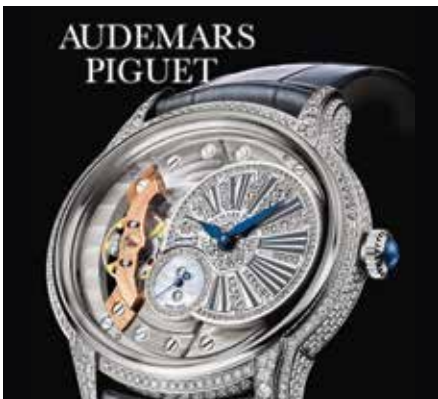
AFIRME
El Banco de Hoy

Aplican restricciones. Servicio habilitado para personas físicas, personas físicas con actividad empresarial, así como para personas morales. El pago de impuestos y servicios a través de AfirmeNet aplica para clientes que mantengan vigente una cuenta de depósito o cheques y el servicio de AfirmeNet activo. Los pagos en sucursales aplican para el público en general. Consulta términos, condiciones, comisiones y requisitos de contratación de nuestros productos ingresando a www.afirme.com. Para conocer más información respecto al pago de otros impuestos o servicios locales comunícate al 800 2 AFIRME (234763). *Predial, tenencia, refrendo, otros impuestos estatales, agua, TELMEX, CFE (Comisión Federal de Electricidad), entre otros. SUA (Sistema Único de Autodeterminación de cuotas), IMSS (Instituto Mexicano del Seguro Social), SIPARE (Sistema de Pago Referenciado), INFONAVIT (Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores). Banca Afirme, S.A., Institución de Banca Múltiple, Afirme Grupo Financiero.



SEPTIEMBRE 2019

Contenido



36 GASTRONOMÍA
Turismo gastronómico en México

38 TODOPODEROSO
Gordon Ramsay

40 HECHO EN MÉXICO
Las joyas de Enrique Olvera



BUEN COMER

- | | | |
|----------------------|-----------------|---------------|
| 70 Grupo Pro | 78 Mochomos | 86 La Central |
| 72 La Torrada | 80 Krei | 88 Boru |
| 74 La Buena Barra | 82 Ryoshi | 90 Carl's Jr. |
| 76 La Vaca Argentina | 84 The Food Box | 92 Los Arcos |

EL PRESENTE, PASADO Y FUTURO DE LA COCINA NORESTENSE

- | | | |
|-----------------|-----------------------|-----------------------|
| 95 Lulú Pedraza | 97 Rodrigo Rivera-Río | 99 Alfredo Villanueva |
| 96 Edna Alanís | 98 Daniel Romero | 100 El Jonuco |

ACTUALÍZATE

- 112 **CONEXIÓN CREATIVA**
La tecnología y el cambio
- 116 **PATRIMONIO Y NEGOCIOS**
Diversos retos para el mercado accionario
- 122 **ECONOMÍA NARANJA**
Brand challenge

En Piso:
**BOTTICINO
CREME**

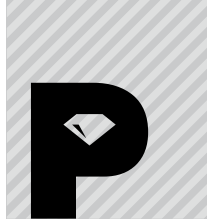
59x119cm

JUNTOS CREAMOS
SIMPLEMENTE LO MEJOR

Rómulo Garza Tel. (81) 8144 1200 / Garza Sada Tel. (81) 8365 8565
Vasconcelos Tel. (81) 8335 4599 / Insurgentes Tel. (81) 8348 6022
Lincoln Tel. (81) 1425 4590 / Eloy Cavazos Tel. (81) 8317 3875
Cumbres Tel. (81) 1425 6465 / Díaz Ordaz Tel. (81) 8336 1250
Calzada del Valle Tel. (81) 8356 5825 / Leones Tel. (81) 1425 6465
Sendero Escobedo Tel. (81) 8334 2101

 **INTERCERAMIC[®]**

Visita la nueva Interceramic.com



SEPTIEMBRE 2019

Spotlight



50 PLAYERS' RESTAURANT'S CHOICE 2019

20 <
AS BAJO LA
MANGA
CECY GONZÁLEZ



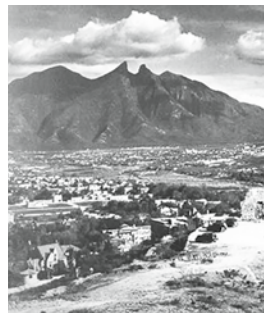
> 26
EN EXCLUSIVA
ALEJANDRO REYES Y
BERNARDO FLORES



22 <
COMPROMISO SOCIAL
ENRIQUE GÓMEZ
JUNCO



> 28
PLAYERS DEL AYER
PASQUALE GENNACONA
CONSTANZA



24 <
PERFILES
JORGE MOELLER



Michael Page

La nueva herramienta inteligente para encontrar el empleo perfecto.



Sube tu CV en michaelpage.com.mx



Part of PageGroup

Gerente de Cuentas por Pagar

GUADALAJARA, JALISCO • \$85,000 MXN MENSUALES

Centro de Servicios Compartidos.

Las principales responsabilidades son:

- Trabajar con el Director del CSC y finanzas para construir e implementar procesos de manera oportuna y efectiva para cada Unidad de Negocio
- Trabajar con cada Unidad de Negocio para construir relaciones positivas y constructivas e impulsar la implementación del área de Cuentas por Pagar de manera efectiva
- Impulsar y apoyar al equipo de transición para garantizar una exitosa migración de todas las actividades de Cuentas por Pagar
- Gestionar el rendimiento del área a través de métricas e indicadores clave
- Monitorear el cumplimiento de los requisitos del servicio al cliente según lo definido por los acuerdos formales de servicio, así como las encuestas de satisfacción del cliente

Licenciatura en Contabilidad, Finanzas o Negocios con MBA deseable. Experiencia mínima de 7 años dentro del área de Finanzas en un CSC con 5 años en el departamento de Cuentas por Pagar. Conocimiento de las mejores prácticas en un departamento de AP. Experiencia en migración de puestos de trabajo de Finanzas desde otra ubicación. Trabajo bajo presión, influencia, liderazgo y proactividad. Inglés avanzado.

Candidatos interesados enviar CV a través de www.michaelpage.com.mx con la referencia FISB55189. Tu CV será revisado por Isabel Bulos.

Michael Page

Finance & Tax

Specialists in Finance & Tax Recruitment

www.michaelpage.com.mx

Business Development Manager

MONTERREY, NUEVO LEÓN • \$90,000 - \$120,000 MXN MENSUALES

Empresa en el sector de Oil & Gas.

Las principales responsabilidades son:

- Definir estrategias para la obtención y retención de clientes.
- Fortalecer y desarrollar relaciones a largo plazo con los clientes
- Identificar oportunidades en nuevos mercados y necesidades emergentes de los consumidores
- Mantener contactos en el área comercial de alto nivel y entender el ambiente de la industria
- Brindar servicio post venta
- Estar en comunicación continua con los departamentos de: construcción, operaciones, finanzas, cadena de suministro y mantenimiento

Ingeniería o carrera afín. Experiencia de 10 años o más en el área de desarrollo de proyectos de gas natural. Experiencia técnica en los sectores de Oil & Gas y energético. Habilidades de desarrollo de negocios existentes y emergentes y excelente comunicación.

Candidatos interesados enviar CV a través de www.michaelpage.com.mx con la referencia VYVA 55203. Tu CV será revisado por Yair Uriel Valadez.

Michael Page

Sales & Marketing

Specialists in Sales & Marketing Recruitment

www.michaelpage.com.mx

General Manager

MONTERREY, NUEVO LEÓN • ATRACTIVO PAQUETE DE REMUNERACIÓN

Grupo internacional del sector minero

Las principales responsabilidades son:

- Gestionar y administrar el negocio a nivel nacional
- Cumplir con los objetivos establecidos a corto y largo plazo
- Encabezar la operación y producción de los materiales
- Ser responsable del P&L de la compañía
- Generar nuevos negocios y detectar oportunidades de crecimiento

Licenciatura o Ingeniería indistinta. Experiencia de más de 5 años en el sector de minería o derivados de minerales. Conocimiento técnico de la operación. Habilidades en gestión de equipos y enfoque a resultados. Inglés fluido indispensable.

Candidatos interesados enviar CV a través de www.michaelpage.com.mx con la referencia GCBG55247. Tu CV será revisado por Cristina Badiola.

Michael Page

Engineering & Manufacturing

Specialists in Engineering & Manufacturing Recruitment

www.michaelpage.com.mx

Senior Big Data Architect

GUADALAJARA, JALISCO • \$150,000 MXN MONTHLY

Financial services company.

The main responsibilities are to:

- Design and implement product features in collaboration with developers
- Design and implement data pipelines and platforms for large-scale, integrating data from several data sources
- Monitor online and report on the performance of data management systems
- Implement new data architectures with leading-edge technologies

BS Computer Science. 4 years of experience with large-scale data engineering. 2 years of experience developing on Hadoop ecosystem. Experience with AWS platform & services. Solid experience with Spark, Python, and Java.

Interested candidates must send CV through www.michaelpage.com.mx with the reference TMPH54570. Your CV will be reviewed by Melissa Pérez.

Michael Page

Information Technology

Specialists in Information Technology Recruitment

www.michaelpage.com.mx



CRÓNICAS DEL SABOR DE UNA CHEF REGIA

CECY GONZÁLEZ

“Soy de mente muy positiva y siempre pienso que vienen cosas mejores. Estoy en un pico de mi vida muy importante y ojalá sigan llegando proyectos y lloviendo oportunidades. Es importante tener la mentalidad de nunca decir que no y siempre que sí

”



“Estoy bien contenta de haber formado parte del increíble proyecto de Netflix Las Crónicas del Taco, en el que pude colaborar con personajes como Pedro Reyes y Ricardo Muñoz Zurita. Creo que me está abriendo muchas puertas”



En la recién presentada serie documental de Netflix,

Las Crónicas del Taco, que relata el origen de la amplia variedad de este platillo en nuestro país, la chef Cecy González brilló al representar la voz de los regios en el capítulo 4, dedicado a los tacos de carne asada, en el que expresó que más allá del resultado final al asar carne, el ingrediente principal es la convivencia en familia y amigos.

En noviembre del año pasado, mientras se encontraba de gira encargándose del catering de la banda de rock Deep Purple, se acercaron a ella para invitarla a participar. Y aunque parecía imposible que pudiera regresar a nuestra ciudad para grabar por cuestiones de agenda, por azares del destino todo se acomodó “Fue una plática bien padre de lo que es un taco de carne asada aquí en Monterrey y de lo que representa. Quedó increíble y le escribí a Hallie Davison (una de las Productoras Ejecutivas) y le dije que ya después de verlo editado y presentado me quedé de ojo cuadrado. Estamos bien contentos con el proyecto, acabas los primero 10 minutos y ya estas salivando por un taco. Nos gustó mucho fue muy divertido, el equipo muy lindo muy ameno y obviamente terminaron por comerse todos los tacos que preparé”, dijo.

Y hablando de tacos, justo los primeros días de agosto, Cecy, quien desde los 15 años se dedica a la gastronomía, inauguró Taquería Josefa, su primer restaurante dedicado a uno de los platillos favoritos en Monterrey. En tan solo unos días este espacio de cocina casual y platillos únicos se convirtió en uno de los consentidos de los foodies, con creaciones como trompo de pulpo, volcán de brisket, durito de asada, salsa de piña, y postres como taco de buñuelo y quesadilla de gloria, con las que, por cierto, en su primer día abierto al público logró sold out.

Además de este nuevo restaurante, en OKbaldío la versátil chef ofrece un concepto peculiar de humo y grill en el que sirve brisket, costillas y pork belly en diferentes presentaciones como tacos, sándwiches y hamburguesas, acompañados por complementos como Mac and Cheese y ensalada de col. Platillos de inspiración norteamericana con sabores muy mexicanos, como su salsa BBQ con chile guajillo. Este lugar tiene la particularidad que se ubica en el interior del ‘tasting room’ de una cervecería artesanal.

A través de los años con su talento disruptivo ha dejado su huella en la memoria colectiva de los regios tanto con la creación del restaurante asiático Sisu, con el que hizo muy felices a muchos paladares amantes de esta cocina, así como por su paso por el restaurante Cien28, en el que creó las BurgerWars, “Me considero súper versátil hago un poco de todo. No me gustaría decir que me especializo en algo, creo que soy más salada que dulce, pero todo lo demás se me da bien creo que si me dedico a algo me sale muy bien”, enfatizó.

Desde antes de comenzar a formarse como Licenciada en Gastronomía por el Instituto Culinario de México y durante toda su carrera estuvo trabajando en diferentes restaurantes, “Una vez que entré nunca me volví a salir, me quedé de lleno en la cocina” agregó. Después viajó por Estados Unidos buscando experiencia, trabajó en diferentes resorts y restaurantes de Arizona, California y Georgia. Al regresar a Monterrey, empezó a colaborar en la Arena Monterrey preparando caterings para una infinidad de bandas y cantantes como Celine Dion, Guns N’ Roses, Jesse & Joy, Jonas Brothers, Enrique Iglesias, Ricky Martin y Billy Joel, por mencionar algunos, “He sido cocinera, lavalosa, encargada y gerente. He hecho de todo gracias a Dios, desde el restaurante chiquito hasta el resort más grande, lo único que me ha faltado han sido cruceros”, dijo.

En cuanto a sus proyectos a seguir, actualmente Cecy considera que se trata de crecer lo que ya tiene, como abrir una sucursal de OKbaldío en otro estado y unas cuantas sucursales más de Taquería Josefa en la ciudad.♥

LUCHA POR 'HAMBRE CERO' ENRIQUE GÓMEZ JUNCO

“Si el 20 por ciento de los regiomontanos sacrificara un peso por día o alguna comida cada mes para poder apoyar esa gran causa, podremos decir orgullosamente que en Nuevo León no hay hambre”



Podría pensarse que, en Nuevo León, un estado próspero considerado capital industrial, en el que la tasa de desempleo es baja, no podría existir hambre, desafortunadamente la realidad es diferente y existen 160 mil personas que viven bajo esta condición al estar por debajo de la línea del bienestar mínimo, esto quiere decir que la suma de todo su ingreso del mes no es suficiente para comprar la canasta básica.

Es por esto, que desde hace dos años al tomar la presidencia del Banco de Alimentos de Cáritas Monterrey, Enrique Gómez Junco, fundador y CEO de Optima Energía, decidió unir esfuerzos con la iniciativa Hambre Cero creada por el Consejo Nuevo León, organismo integrado por representantes de la ciudadanía, de Gobierno del Estado, del Gobierno Federal y por algunas de las instituciones de educación superior más representativas, que comenzó a estructurarla desde 2016 para erradicar el hambre en nuestro Estado.



“Con mucho orgullo somos ejemplo a nivel nacional, al menos tres estados ya están replicando este modelo. Hoy estamos trabajando arduamente para conseguir primero los recursos y luego tener la eficiencia y la capacidad para llegar a cada una de estas 160 mil personas”



160 MIL PERSONAS viven debajo de la línea del bienestar mínimo



Actualmente se atiende al 20% con **5 MIL 700 TONELADAS** de alimento



Se requiere crecer a **30 TONELADAS** de alimento

Esta iniciativa ha presentado al gobierno una proyección para cumplir este objetivo durante los siguientes tres años, es un planteamiento al que describe como “agresivo”, pero en la medida en que se vaya recibiendo el apoyo de la Iniciativa Privada, del Gobierno del Estado y, muy específicamente en este caso, de los ciudadanos va a ser posible que se logre esta esta meta.

Todos los involucrados están trabajando en el desarrollo de este gran proyecto que tiene muchas vertientes, en cuanto al Banco de Alimentos de Cáritas, que opera desde hace 29 años y que un ejemplo de eficiencia a nivel nacional, es piedra angular de esta iniciativa puntualmente por que ya tiene todo el conocimiento de la operatividad para hacer posible este plan, “Con un número que no es tan favorable hoy estamos atendiendo solo el 20 por ciento (con 5 mil 700 toneladas de alimento) de estas 160 mil personas, se requiere crecer al menos cinco veces para lograr el objetivo y existe todo un plan de desarrollo, crecimiento físico, eficiencia y en la recepción de donativos de la Iniciativa Privada. Otra de nuestras iniciativas tiene el objetivo de recaudar es un peso por día por cada regiomontano. Si logramos que el 20 por ciento de los regiomontanos aporten un peso por día tendríamos los recursos necesarios para erradicar el hambre”, dijo.

Sobre la recaudación en especie, hay un tema muy interesante sobre la problemática del hambre

mundial, pero Nuevo León no es la excepción, es que hay un altísimo desperdicio de alimento, si se logra recuperar solo el 20 por ciento de lo que desperdicia no habría hambre en el país o en el estado, así que han solicitado a las empresas en lugar de desechar su alimento se los donen, en su planta de alimentos, en la que cuentan con aproximadamente 2 mil voluntarios, se puede transformar en un alimento altamente bueno para el consumo diario.

En cuanto a la recaudación monetaria, en el sitio www.hambrezeronl.mx se pueden hacer donativos para darle alimentación a una persona ya sea por un día, una semana, un mes o un año a una familia, cada uno en sus posibilidades. La intención es invitar a todos los regiomontanos y recaudar un peso por persona. ♦





LA VOZ DE LOS RESTAURANTEROS JORGE MOELLER

Con gran visión, ganas de profesionalizar el sector restaurantero y de crecer la cantidad de agremiados, en febrero de este año Jorge Moeller Villar tomó la presidencia de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados de Nuevo León (CANIRAC). Cuando tenía 23 años abrió su primer restaurante y llegó a tener una cadena de 10 sucursales de comida rápida. Después, por 30 años se dedicó a la industria para después regresar a ser restaurantero de nuevo, con la diferencia que esta experiencia lo llevó a convertirse en la voz de sus colegas al liderar esta Cámara. No es coincidencia que Moeller haya decidido tomar este cargo puesto que tiene gran experiencia en Consejos empresariales y de organismos al haber participado como Presidente del Centro Patronal, en el Consejo Empresarial de la Asociación de Venta Directa, también fue Vicepresidente de eventos de la Cámara Americana de Comercio y colaboró dentro de la Cámara Canadiense, “Soy muy inquieto en ese tema, siento que tenemos que darle a la sociedad algo de lo que la sociedad nos da a cada uno de nosotros, sobre todo cuando se trata de negocios donde atiendes a la gente”, compartió.

¿Cuál ha sido el reto a enfrentar dentro de la CANIRAC Nuevo León?

Un reto importante es unir a todos los municipios para que participen de una forma con representatividad. En el pasado la Cámara se ubicaba en Monterrey y teníamos socios de diferentes lugares del estado, en este periodo lo que estoy haciendo es formar vicepresidencias en cada municipio para apoyar a cada uno con los restaurantes de sus respectivas zonas, de alguna forma son los que forman los 17 mil restaurantes que hay en Nuevo León. Cualquier empresa que se dedique a transformar un alimento a través de condimentos y presentarlo a un comensal en una mesa es considerado un restaurante. El contar a esos vicepresidentes bajo una misma línea y hacer que crezca nuestra industria un reto muy importante y lo estamos logrando.

¿Cómo se logró la iniciativa de establecer un vicepresidente por municipio?

Creo que con el haber formado un Consejo muy amplio, tenemos más de 70 Consejeros. Nosotros hacemos una estrategia en la que pudiéramos a través de estos consejeros tener socios clave partici-



pantes en la industria. Estamos invitando a participar en el Consejo no solo a proveedores sino también iniciativas como Hambre Cero para que venga a sentarse en la mesa. Juntos vamos a formar una Cámara Nacional fuerte. Hay temas que se necesitan tratar como la deducibilidad en los restaurantes, es un tema que se trató hace años y se ha dejado; vamos a buscar la forma de apoyar a través del Congreso para que haya más asistencia, más empleo y, por lo tanto, más beneficio a la clase trabajadora. Además, a cada municipio vamos a realizar desde mesas de trabajo, hasta degustaciones, promociones y hasta reclutamiento, invitamos gente para que se una a la fuerza de trabajo o se sume al esfuerzo del determinado municipio.

¿Qué otros temas se han comenzado a trabajar en su gestión?

Estamos participando muy activamente tomar acción con una situación con la que, si no acabamos con ella para el 2050, va haber más plástico que peces en el mar. La CANIRAC está enfocada a reforzar, comunicar, invitar y que participen en programas que eviten utilizar esos materiales. Muchos restaurantes no te ofrecen el popote ya te ofrecen popotes y cartones biodegradables, traemos una campaña nacional muy fuerte y aparte al mismo tiempo tenemos que representar nuestros agremiados ante las autoridades porque ya empiezan las multas y queremos que hagan conciencia y se cierren los lugares que fabrican estos materiales que dañan el medio ambiente. Va a haber un cambio en ese tema y nosotros estamos al frente para mejorar la industria y no quitarle la satisfacción al cliente, al contrario, siempre dándole más.

Platíquenos sobre la escuela que están desarrollando.

Estamos desarrollando una escuela en la que se capacitará a meseros, ‘hostess’ y hasta ‘valet parking’, entre otros temas, todo lo que vaya enfocado a la hospitalidad y en hacer que se convierta en toda una experiencia el asistir al restaurante. Será una formación formal, se entregará un certificado. Vamos a dejar un piso en nuestro edificio para esto.

¿Actualmente cuantos afiliados pertenecen a la cámara?

Tenemos mil 200 afiliados, entre ellos hay grupos que tienen entre 30 y 40 restaurantes; tenemos pensado terminar el año con un crecimiento superior al 50 por ciento

“Para mí, la CANIRAC representa una gran oportunidad de retribuir a la sociedad. Tiene una gran participación en la economía en nuestro país, en el PIB la industria restaurantera aporta aproximadamente un 2%, así como el sector turístico un 15%. Somos la segunda que más gente ocupa a nivel nacional.



de crecimiento, actualmente llevamos un 30 por ciento en cuatro meses de esta administración. La gente contenta y activa, estamos para representarlos. Hay temas que son mitos, por ejemplo, que San Pedro está saturado de restaurantes, la imaginación y preparación de los nuevos restauranteros debe ser amplia para que un lugar no se sature, antes de ser restauranteros somos empresarios hay que buscar municipios o plazas donde la inversión tenga la población que se requiere y sea demográficamente bien acoplado, que haya economía y crecimiento. Esta tarea la estamos haciendo dentro de la Cámara, ya tenemos departamentos que no había, como el de Asesoría, también hay socios que aportan ese conocimiento, uno de los Consejeros es restaurantero, fiscalista y asesor del Senado, cualquier iniciativa nos la pone enfrente. En septiembre vamos a tener un evento sobre problemas fiscales son eventos actualizados y necesarios por lo general. Representamos a los 17 mil restaurantes que existen en Nuevo León, no solo a nuestros agremiados, aunque claro que lo invitamos a unirse a la CANIRAC.♦

NUEVO LEÓN



17 MIL
restaurantes



300 MIL
trabajadores
indirectos



500 MIL
trabajadores
directos



1, 200
asociados



30% de aumento
en agremiados en 4
meses de gestión



Amasan' éxito

LÍNEA DEL TIEMPO

2011
Inicia
BreAd Panaderos
Artesanales

2012
Abre el espacio de
Humberto Lobo

2015
Se inaugura Mofin

2017
Comienza Milk

2018
Arranca BreAd
Arboleda

2019
Operan taller en el
interior de H-E-B

Durante un viaje por Francia, Bernardo Flores y Alejandro Reyes probaron un estilo de panadería muy diferente al que conocían en nuestro país y que los cautivó de manera que decidieron tomar un curso en el que disfrutaron aprender a crear este alimento milenario a partir desde cero con masa madre. Actualmente, 10 años después, BreAd Panaderos Artesanales, empresa con que honran su pasión por compartir texturas, aromas y sabores únicos, es un lugar de culto para los amantes del pan y quienes gustan de vivir experiencias gastronómicas.

Antes de abrir su primer taller ubicado en el sur de Monterrey en 2011, un año antes decidieron reunirse varias veces por semana para hornear, poner en práctica lo aprendido y mantener frescos sus conocimientos. Un horno estrellado, incansables pruebas de fermentos, cientos de piezas de pan y múltiples pedidos de sus fieles seguidores los llevó a dejar la cocina de la casa de Bernardo para profesionalizar su servicio en un espacio exclusivo y con equipo industrial, “Lo que nosotros queríamos era que no solo se supiera que era una panadería, sino que estábamos siendo parte de un movimien-

to nuevo basado en el proceso artesanal”, expresó Bernardo. Comenzaron ellos dos encargándose de las compras, producción, administración, limpieza y demás; a los pocos meses, conforme la demanda aumentó, lo hizo también el staff, a quienes formaron como panaderos, “Queríamos una panadería única que tuviera un estilo no estábamos buscando a gente ya preparada sino nosotros formar ese equipo. Hay mucha influencia de panaderos de Estados Unidos y de muchas partes del mundo y empezamos a investigar de cómo hacer un buen pan porque teníamos claro que no queríamos un solo tipo”, agregó Alejandro.

Dado que su mercado cautivo provenía principalmente de San Pedro Garza García se mudan al espacio de Humberto Lobo, donde magistralmente hicieron una alianza estratégica con una tostadora local de café, y así el mejor pan y un excelente café se unieron en un mismo lugar.

Su creatividad y ganas de innovar los llevan a abrir en Highpark, Mofin, un novedoso concepto inspirado en el pan en que además de muffins se preparaban platillos como pizzetas y diferentes sándwiches, por mencionar algunos; mismo que





evolucionaron en sociedad con Juan Carlos Galán para que se convirtiese en la más reciente sucursal de BreAd Panaderos Artesanales, ubicada en Parque Arbolada. En este revolucionario lugar, además encontrar de todo tipo de panes, desde una tradicional concha o un rol de canela, hasta babka o un ‘english muffin’, se preparan exquisitos desayunos y en la hora de comida la chef Daniela Garza Batiz ofrece diariamente un platillo diferente para la hora de comida que comienza con un ‘meatless monday’ y concluye con un viernes de ‘comfort food’. Por la noche la panadería se transforma, y comienza a servir tablas de quesos y charcutería, pizzas y copas de vino. Además, durante el día cuentan con una amplia variedad de sándwiches, algunos postres y productos artesanales de marcas locales y nacionales de kombucha, sodas, cerveza, así como miel, salsas y aderezos para llevar a casa. Un detalle fabuloso es que el café que sirven es de Café Pistola, marca que BreAd creó junto con Toño Alanís, experto tostador de café, para esta nueva etapa. Poner un pie en esta panadería es una experiencia para todos los sentidos, no solo hablando desde la perspectiva gastronómica, pues al entrar se pueden

apreciar cucharas y sartenes, entre otros utensilios de cocina, adheridos a la pared, todo vestido de color ‘beige’ acompañado por mobiliario estilo retro, ambiente creado por Cadena+Asociados.

La propuesta de estos panaderos no se queda solo en esto, hace un par de años junto con grandes de la industria restaurantera como los chefs Guillermo González Beristáin y Francisco Javier García, y Sergio Elías Gutiérrez, abrieron la pizzería Milk, que está por abrir su segunda sucursal con la que llevarán el sabor regio a la Ciudad de México.

“Es como un paso natural que los panaderos en algún momento empiecen a explorar la masa para pizza. Para mí los mejores pizzeros son panaderos, las mejores pizzas son las de panadero, creo que tienen mayor complejidad. En nuestro caso se dio porque se combinaron distintos factores, y varias personas se interesaron en hacer ese sueño posible, así fue como nace”, dijo Bernardo.

La más reciente noticia de BreAd Panaderos Artesanales es que su pan ya no se encuentra únicamente en sus dos sucursales, sino también en el supermercado, ahora cuentan con un taller en el H-E-B Chipinque en el que preparan sus ‘best sellers’.

¿Con qué otra experiencia nos sorprenderán estos talentosos panaderos y empresarios?♦



70
colaboradores



+100
variedades
de pan



7 Toneladas
de harina
al mes

PASQUALE CONSTANZA GENNACONA

Un médico de más allá del mar

Por Juan José Silva Benítez

En 1789, en la Aldea de Castellamare de Stabia, del lejano Reino de Nápoles, Italia, nació un rozagante niño que fue bautizado como Pasquale, hijo de Don Antonio y Doña María Gaetana, en un humilde hogar lleno de amor, fe y servicio al prójimo. Desde pequeño supo cuál sería su destino: aliviar el dolor de los demás. A los 18 años ingresó a la Facultad de Medicina de la Universidad Real de Nápoles, graduándose con honores de Médico Cirujano. La Europa de esos años estaba devastada por las guerras, por lo que decidió trasladarse a América y encontrar un buen lugar donde poner en práctica sus conocimientos, y así fue como llegó al Puerto de Veracruz, y posteriormente se trasladó a la ciudad de México, siendo contratado por el Gobierno de Nuevo León, entregándose en cuerpo y alma a sus cátedras.

Al poco tiempo fue nombrado Director del Hospital de Beneficencia, en ese entonces situado en el actual Museo de las Culturas Populares. Desde ahí ejerció su apostolado con abnegación y caridad cristiana. A los pocos años le cedió el puesto a Don José Eleuterio González Gonzalitos y se estableció en Pesquería Grande (hoy Ciudad García), donde dejó profunda huella por las atenciones y cuidados que brindaba a sus pacientes.

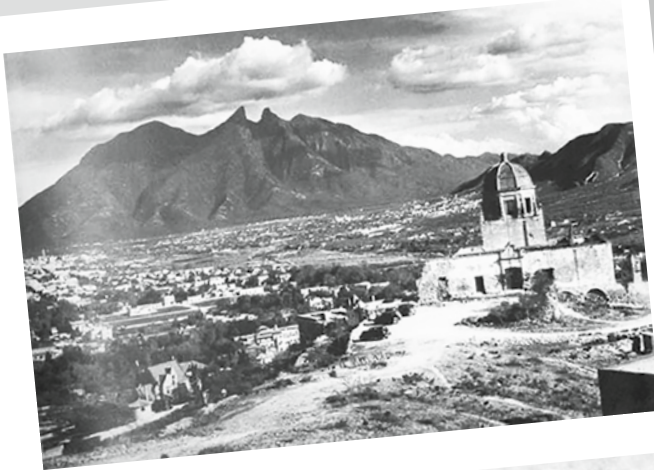
En 1859 falleció por causas naturales y fue enterrado en el Cementerio de la Purísima, en la zona metropolitana de Monterrey. ♦

Las alas de la muerte se habían posado sobre la metropolitana ciudad de Monterrey. Era el verano de 1833, una gran pandemia azotaba al mundo desde hacía tres años, se le llamaba "muerte negra". La ciencia le nombraba Cholera Morbus, caracterizada por intensas diarreas que producían deshidratación, pérdida de peso y eventualmente, el deceso de los enfermos.

En la capital regia se habían producido cientos de casos, la gente utilizó todas las armas de la herbolaria, inclusive mágicos conjuros, pero nada parecía surtir efecto y los cementerios que había estaban llenos de cadáveres.

Por fortuna, en 1828 había arribado un médico de allende el mar, contratado por el Gobierno del Estado para establecer la primer cátedra de medicina, cirugía y botánica. Se mandó llamar al célebre doctor que por ser de origen extranjero causaba desconfianza. Consciente de la emergencia hizo uso de su arsenal, que contaba con lo más avanzado que la ciencia tenía para combatir este terrible mal.

La medicina era el sulfato de quinina, que se administraba por primera vez en esta parte del país a los pacientes y produjo la anhelada cura. Toda la población de la ciudad y el Estado le tributaron un sentido homenaje de admiración y agradecimiento al médico que los había sanado de tan espantosa enfermedad, y asimismo, por Decreto del Gobierno de Nuevo León, se le nombró Benemérito.



*“Por Decreto del Gobierno de Nuevo León,
se le nombró Benemérito”*

LA TORRADA

LEÑA HORNO CAVA



TACO DE RIBEYE A LA LEÑA

LÁZARO CÁRDENAS 2500, SPGG RSVP - 81 8262 · 7150 81 8259 · 9853 OpenTable f i

WWW.LATORRADA.MX



BALLET MONTERREY

Por Emma Molina
Directora Galería Emma Molina
✉ galeriaemmamolina@gmail.com
📷 galeriaemmamolina.com

PRESENTA

Peter Pan

Fotos: Cortesía Ballet de Monterrey

En cada edición trato de presentar un evento cultural de relevancia para el ambiente en nuestra ciudad, nos sumergimos en ese momento que puede ser de interés para los conocedores o para quienes simplemente tengan curiosidad. Esta ocasión le pedí a Gretchen Backhoff, tesorera del Ballet de Monterrey, que nos platicue sobre Peter Pan, producción que se presentará el 20 de septiembre. Esta ocasión el espectáculo se estrenará en Showcenter Complex, complejo que cuenta con una gran sala para teatro y con-

ciertos con capacidad para 2 mil 300 personas, así como con tres salas de usos múltiples para eventos sociales, justo donde se llevará a cabo la tradicional cena de gala de este ballet, cuya finalidad es recaudar fondos para operar la prestigiosa compañía.

Esta será la primera vez que la gala sucederá en San Pedro, el Show Center es novedoso y atrevido pero sobre todo tan necesario en San Pedro Garza García.

¡Ahí nos vemos!



En voz de Gretchen Backhoff

Peter Pan volará muy alto en nuestra ciudad en una fantástica producción del Ballet de Monterrey. El estreno que promete marcar un referente en ballet teatro se llevará a cabo en los escenarios del Showcenter Complex este mes.

Este montaje sigue la historia que James M. Barrie escribió hace más de 100 años y que con su imaginación y célebres personajes ha cautivado tanto a niños como adultos a través del tiempo.

El ballet Peter Pan es una creación del internacionalmente reconocido coreógrafo Septieme Webre, quien logra con un talento especial llevar la historia con toda su complejidad combinando el ballet clásico con vibrantes pasajes de línea moderna.

Desde este punto de vista de los estándares clásicos, es un ballet muy demandante y de muchos contrastes por lo que requiere de bailarines de mucha experiencia técnica y virtuosismo que puedan ejecutar los grandes "pas" de Peter, Wendy y el hada Campanita o la Princesa, y transmitir emociones o estados de humorismo, ferocidad y teatralidad del Capitán Garfío, los piratas, un hambriento cocodrilo o hasta perro Nana.

La magnífica escenografía y la riqueza del vestuario supervisada y renovada en una colaboración de BDM y el propio Septieme, nos vislumbra y nos deja atrapados en ese mundo de los sueños donde los

niños no quieren crecer, y por un momento nos conecta con el niño que todos llevamos dentro.

La composición musical de Carmon Deleone lleva la secuencia de la trama con gran acierto en un arreglo contemporáneo que complace y sostiene el desarrollo de la narrativa coreográfica.

El electo de esta gran producción de cerca de 100 personajes, lo conforma toda la compañía y niños de la escuela de ballet de Monterrey lo cual exalta nuestro talento local y nuestra capacidad artística. Asimismo, en el área de producción, como es la realización de la escenografía, diseño y confección de vestuario, maquillaje, iluminación y demás, resulta posible gracias a la experiencia y el alto grado de especialización de nuestros colaboradores.

Peter Pan es, sin duda, uno de los acontecimientos de mayor expectación en la ciudad que no debemos dejar pasar. Septieme Webre, quien estará en nuestra ciudad para el estreno es uno de los mejores coreógrafos en la actualidad. Su reconocida trayectoria inicia en el American Repertory Ballet en Princeton, primero como bailarín y después como Director Artístico. De ahí, pasa a dirigir el Washington Ballet por los siguientes 17 años. El estreno mundial de Peter Pan fue durante esta etapa. Actualmente, es Director Artístico y Educador del HonG Kong Ballet. ♦



La magnífica escenografía y la riqueza del vestuario supervisada y renovada en una colaboración de BDM y el propio Septieme, nos vislumbra y nos deja atrapados en ese mundo de los sueños donde los niños no quieren crecer.”

Gretchen Backhoff

CHILES EN NOGADA

Por Chef MaryLu Gidi

Ingredientes

6 chiles poblanos grandes
Hierbas de olor
300 gramos de carne molida de res
2 tomates asados sin piel
1/2 cebolla
2 dientes de ajo
1/2 taza de almendras peladas
1 manzana pelada y picada
1 durazno pelado y picado
1/2 taza de pasitas rubias
100 gramos de acitrón picado
50 gramos de piñones (opcional)
100 gramos de nueces en trocitos
Aceite
Sal y pimienta

Para la nogada

200 gramos de nuez de castilla
1/2 litro de crema ácida
190 gramos de queso crema
Un chorrito de jerez
2 cucharadas de queso de cabra (opcional)
1/2 taza de leche evaporada
1/2 cucharadita de canela en polvo
Sal

Para servir

Granos de granada
Hojas de perejil

Método de preparación

1. Asa los chiles y mételos en una bolsa de plástico para que suden, después péralos y desvénelos. Cuida que no se rompan. Córtalos en tiras a lo largo, de 1cm de grosor.
2. Muele los tomates y fríelos con la cebolla, almendras, ajo, acitrón, pasas, piñones, nueces y frutas en cuadritos.
3. Agrega la carne molida, sal y pimienta. Cocina a fuego medio.

Preparación de la nogada

1. Licúa todos los ingredientes.
2. Puedes modificar las porciones para lograr la textura y sabor que más te guste.

Sirve

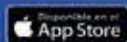
1. En un aro de 4" de diámetro, coloca plástico adherente para crear una base y cubrir las paredes del aro.
2. Acomoda tiras de poblano para cubrir la base y las paredes del aro, dejando un excedente de poblano sobre los laterales.
3. Rellena el aro, presionando muy bien el relleno para que quede compacto. Dobla el excedente de poblano sobre el relleno.
4. Con cuidado voltea cada aro (y chile relleno) sobre un plato. Retira el aro y el plástico adherente y báñalos con la nogada.
5. Decora con granos de granada y hojitas de perejil.

¡Acompáñalo con arroz!

Incrementa las utilidades de tu
RESTAURANTE
con nuestra familia de soluciones.



Powered by
aasasoft



81 8335 9696



informacion@aasasoft.com



aasasoft.com

Chicharrón

DE ATROPELLADO CON HUEVO



SERIE DE DESAYUNOS

En esta edición enfocada en el Buen Comer presentamos la segunda receta, de las tres que integran este especial sobre desayunos, una creación que nació por un antojo.



HISTORIA DE LA RECETA

Un día se me antojó comer huevos montados sobre atropellado, que usualmente se hace con carne seca de res, pero "oh sorpresa" no había carne seca. Así que decidí prepararlos con chicharrón y el resultado fue buenísimo.



INGREDIENTES

- 200 gramos de chicharrón prensado picado finamente
- 2 piezas de huevo
- Tomate, cebolla, ajo y chile serrano al gusto y picados finamente para el pico de gallo



ELABORACIÓN

En una sartén dorar el chicharrón en su propia grasa y agregar el pico de gallo hasta lograr integrarlo perfectamente. Nos podemos ayudar con un poco de agua para lograr la humedad deseada. Posteriormente, para emplatar preparar un par de huevos fritos. Recomendando acompañar este platillo con tortillas de maíz ribeteadas.



Por: Gualberto Elizondo
y su famoso Patio
de la Lumbre
f Gualberto Elizondo
@Weberfoods



En Mazatlán, los mejores Condominios
frente al Mar.



Ahora o nunca *Sólo este mes*

30%
ENGANCHE **ENTREGA INMEDIATA**

Donde belleza y confort definen
un nuevo concepto de estilo de vida.

lasgaviasgrand.mx | (669) 688 00 60 | Facebook Las Gavias Grand


LAS GAVIAS
Grand★



*Turismo Gastronómico
En México*

Por American Chamber of Commerce of México, Capítulo Guadalajara



México es uno de los destinos más importantes de turismo gastronómico a nivel mundial y segundo en Latinoamérica. ♦



30%

gasto de los turistas en gastronomía (OMT)

La gastronomía mexicana genera



- **\$183 millones**, derrama económica anual con **2% PIB nacional** y **15% PIB turístico**
- **1.7 millones** de empleos formales directos
- **3.8 millones** de empleos formales indirectos
- Es **patrimonio Inmaterial de la Humanidad** UNESCO desde 2010
- Valor y bienestar

Acuerdo Nacional por el Turismo

En 2011 sienta las bases para el fortalecimiento de la industria, entre sus objetivos destaca promover la gastronomía

Rutas Gastronómicas en México



Experiencias culinarias a través de los sabores nacionales

- **155** destinos nacionales
- **31** Pueblos Mágicos
- **9** ciudades Patrimonio de la Humanidad
- **14** sitios naturales y culturales
- **25** etnias
- **+ 1,500** platillos y bebidas típicas

La 18 rutas gastronómicas de México



- Los Fogones entre viñas y aromas del mar (Baja California Norte y Sur)
- Cocina de dos mundos (Chihuahua)
- Altar Día de Muertos (Michoacán)
- La mesa de la huerta y el mar (Sinaloa)
- La ruta de los mercados (Morelos y Guerrero)
- El sabor de hoy (Ciudad de México)
- Ruta de los platillos con historia (Querétaro y Guanajuato)
- La ruta de la cocina al son del mariachi (Jalisco)
- Los sabores del mar (Nayarit y Colima)
- La cultura del maguey (Hidalgo)
- La ruta del mar de la laguna (Tamaulipas)
- Ruta del café a la vainilla (Veracruz)
- Los mil sabores del mole (Oaxaca)
- Los dulces sabores de antaño (Tlaxcala y Puebla)
- La ruta del cacao (Chiapas y Tabasco)
- Los ingredientes mestizos del mayab (Yucatán y Quintana Roo)
- El sazón del minero (Aguascalientes, San Luis Potosí y Zacatecas)
- Entre cortes y viñedos (Nuevo León, Coahuila, Durango y Sonora)

CDMX y Puerto Vallarta



Destinos con mayor oferta gastronómica del país

Buena Proyección

En el último año, la gastronomía mexicana ha crecido en un 50% por encima del PIB Nacional y en esta temporada vacacional se esperan ventas por encima del 10% en comparación con el 2018, principalmente en los destinos del sureste donde se encuentra la mejor gastronomía nacional (CANIRAC, julio 2019)



Fuentes

- *Gastronomía pilar del patrimonio cultural y la economía mexicana", SECTUR 2016
- *Riqueza Gastronómica ha contribuido al crecimiento del turismo en México, SECTUR 2018
- *México: rutas gastronómicas", SECTUR

GORDON

RAMSAY

CULINARY
GENIUS

Fotografía: Simon Webb

GENIUS



Considerado como el Chef con el peor carácter del mundo, Gordon James Ramsay nació el 8 de noviembre de 1966 en Johnstone, Escocia. De joven nunca vio su futuro con un mandil de cocinero puesto que siendo buen pelotero estuvo a prueba en el Glasgow Rangers. Pero una lesión lo apartó del fútbol con 19 años.

A partir de entonces tuvo que interesarse por la cocina. Empezó a estudiar en la escuela politécnica de North Oxfordshire. A finales de los ochenta tuvo su primer trabajo como ayudante de chef en el prestigioso Roxburghe House Hotel, al que le siguieron otros trabajos como segundo de chefs como Marco Pierre White -en su día el cocinero más joven en lograr las tres estrellas Michelin-, Albert Roux -francés, posiblemente el mejor cocinero británico de todos los tiempos- o, en París, con Joël Robuchon -el cocinero que más estrellas Michelin ha ganado-, donde mejoró su experiencia en la cocina francesa clásica.

Su primer trabajo como chef fue en 1993, en *Aubergine*, donde Ramsay consiguió dos estrellas Michelin a los tres años de su apertura. Allí estuvo cuatro años, hasta que se marchó para abrir su propio restaurante, el *Gordon Ramsay at Royal Hospital Road*, situado donde estaba *La Tante Claire*, en el londinense barrio de Chelsea, donde obtuvo su preciada tercera estrella, lo que convirtió a Ramsay en el primer chef escocés en obtenerlas. Gracias a estos comienzos y a sus inquebrantables parámetros de calidad, su imperio se empezó a expandir hasta alcanzar una veintena de restaurantes por todo el planeta que han atesorado un total de 12 estrellas Michelin.

Conocido tanto por su mal carácter

como por su buena cocina, Ramsay se hizo famoso gracias a la televisión, haciendo programas en los que ayudaba a restaurantes con problemas. Pero el verdadero valor de Ramsay como chef viene de su alto nivel de perfección en la cocina y la calidad que acompaña a cada uno de sus locales de trabajo.

En toda su trayectoria como cocinero, Gordon Ramsay ha ganado un máximo de 16 estrellas Michelin. Es el tercer cocinero del mundo en número de estrellas, sólo superado por Joël Robuchon, con 31, y Alain Ducasse, con 19.

El primer restaurante de Gordon, *Restaurant Gordon Ramsay*, mantiene las tres estrellas Michelin y fue durante ocho años el mejor de Londres para la publicación *Harden's*. Actualmente el Chef cuenta con restaurantes alrededor de todo el mundo, desde Estados Unidos hasta China. ♦

“Soy brutalmente honesto, soy firme y soy increíblemente apasionado.

Algunas veces eso se confunde con ira.”



Las joyas



de Enrique Olvera

Su talento y creatividad en la cocina han puesto al Chef oriundo de Oaxaca en los ojos del mundo gastronómico. Olvera ha recibido una gran cantidad de reconocimientos y galardones a nivel internacional y nacional tanto a nivel personal como de sus establecimientos. Con 7 propuestas gastronómicas en la actualidad y los ojos puestos en abrir muy pronto un par más, te platicamos cuáles son los restaurantes en los que está detrás la mente maestra de Enrique Olvera. ♦

Pujol

Pujol, fundado en el año 2000, es el restaurante insignia de Olvera, no solo por ser su primogénito, si no por su inigualable cocina que usa las técnicas mexicanas de todos los tiempos en sus platillos. Fue en el año 2015 cuando comenzó a aparecer en el listado de “The World’s 50 Best Restaurants” y hasta la fecha ha permanecido e incluso ascendido a la posición 12 este 2019. Ubicado en la zona de Polanco es uno de los restaurantes que no puedes dejar de visitar en la capital.



Molino El Pujol

Molino El Pujol abre sus puertas en 2018 con la finalidad de lanzar a la venta las mismas tortillas que se consumen en Pujol. Estos círculos de masa se preparan desde el nixtamal con maíces criollos y nativos de diferentes comunidades de México. Aparte de la venta de tortillas por kilo, en el establecimiento ubicado en La Condesa puedes probar tacos, elotes y una variedad de platillos con sabor al verdadero México.

Eno

Otra de las propuestas del Chef Olvera es el Eno, que cuenta con desayunos, comidas y cenas retomando los elementos básicos de los tradicionales locales mexicanos con una filosofía de productos frescos, locales y buenos. Cuenta con cuatro ubicaciones en la Ciudad de México.



Casa TEO

Ahora, parte de la innovación que Enrique aplica a sus propuestas es combinar y abrir conceptos que son disruptivos para el mundo gastronómico. Casa TEO es uno de estos proyectos en donde el Chef invita a personajes trascendentes para impartir talleres y pláticas abiertas al público. El recinto, también ubicado en Polanco, ofrece a los asistentes platillos preparados por los ponentes invitados.

Manta

Es en Los Cabos en The Cape, A Thompsons Hotel uno de los hoteles más lujosos del país en donde Olvera tiene otro de sus restaurantes, Manta. Él define la personalidad del restaurante como una celebración de las tradiciones de las costas del Pacífico pero no sólo en México, sino también en Japón, Perú y otras naciones de reconocimiento gastronómico. El Chef Abisai Sánchez es a quien Enrique Olvera le encomendó esta joya que enaltece los ingredientes de Baja California Sur.



Cosme

A nivel internacional el Chef Olvera cuenta con un par de restaurantes en Nueva York, uno de ellos es el Cosme, el cual es dirigido por Daniela Soto-Innes quien acaba de ser nombrada por “The World’s 50 Best Restaurants” como la mejor Chef del mundo. Por esto y la deliciosa oferta gastronómica de los sabores y tradiciones mexicanas por quien es socia de Olvera en este proyecto, Cosme es uno de los restaurantes que no puedes dejar de ir si estás en la gran manzana.

Atla

Una propuesta también en Nueva York pero con un concepto más casual e informal es el Atla. Restaurante ubicado en NoHo en donde puedes encontrar comida deliciosa pero con enfoque saludable. Desayunos, comidas y cenas podrás degustar en este hotspot que es uno de los favoritos para los viajeros y locales de todo el mundo.



AUDEMARS PIGUET



Para romper
las reglas,
primero
hay que
dominarlas



SABER HACER

Dominio técnico matizado de virtuosismo. Sentido del detalle elevado a su paroxismo. Facultad de insuflar una dimensión artística a un reloj para convertirlo en una obra realmente única. Esta es la manera en que podemos resumir los fundamentos de la cultura relojera. Dichos fundamentos, sobre los que se elevan como pilares pericias inauditas y por lo general muy antiguas, se transmiten con pasión en el seno de los talleres de Audemars Piguet desde 1875.

Audemars Piguet es una de las manufacturas más antiguas y prestigiosas de la Alta Relojería. Atesora un formidable patrimonio de guardatiempos y calibres revolucionarios que han marcado para siempre la historia relojera. Posee también un legado familiar que ha sabido preservar a través de cuatro generaciones y que le permite seguir creando, con la mayor independencia, piezas que escribirán las leyendas del mañana.

Ahora bien, lo que da a Audemars Piguet un lugar único en el universo de la Alta Relojería es, ante todo, el formidable tesoro formado por las habilidades de sus artesanos, que la Manufactura ha sabido mantener vivo a lo largo de su casi siglo y medio de historia. Para Audemars Piguet es fundamental transmitir esos preciosos gestos y oficios especializados, que por lo general ya no se enseñan en las escuelas. La Manufactura y sus artesanos se han convertido en los centinelas de una tradición: la de la relojería de excepción.

DISEÑO

Al principio siempre hay una idea. Una forma original, juegos de perspectivas y de volúmenes, una sabia combinación de líneas y de curvas que el diseñador expresa en el papel. La idea, convertida en boceto, inicia entonces un largo periplo hasta convertirse en una realidad tangible.

A los primeros diseños, realizados a mano, le suceden otros croquis que sirven para afinar la idea y precisar las proporciones. Aunque el diseñador es ante todo un artista, en esta etapa ya debe tener en cuenta las limitaciones de la producción futura y, sobre todo, del movimiento que albergará el reloj. A lo largo del proceso de creación, colabora también estrechamente con los equipos técnicos y de desarrollo. Seguidamente, el diseñador pasa del lápiz al orde-

TÉCNICO

►No 115 77248BC.ZZ.A111CR.01 Oro blanco

►Millenary. Calibre de Manufactura 5201 de cuerda manual. Horas, minutos, segundero pequeño. Caja de oro blanco de 18 quilates, íntegramente engastada con diamantes, cristal y fondo de zafiro con tratamiento antirreflejos, corona engastada con un zafiro cabujón azul. Disco descentrado de oro blanco engastado con diamantes, números romanos antracita impresos, contador del segundero pequeño de nácar blanco con anillo engastado con diamantes, agujas de oro azulado. Pulsera de piel de aligátor gris perla oscuro «escamas grandes cuadradas» con hebilla de hebijón de oro blanco de 18 quilates. Pulsera de piel de aligátor negra suplementaria. Hermética hasta 20 metros. 438 diamantes de talla brillante; 1.93 quilate (caja, hebilla). 136 diamantes de talla brillante; 0.26 quilate (esfera). 39.5 x 35.4 mm.

nador para modelizar el objeto en tres dimensiones. A medida que se expresan, cada vez con mayor realismo, los colores, materiales, luces y relieves, puede trabajar virtualmente en el objeto a tamaño real para perfeccionar cada detalle. Después se realiza un primer prototipo en cera, antes de que la oficina técnica traduzca el producto gráfico en términos de producción. A continuación se crea un prototipo en materiales nobles. Cuando se ha optimizado cada detalle, puede empezar la producción del reloj.

COLECCIÓN MILLENNARY

Con una arquitectura tridimensional, la colección Millenary revela la relojería del tercer milenio.

Lanzado en 1995, el Millenary se burla de los efectos de la simetría y de la perspectiva para poner en escena movimientos mecánicos que atesoran proezas inéditas. Bajo sus armoniosas líneas ovaladas, el arte relojero y el diseño se fusionan para crear un solo cuerpo.♦

Disponible en:



www.emwa.com.mx

f emwamx

DALE VIDA AL *Agave*

POR VICTOR BLANKENSE

Tan fuerte como los símbolos, el agave es la planta que se ha convertido en nuestra máxima representación dentro y fuera del país. El tequila y el mezcal, son solo dos de los destilados que tras un proceso ancestral iluminan el rostro de cualquiera que siente su aroma o sabor.

Estos destilados que cuentan con una denominación de origen, son elaborados por manos artesanas en regiones como Tequila en Jalisco, o en estados que van desde Durango, Oaxaca, Guanajuato, Zacatecas y más.

Muchos saben que el boom internacional del tequila se dio a principios de los 90, aunque habremos de reconocer la labor que por décadas antes realizó el empresario tapatío Francisco Javier Sauza, quien en todo el mundo patrocinó eventos, programas de radio y televisión.

Pero si nos centramos en la historia, debemos hacer honor al gran maestro del proceso, sin duda el empresario José Cuervo, fundador de la casa tequilera que recibió el primer permiso virreinal para producir el destilado (siglo XVIII).

En esta temporada que festejamos fiestas patrias, es imposible no sentir el deseo de las mezclas tan mexicanas como lo son el tequila, el limón y la sangrita, pero al mismo tiempo quién dejaría pasar la oportunidad de vivir el orgullo nacional teniendo de frente un buen mezcal, rodajas de naranja y sal de gusano. Te invitamos a que grites fuertemente ¡Viva México!, disfrutando de la vida, los aromas y el sabor que solo el agave fruto de la tierra te pueden dar. ♦

www.vinoteca.com

vinoteca_mexico



Mezcal Amores



José Cuervo
Reserva de la Familia



Maestro
Dobel Diamante



Herradura Plata



Mezcal
400 Conejos



Tres Generaciones

¿Por qué no puedo crecer el número de restaurantes?

Por: Iván Gutiérrez
Fundador de Caltic Consultores

Administrar un restaurante es una de las tareas más difíciles en el ambiente de negocios, más aún si se pretende dar un servicio y calidad de primer nivel al cliente; si es difícil hacerlo con un restaurante, se vuelve más complicado hacerlo para varios.

Si el dueño/restaurantero piensa en crecer, y que el negocio no dependa de él, requiere pensar como empresario y tener una visión de operar bajo “sistemas de trabajo” para que el servicio y la calidad sean los mismos en todos los restaurantes.

Los 10 factores más importantes de por qué es complejo manejar un restaurante:

1. La selección de proveedores y materias primas que garanticen la calidad de los alimentos. El control de los inventarios: bebidas, perecederos y no perecederos.
2. El control y ejecución de las recetas y capacitación del personal de cocina.
3. La planeación de la producción/cocina de bases o de ciertos productos pre cocidos (eliminar mermas y desperdicios y ahorrar tiempos de servicio).
4. El costeo de las recetas y costo estándar de producción y comparar real vs estándar.
5. La limpieza y actividades previas a recibir comensales.
6. El número de gente por turno por día, la repartición de mesas a vendedores y el esquema de compensación y reconocimientos.
7. La organización de las funciones y del trabajo de cocina, barra, hostess, caja, vendedores/restaurante, almacén.
8. Corte de caja, manejo de efectivo y control de fugas.
9. La rotación y capacitación de la gente principalmente vendedores para orientarlos a un servicio excepcional y a la venta proactiva, encuesta de satisfacción del cliente.
10. La gestión y medición del desempeño de cada área a través de indicadores y comunicación efectiva.



Si los 10 puntos anteriores se pueden definir y documentar en un manual de procedimientos, integrar en un software y capacitar e implementar a la gente, estaremos trabajando orientados a “procesos o sistemas de trabajo”, entonces podemos pensar en crecer en restaurantes con el mismo modelo de negocio ya establecido, de lo contrario el éxito de los nuevos restaurantes será pasajero.

En mi experiencia los puntos más relevantes para crear una cadena de restaurantes son:

1. Validar y asegurar que el “concepto de restaurante o modelo de negocio” gusta y es el correcto:

- a. Nicho de mercado a atender
- b. Ambiente y decoración
- c. Productos y precios
- d. Ubicación y áreas del restaurante
- e. Otros

2. Definir el “modelo operativo” del restaurante:

- a. Organización del trabajo (Cuanta gente, quién hace qué y de qué es responsable cada quien, cómo y cuánto se le paga a cada puesto).
- b. Procesos de operación (almacén, barra, cocina, limpieza e imagen, corte y caja, hostess, piso de ventas)
- c. Procesos de soporte (recursos humanos, sistemas, contabilidad, legal, otros)
- d. Gestión (reportes e indicadores por área/proceso, reuniones y comunicación efectiva, evaluación del desempeño y resultados de cada puesto clave)
- e. Integración de procesos con el software / plataformas tecnológicas a utilizar.

Muchos pueden poner un restaurante, pocos pueden hacerlo exitoso, muchos menos logran desarrollar una cadena de restaurantes exitosa, todo es cuestión de enfoque y visión empresarial.♦

La Casona del Banco

Hotel Boutique
Parras Coah.



TRANQUILIDAD
Y DESCANSO

ESPACIOS LLENOS
DE LUJO Y CONFORT



Rsv. (842) 422 19 54 ó (842) 422 68 67

Calle Ramos Arizpe 285, Col. Hacienda del Rosario, 27988, Parras de la Fuente, Coah.

[f](#) /LaCasonaDelBanco [@](#) hotellacasonadelbanco [t](#) @CasonaDelBanco



Estrés y alimentación

Por L.N. Salomón Ramírez

En esta ocasión hablaremos del estrés, qué es, cómo se manifiesta en nuestro cuerpo y algunas maneras de “combatirlo”. Para ello primero debemos conocer su definición y sus consecuencias. El estrés es un sentimiento de tensión física o emocional, puede provenir de cualquier situación o pensamiento que lo haga sentir a uno frustrado, enojado o nervioso.

EXISTEN DOS TIPOS PRINCIPALES DE ESTRÉS

ESTRÉS AGUDO

Este es estrés a corto plazo que desaparece rápidamente. Puede surgir cuando vas en tu vehículo y se atraviesa un perro o gato y tratas de esquivarlos, cuando te cruzas un semáforo en rojo por equivocación, cuando estas en la fila larga del supermercado y llevas demasiada prisa, cuando no encuentras tu celular, cuando discutes con tu pareja, cuando haces algo nuevo o emocionante, etc. Todos vivimos algún tipo de estrés agudo en algún momento de nuestro día.

ESTRÉS CRÓNICO

Este es el estrés que dura por un período de tiempo prolongado. Este puede surgir si tienes problemas de dinero, un noviazgo o matrimonio infeliz, problemas en el trabajo, la muerte de algún familiar o amigo cercano, etc. Cualquier tipo de estrés que continúa por semanas o meses es estrés crónico. Puedes acostumbrarte tanto al estrés crónico y no darte cuenta que ya es un problema en tu vida. Si no encuentras maneras de controlar el estrés, este podría causar problemas de salud.

EL ESTRÉS Y TU CUERPO

Tu cuerpo reacciona ante el estrés al liberar hormonas. Estas hormonas hacen que tu cerebro esté más alerta, causar que tus músculos se tensionen y aumentar tu pulso. A corto plazo, estas reacciones son

buenas porque pueden ayudarte a manejar la situación que causa el estrés. Esta es la manera en que tu cuerpo se protege a sí mismo.

Cuando tienes estrés crónico, tu cuerpo se mantiene alerta incluso cuando no hay peligro. Con el tiempo, esto te pone en riesgo de problemas de salud. El estrés te puede causar muchos tipos de síntomas físicos y emocionales. Aquí te presento algunos signos de que el estrés pudiera estar afectándote, escucha a tu cuerpo: diarrea o estreñimiento, pérdida o aumento de peso, problemas menstruales, depresión o ansiedad, presión arterial anormal, problemas de la piel como el acné, malestar estomacal, mala memoria, entre muchos otros más.

Es importante que pongamos atención e identifiquemos si tenemos estrés crónico, ya que podemos comenzar a actuar oportunamente y evitar en el futuro algún tipo de patología, cáncer e inclusive la muerte. La vuelta de las vacaciones es siempre una época propicia para el estrés. Nuevas actividades, la readaptación al ritmo laboral, los horarios escolares, el tráfico que vuelve a la normalidad tras la tregua de la navidad y año nuevo. Todo parece colaborar para aumentar el estrés. Para contrarrestarlo, nada mejor que realizar alguna actividad física de forma regular, como el salir a caminar 30 minutos al parque, leer un libro, practicar yoga, dedicarnos un tiempo de relajación y descanso y sobre todo prestar atención a nuestra alimentación.

La comida puede ser nuestro aliado fuerte a la hora de aliviar el estrés. Algunos alimentos ayudan a calmarlo y a contrarrestar sus efectos.

Si crees que formas parte del 75% de los mexicanos que viven en estrés crónico, procura buscar un balance en tu alimentación urgentemente. Y una vez que lo hayas hecho aquí te menciono algunos alimentos que deberás incluir por lo menos dos veces al día:

- ▶ Frutos secos, (nueces, almendras, pistaches, semillas) son ricos en vitaminas del grupo B, ayudan a contrarrestar la fatiga y los síntomas del estrés.
- ▶ Yogurt, jocoque y leche, son otro gran aliado en los momentos de estrés y es que sus vitaminas y minerales ayudan a combatir sus efectos.
- ▶ Algunos tipos de té, como el té de tila, té de hierbas, té de menta ó té de manzanilla, te ayudarán a calmar el nerviosismo y a bajar el acelerado.
- ▶ Pescado, salmón, sardinas y atún, son ricos en oligoelementos (hierro, magnesio, zinc, entre otros), que te ayudarán a combatir los efectos del estrés.
- ▶ Y no podría faltar el chocolate, pero que sea en pequeña dosis y con un índice de cacao lo más alto posible.

Créeme que la alimentación juega un papel demasiado importante en tu vida, así como en tu día a día. Está bien cuando buscas un control de peso, manejar metas y porcentajes de grasa, etc., pero no te olvides que la nutrición en el ser humano lo que busca es mantener un equilibrio emocional, mente - cuerpo y sobre todo que te sientas bien, con energía, lleno de vida, con bienestar.



SERVICIO
A TU ALTURA

¡Vive la experiencia!

Te esperamos justo en el corazón de la ciudad



Sala de Juntas • Centro de Negocios • Desayuno Buffet • Transporte



Av. Mariano Abasolo #901 Col. Centro de Torreón

 /nuvehotel  hotelnuve.trc  www.nuvehotel.com  ventas@nuvehotel.com  (871) 717 4595



La séptima edición del reconocimiento gastronómico más importante del norte y occidente del país está aquí. En esta ocasión te traemos un especial en donde conocerás qué es el evento, cómo se lleva a cabo, cuál es la dinámica de selección de restaurantes y acercamiento con los mismos, la diferencia entre TOP y FAV Restaurant, y quiénes forman parte del ecosistema PLAYERS' RESTAURANT'S CHOICE 2019.



¿QUÉ ES PLAYERS' RESTAURANT'S CHOICE 2019?

Desde nuestra fundación en el año 2006, hemos brindado contenidos atractivos enfocados al mundo de los negocios y el estilo de vida. La sociedad en las regiones donde estamos presentes nos reconoce como un medio dirigido a tomadores de decisiones, hombres y mujeres líderes que con su esfuerzo hacen que sus ciudades y el país entero avancen. Siguiendo esta línea, fue en 2011 cuando Grupo PLAYERS crea el **PLAYER'S RESTAURANTS CHOICE**, el reconocimiento gastronómico de mayor impacto en el sector restaurantero del norte y occidente del país, en el que la comunidad y un prestigioso consejo de expertos reconocidos, tiene la oportunidad de elegir quiénes son los dignos representantes de un galardón que enaltece el esfuerzo, dedicación, servicios y oferta culinaria en la región.



¿QUIÉNES SON LOS TOP RESTAURANTS?

Año con año, el Consejo selecciona a las mejores experiencias gastronómicas que existen en la ciudad según la categoría a la que más se asimile su especialidad. **El TOP Restaurant** es el establecimiento que se distingue no solamente por sus excelentes platillos, también por el servicio, atención al cliente, variedad de menú, costo-beneficio, ubicación y la excelente experiencia que vives al visitarlo.

¿QUIÉNES SON LOS FAV RESTAURANTS?

Una vez enterados y publicados los ganadores, comienza la campaña de votaciones por medio de nuestra página web www.playersoflife.com/prc la cual está activa durante 15 días. Ahora es el momento del comensal y del público para votar por su restaurante favorito.



*Los TOP Restaurants son acreedores al galardón, el cual consta de un plato personalizado con el nombre del establecimiento y la categoría en la que resultaron ganadores este año. La experiencia que sea más votada tendrá en su reconocimiento una insignia especial con una placa que lo distinguirá del resto como FAV Restaurant 2019.

EL CONSEJO PRC

Siempre con la finalidad de que nuestro evento tenga la credibilidad para que tanto el restaurantero, como el público tenga confianza en el listado de TOP RESTAURANTS, un grupo de 10 expertos foodies, reconocidos personajes por su constante aparición en la escena social en la y región y con amplio criterio cultural gastronómico, se reúnen en una sesión junto con mediadores del equipo PLAYERS of life y a través de una reunión de selección se definen los establecimientos y experiencias ganadoras.



PATRICIA ROCCATTI

“Es un compromiso. Yo creo que todo este tipo de eventos hacen que el nivel gastronómico de nuestra ciudad se eleve. El poder apoyar en eso es un honor y me siento muy agradecida de que me hayan considerado. A medida que hay más competencia se superan más en todo, los empresarios restauranteros van a ofrecer mejores experiencias; hemos sido testigos de eso a través de los años”



EDNA ALANÍS

“Para mí significa una forma más de colaborar con mi comunidad gastronómica, de poner mi granito de arena y de recibir de los Consejeros y de la revista una dosis de aprendizaje y de ejemplo de liderazgo”



GUALBERTO ELIZONDO

“Creo que es un reconocimiento a la pasión y el emprendimiento gastronómico regional. Su legado se volverá una meta para los que vienen. ¡Larga vida al PLAYERS' Restaurant's Choice!”



LULÚ PEDRAZA

“Existe un antes y después de PLAYERS' Restaurant's Choice, es un referente gastronómico importante en nuestra comunidad. Genera emoción en los restaurantes y entre los Consejeros; una búsqueda hacia la excelencia culinaria. Y así, se va creando un legado cultural en nuestra comunidad”



SERGIO VILLARREAL

“Es celebrar el talento local y esa búsqueda incesante por ofrecer la excelencia en todos los servicios que ofrecemos con mucho corazón y mucha alma por el gusto de poder compartir y multiplicar y cada quien aporta para este entorno gastronómico de Monterrey”



CESAREO VEIGA

“Me animé a participar porque me gusta mucho la gastronomía y siempre es muy grato compartir y tratar de aportar algo al ramo gastronómico”



ANA RODRÍGUEZ

“Cada año PLAYERS' Restaurant's Choice va tomando un lugar más importante dentro del ámbito restaurantero de Monterrey. Me entusiasma participar en su Consejo y poner mi granito de arena en la dirección y crecimiento del mismo”



ALEJANDRO GUTIÉRREZ

“Considero que tenemos que reconocer el gran talento que hay en nuestra región y PLAYERS' Restaurant's Choice es una gran plataforma para hacerlo”



RUDY JOFFROY

“Desde que inició PLAYERS' Restaurant's Choice me encantó ya que al pertenecer a la sociedad gastronómica y conocerla, considero que ha sumado a gente con mucha credibilidad y ha generado confianza. Para la región es importantísimo porque hace una comunidad en la que sí hay competencia, pero también una hermandad entre los restaurantes que tienen la apertura para ofrecer mejores experiencias constantemente, sube la vara para todos”

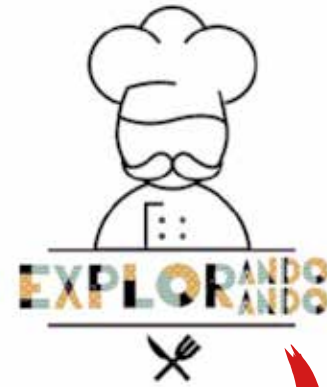
GERARDO ALVARADO Y ERNESTO ESQUIVEL

“Ha sido un honor formar parte del Consejo, venimos a refrescar la propuesta de restaurantes en PLAYERS' Restaurant's Choice y en conjunto con los demás Consejeros hemos logrado una selección digna de aplaudirse. Nos quedamos bastante contentos con el resultado y la sana discusión que entre los Consejeros se dio para dar con los TOP Restaurants que, sin duda, ya son ganadores al haber sido seleccionados como los mejores en sus categorías. Creemos que Monterrey es la región más competitiva y eso es algo de reconocerse y de festejarse”



THE DIGITAL INFLUENCERS

Para hacer la estrategia de invitar al voto, nos aliamos con un grupo de influencers en la parte digital que por medio de sus redes sociales (Instagram, Facebook y Twitter) invitaron a sus seguidores a formar parte del evento gastronómico más importante de la región. Por su influencia como foodies, como agentes de cambio positivo y su número de followers, te presentamos quiénes son nuestros Digital Influencers 2019:



EXPLORANDO ANDO

- › @explorandoando
- › 34.1K followers
- › En el 2015 los amantes de la comida y la cocina, Arturo Martínez y Gonzalo Nettel, crearon el blog Explorando Ando, que busca ofrecer una guía a los regios con diferentes propuestas gastronómicas, siempre de excelente calidad y sabor.



DANY GARZA

- › @danygarzza
- › 21K followers
- › La regiomontana se enfoca en fotografías de eventos como bodas, además de compartir topics como lifestyle y engagements. En los últimos años se ha convertido en coach de hábitos, fitness y bienestar.



VERO MARCOS

- › @veromarcos70
- › 23K followers
- › Conferencista y terapeuta emocional enfocada en la psicología educativa, considerada una influencer humanista y life coach. Cuenta con una tienda especializada en el empoderamiento de la mujer en cuerpo, mente, espíritu y corazón.



LOS TRES COCHINITOS

- › @3.cochinitos
- › 22.2K followers
- › Carlos Pérez Maldonado, Luigi Martínez del Campo y Manolo Gutiérrez buscan presentar a la comunidad las mejores opciones de restaurantes en la ciudad, cocinando y probando un platillo a la vez a través de su blog Los Tres Cochinitos.



REGIOS HAMBRIENTOS

- › @regioshambrientos
- › 41.6K followers
- › Desde mediados del 2015, Luz Andrea Rodríguez se enfoca con su blog Regios Hambrientos, presentar a través de fotografías y videos de los platillos que degusta las mejores opciones de la ciudad de las montañas.

CATEGORÍAS

Este año contamos con 14 categorías que segmentan las diferentes y más importantes temáticas de ofertas que existen en la ciudad:

DESAYUNOS
BUSINESS ITALIANISSIMO
SEAFOOD GREEN & HEALTHY
ORIENTAL GRILL NO TE LO PIERDAS
INTERNACIONAL COMIDA MEXICANA
HOTELES Y CLUBES DRINKS & COCKTAILS
REVELACIÓN DEL AÑO AMERICAN GRILL

*En cada una de estas, se seleccionaron las seis opciones predilectas a los cuales nombramos **TOP RESTAURANTS** bajo la filosofía de que todos son ganadores. En una ciudad en donde la oferta gastronómica es muy amplia y cada día crece más, es para el Consejo una decisión muy reñida el seleccionar finalmente a las mejores 6 opciones por categoría.

THE CHOICE

Una vez definidos los 6 restaurantes por categoría y con la lista validada y firmada por el Consejo de foodies, de manera interna PLAYERS of life hace llegar a los ganadores una carta de felicitación vía correo electrónico y posteriormente durante 10 días el equipo PLAYERS va personalmente con cada uno de los restauranteros, socios, dueños y chefs de los 81 establecimientos a llevarles la carta de felicitación, mencionarles en qué categoría están colocados y entregarles el material P.O.P que consta de:

IMPRESO



FLYERS



Pines para los meseros



Tenders para las mesas del restaurante

DIGITAL



PDFS y posts digitales (para que puedan modificar y poner sus logotipos y/o platillos) y de esta manera invitar a sus comensales a votar del 1-15 de agosto por ellos para ser el favorito de su categoría.

A esta etapa la nombramos “The Choice” ya que de todos los restaurantes ganadores ahora será el público y los comensales quiénes determinarán por categoría cuál es el **FAV Restaurant 2019**. Para hacer estos días y esta estrategia mucho más influyente todo el equipo **PLAYERS**, nuestros Consejeros, un grupo de influencers que invitamos y claramente los mismos restauranteros, invitan por medio de sus redes sociales y del material físico entregado a los cibernautas a seleccionarlos en sus categorías participantes. Para hacer el voto aún más atractivo, el votante entra a una rifa de dos Smart TVS de Samsung de 40 pulgadas. ♦

TE SALIÓ EL ORGULLO MEXICANO

GRÍTA LO



#Momento  VINOTECA

VINOTECA MTY | T.(81)8173 5000

[/vinoteca.mexico](#) [@vinoteca_mexico](#) [@vinoteca_mexico](#) [www.vinoteca.com](#)

CALZADA DUENDES | CALZADA LOBO | ROBERTO G. SADA | PLAZA FIESTA SAN AGUSTÍN
EUGENIO G. SADA | CUMBRES LEONES | GÓMEZ MORÍN 404 | ANÁHUAC CUMBRES ELITE
VILLA MONTAÑA | SIERRA AZUL | VALLE ALTO | SAN JERÓNIMO | GARZA LAGÜERA


Imágenes meramente ilustrativas. Vinoteca es una marca registrada. Evita el exceso.

EL CONSUMO ABUSIVO DEL ALCOHOL PUEDE PRODUCIR ADICCIONES Y GRAVES PROBLEMAS DE SALUD.



EL BUEN COMER

ARTE POR
TERESA TORRES

The background is a vibrant, abstract composition of geometric shapes and patterns. It features large, overlapping circles and triangles in shades of blue, yellow, and teal. A prominent yellow spiral line winds across the upper left quadrant. Several circular elements contain internal patterns, such as a pink and red striped spiral and a green and pink circular design. The overall aesthetic is modern and artistic, with a focus on bold colors and dynamic forms.

A través de todo el mundo la gastronomía une. Une familias, amigos, reconforta, celebra y acompaña.

En nuestra ciudad existe una gran variedad de oferta gastronómica que nos abre el panorama de lugares con excelentes alimentos, calidad, servicio, precio y amenidades que son perfectos para desde una comida cotidiana, hasta una celebración importante.

Conoce los restaurantes que ofrecen increíbles sabores a sus comensales y son ideales para el buen comer...



**COCINA
CONTEMPORÁNEA**

PANGEA

UNA EXPERIENCIA CULINARIA



Desde 2013, Pangea ha integrado la lista de los Mejores 50 Restaurantes de América Latina, extensión de S.Pellegrino de los 50 Mejores Restaurantes del Mundo, y orgullosamente comenzó su historia en nuestra ciudad en 1998, dando origen a Grupo Pangea. Este restaurante que revolucionó la industria gastronómica en el norte del país es dirigido por el chef Guillermo González Beristáin y Cristina Arechavala a la par de su gran equipo conformado por el chef corporativo Eduardo Morali y el chef Ángel Solís. Además, en materia de distinciones cuenta con una carta de vinos, considerada una de las mejores en México, reconocida por la Wine Spectator Award of Excellence y este año fue distinguido en la categoría Restaurante del Año por Culinaria Mexicana dentro de la Guía México Gastronómico los 120 Restaurantes 2019.

THE CHOICE

• ENTRADA:

Torre de jitomate • **PLATO 1:**
Cabrito braseado

• **PLATO 2:** Ojo de Rib Eye y
tapa al grill

• POSTRE:

Mango de temporada con
helado de coco, reducción de
jamaica y crujiente de buñuelo

EL CHEF

GUILLERMO GONZÁLEZ BERISTÁIN

Reconocimientos:

Chef Choice's Award 2016 por Latin America's
50 Best Restaurants y Lifetime Achievement
Award 2017 por Diners Club International



CONTACTO

📍 Av. Roble 660, colonia Valle del
Campestre Local I-101
☎ (81)8114 6601 y (81)8356 5612
🌐 grupopangea.com
📱 Grupopangeamty
📷 grupopangea
📌 GrupoPangea

Oficinas premium independientes y privadas desde 77m²

**OFICINAS PREMIUM INDEPENDIENTES
PREVENTA DESDE \$5,300,000 MXN
FINANCIAMIENTO A 18 MESES**

Un proyecto categoría AAA de oficinas
y hotel gran turismo, diseñado por
Duda|Paine Architects.



AV. LÁZARO CÁRDENAS N° 2305
VALLE ORIENTE SPGG NL
TEL. (81) 1363 9595

ikon.mx

Ikon
TOWER



**COCINA
JAPONESA
/SUDAMERI-
CANA**

SEÑORA TANAKA

ASIAN FUSION RESTAURANT



Este espacio continua el estilo y tradición de la cocina japonesa de calidad premium del Señor Tanaka, que con más de 15 años de experiencia es la referencia obligada de la comida japonesa contemporánea en nuestra ciudad, habiendo heredado la afición a la cocina y al rock pero con un toque más carnívoro y moderno. Aquí se puede disfrutar una gran variedad de sakes y cervezas japonesas de importación exclusivo. De igual manera, cuenta con una carta de ingredientes importados con los estándares de calidad.



EL RESTAURANTE

En su carta este restaurante, que abrió sus puertas en marzo de 2018, ofrece platillos con carne certificada como Kobe A5. Además, pertenece a Grupo Kampai, distinguido por sus sorprendentes propuestas gastronómicas.

THE CHOICE

- ENTRADA
Tataki de filete de res Prime
- ENSALADA
Ensalada de la casa con pulpo y camarón
- PLATO 1
New York Kobe Japonés A5
- PLATO 2
Pulpo Anticucho
- POSTRE
Chocolate blanco y esfera de frambuesa



CONTACTO

Av. Roble 660 I-102, Valle del Campestre,
San Pedro Garza García
☎ (81)2718 8980
🌐 sranaka.com
📷 sra.tanaka



A Ñ O S
U-ERRE

Transformando el
aprendizaje
HECHOS PARA CAMBIAR

PREPARATORIA PROFESIONAL POSGRADO EDUCACIÓN CONTINUA ONLINE

Informes

informes@u-erre.mx
(81) 8220-4600
Lada sin costo: 01-800-088-7469

Monterrey, Nuevo León, México

u-erre.mx



UNA INSTITUCIÓN DE **TALISIS**:



**COCINA
DE AUTOR**

MAR DEL ZUR

UN TESORO GASTRONÓMICO EN MONTERREY

Mar del Zur, es un restaurante con una auténtica propuesta gastronómica la cual, fusiona sabores de la cocina tailandesa y la tradicional comida mexicana a la que se le ha bautizado como MEX-THAI, por parte del chef mexicano Eduardo Palazuelos, rescatando sabores y preparaciones que enamoran completamente. Cada visita a Mar del Zur es una experiencia única, en donde los platillos son preparados con un equilibrio perfecto entre ingredientes y técnicas culinarias, logrando hacer de cada platillo una auténtica obra de arte que logrará una experiencia única al paladar.



**THE CHOICE
ENTRADA**

- Tartar de totoaba y salmón

SOPA

- Tom yam

PLATO 1

- Camarones en salsa oriental con chiles ahumados

PLATO 2

- Short Rib Mex-Thai

POSTRE

- Tulipán de almendras

EL CHEF

EDUARDO WICHTENDAHL PALAZUELOS

- **Estudios gastronómicos o experiencia en cocina:** Trabajó en París para la prestigiosa firma de banquetes Raynier & Marchetti, estudió una Maestría en la Universidad de Cornell y se especializó como chef en la cocina tailandesa del hotel Marriott Royal Graden Riverside de Bangkok

- Su sazón proviene de las experiencias que engloban los sabores de la ruta que recorría La Nao de China



CONTACTO

Av. José Vasconcelos 150, colonia Del Valle

☎ (81)2318 0980 y (81)2318 0434

✉ mardelzur.com

✉ hostess@mardelzur.com.mx

📌 MARDELZUR

📍 MAR DEL ZUR

A woman with long dark hair, wearing a blue off-the-shoulder dress with a ruffled neckline and a wide brown belt, stands in front of a large, weathered building. She is looking directly at the camera with a serious expression. The background shows a street and some trees under a clear sky.

*Sabemos
lo que Quieres*

paseo  san pedro
centro comercial

Av. Vasconcelos #402 esq. Gómez Morín Col. del Valle. San Pedro Garza García, N.L. Horario: Lunes a Domingo 10:00hrs a 21:00hrs

[w](http://paseosanpedro.com) paseosanpedro.com

[f](https://www.facebook.com/paseosanpedro) paseosanpedro

[t](https://www.instagram.com/paseo_san_pedro) @paseo_san_pedro



COCINA ITALIANA

LO SPUNTINO

PLATILLOS CREATIVOS CON UN TOQUE ESPECIAL DE LA REGION TOSCANA

Ezzeddine Daafous y Julieta Villamar abrieron Lo SPUNTINO en nuestra ciudad en 1998.

Su cocina siempre se encuentra en evolución y transformándose, pero sin perder su esencia del arte de la cocina tradicional italiana en sus ingredientes y sabores, creando experiencias culinarias inigualables por su calidad y experiencia en el servicio.

En su menú se pueden encontrar alimentos libres de gluten y una excelente mixología, además cuentan con servicio de catering.



THE CHOICE

- ENSALADA Arugula, fresas y grana padano
- PIZZA Pizza Margherita
- PLATO 1 Ravioli alla sorrentina
- PLATO 2 Filetto alla senese
- POSTRE Profitterol al chocolate Ferrero

EL CHEF

EZZEDDINE DAAFOUS

Estudios gastronómicos o experiencia en cocina: Originario de Túnez, inició su aprendizaje y experiencia culinaria en Florencia, Italia, especializándose en la cocina tradicional toscana.



CONTACTO

- 📍 Av. Roble 660, Valle Campestre, San Pedro Garza García
- ☎ (81)8100 9842
- 🌐 lospuntino.com.mx
- 📷 lospuntinoarboleada

ACURA
Finance

Respaldamos tu estilo

EMOCIÓN EN CADA DETALLE

RDX 2020





ESTO ES LUJO
AUTÉNTICO

ACURA
PRECISION CRAFTED PERFORMANCE

ACURA MONTERREY
Ave. Vasconcelos 220 Ote.
Col. Res. San Agustín, San Pedro, N.L.
T. (81) 8133 2800
info@acuramonterrey.com.mx
www.acuramonterrey.com.mx

ACURA CHIHUAHUA
Av. Paseo de la Juventud Luis Donaldo
Colosio No. 7305 Col. Residencial
Cumbres III Chihuahua, Chihuahua
T. (61) 4180-0950
info@acurachihuahua.com.mx
www.acurachihuahua.com.mx

**REALIZA TU
PRUEBA DE
MANEJO**

 AcuraPlaza
 acura_plaza

 **EMPRESA
CLEBER**



**COCINA
GRILL**



CARA DE VACA

EL NUEVO ASADOR DEL NORTE

De los creadores de Taquería Orinoco y Pinto Bar surge Cara de Vaca, restaurante que desde su apertura, en febrero de este año, ha sido una sensación entre los foodies. Además de una amplia variedad de cortes, en su exquisita carta diseñada por Chuy Villarreal, se pueden encontrar acompañamientos y tacos que provocan una explosión de sabores al paladar; y como special treat los fines de semana también sirven ostiones, barbacoa y lechón. Su objetivo es claro, hacer una propuesta tanto gastronómica como arquitectónica a los comensales, hacerlos sentir en un lugar lejano a nuestra ciudad.

THE CHOICE
Entrada:
 · Tacos tiesos y papa asada
Ensalada:
 · De hojas de coles de bruselas y arúgula
Plato1:
 · Pollo orgánico asado
Plato 2:
 · Larb de cerdo
Bebidas:
 · Jarra Brava, clamato con leche de tigre, Agua Orinoco

EL CHEF
CHUY VILLARREAL
Estudios gastronómicos o experiencia en cocina: Taquería Orinoco, Pinto Bar y Cara de Vaca
 "Cara de Vaca es la evolución de la carne asada regiomontana, lo que nos preparaban nuestros padres los domingos, ahora interpretado con nuestra información para nuestra generación. Además, el lugar se antoja para ir a tomar vino, nosotros proponemos el vino natural, algo que está pasando en el mundo, sin dejar atrás los tragos clásicos y destilados mexicanos"



CARA DE VACA

CONTACTO
 Río de la Plata 448, colonia Del Valle
 ☎ (81)2676 9800
 🌐 caradevaca.com
 📌 cara de vaca
 📷 caradevacamexico

Conoce nuestros 5 nuevos desarrollos

Invierte con nosotros, invierte mejor.

GRANDEZA
Inmobiliaria

CÁPITEL
DESARROLLOS

DISPONIBLES EN VENTA Y RENTA • fvazquez@capitel.com.mx
Fernando Vázquez T. (81) 8155 3000 • capitel.com.mx



Merida

CENTRALIA
BUSINESS PARK & PLAZA
MÉRIDA AEROPUERTO

Km. 47 Periférico Pte. Col Opichén

Fecha de entrega
Otoño 2019

Oficinas,
Plaza Comercial
y Oficinas
Industriales

CENTRALIA.mx



Cancún

CENTRALIA
BUSINESS PARK & PLAZA
CANCÚN AEROPUERTO

Km. 17 Carretera Federal Cancún-Tulum
500m antes del corte al Aeropuerto

Fecha de entrega
Inmediata

Oficinas, Plaza Comercial
y Oficinas Industriales

CENTRALIA.mx



Cancún

KUN 21°86°
EQUILIBRIO ENTRE EL COMERCIO Y LA VIDA

Av. Bonampak a 500 m del Km 0

Fecha de entrega
Otoño 2020

Oficinas, Plaza Comercial
y Consultorios

KUN2186.com



Querétaro

ORVIT
CORPORATE CENTER
TORRE II

Zona Centro-Sur en el Fracc. Piamonte

Fecha de entrega
Inmediata

Oficinas y
Oficinas Comerciales

ORVIT.mx



San Luis Potosí

VERTICE
SAN LUIS POTOSÍ

Palmito 351 Privadas del Pedregal

Fecha de entrega
Marzo 2020

Oficinas
y Locales Comerciales

VERTICESLP.com



Il Massimo Steakhouse

SABEMOS LO QUE QUIERES

Desde su fundación en 2016, Il Massimo tiene como misión reunir los mejores ingredientes, nacionales y extranjeros, para ofrecer el mejor menú flexible del país. Es por eso que en la cocina cuentan con el equipo necesario, liderado por el Chef Ejecutivo Eleazar Jiménez, para satisfacer el paladar de sus clientes. Este lugar representa la arquitectura de la alta cocina en la costa italiana y está diseñado para que 180 comensales degusten los platillos, ya sea en eventos sociales o en experiencias gastronómicas diseñadas por el gusto del invitado.

**STEAKHOUSE
CON ACENTOS
ITALIANOS**





THE CHOICE

• **ENTRADA:**

Papas Il Massimo

• **PLATO FUERTE**

Atado de Rib Eye con Salsa de
Tuétano hecha en la mesa

• **PLATO CALIENTE**

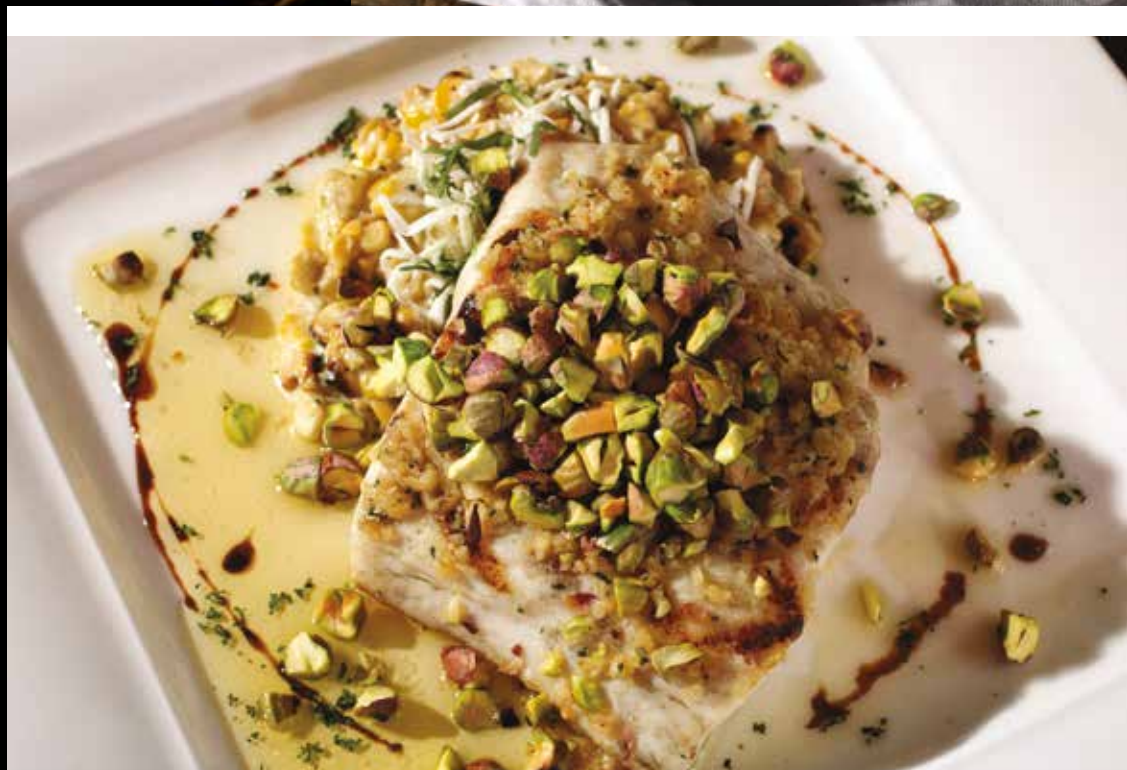
Ravioles de Short Rib

• **PLATO FRÍO**

Tiradito de Filete

• **POSTRE**

Soufflé de Elote



EL CHEF

ELEAZAR JIMÉNEZ

Edad: 43 años

Estudios: Gastronomía en el Instituto Gastronómico Lety Gordon y Anáhuac Sur

Plato estrella: Filete F1 Cross Importado con salsa de tres pimientos y costra de Fois Gras.



IL MASSIMO

— STEAKHOUSE —

CONTACTO

📍 Av. Gómez Morín 500

☎ 8335 4085

📘 /ilmassimomx

📷 @ilmassimomx



LA TORRADA

HORNO, LEÑA, CAVA

La historia de La Torrada inicia en el 2014 en San Pedro Garza García, con la finalidad de brindar una experiencia culinaria única. En el restaurante saben que ya no es suficiente ofrecer buenos platillos, por lo que su propuesta consiste en regresar a lo básico, la brasa de leña para dar a nuestros invitados experiencias culinarias y servicio inolvidable. La cava, el horno y la parrilla son el alma del lugar. Los distingue una carta muy extensa de 90 platillos, la cual es reinventada 2 veces al año, por el Chef Ejecutivo Joel Arizpe. En La Torrada, además de contar con una amplia variedad de vinos, tienen uno propio, un Shiraz elaborado en conjunto con bodega Don Leo.

La Torrada se caracteriza por su elegancia, con un estilo moderno contemporáneo, ofreciendo lugar para 500 comensales, así como con 10 privados para reuniones de empresas que toman decisiones a puerta cerrada. La excelencia es por mucho la esencia del restaurante.





THE CHOICE

- Costilla del Tío Guillo, pasa por un proceso de cocción y marinado de 12 horas, en un horno de piedra con brasas de leña. Acompañada de una salsa hecha con chile de árbol tostado sello de la casa.
- Coliflor Frita, acompañada con el aderezo de la casa.
- Pan de Elote
- Ribeye con Tuétano al Piquín.
- Gaoneras de Filete Brasa



EL CHEF

JOEL ARIZPE

Edad: 33 años

Estudios gastronómicos o experiencia en cocina: Instituto Culinario Monterrey

Plato estrella: Tacos de Totoaba al Pastor - En costra de queso, piña asada, salsa de aguacate y ali oli.

LA TORRADA

LEÑA HORNO CAVA

CONTACTO

- 📍 Lázaro Cardenas 2500 Oriente, san Pedro Garza Garcia
- ✉ gerencia.latorrada@rgourmet.mx
- ☎ 81 8262 · 7150
- 📞 81 8259 · 9853
- 🌐 www.latorrada.mx
- 📍 La Torrada - Monterrey
- 📷 La Torrada Mty
- 📱 LaTorradaMty



LA BUENA BARRA

SIEMPRE SE ANTOJA

La historia de este restaurante comienza en el centro de la ciudad de Monterrey con La Barra Antigua, que luego fue transformado en una nueva versión y fue renombrado con el nombre que es conocido ahora: La Buena Barra, inaugurado en San Pedro Garza García el 14 de febrero de 2012.

Este lugar es una cantina contemporánea que ofrece servicio a la carta, brindando una experiencia gastronómica de excelencia a través de una amalgama de exquisita comida mexicana, buen ambiente, elegantes instalaciones y servicio excepcional, convirtiéndose en un atractivo espacio en la ciudad.





THE CHOICE

Platillo 1:

- TACO DE JAIBA DESNUDA

Platillo 2:

- WHITE SEA BASS

Platillo 3:

- CAÑA DE RIBEYE AL MEZCAL EN BLOQUE DE SAL

Platillo 4:

- SOPES DE ESCAMOLES



ESPECIAL DE TEMPORADA CHILE EN NOGADA

El Chef

Luis M Hernandez Pérez

Edad: 29 años

Estudios gastronómicos o experiencia en cocina:

12 años de experiencia.

Plato estrella: Tacos de barbacoa de short rib

Short rib cocinado durante 12 horas a la brasa en sus jugos sazonado con pimienta negra ahumada y chile mulato, Sobre tortilla de maíz amarillo ribeteada.

BUENA BARRA
CANTINA CONTEMPORÁNEA

📍 Rio Missouri 600 Ote, Zona Valle de Santa Engracia, 66268 San Pedro Garza García, N.L.

☎ 8338 5050 para reservaciones

🌐 www.grupobarra.com

📌 LaBuenaBarra

📷 labuenabarramty



LA VACA ARGENTINA

UN PASEO POR LA GASTRONOMÍA DE LAS PAMPAS ARGENTINAS

El Asador La Vaca Argentina® nace en Guadalajara, Jalisco en septiembre de 2005 y pertenece al Grupo Sacromonte® que cuenta con más de 25 años de experiencia en la cocina.

En este restaurante los platillos de origen Argentino se fusionan con la cocina de México y crean una mezcla de aromas y sabores que invitan a maridarse con cualquiera de las más de 150 etiquetas de vino que se encuentran en la cava.

Hasta hoy, Asador La Vaca Argentina® tiene 12 restaurantes en la República, como Guadalajara, Saltillo, Puerto Vallarta, León, Ciudad de México, Guanajuato, Culiacán, Irapuato y por supuesto Monterrey.

En el caso de esta última ciudad, el restaurante se encuentra en Pabellón M, donde se puede recibir hasta 180 comensales, quienes pueden disfrutar de su arquitectura que evoca un ambiente hogareño moderno, arropado por estructuras de madera y ladrillo, mientras que el bar y la parrilla a la vista de todos complementa ese ambiente de Steakhouse que debe tener.



COCINA ARGENTINA

THE CHOICE

ENTRADAS

- **Provoleta Caminito:** Queso Provolone Artesanal, servido con Tomate y Pimiento Asado para realzar el sabor y consistencia.
- **Pulpo Entero al Pastor:** El único pulpo al pastor en Monterrey, servido con piña y un aderezo chipotle para crear un perfecto balance en el paladar.

CORTES

- **Colosal:** Corte New York de 3 pulgadas de espesor, puesto termino medio para terminarse en una piedra volcánica caliente.

Bife Vacio: Excelente balance entre carne magra y grasa entreverada para darle gran textura y sabor.

ENSALADAS

- **Gato Dumas:** Variedad de lechugas, frutas tropicales, poro frito, apoyo con aderezo de frambuesa y vinagre balsámico.

POSTRES

- **Flan Santafecino:** Flan casero acompañado de dulce de leche y crema batida.



El Chef JAVI ACUÑA

Edad: 33

Originario de Villa María Córdoba, Argentina

Colaboró en Argentina con Sibarís de Windsor

En México comenzó en la cocina del Grupo Grupo Sacromonte®

Además de contar con cursos que lo posicionan como un gran conocedor del vino

Platillo estrella: Asado de Tira, es un corte emblemático Argentino.



• Juarez 1102 Sur, Monterrey Centro.
• Reservaciones al: 81 2169 3060 y 61
• www.lavaca-argentina.com
• [vacaargentinamty](https://www.facebook.com/vacaargentinamty)
• [vacaargentinamty](https://www.instagram.com/vacaargentinamty)
• Vaca Argentina Monterrey



Hacer; para nosotros es crear.
 Crear; lo llevamos al límite.
 Así lo hacemos aquí.
MOCHOMOS WAY.

**COCINA
 FUSIÓN
 SONORENSE**



MOCHOMOS MONTERREY

RIQUEZA SONORENSE

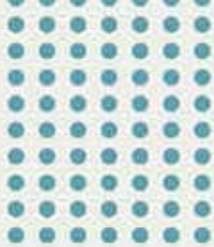
Hacer una experiencia única que celebra la nueva cocina Sonorense. Junto al asador y reuniendo frescura, espontaneidad e inventiva. Hacer algo exquisito e irrepetible en cada receta, en cada plato y en cada oportunidad para los exigentes que saben disfrutar. Hacer de una tarde la noche, de una comida una mesa larga, hacer de una entrada una razón para estar dos; o estar todos y hacer de un plato fuerte un nuevo favorito imperdible. Hacer que todos los que vienen, vengan a detener el tiempo. Hacer de nuestra fusión Sonorense una cocina, barra, servicio y personalidad un pretexto para conocer, probar y hacer de la experiencia que vivirás algo imborrable.

- THE CHOICE**
- Chicharrón de Rib Eye
 - Pulpo a las Brasas
 - Clamato Mochomos
 - Mostachón de Nutella
 - Rib Eye Mochomos



CONTACTO
 Metropolitan Center
 Av. Lázaro Cárdenas 2400

(81) 8647 0160 (reservaciones)
 www.mochomos.mx
 Mochomos Monterrey
 mochomosmty



SIAR

SALÓN INTERNACIONAL
ALTA RELOJERÍA
MÉXICO 2019



15 AL 17 DE OCTUBRE

THE ST. REGIS MEXICO CITY



Hennessy
VERY SPECIAL



TIEMPO



#SIARMX

#SIAR2019



SALONALTARELOJERIA.COM



KREI

INSPIRACIÓN MEXICANA

En el verano del 2019, KREI abre sus puertas en San Pedro Garza García, Nuevo León. Una cocina de inspiración mexicana, en la que el Chef Francisco Deolarte rinde homenaje a los mejores productos de México, sublimando cada platillo con técnicas culinarias, métodos de cocción tradicionales y de vanguardia, adquiridos a lo largo de sus 33 años de experiencia internacional en el mundo de la gastronomía y de la alimentación.

Una cocina abierta, en donde su pasión culinaria y la tecnología se integran para maximizar cada creación en toda transparencia en una carta de su propia inspiración.

KREI, en su arquitectura y diseño, es un reflejo de su visión del México contemporáneo, su atmósfera refinada y casual brinda una de las mejores vistas panorámicas de la ciudad. Su comedor acoge 105 comensales confortablemente instalados y su terraza de noche invita a 100 comensales al fresco.

**COCINA
MEXICANA**





THE CHOICE

- Taquitos de Pork Belly a la Sal con Ensaladilla de Nopalitos y Chile Jalapeño
- El Chile en Nogada como lo comió la Doña
- Trio de Picaditas de Nixtamal: Escamoles en Salsa de Aguacate, Chapulines en Salsa de Jalapeño Rojo y Chicatana en Salsa de Xoconostle
- Enchiladas de Mole Negro Rellenas de Carnitas de Pato con Cebollas Encurtidas
- El Arroz con Leche Cremoso a la Naranja de Montemorelos



EL CHEF

FRANCISCO DEOLARTE

Edad: 50 años

Experiencia: 33 años

Estudios Gastronómicos en el IIHT Toulouse Francia, experiencia en restaurantes con una y dos Estrellas MICHELIN en París, cuatro Toques GAULT&MILLAU en Toulouse y Burdeos, cinco Estrellas en Cataluña, Small Luxury Hotels en San Miguel de Allende y Morelia, así como otros restaurantes de alto standing en México, Canadá, Italia y Francia. Desarrollo de productos alimenticios en América Latina, Europa y Asia. Creador de métodos de cocción inteligentes y conectados en Silicon Valley. Primer Chef Mexicano en ser nombrado Miembro de la Legión de Honor de la Academia Culinaria de Francia.



CONTACTO

- 📍 Av. Lázaro Cárdenas 2424 – L1. San Pedro Garza García, Nuevo León.
- 🌐 www.kreirestaurante.com
- ✉ recepcion@kreirestaurante.com
- 📘 kreirestaurante
- 📷 kreirestaurante
- ☎ 81 27237700 y 01
- 📞 81 21064115





**COCINA
JAPONESA**

RYOSHI

Ryoshi es un restaurante-bar cosmopolita ideal para el “hangout fine dining” con una alta cocina fusión japonesa. Un espacio que crea una categoría y experiencia para los comensales donde para degustar gran variedad de temakis, sashimis, nigiris, deliciosos postres y una gran diversidad de cocteles de la casa y sakes.



EL CHEF
Alejandro Pérez Martínez

- THE CHOICE**
- ENTRADA**
- Brocheta de wagyu A5
- PLATO 1**
- Sashimi de Hamachi Ninniku
- PLATO 2**
- Florida Maki
- POSTRE**
- Pay de Macadamia

ryoshi

CONTACTO
 📍 Metropolitan Center Av. Lázaro Cárdenas 2400
 📞 Reservaciones: 81 13599379
 🌐 www.ryoshi.mx
 📍 Ryoshi Monterrey
 📷 @Ryoshimty



Office Class



DESCARGA
NUESTRO
CATÁLOGO



TU PROYECTO **COMIENZA AQUÍ**

En Office Class ofrecemos soluciones funcionales con una cuidada selección de productos en muebles para oficina, industria, hostelería y cualquier tipo de negocio para que tú, tus clientes y tus colaboradores tengan las condiciones ideales para sentirse cómodos y desarrollarse en cualquier ámbito.

La selección de la línea de mobiliario, materiales, acabados y la distribución en el espacio son aspectos fundamentales que influyen en el éxito de toda organización. En Office Class ponemos a tu disposición nuestra experiencia de más de 20 años para apoyarte con estos aspectos.

GARZA SADA
(81) 4444-3409

ROMA CDMX
(55) 6719-7391

SAN JERÓNIMO
(81) 8401-5627

CENTRITO VALLE
(81) 8387-4880

officeclass.com



THE FOOD BOX

MÁS QUE SOLO HAMBURGUESAS



The Food Box nace en mayo de 2013 con una visión de un producto auténtico y diferente que te provocará el sentimiento de emoción que todo mundo tiene al probar estas hamburguesas. El restaurante nace con el pensamiento de ir más allá del producto, buscar la trascendencia y el impacto de la marca en la vida de las personas que conviven alrededor de esta empresa. Es esta visión la que motiva a la compañía a crecer.

Es ese mismo crecimiento uno de los más grandes retos, para que no se diluya la autenticidad, el proceso y la receta. Para que prevalezca el pensar en grande, pero actuar en pequeño.

El restaurante cuenta con un equipo creativo de 3 a 4 personas liderado por el fundador, Juan Ángel Martínez, así como con el input de algunos jefes de cocina que son claves para la propuesta de nuevas ideas o platillos.



THE CHOICE

- Spurgeon
- Stanley
- Macartur

• **LA ESTRELLA**
King James



SERVICIOS



Restaurante



Para llevar



Delivery



• Sucursales: Tanarah, Nativa, Micrópolis, Valle Alto, ITESM, San Jerónimo y San Nicolás
 • www.thefoodbox.com.mx
 • [the.foodbox](https://www.facebook.com/thefoodbox)
 • [thefoodboxmx](https://www.instagram.com/thefoodboxmx)



LA CENTRAL

SAN PEDRO

EL CENTRO DE TODO

En febrero de 2017, La Central San Pedro abre sus puertas como un espacio arquitectónicamente bien aprovechado que sea el centro de todo.

Con la visión de mantenerse como una opción para desayunar, comer o cenar en los distintos escenarios con los que cuenta el restaurante, como los privados, un VIP con cava, rooftop climatizado y restaurante general.

Uno de sus más grandes retos es quedar grabados en la mente de las personas, ya que en un municipio donde las opciones culinarias abundan, la competencia es extensa.

Por eso, cuentan con un equipo capacitado para atender hasta 200 personas en el lugar y a un Chef experto que diseña un menú según la temporada.

Además se pueden realizar eventos privados en los que puedes contar con las mejores bebidas como destilados y mixología, así como música en vivo algunos días de la semana y DJ.

PLATO ESTRELLA
Camarones con pimentón de la Vera, puré de raíz de apio, sofrito negro y consomé de azafrán.

THE CHOICE
Un nuevo menú les permitirá presentar a partir de la segunda mitad de septiembre tres platillos emblemáticos:
Los hongos del día con tierra de porcini, cipollini confitada y crema de parmesano
El cordero con pipián verde
Cortes añejos

EL CHEF
SERGIO LEDESMA
Edad: 36
Estudios gastronómicos o experiencia en cocina:
Culinary Institute of America
Experiencia en cocina The breakers hotel in palm beach
Broken plate group Canada
Great Events Group Canada
Grupo Carulla Colombia



LA CENTRAL
— SAN PEDRO — COCINA & BAR

CONTACTO
📍 Av. Ricardo Margain Zozaya 315, Zona Santa Engracia, 66267 Monterrey, N.L.
☎ 1356 08 83, 84 Y 85
🌐 www.opentable.com.mx/r/la-central-san-pedro-garza-garcia
📱 La Central SP
📷 @lacentralsp



Despierta en el paraíso y descubre tu éxito.

Llevar a cabo negocios será toda una experiencia de éxito. Todo es posible en el centro de convenciones de Paradise Village, aquí encontrará instalaciones entre las que destaca el salón de usos múltiples con 1,074 metros cuadrados y capacidad para 1,250 personas, ideal para cualquier tipo de evento. Paradise Village te asegura el éxito.

Descubre tu Paraíso.



Reservaciones: 322 226 8850 | 800 727 2476 GDL. 33 381 78444

www.paradisevillage.com | www.eltigregolf.com



**COCINA
HAWAIANA**



BORU

POKES AND BOWLS

Fundado el 7 de agosto del 2017, Boru es un restaurante de comida fast-casual. Fue diseñado para pocos comensales, con un espacio para alrededor de doce comensales. Su arquitectura destaca por proyectar la limpieza y frescura, dos de las cualidades más importantes para este negocio. Su principal reto a lo largo de este tiempo ha sido el capital humano, pues más allá de buscar reclutar personas, su objetivo es que los postulantes se sientan atraídos por la empresa, y que puedan brindar el mejor servicio, mostrando excelente disposición. Actualmente cuentan con cuatro sucursales, dos en Monterrey, una en Saltillo y una en Torreón.

THE CHOICE

- Spicy tuna
- Tostadas de atún
- Egg rolls

PLATO ESTRELLA

- Spicy tuna



Plaza Las Palmas
Manuel Gómez Morán #911 L-12
Col. Del Valle
San Pedro Garza García
☎ (81) 2719-4056

Plaza Colorines
Av. Real San Agustín 102, Residencial
San Agustín 1er Sector, 66270 San
Pedro Garza García, N.L.
☎ (81) 3143-8055
🌐 www.boru.com.mx
📘 BORU
📍 @boru.mty

OH GILSA

QUINTA EDICIÓN

El evento en donde GILSA reúne a las marcas más importantes del mercado de la construcción decorativa, y se exponen los lanzamientos 2020 en materiales como Piedras Naturales, Pisos, Sanitarios, Lavabos, Llaves, y más.

FECHA

Miércoles 11 de Septiembre
del 2019

LUGAR

SHOW CENTER
Salón A - Airó Events

VISITAS GUIADAS

13:00 | 14:00 | 15:00 | 16:00 | 17:00 | 18:00

Confirma tu asistencia en el horario de tu elección vía inbox.

  [EstiloGILSA](#)

[GILSA.COM](#) | MÁRMOL | PORCELANATOS | CERÁMICOS | SANITARIOS | LLAVES | LAVABOS | TINAS Y MÁS

¡NO TE LO PUEDES PERDER!



COMIDA RÁPIDA

CARL'S JR.

Con una arquitectura contemporánea, Carl's Jr. ha ofrecido por décadas un ambiente confortable y familiar, posicionándose como un referente de máxima calidad tanto en productos como en servicios e instalaciones. Hoy en día es uno de los restaurantes más reconocidos, con un total de 3,750 franquicias en todo el mundo, de los cuales 287 operan en México. Constantemente están innovando, ofreciendo hamburguesas diferenciadoras con ingredientes únicos, estaciones de refresco con relleno ilimitado, servicio a la mesa y alimentos preparados al momento de ordenar. Se han consolidado como una empresa líder, sólida y confiable, ganándose la preferencia de miles de clientes. ▼

THE CHOICE

- Desayuno: The Breakfast Burger
- A la parrilla: Double Western Bacon Cheeseburger
- De pollo: Big Chicken Fillet
- A la orden: CrissCut Fries
- Ensalada: Original Grilled Chicken Salad
- Bebida: Vanilla Hand-Scooped Ice Cream Shake
- Postre: Chocolate chip cookie



THE ORIGINAL THICKBURGER



www.carlsjr.com.mx
[/Carls Jr. México](https://www.facebook.com/CarlsJr.Mexico)
[@CarlsJrMx](https://twitter.com/CarlsJrMx)
[@carlsjrmex](https://www.instagram.com/carlsjrmex)



PROYECCIÓN & DISEÑO

DE COCINAS
INDUSTRIALES

Fast FOOD

TECHNOLOGIE, S.A. DE C.V.

Comprometidos con su Proyecto



Nuestras principales marcas:



• Muebles de Acero Inoxidable • Utensilios de Cocina • Equipo

(55) 55775799
ventas@fftech.com.mx

(55) 57482495 / (55) 52073190
www.fftech.com.mx



LOS ARCOS

5 PLATILLOS IMPERDIBLES

El reto de llevar el sabor del mar a la mesa ha sido conquistado por este increíble restaurante de mariscos. Los Arcos ha conjugado sabor, calidad, frescura y grandiosas instalaciones durante sus más de 40 años de historia, conquistando con cada platillo a cada uno de sus comensales. Si aún no conoces este inigualable concepto, te invitamos a que formes parte del mismo, visitando las sucursales en Morones Prieto y Garza Sada, donde te deleitarás con creaciones gastronómicas que reflejan el verdadero sabor del Pacífico. ¿No sabes por dónde comenzar? Checa esta guía diseñada para que conozcas los platillos más emblemáticos que te harán quedarte con ganas de visitar nuevamente este lugar.

THE CHOICE

1. Entrada: Combinación mar de cortés (camarón y pulpo natural, ceviche de camarón, ceviche de pescado y ostiones en su concha)
2. Sopa: Sopa especial (rico caldo de mariscos servido con ostión en su punto, pulpo, trocitos de pescado, ostión, calamar y vegetales)
3. Especialidad: Camarones caballito (reellenos de queso crema, empanizados con coco rayado y ajonjolí, acompañados con salsa de mango)
4. Lo nuevo: Filete eva (rollo de pescado relleno de camarón, espinacas y nuez, sobre una suave salsa de queso)
5. Postre: El Favorito de todos, el Pay de Plátano (relleno de plátano y crema pastelera, cubierto con cajeta y trocitos de nuez).




LOS ARCOS
- EST. 1977 -


CONTACTO

-  www.restaurantlosarcos.com
-  /LosArcosRestaurants
-  @Rest_LosArcos
-  losarcosrestaurants

MORONES PRIETO

-  Av. Ignacio Morones Prieto # 2414 Col. Sertoma pasando Hospital San José. Reservaciones (81) 8347 2301 / (81) 8347 2305

GARZA SADA

-  Av. Eugenio Garza Sada 3752. Plaza Garza Sada frente a Plaza la Silla. Reservaciones (81) 1100 1220 / (81) 1100 1221

LA
DEFINICIÓN
PERFECTA
DE TRADICIÓN
ESPAÑOLA.



Desde 1952
Selección



La firma
de la experiencia



Come bien.



El Presente, Pasado y Futuro de la Cocina Norestense

Por Sonya Santos de Arredondo
salondeloscuenteros.com
sonyasantosg



En el año de 1580 partió de Sevilla un barco de nombre Santa Catalina, en cuyo navío iban 100 familias rumbo a América en busca de un mejor futuro. Liderados por Luis de Carvajal y de la Cueva, quien había realizado el convenio o capitulación con el rey Felipe II en donde se hablaba de la creación del Nuevo Reino de León; 200 leguas tierra adentro, desde el puerto de Tampico y las minas de Mazapil, hasta colindar con la Nueva Galicia y la Nueva Vizcaya, es decir, de un mar a otro mar.

Embarcaron hombres y mujeres colmados de sueños, de anhelos y probablemente, cansados de las persecuciones por parte de la Inquisición, muchos de ellos, sino es que todos eran criptojudíos, y se dieron la tarea de atravesar el gran océano.

Los primeros nuevoleonese dejaban atrás su historia para lanzarse a la inmensidad del inhóspito desierto que aún no conocían. Llegaron al único puerto autorizado, el de Veracruz, para salir después rumbo a Tampico; un poblado de unos 200 españoles y otro ciento de indios cristianizados. Algunos se quedaron, otros más caminaron rumbo a lo que hoy es la Sultana del Norte, Monterrey. Se encontraron con nativos nómadas, comúnmente llamados salvajes por el solo hecho de defender su "hábitat". Se habla de 250 tribus de moradores naturales, que defendían su derecho de vivir en su propia tierra desde hacía 10 mil años, según restos de grabados sobre rocas encontrados en diversos municipios actuales.

La gastronomía del sureste de México, es definitivamente una mezcla de culturas, no cabe duda de que el arribo de españoles, judíos conversos, y a partir del Siglo XIX las vías de comunicación que se abren y extienden. Monterrey era un punto de parada de los viajeros y comerciantes que partían de San Antonio,

Texas, rumbo a San Luis Potosí, un lugar estratégico en el Centro del País. Al mismo tiempo, empezó a "cocinarse" la industria, forjadores de una civilización que surgió entre cactáceas y rodeados de las más hermosas montañas que jamás nadie hubiera imaginado, dando oportunidad de entrada a la riqueza de conocimiento. En este mismo Siglo resurge la gastronomía a partir de la poca tradición en el fogón, y nos llegan platillos que durante el camino modificaron y enriquecieron sus fórmulas: cabrito al pastor; machacado con huevo, atropellado y asado de puerco, por mencionar algunos.

La evolución a lo largo de la historia de la humanidad es provocada por romper las fórmulas preestablecidas que ocasionan el cambio continuo de, en este caso, la gastronomía de una región, una cocina dotada de contenido cultural y social. Al hacer un reconocimiento al arte culinario tradicional estamos promoviendo el progreso que nos ha caracterizado todos estos años, a nuestras sencillas raíces. Una sociedad surgió del desierto y por destierro, con su singular cultura del trabajo.▼



Desde que era niña el Asado de puerco siempre estuvo presente en la mesa de mis Abuelos, Padres y en casa, este platillo forma parte de la historia de los Regiomontanos de cepa. En investigaciones actuales, sigue siendo del gusto de innumerables Familias y no falta en las celebraciones, hay quienes les gusta con grasa y otros que no.

La preparación está en el Cocinero, al utilizar carne magra y dorarla con poca manteca para que tome sabor, hay que preparar una buena salsa de chile colorado y guajillo sazónada con hojitas de laurel (que deberán retirarse al servirse), que no falte el ajo comino, pimienta y orégano que constituyen los primeros sabores de nuestra cocina, el clavo de olor, la piel de naranja y el hueso de aguacate criollo, imparten ese sabor especial al platillo. Por supuesto, sal al gusto.



ASADO DE PUERCO



POR LULÚ PEDRAZA ●

Este platillo es una de las banderas de la cocina Norestense, no solamente somos carne asada, tenemos platillos inimaginables que han estado guardados en cada cocina familiar por años, es el momento de sacarlos a la luz.

El asado de puerco ha formado parte de nuestro pasado, no se concebía una boda de pueblo sin asado, se impone en el presente y sin duda formará parte de nuestro legado gastronómico del futuro. Solamente habrá que respetar y preservar su preparación.

Antiguamente la gente de campo mataba al cerdo y lo preparaba en diferentes formas, entre ellas el asado, lo conservaban en vasijas de barro cubiertas de manteca en la superficie y lo mantenían en el tapanco de la cocina o lo colocaban bajo la tierra, no había refrigeradores. Se conservaba perfectamente, es un plato emblemático, ha constituido una forma de sobrevivir a las adversidades del clima al conservarse por mucho tiempo.



Fotografía por Mikel Rendón

Para mí, la cabeza de cabrito como plato individual tiene que ver con mi persona, infancia, familia, lo que llevo en la sangre y lo que me rodea. Mi abuela dos veces por semana se almorzaba una cabeza de cabrito debajo de un árbol de granada. Es de mis recetas favoritas, la aprendí de mi mamá, ella de mi abuela y a su vez de mi bisabuela. Es algo que llevo conmigo y que hago con orgullo.



Fotografía por Hanne Garza

CABRITO AL HORNO

POR EDNA ALANÍS

Si ha estado en mi pasado, está en mi presente y quiero que esté en mi futuro. Tan es así que he viajado con el cabrito a cuestras, en hielera o dentro de mi maleta entre mi ropa a los eventos que me han invitado en Chiapas, Valle de Guadalupe, Hermosillo, Mérida, por mencionar algunos. Parte del compromiso y responsabilidad como cocinera es siempre llevar mis raíces gastronómicas y los sabores del noreste a donde se requiera, cuando doy un evento con cabrito siempre llevo extra las cabezas, las comparto con el personal de cocina para la comida, les cuento de nuestra historia y riqueza gastronómica, es mi forma de compartir, y de agradecerles su ayuda en el evento. No pueden faltar las tortillas de harina, el chile piquín y los dulces de leche.

Esta receta yo la preparo al horno, mi abuela la hacía al vapor y la remataba en el horno para que quedara doradita. La servía en la mesa entera, es como un ritual que quizá en otras culturas parezca grotesco pero para nosotros es simplemente "salivar" acompañamos con tortillas de harina y maíz, chile piquín fresco y un poco de sal de grano. En la fotografía quise plasmar ese recuerdo, cabeza entera y una copa de cerveza de la cristalería de mis abuelos que aun conservamos en casa.



Cada vez estamos tratando de desarrollar recetas que levanten la potencia del sabor de cada cosa. Para mí, el machacado con huevo es clásico desayuno de los nortños. La intención sería poder ver en restaurantes de desayuno en Monterrey esta interpretación más elaborada y no solo mezclar la carne seca con el puro huevito revuelto, tratar de potencializar los sabores de este tradicional platillo.



MACHACADO CON HUEVO

RODRIGO RIVERA-RÍO
Koli, Cometa y 13 Puercos de Soto

El platillo que nosotros estamos tratando de representar es el machacado con huevo clásico de Ciénega de Flores. Utilizamos carne seca de Blanquillo, Nuevo León. Lleva la carne seca frita, se le agrega jitomate, cebolla, ajo y un poco de chile piquín con el objetivo que se estofe. En simulación de la cremosidad que nos da el huevito revuelto con un machacado con huevo nosotros, lo que hacemos es una salsa holandesa de sifón la cual nos ayudará a que tenga mucha más textura y quede mucho más esponjoso para darle un mejor toque. Es un 'strip omelet', que es un omelette de huevo pero con unas rayitas negras que son frijol. En muchos lugares te sirven un quesito de rancho planchado, esa interpretación la hacemos a través de un suero porque nosotros creemos que el sabor se queda ahí.

Vale la pena mencionar que hemos investigado que se le llama machacado porque antiguamente lo que hacían los antiguos pobladores, sobre todo los Tlaxcaltecas ellos agarraban la carne seca luego la enrollaban estas laminas grandes y con una piedra le empezaban a pegar para poder deshebrarla y a esto decían "machacar" y se le fue quedando el nombre de machacado con huevo porque era esa carne machacada con huevo para después prepararla con el huevo revuelto.



Siendo originario de Puebla vine a conocer el atropellado aquí, y lo he adoptado como uno de mis favoritos. Lo he usado en varias ocasiones cuando me invitan a cocinar. Para mí, es un plato muy sencillo pero con mucho carácter. Me gusta prepararlo asando el tomate, cebolla, chile serrano y ajo para después mar-tajarlo todo. Sobre la carne, prefiero usar el tasajo y dorarlo con manteca de puerco, desmenuzarlo y guisarlo con la salsa mar-tajada. Lo termino con un poco de cilantro picado para darle un poco de frescura. Actualmente lo tengo en mi menú en unos sopos con atropellado y pulpo.



ATROPELLADO

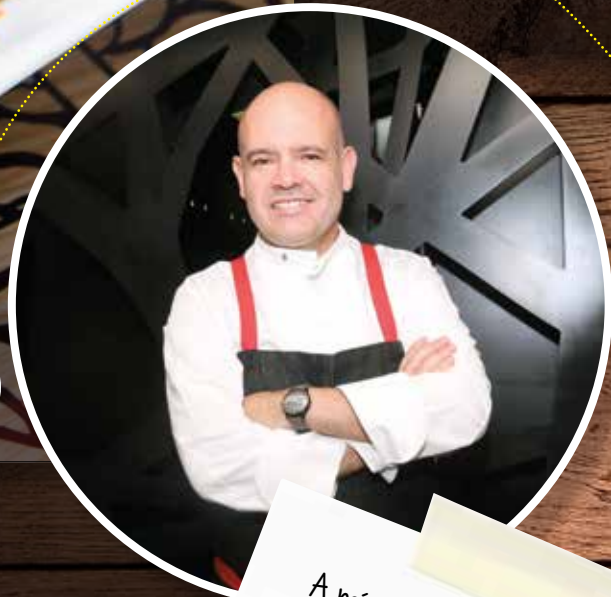
DANIEL ROMERO
Chef de Boga, Restaurante
del Club Industrial

Sin duda, veo al atropellado con un protagonismo mayor dentro de la cocina norestense en poco tiempo, siendo utilizado de formas distintas o enriquecido con otros ingredientes.

La carne seca surge de la necesidad de conservar la carne, salándola y secándola al sol para poder llevarla consigo los colonizadores que buscaban dónde fundar la Ciudad. A partir de ello se abre todo un abanico de posibilidades con la carne seca siendo una de ellas el Atropellado.



La historia de un cortadillo es muy simple: intuición. Yo lo preparo muy apegado a como lo comía en mi infancia y juventud, en manteca de res dorada la carne y la retiro. Después, acitrono cebolla y ajo, le agrego comino y rápidamente desolado con tomate, luego chile piquín y sazonar. Es un plato de uso común en el Noreste, tanto en la zona urbana como en la rural.



CORTADILLO

ALFREDO VILLANUEVA
Xbox Pizza Bar

Creo que es un platillo tan clásico y de gusto general que se convierte en la base de un sinfín de recetas agregando vegetales diferentes o utilizando cortes más finos. Las cantidades y el perfil varían con especias, aunque comino no debe faltar.

A mí me encanta por que me recuerda mucho uno que me preparaba mi madre, con un perfil más del Centro del País. A la receta que ella sola hacer le agregaba chile pasilla y papa. Es de los guisos familiares rendidores y deliciosos.



CABRITO ASADO Y ARROZ DE BODA ESTILO HUALAHUISES N.L. EL JONUCO

El Jonuco se inauguró en el año 2016 y fue fundado por la familia Guajardo en Apodaca, N.L. Este restaurante inició con la idea de rescatar y conservar la cocina norestense. El menú cuenta con alrededor de 30 platillos que cambian por temporada, donde el protagonista siempre será la comida en la que se busca presentar los platillos, productos e ingredientes clásicos de la región.

Como es el caso de el Cabrito Asado y Arroz de Boda estilo Hualahuises NL, un platillo relevante para la cocina norestense en el que la herencia española y judía se mezcla para hacer un platillo donde se involucran ingredientes de la región, y al degustarlo la mezcla de culturas y sabores hacen sentido. El cabrito es un platillo de celebración, de respeto, no es algo de todos los días, es para ocasiones especiales, comidas familiares, bodas, pachangas, etc. ¡Se anhela el momento de comer cabrito!

Este platillo de la región norestense siempre puede evolucionar y cambiar de presentación, se pueden utilizar nuevas técnicas, ingredientes e inspiración en diferentes cocinas, siempre y cuando este presente la raíz del mismo, ese sabor a comino, a leña, ¡a rancho! Eso no se puede perder.

El cabrito hecho en El Jonuco, se realiza con ingredientes imprescindibles. Se marina con vinagre de madre (a la antigua), ajo y un toque de orégano de la sierra de Hiqueras, NL. Además se usan ingredientes como la manteca de puerco, azafrán, garbanzo, vegetales, pimienta y el infaltable comino. El cabrito se acompaña de tortillas ribeteadas con su misma grasa, salsa guisada estilo feria de pueblo y los clásicos chiles del monte, también conocidos como piquines.



HUGO
GUAJARDO

EL JONUCO

📍 Mariano Abasolo #102-A col. Centro.
Apodaca N.L. CP 66600
☎ (81) 8386-2797 y (81) 3260-8870
🌐 eljonuco.com.mx
📱 eljonucomx
📷 eljonucomx

Jonuco se define como “un cuarto debajo de la escalera de una casa”, una habitación que guarda recetas olvidadas en los rincones de nuestro Estado que esperan ser valoradas y exploradas. Respaldo por investigaciones y recetas clásicas, El Jonuco busca rescatar la identidad gastronómica de nuestra entidad. Es por eso que en el restaurante vuelven a sus raíces e intentan quitar la venda de los ojos de la población para que, a través de sus platillos, conozcan la riqueza gastronómica que existe en el Estado. Y es gracias a programas nuevos de apoyo, Chefs y otros restaurantes que se puede comenzar a retomar la identidad gastronómica del norreste, con un trabajo de comunidad para retomar nuestra cocina y hacer de Nuevo León un pilar en la cocina mexicana.



ALGUNOS DE NUESTROS PLATILLOS SON:

- Arrachera Oreada “Zaraza” (Inspirado en recetas de Montemorelos creamos la zaraza de arrachera, donde la carne se orea al sol por horas, concentrando su sabor y generando una costra crujiente en la capa grasa de la carne.)
- Asado verde estilo Rayones, NL
- Machito en salsa con tripas fritas
- Cabrería asada en mole de NL
- Cortadillo borracho



CONCIENCIA *y salud* a tu medida



¿A qué retos y dificultades te enfrentaste en un principio?

El primer gran reto es la complejidad del modelo. Por un lado, somos marca y tenemos demasiados productos a desarrollar de cero. Y llevar esa idea hasta el anaquel, es un proceso complejo para el cual grandes marcas se tardan meses o hasta años. Nosotros buscamos optimizarlo con tecnología, procesos internos ágiles, y una retro-alimentación constante del consumidor; por otro lado, somos tienda y tenemos que armar toda la operación de un distribuidor tradicional (e-commerce, bodega, tiendas, etc.).

YEMA es una marca mexicana que crea y vende directamente a consumidores productos conscientes y saludables. Empezamos con comida, belleza y utensilios del hogar, en un futuro tendremos muchas más categorías como bebé o mascota.

Al ser una tienda y una marca, tenemos menos intermediarios y esto nos permite bajar los precios de productos de calidad.

Además, YEMA co-crea sus productos directamente con el consumidor a través de una conversación cercana y eventos de co-creación, lo que nos permite acercar los beneficios de los productos a lo que la gente realmente busca. ¡Cada quién puede registrarse en www.yema.mx en caso de querer co-crear!

POR LAURÉNE MARIE
CO FUNDADORA DE YEMA Y LUUNA

¿Cómo comienzas tu negocio?

Creamos YEMA para que más gente pueda beneficiarse de productos conscientes y saludables resolviendo un tema de acceso en cuanto a precios, geografía e información.

Frente a un aumento fuerte de enfermedades crónicas en México (por ej. diabetes, hipertensión, obesidad), quisimos hacer algo para que el acceso al consumo saludable se pudiera extender a más personas.

Hacemos esto no sólo ofreciendo una gama de productos saludables a mejor precio, sino también entregando información digerible respecto al impacto en la salud y el medio ambiente. Con esta información buscamos empoderar a cada persona para que tome decisiones de compra según lo que él o ella valore.

El segundo gran reto queda en lanzar una nueva marca de manera exitosa. Estamos ofreciendo productos que la gente come o se aplica al cuerpo, por lo que es crucial crear confianza y ofrecer oportunidades para que la gente pueda probar los productos (por ej. en eventos de co-creación, ofreciendo muestras, mostrando reseñas).

¿Qué se viene en un futuro para tu empresa?

¡Más productos, más categorías, más tiendas, y también... ojalá más diálogo y co-creación!

Ya tenemos un e-commerce (www.yema.mx) muy distinto a lo que los demás sitios tienen: puedes filtrar todos los productos según lo que tú valoras (por ej. dieta alta en hierro, certificación orgánica, productos de belleza sin sulfatos, etc.).

Además, en noviembre, en la Ciudad de México, abriremos nuestra primera tienda física. A la imagen de nuestro ecommerce, haremos un esfuerzo para que la experiencia no sólo sea agradable sino que también sea informativa, por ej. con contenidos sobre los beneficios de los productos de manera clara.

¿Cómo conocen a Endeavor y cómo los ha apoyado en su crecimiento?

Soy emprendedora Endeavor desde el 2016, un año después haber co-fundado una empresa D2C (Direct To Consumer) de colchones, la cual se llama Luuna (www.luuna.mx).

Ahora, en YEMA, Endeavor nos sigue ayudando con mentorías de personas que tienen un gran conocimiento de la industria y del consumidor mexicano, lo cual nos ayuda a reforzar nuestro propio entendimiento y reducir la tasa de errores.♦

-endeavor

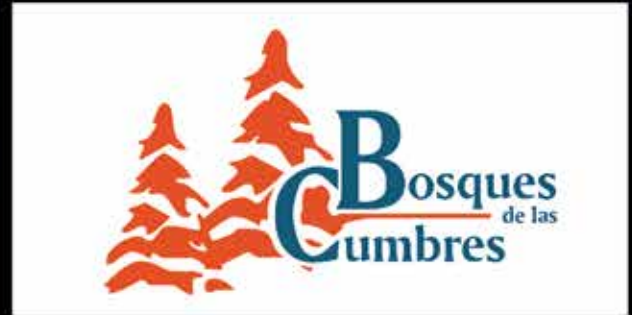
UNA CASA



TU MEJOR INVERSIÓN



Bosques de las Cumbres está planeada estratégicamente para dar una mejor calidad de vida, a través de una urbanización de primera, con todos los servicios subterráneos, caseta de vigilancia, amplios lotes, amplias aceras, parque equipado, diseño arquitectónico y construcción de calidad superior.



AVE. RICHARD BIRD Y
AVE. SEVILLA



Hemos sido honrados con diversos reconocimientos que avalan nuestros desarrollos:

Premio CEMEX por obras realizadas • Premio CALLI de la Bienal de Arquitectos de Nuevo León
Premio HACER CIUDAD del Gobierno de Nuevo León • Medalla mérito Ecologico otorgada por el R.
Ayuntamiento de Monterrey

marfil.com

T. 8102 7282

¡Para usted que SÍ distingue la calidad!



UN DESARROLLO





Talento humano, el ingrediente secreto

Por ManPower Group



Sabemos que todo platillo requiere de ingredientes y procesos indispensables para que este sea exquisito, sin embargo, hay ingredientes clave que ayudan a dar ese toque final. Algo similar ocurre en las organizaciones; para consolidar una buena organización se necesita del talento humano más apto, con la adecuada combinación de habilidades que les permitan crecer y desenvolverse en sus lugares de trabajo sin tener que competir con la tecnología en esta era de cambio.

Hoy, en la gastronomía como en el mundo laboral, contar con el talento humano como ingrediente secreto, resulta cada vez más difícil. Para 2020, el 67% de los empleadores espera construir su propio talento, mejorando así su mano de obra, debido a la dificultad que tienen para encontrar personas que cubran los perfiles requeridos.

Contar con talento diverso, enriquece aún más a las organizaciones, e incluso impulsan el crecimiento y adaptación a nuevos roles o habilidades que se demandan día con día; por ello es importante crear estrategias en temas de evaluación y aprendizaje continuo que les permitan a los colaboradores desarrollarse dentro de sus lugares de trabajo. La evaluación contribuye a los empleadores de un 50% a un 80% a mantener a su personal actualizado, entenderlo, motivarlo, e incluso vincularlos al rol más afín.

Otro punto importante es la selección, ya que, para tener al personal más calificado, las empresas deben llevar a cabo procesos, que les permitan tomar la mejor decisión con base a las características

y habilidades que necesitan para cubrir los puestos; en esta parte, tanto candidatos como empleadores deben crear un vínculo que les permita tener interacción y sobre todo los candidatos perciban la atención y el seguimiento adecuado en la búsqueda de empleo.

Ejemplo de ello, es en el momento en que se reciben las solicitudes de empleo, el empleador debe brindar una atención adecuada y enviar respuesta oportuna al candidato, debido a que estos también son considerados consumidores potenciales y para ambos, la primera impresión será de suma importancia. La falta de confianza entre empleador y empleado genera un impacto negativo en al menos el 42% de los candidatos.

El 53% de los candidatos para un empleo en México, manifiesta que tener una mala experiencia en el proceso de selección, genera desconfianza en ellos, restándole credibilidad a la propia empresa, la falta de transparencia salarial y las experiencias negativas generan un impacto desfavorable en la búsqueda de empleo; mientras que el 59% de los candidatos espera que solicitar trabajo sea igual de sencillo como realizar una compra en línea.

Las organizaciones necesitan adoptar estrategias convenientes para el futuro, para lograr un mayor desarrollo y rentabilidad, de lo contrario tendrán dificultad de conseguir el talento calificado que necesitan y la creación de nuevos puestos. Para 2020 los empleadores ofrecerán capacitaciones significativas a un 54% de sus empleados esperando con ello lograr una mejora de competencias y un camino de aprendizaje. ♦



PASCAL BELTRÁN DEL RÍO

IMAGEN INFORMATIVA

LUNES A VIERNES
7:00 AM



IMAGEN
RADIO

MONTERREY | 107.7 FM
PONIENDO A MÉXICO EN LA MISMA SINTONÍA

Decálogo para desarticular el Conflicto

Raúl Franchi Martínez

Profesor del área académica de Factor Humano de IPADE Business School, en alianza con Great Place to Work® México

En toda actividad humana con carácter arduo siempre habrá diferencias, tensión y desde luego conflicto. No hay liderazgo sin conflicto y cuando el líder evita enfrentarlo, o permite que este se expanda, el ambiente de trabajo se deteriora. Esta realidad es paisaje común en las organizaciones, por lo que conviene reflexionar brevemente sobre cuáles son sus causas, consecuencias y posibles soluciones.

Existen organizaciones en las que se rehúye al conflicto por temor a herir susceptibilidades, pero las diferencias se canalizan por debajo de la mesa y con golpes bajos. En el fondo suele haber un desorden en la valoración de quienes somos, así como en lo que representan los demás y en la propia organización.



Por ejemplo, una baja autoestima genera inseguridad y sensación de vulnerabilidad, que se traducen en posiciones defensivas. En cambio, una persona con una estimación recta de sí misma tiende a ver la realidad como es, sin la distorsión que provocan pasiones como el rencor, la envidia o el miedo.

1. Actuar cuanto antes. No conviene dejar que las diferencias se resuelvan solas, pues la tensión puede escalar hasta salirse de control.

2. Entablar un diálogo franco. Detrás de todo conflicto hay una comunicación deficiente. Es importante abordar las cosas cara a cara, con las personas adecuadas y en el momento oportuno. Conviene ser transparentes y evitar los chismes típicos del “te lo digo Juan para que me escuche Pedro”.

3. Promover las habilidades de socialización. La empatía, la asertividad y todo lo que se entiende por inteligencia emocional constituyen competencias clave en un líder, así como en la elección de los integrantes del equipo.

4. Anticipar focos de tensión. El líder no puede ignorar un diagnóstico mínimo de su organización que incluya un “mapa emocional”, una idea del clima laboral imperante, de los niveles de presión y la tensión que esta genera y la presencia de silos. Evitará ser ingenuo, ignorando las historias ocultas dentro del clima laboral, y otros factores complejos.

5. Definir reglas claras. Un líder asegurará que todos tengan muy claras las conductas deseables. Por ejemplo, promover que las diferencias se enfrenten oportunamente, de la manera correcta y sin dejarlas crecer. Evitar las conductas indeseables, como gritar, ofender, insultar o faltar al respeto. De alguna manera las primeras habrán de ser estimuladas y las segundas sancionadas.

6. Buscar puntos de acuerdo. Para fomentar la flexibilidad conviene razonar y argumentar en forma dialéctica, identificando cuáles son los puntos que reciben oposición o ideas opuestas. Se buscará una síntesis que tenga por objeto la verdad y el bien común. Encontrar los puntos comunes significa que no siempre hay que elegir entre el blanco y el negro, ampliando la perspectiva.

7. Escuchar, escuchar, escuchar. Una parte fundamental de la prudencia directiva es la docilidad. Conocer la posición de los involucrados exige tiempo y oídos atentos. Cuando se carece de experiencia en el arte de escuchar

conviene buscar a los expertos o una perspectiva fresca que ayude al líder a ser más objetivo.

8. Controlar la ira. El auto-control es un ingrediente imprescindible para zanjar las diferencias en forma sana y positiva. La gente entiende cuando el líder explota de manera razonable y por una causa justificada, lo que lastima y provoca resentimiento es la percepción de injusticia.

9. No tomar nada personal. Lo más difícil es dejar fuera las posiciones personales y las rencillas. En nuestro país tendemos a ser muy “sentidos” ante cualquier desaire, crítica o reprimenda. El problema de quienes acumulan agravios sin manifestar abiertamente su descontento es que buscarán la oportunidad de una revancha.

10. Controlar el ego. Las personas seguras de sí mismas tienden a ser sencillas. Quién sabe quién es, no ansía ser percibido como infalible y se muestra flexible al sopesar puntos de vista distintos, o abandonar los propios.

Trabajar en un clima de armonía no significa estar libre de diferencias y conflictos. Siempre es bueno que exista cierta tensión y, en general, el desacuerdo es sano. En el conflicto hay una parte positiva cuando es producto de un interés genuino en el proyecto, de buscar el bien del grupo o de una intención sana por defender la verdad.♦

JOKER[®]

TORTAS & BURGERS

www.joker.com.mx



Orinoco 116 Ote. Centrito
8335-5030 8335-5050

Av. Morelos 125 Pte. Centro
8342-2127 8342-2795

Av. L. Cardenas 1111 Brisas
8349-5400 8349-5500



RETOS DE LA REFORMA LABORAL

Por Coparmex Nuevo León

A tres meses de entrar en vigor la nueva Ley Federal del Trabajo (LFT), continuamos el trabajo para lograr algunas modificaciones que propicien un ambiente laboral sano y productivo.

Pues, sin importar el tamaño de la empresa los 556 artículos modificados a la LFT, que entraron en vigor el 2 de mayo pasado, aplicarán por igual.

La paz laboral que por más de 20 años han conservado los empleadores y trabajadores de Nuevo León, no puede estar en riesgo.

Es innegable, sin embargo, que los cambios en la LFT y la firma del Convenio Internacional 98, relativo a la libertad sindical, podrían provocar riesgos a la productividad del sector empresarial.

Para evitarlos, es entonces necesario replantear la estrategia laboral, de dar “refresh” a las prácticas operativas de recursos humanos y a las relaciones laborales.

Hay quienes se atreven a decir que el nuevo entorno laboral amerita “volver a enamorar” a las bases, a los trabajadores.

Por eso, Coparmex continúa el trabajo para conseguir algunas modificaciones como incluir en la Ley Federal del Trabajo el derecho de los trabajadores a pertenecer a un Sindicato, el derecho de dejar de pertenecer al mismo y el derecho a no pertenecer a ninguno.

La nueva LFT en sus artículos transitorios establece un plazo de hasta 4 años para su entera ejecución.

Uno de esos, indica por ejemplo, que en un período máximo de 4 años se cancelan los contratos colectivos de trabajo que no tengan el apoyo mayoritario de los trabajadores o se omite realizar la consulta; se conservan las prestaciones y condiciones superiores a la Ley.

¿Qué debe hacer la empresa ante este nuevo entorno laboral que se avecina? los especialistas laborales son claros en recomendar añadir a la estrategia laboral una gestión administrativa; más comunicación y entrenamiento; monitoreo y vigilancia; activación del contrato colectivo de trabajo, y fortalecimiento del Sindicato.

Las relaciones laborales en Nuevo León son ejemplo nacional, la cultura del trabajo que prevalece en la entidad ha construido cimientos de unidad, de apoyo y colaboración a favor de la productividad y competitividad de las unidades de negocio.

Hay en Nuevo León 68,235 patrones formales que emplean a 1,644,201 trabajadores, quienes reciben un salario diario promedio de \$419.52, el cuarto más alto del País.

Y este año, a pesar de la desaceleración económica, el sector privado de Nuevo León en el primer semestre del año ha sido

sublíder en la generación de empleo formal en el País, con 36,010 nuevos puestos netos de trabajo, sólo superado por la Ciudad de México.

La reforma laboral es para el sector empresarial de Nuevo León la oportunidad de fortalecer los lazos que por 100 años ha tejido con sus trabajadores. ♦

Algunos de los cambios propuestos a la reforma laboral:

- Incluir derecho de los trabajadores a pertenecer a un Sindicato, el derecho a dejar de pertenecer al mismo y el de no pertenecer a ninguno.
- Disolver los Sindicatos extorsionadores.
- Sanciones a prácticas ilegales, como paros y cierres de accesos a centros de trabajo.
- Eliminar elemento de prueba de que despidieron a un trabajador de forma injustificada, en un juicio laboral.
- Prohibir la cláusula de inclusión y exclusión y se garanticen los derechos de los trabajadores sindicalizados y quienes no los sean, por igual.

Fuente: Coparmex

Santo Mar[®]



Guadalajara
The Landmark

(33) 1652 7676

@santomar_gdl

Monterrey
Arboleda

(81) 2719 9176

@santomar_mty

Querétaro
Antea

(442) 688 4588

@santomar_qro

San Luis Potosí
Lomas la. Sección

(444) 811 6243

@santomar_slp



¿CAMBIAR A LA MITAD DEL CAMINO? ¿CÓMO SABER?

Daniel Ibarra
Director de Consultoría
Nóvament

Durante el segundo semestre del año, las empresas y sus directores se encuentran frente a un dilema: analizar los logros respecto al plan del año que aún no termina y comenzar a plantearse los retos y planes del siguiente; esta dicotomía debería existir en los Directores Generales con una visión más lejana que sólo el año entrante.

Justo allí nos preguntamos: ¿Qué ha pasado con nuestros objetivos y la ejecución de la estrategia? Más aún, ¿Cómo respondemos a un entorno de incertidumbre como el que estamos enfrentando?

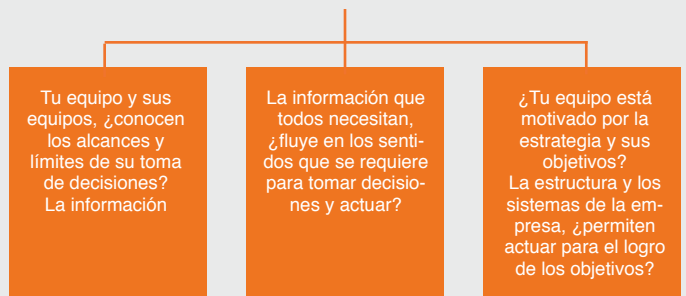
Recordemos que una buena estrategia es el primer paso, pero el verdadero talento directivo se deja ver con decisiones diarias y mecanismos para evaluar constantemente su impacto y su avance en la estrategia.

Los objetivos estratégicos deberían guiar las acciones y las decisiones de todos los colaboradores, y sus indicadores darnos elementos para ajustar y re-localizar recursos en el camino y hacer frente al entorno.

Las grandes estrategias se ejecutan, no se diseñan

Si te estás preguntado qué ha pasado con tu estrategia y tus objetivos, te damos cuatro puntos de reflexión que debes seguir para evaluar si los resultados se han dado de la manera que esperabas. ♦

Responde a conciencia lo siguiente:



Va una pregunta más de reflexión, para dejar al final, pero cuya respuesta puede dar mucha luz:

Los indicadores y los objetivos, **¿no son factores críticos de mi negocio y por lo tanto, me resultan irrelevantes?**

Si evalúas lo anterior podrás hacer un viraje ordenado y enfilarte a un cierre de año sólido, que te permita apuntar a un mejor rumbo no sólo los siguientes 12 meses, incluso algunos años.

Con esto tu organización responderá a tus objetivos de negocio y tus cambios, por inusuales que suenen a medio año, te ayudarán a hacer frente a un entorno complejo.



Nóvament
cultura estratégica para crecer

novament.com.mx
descubre@novament.com.mx
(81) 1937 3337

Si quieres intentarlo podemos ayudarte. Nos dará gusto saber de ti.



Novament
cultura estratégica para crecer



RECIBE CUALQUIERA DE ESTOS 3 SERVICIOS COMPLETAMENTE
SIN COSTO AL CONTACTARNOS CON 5 O MÁS DIRECTORES GENERALES O DUEÑOS DE EMPRESA

Empresas con más de 30 empleados. (aplican tus proveedores, clientes y conocidos)



**CURSO HABILIDADES
GERENCIALES**



**TEAM
BUILDING**



**CURSO
WELLNESS**

**SERVICIOS ENFOCADOS EN HACER CRECER TU NEGOCIO
CON VALOR DE \$ 50,000 A \$ 80,000 MXN**

*PARA CONOCER POLITICAS DE LA PROMOCION LLAMA O MANDA UN WHATSAPP
AL 812 618 9772 O ENVIA UN CORREO A CONTACTO@NOVAMENT.COM.MX



LA TECNOLOGÍA Y EL CAMBIO

Por: Mich Tamayo y Rudy Joffroy

Con la llegada de la tecnología hemos visto cómo la industria del entretenimiento ha cambiado de forma drástica. El *streaming* ha superado a la radio en un lapso trepidante, tan solo el 39 por ciento de los jóvenes entre 16 y 19 años escuchan radio, en cambio el 56 por ciento utiliza la plataforma Youtube para escuchar música y buscar contenidos originales que la plataforma está creando.

El *podcast* es el ejemplo más relevante a lo hora de hablar de nuevos formatos que están posicionándose dentro de la industria. Las marcas se están dando cuenta de esto y empieza a ser considerado como una herramienta de *marketing* para llegar a los oyentes de nichos específicos.

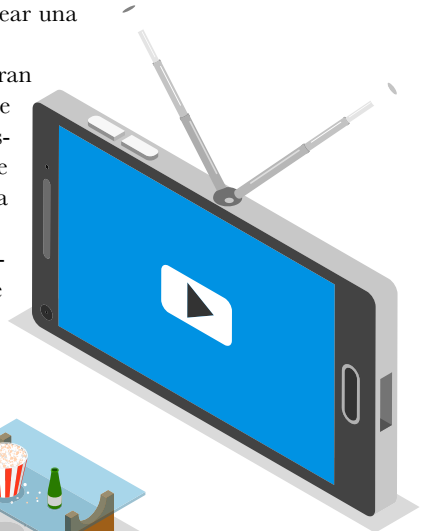
Para los artistas o creadores de contenido es el momento ideal para exponer y difundir su contenido en las diferentes plataformas digitales. En este momento cualquier persona puede crear su propio “sello discográfico virtual” o crear un canal digital con contenido original y monetizarlo de manera sencilla con la venta de espacios publicitarios.

Las plataformas de *streaming*, en especial YouTube y Spotify están impulsando la música de artistas independientes hacia el escenario global. La respuesta es el surgimiento de una nueva tendencia en cuestión de géneros musicales y la simplicidad de desarrollar éxitos de bajo costo y participaciones entre artistas para crear una cadena de visibilidad mayor.

La razón por la que estos contenidos están teniendo una gran aceptación de los Millennials y la Generación Z es el mensaje que transmiten en sus contenidos. Estas generaciones están en búsqueda de encontrar un significado más profundo sobre porque estamos aquí. El 78 por ciento de ambas considera que la música permite a las personas conectarse entre sí y con otras culturas.

Aquí es en donde los profesionales del *marketing* tienen la oportunidad de conectar a grandes audiencias con el contenidos que están generando. Mediante la combinación de la creatividad y el análisis de preferencia de los usuarios, los artistas pueden crear experiencias y contenidos que tengan un impacto emocional en la comunidad.♥

Las plataformas de streaming, en especial YouTube y Spotify están impulsando la música de artistas independientes hacia el escenario global



ryoshi



*metropolitan center
San Pedro GG, NL
📷 @ryoshimty
ryoshi.mx*



LA GASTRONOMÍA A UN CLICK



Ángeles Vela
Directora General del
Consejo de Software de
Nuevo León (CSOFTMTY)
csoftmty.org



precios, ubicación, instalaciones, etcétera. Además de que logra ver las calificaciones que la gente le puede dar recomendando o no dicho lugar con el fin de ir a algo seguro sin llevarnos sorpresas. Algunas otras herramientas digitales, que hace algunos años no conocíamos, nos menciona el listado de los lugares con el tipo de comida que estamos buscando, los precios y la ubicación, la distancia a la que te encuentras de ahí y el tráfico y tiempo que te tomarías en llegar a dicho sitio.

Por otro lado, podemos encontrar un montón de recetas digitales con alimentos que puedes descubrir en la ciudad en que te localizas preparando “algún tipo” de comida de cualquier país del mundo “tropicalizada a tu localidad” a través de dichas guías gastronómicas.

La tecnología también nos ayuda en el tema de la salud en relación a la nutrición, a través de la lectura del código de barras de algunas comidas se puede detectar su calidad alimenticia, es decir de azúcar, proteína, grasa, minerales, etcétera.

También contamos con asistentes virtuales que nos guían paso a paso a cocinar desde lo básico, hasta un platillo muy complicado que fue “inventado” por el chef más famoso del mundo.

Y por si fuera poco, existen ya algunas empresas tecnológicas que por medio de realidad virtual puedes tener la experiencia de comer en otro país o comida que nunca has probado por medio de los

lentes, imaginando que estás comiendo la deliciosa comida francesa frente a la Torre Eiffel, con vino francés, la música, los artistas al lado con sonido claramente real, como si estuvieras ahí. En algunos restaurantes han implementado esta tecnología, causando grandes experiencias entre los comensales.

Algunas herramientas orientadas a la salud nos pueden mencionar paso a paso qué tipo de refrigerio debemos de consumir de acuerdo a nuestro perfil, la dieta se monitorea a través de algún ‘gadget’ programado para

que lleve paso a paso algún régimen que sea adecuada para ti, esto combinado con el ejercicio, los pasos que hiciste diariamente, las corridas diarias, hace que día a día revisen tu ritmo cardíaco, peso, las calorías que se queman, entre otras.♥

Actualmente la Tecnología se encuentra en todos los rincones de nuestra vida y afecta para mal o para bien en nuestro diario vivir, hasta en algo tan básico como ¡la alimentación!

En nuestro celular podemos contar con una cantidad de información impresionante sobre este tema, desde la cocina rica en contenido alimenticio, hasta la más complicada gastronomía que se puede tomar como un asunto artístico por ejemplo lo que preparan los sofisticados chefs. Mediante diferentes tipos de aplicaciones tenemos acceso a lugares que aunque se encuentren complicados de localizar, podemos dar con ellos, si nos muestran su contenido atractivo a nuestro paladar. Esto es de suma importancia cuando nos encontramos en algún lugar, país o ciudad que visitas por primera vez.

En dichas aplicaciones podemos seleccionar tipos de comida,

“La tecnología y la magia están separadas por una línea muy delgada”

¿TU EMPRESA YA TIENE APP?



✉ HOLA@CUSPIDE.MARKETING

☎ 2558 4400

Diversos Retos Para el Mercado Accionario Local

Roberto Solano Pérez
Analista y Estratega Bursátil de Monex Casa de Bolsa
✉ rsolano@monex.com.mx

Durante 2019 el Mercado Accionario Local (el índice BMV/S&P IPyC de la BMV) ha presentado un desempeño negativo de -1.2% (en dólares de -6.5%), un nivel poco atractivo para inversionistas locales e internacionales. Considerando a los mercados emergentes, México ha presentado un primer semestre de 2019 complicado, en contraste, con el Mercado de Dinero Local que se mantiene atractivo por la actual Tasa de Interés, la cual resulta en un mejor nivel respecto a otros países comparables. De hecho, este factor de la Tasa ha generado que el tipo de cambio se esté mostrando “resiliente”.

Algunos de los factores que han afectado al mercado local están asociados al escenario retador a nivel macroeconómico (los estimados del PIB han sufrido revisiones a la baja), el contexto de volatilidad por eventuales reducciones a las calificaciones de Pemex/CFE y el soberano, así como por cifras modestas en cuanto a resultados de las empresas, ya que algunas reflejan un menor consumo e inversión en sus recientes reportes.

Hacia el segundo semestre del año, el mercado accionario local mantendrá en su visión interna los aspectos mencionados previamente, mientras que el ámbito internacional en el inminente recorte a la Tasa de Interés en Estados Unidos por parte de la FED (clave evaluar la respuesta de Banxico) y en el avance en las negociaciones entre Estados Unidos y China, recordando que en meses previos se materializó una tregua en términos arancelarios.

En cuanto a las expectativas del mercado local para 2019, el estimado del Ebitda (flujo más evaluado por analistas) a inicios de año consideraba un crecimiento de 4.0%, el cual validando el primer semestre presentó una reducción a 2.0%. Tomando en cuenta el punto anterior, la media del mercado considera un estimado

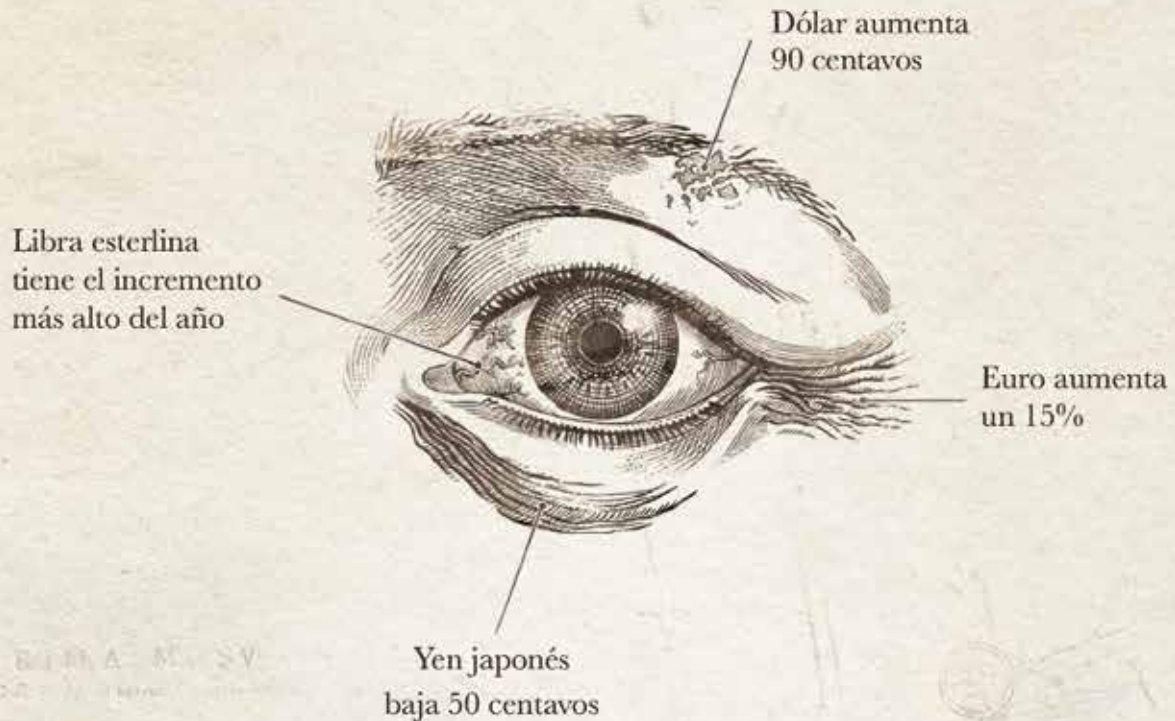
de cierre de dicho índice en 46,500 unidades, un nivel que implicaría un rendimiento de 13.7% hacia el cierre de año.

En nuestra perspectiva, este rendimiento estimado podría resultar difícil de alcanzar si persisten los factores de riesgo mencionados previamente. Hacia futuro, el inversionista tendrá que equilibrar en su tesis de inversión el “posible” ajuste en la Tasa de Referencia de Banxico (hoy la gran mayoría de economista la espera al cierre de 2019), lo cual podría implicar un mayor atractivo para el mercado accionario, pero en éste último mercado, se deberán disipar factores de riesgo y eventuales disminuciones por invertir en empresas locales.

Desde nuestra visión, existen empresas con valuaciones atractivas (sin considerar las que durante 2019 han reflejado caídas importantes en sus cotizaciones), ya que aspectos favorables de coyuntura en sus resultados, una rentabilidad promedio respecto a los años previos y un contexto alentador hacia 2019-2020 generaría que se materializará el rendimiento previsto para cada una de ellas. Algunos Sectores atractivos, destacamos a las Fibras (sólo industriales y comerciales Premium), Grupos Aeroportuarios (pese a retos en crecimiento) y algunas empresas de Alimentos y Bebidas (de manera selectiva).♦



ENVEJECIMIENTO POR VOLATILIDAD



Sensación de envejecer con las fluctuaciones cambiarias.

Para todo lo que te genera la incertidumbre financiera
tenemos la solución más ágil. Acércate a nosotros.

GRUPO FINANCIERO
monex

AGILIDAD PARA QUE EL DINERO TRABAJE
BANCA DE EMPRESAS • BANCA PRIVADA

Contáctanos en: monex.com.mx o Monterrey: (81) 8152-8300 y (81) 8133-7700

@GrupoFinancieroMonex

@monexanalysis



API: QUÉ SON Y CÓMO UTILIZARLAS EN TU ESTRATEGIA DE MARKETING

Roberto Madero
CEO de GROU Crecimiento Digital, líder en el desarrollo de Inbound Marketing en México
✉ radero61
🌐 grou.com.mx

En la era moderna es imperativo mantenerse un paso adelante de la competencia, especialmente en el ámbito de la mercadotecnia digital.

En los últimos años, una tendencia cada vez más aplicada es el uso de estrategias de inbound marketing para sobresalir mediante el uso de las API, pero, realmente, ¿qué es una API y para qué sirve?

Sub-contratadoras de funciones

Una API (por sus siglas en inglés) es una interfaz de programación de aplicaciones. Se compone de una serie de reglas y procedimientos que permiten la comunicación entre dos programas diferentes. Las APIs funcionan como un intermediario de información entre una plataforma y otra, de manera que una aplicación pueda extraer información de otra, y la utilice en su propio dominio. Por ello, las API pueden ser consideradas como “sub-contratadoras de funciones”.

Las API pueden utilizarse para comunicarse con sistemas operativos, bases de datos, protocolos de comunicación, redes sociales y otras plataformas online, dependiendo de lo que se busque. Este tipo de comunicación puede ser muy benéfica para las empresas grandes como Twitter y Google, ya que permite que desarrolladores externos creen nuevas aplicaciones que mejoren la usabilidad de sus plataformas, generando escalabilidad.♥

Antes de comenzar a utilizar una API, te recomendamos familiarizarte con algunos conceptos derivados de esta interfaz:

Punto de terminación del API: también conocido como endpoint, se refiere al destino de la API que solicita el dueño de un sitio. Generalmente incluye un URL.

Clave del API: es el identificador único de un usuario para poder interactuar con determinado API. Le indica al desarrollador para qué vas a usar su sitio, y muestra el permiso para ello.

Llamadas o solicitudes de API: son las instancias en las que un dueño de un sitio solicita el uso de la API de un desarrollador. Algunos sitios tienen restricciones en cuanto a la cantidad de llamadas permitidas en determinado tiempo.

Cómo utilizar una API en marketing digital

El uso de API en una estrategia de mercadotecnia digital trae muchos beneficios, ya que al hacerlo se logra que las campañas sean eficientes, rastreables e incluso más rentables. Esta interfaz puede facilitar los datos que se necesitan para proporcionar soluciones a los problemas de un cliente en específico, adaptándose así a la estrategia de inbound marketing.

Para integrar una plataforma por medio de un API, se pueden seguir dos caminos:

Acercarse con un desarrollador, a quien se le puede solicitar que explore una API y se analice en conjunto.

Investigar por cuenta propia. Actualmente existen muchos servicios que ya tienen información sobre sus API en línea, un ejemplo de ello es Twitter, que tiene toda una galería de API que están disponibles para cualquier desarrollador.

Si te interesa utilizar una API, es importante que leas con detenimiento los términos y condiciones del programa, ya que su uso viene con algunas restricciones, como el límite de llamadas que se pueden hacer en determinado periodo de tiempo sin tener que pagar una licencia.

Algunas empresas ya están viendo resultados muy positivos al utilizar las API. Según un estudio realizado por el Instituto Apígee, las organizaciones que se identificaron con mayor competencia en el uso de las API reportaron ingresos mayores, así como una mayor satisfacción al cliente en comparación con otras empresas. Asimismo, estos encuestados estuvieron de acuerdo en que el uso de las API tendrá un impacto sustancial en su negocio en los siguientes 12 meses, con el potencial de aumentar significativamente a largo plazo.





LOS ARCOS

- EST. 1977 -

DEL MAR A TU MESA



COMBINACIÓN
MAR DE CORTÉS

SUC. GARZA SADA

Av. Eugenio Garza Sada No. 3752,
Col. Garza Sada.

T. (81) 1100 12 20 / 12 21

SUC. MORONES PRIETO

Av. Ignacio Morones Prieto
No. 2414, Col. Sertoma.

T. (81) 8347 23 01 / 23 05

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

restaurantlosarcos.com



EL CICLO DE EFECTIVO: CÓMO GANAR LA CARRERA CONTRA EL TIEMPO

Por **Carlos Rousseau**

Socio Director de Orange Investments,
empresa internacional líder en servicios inmobiliarios

En los negocios, como en nuestra vida personal, el factor del tiempo en la generación del efectivo es clave para cumplir con nuestras obligaciones. Si no hay un buen match entre las entradas y las salidas de dinero, seguramente nos metemos en problemas.

En este sentido, son pocas las empresas que gozan el beneficio de poder quemar dinero cada año como algunas famosas startups, por lo que debemos cuidar cómo administramos los flujos del negocio, en sintonía con nuestro ciclo de venta de productos o servicios. Por ello, es importante conocer cómo se traducen los ingresos de las ventas a efectivo, lo que se conoce como el ciclo de conversión de efectivo (CCE).

El CCE es un proceso que consiste en convertir una inversión en efectivo. En él, intervienen la compra de insumos, el pago a proveedores, la realización del producto o servicio, la venta y la cobranza.

Todo el ciclo de conversión se mide en días (“time is money”) y se calcula tomando en cuenta tres variables que explicaremos a continuación. Primero, nos enfocamos en la conversión del inventario. Aquí el consejo es evitar que se alarguen los tiempos del proceso de la materia prima o el del talento aplicado a producir un servicio. En el cálculo de días inventario se mide el tiempo en que el inventario permaneció dentro del sistema. Entre más rápido podamos liberarlo y cobrar el efectivo asignado, mejor será nuestro resultado. De ahí que el tiempo y la productividad jueguen un papel muy importante.

Como segunda métrica tenemos los días cuentas por cobrar, que se refieren al periodo de cartera promedio y los días que tarda la cobranza a nuestros clientes por las ventas que realicemos. Este indicador es clave para mejorar rápidamente la posición de efectivo de nuestro negocio. Es importante cuestionar siempre por qué tardan determinado tiempo en pagar algunos clientes; si quizá se encuentran insatisfechos con nuestra entrega de servicio; si estamos negociando términos muy amplios para nuestros pagos, o si podemos mejorar nuestra labor de cobranza.

Por último, como tercera variable encontramos los días cuentas por pagar o el tiempo promedio que tardamos en pagar productos o servicios. Conforme podamos acordar pagos más tardíos con nuestros proveedores, más oxígeno obtendremos para nuestro negocio, pues la intención es conservar la liquidez cuanto más sea posible para fondear las operaciones internas y cualquier otro asunto estratégico.

Existen muchos negocios que utilizan la métrica de DPO como herramienta de financiamiento en busca de reducir el capital de trabajo atado a la operación del negocio. El objetivo es que el material o servicio subcontratado con terceros no sufra en calidad o comprometa a la empresa.

Finalmente, podemos llegar al ciclo de conversión de efectivo, que nos muestra un calendario completo con la relación que tienen las etapas de producción de un producto o servicio con la inversión en capital de trabajo.

A fin de cuentas, como empresarios debemos considerar todas las variables de este proceso y encontrar un punto óptimo que mantenga, a la vez, una relación armónica con clientes y proveedores hacia el exterior, y tiempos y flujos de efectivos suficientes para una administración sana hacia el interior de nuestro negocio. ♦

Con esta fórmula podemos calcular la cantidad de dinero (capital de trabajo) que se requiere para financiar el negocio:



Ideas para mejorar la posición de efectivo

- Disminuye el tiempo de tu proceso de fabricación
- Rota el inventario lo más posible
- Motiva a tus clientes a que paguen puntualmente o incluso antes de tiempo
- Consigue más días de crédito con tus proveedores
- Mejora tu utilidad empleando dinero sin costo de financiamiento

¡PRÓXIMA APERTURA
Crown Paradise Club
en Riviera Maya 2020!

El plan era mandar a volar el estrés

HOTEL 5 ESTRELLAS | SOLO ADULTOS | TODO INCLUIDO

PUERTO VALLARTA



- La mejor ubicación a 15 min. del centro de la ciudad
- Ambiente exclusivo con excelente servicio
- Experiencias gourmet en restaurantes de especialidades
- Sorprendente variedad de cócteles en Jacuzzi Pool Bar
- Revitalizantes tratamientos en spa (\$)
- Lugares ideales para tus eventos

HOTEL
OPERADO
POR:

Arriva
Hospitality Group



crownparadise.com

800 900 0 900



CROWN PARADISE GOLDEN
ALL INCLUSIVE RESORTS

Momentos inolvidables



Por Gerardo Ortiz

Co-fundador y Business Designer del ecosistema de compañías creativas Camp.us, Brands&People, Novak Innovation, -1 y School of Change
@ggoomm
@holabrands
@schoolofchangemx
@novakinnovation

BRAND CHALLENGE

¿Podrías distinguir tu cerveza favorita en una prueba a ciegas?

Muy probablemente tu ego contestó al instante un rotundo: sí. Eso mismo pensaba yo y un pequeño grupo de diseñadores mientras trabajábamos en el lanzamiento de una nueva cerveza artesanal para el mercado nacional. Estábamos muy equivocados.

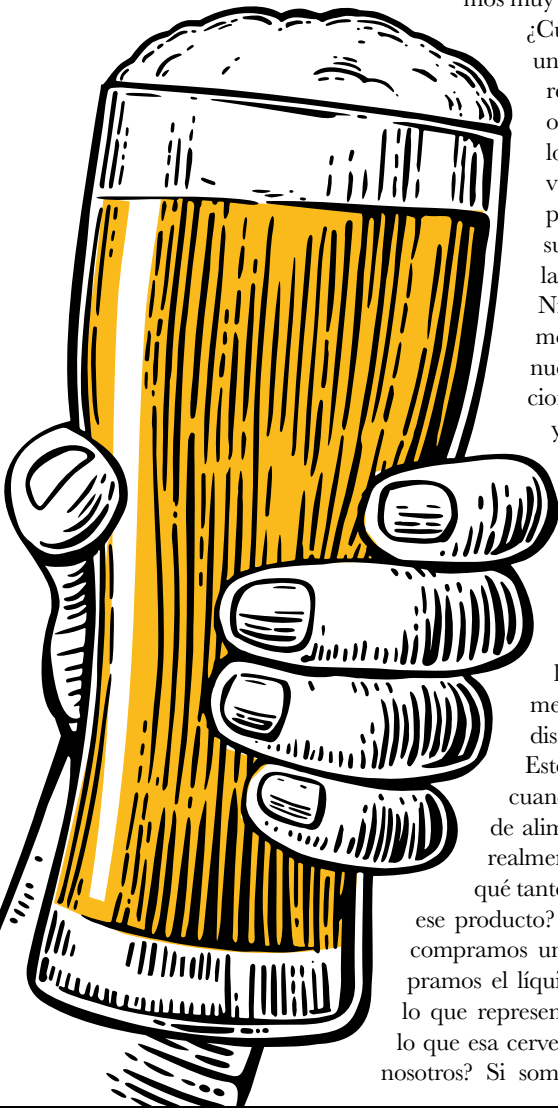
¿Cuánto influye la narrativa de una marca en nuestras preferencias por un producto u otro? Muchísimo. Si opinas lo contrario sigue leyendo, te vas a sorprender. Por ejemplo, muchos de nosotros presumimos que elegimos tomar la cerveza “X” por su sabor. Ninguno de nosotros aceptamos de buenas a primeras que nuestro consumo es más emocional y abstracto que racional y concreto. Para probarlo creamos un juego sencillo en Brands&People que le llamamos Brand Challenge. Comenzamos por retornos a probar siete marcas de cerveza a ciegas, sin ver la etiqueta, la botella o el líquido. Resulta que prácticamente nadie de nosotros logró distinguir su cerveza favorita. Esto me lleva a preguntarme, cuando se trata de una marca de alimentos o bebidas, ¿qué tanto realmente compramos el producto y qué tanto compramos lo que significa ese producto? es decir, la marca. Cuando compramos una cerveza ¿qué tanto compramos el líquido y qué tanto compramos lo que representa? ¿qué tanto pagamos por lo que esa cerveza le dice a los demás sobre nosotros? Si somos alternativos, sofisticados,

relajados, cultos, divertidos, etcétera. Este es el trabajo que hace una marca bien diseñada para ganar la batalla comercial en el territorio emocional.

Quizá tú como yo tendrás amigos, tíos, papás, suegros o jefes incrédulos del poder emocional que tienen las marcas. Te propongo lo siguiente, en tu próxima reunión organiza un reto Brand Challenge, una prueba a ciegas de cervezas, tequilas, whiskies, aguas minerales o vinos. Elimina todas las etiquetas, envases e intenta que todo se concentre únicamente el sentido del gusto para adivinar y distinguir una marca de otra. Es un juego divertido y a la vez revelador. Cuando hicimos por primer vez el reto Brand Challenge, aquellos que defendían a capa y espada que consumían “X” ó “Y” cerveza por su sabor y no por otra cosa, terminaron confundiendo su favorita con marcas que según ellos jamás tomarían. Los traicionó el paladar.

Otro ejemplo simpático de este fenómeno es un experimento que hizo Budweiser en 2015 cuando instalaron cámaras escondidas en un bar de Brooklyn invitando a los hipsters locales a probar una cerveza “especial” sin revelar la marca. Las reacciones y los comentarios sobre el sabor son típicos de personas que prueban una cerveza artesanal sofisticada para después ellos mismos sorprenderse que lo que realmente estaban tomando era una Budweiser común y corriente disfrazada de cerveza artesanal en un contexto ‘hipster’, demostrando el poco caso que le hacemos al gusto y lo mucho que reaccionamos a una narrativa emocional o a una experiencia que envuelve un producto.

Así que a menos que tus amigos sean sommeliers o cicerones expertos en cerveza con paladares muy educados, ya tienes un nuevo reto para tu próxima reunión. Hagan un Brand Challenge y avísenos qué tan vulnerables son sus amigos al poder emocional de las marcas. @ggoomm ♥



Enjoy!

Doble B



COCKTAILS | FOOD | GOOD MUSIC

PARQUE ARBOLEDA. AV. ROBLE N° 660, SAN PEDRO GARZA GARCÍA. T. 2718.1159 Y 2718.1160
RSVP WHATSAPP 81.2003.0312

    OpenTable

TRABAJAN EL LADO HUMANO DE LAS EMPRESAS

En el desayuno mensual de ERIAC Capital Humano, integrantes de grandes compañías como Semex, Grupo Cuprum y Coflex tocaron el tema de “Liderazgo con Sentido Humano” para que las empresas se adapten a nuevas formas de trabajo

El capital humano es uno de los temas en la agenda de las empresas más contemporáneas. La calidad de vida del trabajador y un espacio para laborar con un lado más humano se han convertido en temas importantes para las compañías, pequeñas y grandes.

Este es el tema principal del panel Liderazgo con Sentido Humano que se presentó durante el desayuno mensual ERIAC Capital Humano, en el que participaron Alejandro Brunell, Director General de Semex, Eugenio Clariond Director General de Grupo Cuprum, y Mauricio Coronado, Director General de Coflex., quienes trataron temas para mejorar la calidad laboral de los trabajadores que actualmente trabajan para las compañías como los horarios flexibles, home office o los programas para madres que tienen empleo.

En cuanto al liderazgo con sentido humano se busca que las empresas se adapten a nuevas formas de trabajar para ser más eficientes y evolucionar para las nuevas generaciones.

El evento fue encabezado por Manuel Aldrete, Presidente de ERIAC Capital Humano. ♦



Manuel Aldrete



Alejandro Brunell, Eugenio Clariond, Fernando Castilla y Mauricio Coronado



José Antonio Cárdenas

SABORES

al Massimo



IL MASSIMO

— STEAKHOUSE —

Atado de Rib Eye

Gómez Morín 500, RSVP 8335 4085





50 AÑOS DE COMPROMISO CON LA INNOVACIÓN, VANGUARDIA CIENTÍFICA Y ATENCIÓN MÉDICA



Rodolfo Rubio, Álvaro Barbosa, Manuel Pérez, Héctor Fernández, Juan Homar Páez, Guillermo Torre, Ricardo Marroquín, Oscar Ramos, Hernán García y Sven Boes



Guillermo Torre, Rector de TecSalud



Salvador Alva, Presidente del Tecnológico de Monterrey



Sven Boes, Director de Hospitales de TecSalud

El Hospital San José de TecSalud, el sistema de salud del Tec de Monterrey, celebra 50 años y se consolida como referente a nivel estatal y nacional en atención médica de vanguardia y en investigación científica de primer nivel.

Esta institución es considerada una de los más innovadoras del país, al ser reconocido por su continua búsqueda de excelencia en la atención, misión que ha cumplido desde su fundación en 1969.

A lo largo de estos 50 años, varios hitos han consolidado el prestigio de la institución. En la última década, destaca en el 2009 el primer trasplante Split (órgano dividido) de hígado del país en conjunto con el Seguro Social. En el 2010, se llevó a cabo la modernización tecnológica de su departamento de Radiología Diagnóstica e Imagen. Además, el Hospital San José, ha logrado por 3 años consecutivos el reconocimiento con la más alta calificación entre los hospitales de México, certificación emitida por el Consejo de Salubridad General.

“Estamos muy contentos de celebrar 50 años de la fundación y creación del Hospital San José, nos motiva para seguir sirviendo a los mexicanos con los más altos estándares de calidad en la atención médica, siempre cuidando la calidad humana y valores que nos caracterizan en TecSalud”, comentó Sven Boes, director de

Hospitales de TecSalud.

TecSalud nace con la finalidad de formar excelentes profesionales médicos y de ciencias de la salud. Es integrado por la Escuela de Medicina y Ciencias de la Salud, la Fundación TecSalud, los hospitales San José y Zambrano Hellion que fungen como centros médico-académicos, y los institutos de especialidad e instituciones asociadas.

En palabras del Dr. Guillermo Torre Amione, rector de TecSalud, “a 50 años de la inauguración de uno de nuestros hospitales más emblemáticos, el cual ha marcado una diferencia en la calidad de atención médica de nuestra ciudad y del país, nos permite, como TecSalud, refrendar nuestro firme compromiso con la sociedad a la que servimos, mediante infraestructura y servicios médicos de primer nivel, investigación innovadora y la formación de los mejores profesionales de la salud en México y Latinoamérica”.

TecSalud seguirá apostando por ofrecer servicios de salud y educación de calidad para enriquecer la experiencia académica de médicos en formación, estudiantes y residentes del Tecnológico de Monterrey, además de promover la investigación con estándares internacionales. ♦

P MÁS SIBILIDADES



Contacto:
Leonardo.Valdelamar@epson.com.mx
Tel.: 1323-2153

1- Velocidad basada en el uso de 80 mm de ancho de medio y Epson's PS-180 power supply. Las configuraciones que no incluyen PS-180 tendrán una velocidad de impresión predeterminada de 300 mm/sec.

www.epson.com.mx

 [epsonlatinoamerica](#)  [@epsonlatín](#)  [epsonlatinoamerica](#)  [@epsonlatinoamerica](#)

TM-T88VI-DT2

- Impresión ultrarrápida: 350 mm/s¹
- Mayor disponibilidad de opciones de CPU: Intel® Celeron®, Core™ i3 y Core™ i5
- Administra periféricos y conecta varios dispositivos simultáneamente

OmniLink®

EPSON®
EXCEED YOUR VISION



RECIBEN DESPEDIDA DE HOME RUN



La de pequeños beisbolistas liga Epitacio “La Mala” Torres recibió una calurosa despedida antes de partir a Williamsport, Pensilvania para representar al Estado y al país en la Serie Mundial de Ligas Pequeñas.

Los pequeños beisbolistas de la Liga Epitacio “La Mala” Torres recibieron una despedida antes de partir a Williamsport, Pensilvania, donde representaron a México en la Serie Mundial de Ligas Pequeñas.

El CEO y presidente del Consejo de Value Grupo Financiero, Carlos Bremer fue el organizador del evento que tuvo lugar en el sports bar Batbox con la compañía del gobernador de Nuevo León, Jaime Rodríguez Calderón, William Duncan, Cónsul de Estados Unidos en Monterrey, José Maiz García, presidente de los Sultanes de Monterrey y de Ligas Pequeñas, Sergio Ganem presidente de Fuerza Regia, así como diferentes autoridades del municipio de Guadalupe.

Durante el evento, el Cónsul de EU, Maiz Gracia agradeció al gobernador del estado por apoyar el deporte y recibir a los beisbolistas que representan, no solo a Nuevo León, sino también a México.

En los últimos 18 años solamente en cinco ocasiones una liga originaria de Nuevo León ha representado a México en la Serie Mundial de Ligas Pequeñas, de acuerdo con el portal Beisjoven, lo que pone en alto el nombre de las Ligas Pequeñas en nuestra entidad.♦



William Duncan, Sergio Gánem, Carlos Bremer, Jaime Rodríguez y José Maiz



Integrantes de la liga Epitacio “La Mala” Torres



KASUMI®

GUSTO JAPONÉS



**KASUMI
VALLE ORIENTE**
PLAZA SIENNA
AV. FUNDADORES 955
L308 N3, VALLE ORIENTE

☎ 15-22-06-50

¡NUEVA SUCURSAL!

**KASUMI EXPRESS
CENTRITO VALLE**
PLAZA VÍA AVALON
RÍO DE LA PLATA 202
L110, DEL VALLE

☎ 11-59-22-93 • SERVICIO A DOMICILIO





QUINTONIL LLEGA A LA CIUDAD

Casa Müi trae a los mejores restaurantes del mundo

El turismo gastronómico ha crecido en México y a nivel internacional en los últimos años, convirtiéndose a los restaurantes en un punto de destino. Por esta razón, Casa Müi en su primera temporada, trasladará a seis grandes restaurantes del mundo a tierras mexicanas por una semana, ofreciendo de manera excepcional su oferta gastronómica.

La primera edición se llevará a cabo del 24 al 28 de septiembre en el Club Industrial, donde podremos disfrutar del concepto del restaurante Quintonil, ubicado en la Ciudad de México. La cocina y el equipo dirigido por el chef Jorge Vallejo recientemente fueron nombrados por la lista The World's 50 Best Restaurants, como el número 24 del mundo y el 9 de América Latina.

Para continuar con la serie de pop-ups a finales del 2019, Pablo Rivera del restaurante Don Julio ubicado en Buenos Aires, Argentina estará en la Ciudad de México del martes 3 al sábado 7 de diciembre. La Ciudad de México el próximo año recibirá a Albert Adrià de Tickets, restaurante ubicado en Barcelona, España.

Posteriormente llegará Gaggan Anand de Gaggan, localizado en Bangkok, Tailandia, Mitsuharu Tsumura de Maido en Lima, Perú y para cerrar la serie, la chef mexicana Daniela Soto-Innes de Cosme, restaurante ubicado en la Ciudad que Nunca Duerme, Nueva York, estará en nuestro país.

“México y los cocineros mexicanos aplaudimos la iniciativa de Casa Müi, no solo somos grandes cocineros sino también importantes comensales que valoran la mejor oferta gastronómica. Establecer Quintonil temporalmente en Monterrey y ser tan bien recibido es un honor”, declaró el chef Jorge Vallejo.

En cada una de las ediciones, Casa Müi tiene como objetivo atender a 800 comensales, las reservaciones se pueden hacer a través de su sitio web.

En el evento estuvieron presentes Valentina Ortiz Monasterio, Co-fundadora de PALADAR; Tere González, Directora de Club Industrial; Pedro Reyes, Director Creativo de PALADAR; Jorge Vallejo, creador de Quintonil; y Alonso Obregón, Director General de Casa Müi. ♦

MÁS DE **3,000 M2**
DISPONIBLES

TU PRÓXIMO **CONGRESO**
EN EL CORAZÓN DE VALLE ORIENTE

SHOWCENTER COMPLEX BATALLÓN DE SAN PATRICIO
NO. 1000, COL. REAL SAN AGUSTIN, SPGG.- T: (81) 2721-1122



@AIROEVENTSMX
www.airoevents.mx



SHOWCENTER
EVENTS



‘NUEVO LEÓN SABE BIEN’



Sonya Santos de Arredondo, Lorenia Canavati y Lulú Pedraza

EL LEGADO DE LA COCINA NORESTENSE

Con el objetivo de promover y preservar la cocina tradicional del noreste del país, el Festival Internacional de Santa Lucía lanzó la convocatoria ‘Nuevo León sabe bien’, primer concurso que busca preservar la cocina tradicional norestense de México.

A través del concurso, se busca rescatar recetas de platillos dulces y salados que serán un legado para las próximas generaciones, explicaron durante la presentación Lorenia Canavati Von Borstel, Presidenta del Patronato del Festival Internacional Santa Lucía, Sonya Santos de Arredondo, investigadora de cultura y gastronomía, y la chef Lulú Pedraza, quienes invitaron a los regios a participar y recuperar en conjunto la tradición culinaria de nuestra región. La convocatoria estará abierta al público al público en general hasta el domingo 13 de octubre.

La etapa final del concurso se celebrará en el marco del Festival Internacional de Santa Lucía, en el que se premiará a los ganadores de los primeros tres lugares de las categorías de platillos dulces y salados con un premio monetario.

En 2008 surge el Festival Internacional de Santa Lucía, que cada otoño lleva las artes a la calle a través de expresiones culturales y artísticas de calidad internacional buscando generar conciencia en la comunidad sobre valores universales como la libertad, democracia, respeto, justicia e igualdad.♥

PREMIOS



Modalidad platillo salado

- 1^{er} lugar:** 75 mil pesos
- 2^{do} lugar:** 50 mil pesos
- 3^{er} lugar:** 25 mil pesos



Modalidad platillo dulce

- 1^{er} lugar:** 75 mil pesos
- 2^{do} lugar:** 50 mil pesos
- 3^{er} lugar:** 25 mil pesos



CREARE

DESARROLLOS INMOBILIARIOS



DALIA



LOMAS DEL BARRO



LOS VIENTOS

En **CREARE** somos una empresa innovadora con experiencia en el desarrollo inmobiliario. Tenemos el compromiso de crear proyectos únicos y de alta calidad, impulsando el diseño y la funcionalidad, así como la integración y respeto al entorno de nuestros desarrollos.

LOS VIENTOS



DESARROLLOS

PRIVADAS DEL BOSQUE
LOS VIENTOS
DALIA
EL BARRIAL
LOMAS DEL BARRO

 Creare Desarrollos

T. 81 1354 5442
contacto@crearedesarrollos.com
Crt. Nacional Km 282-, Los Cristales,
Monterrey, Nuevo León, México



Lleva y comparte los mejores cortes en la nueva “Beef box”

Con “Beef Box” puedes compartir los mejores cortes de carne de The Capital Grille, que presenta una forma para llevar el sabor a donde quiera que vayas

El restaurante reconocido por sus aclamados cortes de carne de res añejada en seco, pescados y mariscos frescos y su galardonada carta de vinos, continúa sorprendiendo al público, ahora con la nueva propuesta “Beef Box”.

The Capital Grille se ha caracterizado por ser un generador de experiencias gastronómicas únicas y hoy busca acercar lo mejor de la gastronomía al hogar de sus invitados.

“Beef Box” es un portafolio que contiene carne de la más alta calidad con el sello que caracteriza al restaurante, acompañado de ingredientes para sazonar y así disfrutar de una experiencia exclusiva en casa.

The Capital Grille ofrece dos tamaños de portafolio que incluyen cortes de carne predeterminados, sin embargo, brinda la posibilidad de armarlo a tu gusto. En ésta propuesta, podrán encontrar sus cortes insignia, tales como Porterhouse, Sirlon, Delmonico, Mignon, entre otros, que conquistarán a todo aquel que lo lleve.

Disfruta de una exquisita experiencia en casa, cautivando los sentidos con el sabor y calidad inigualable de sus cortes de carne y comparte con grandes amigos y familia un momento excepcional.

The Capital Grille consiente el paladar, creando momentos excepcionales, incluso fuera del restaurante.

Llama o acude a The Capital Grille para pedir tu “Beef Box” para llevar y compartir.♥



THE CAPITAL GRILLE MONTERREY
Ave. Roble 660 Local W 109 PB,
Colonia Valle del Campestre, CP. 66266
www.thecapitalgrille.com.mx
(81) 8335.1266

IMAGINE UN LUGAR
DONDE TODO
ES POSIBLE

NH MEETINGS
inspire. create. enjoy.



**REALICE SUS EVENTOS PARA GRUPOS
CON LOS MEJORES SERVICIOS A SU ALCANCE**

Encuentre en nuestros 7 salones lo necesario para que sus eventos sean únicos,
con excelente material audiovisual y todo un equipo que le brindará el mejor servicio.

Beneficio especial en alojamiento y sesión:
Habitación \$1,599* • Sesión \$660**



NH COLLECTION
MONTERREY

Av. Jose Vasconcelos 402
Nuevo León, Monterrey
T (52 81) 8173 1821

nh-collection.com

* Tarifa por habitación por noche en sencilla o doble más impuestos en plan europeo, aplica arriba de 10 habitaciones.
** Tarifa por sesión incluye coffee break continuo por 8 horas, comida emplatada o buffet en restaurante (aplica para 20 personas mínimo).
Ambas tarifas aplican restricciones. Sujeto a disponibilidad. Promoción válida hasta 30 de Septiembre del 2019.



DOS HERMANOS CON TODO PARA TU EVENTO

Los hermanos Villarreal se encargan de que tengas todo lo que necesitas para tus eventos más importantes



Muchos dicen que las mejores ideas nacen de un suceso que suena muy simple, para José Luis fue una posada que organizó para sus amigos. Cuando estaba realizando esta tarea se dio cuenta de que podía crear una empresa que englobara todo lo necesario para un evento, así nació Mty Eventos.

Los clientes dejarían de buscar diferentes tipos de servicios, como el de meseros, mobiliario o barman, en diversos lugares para encontrarlo todo en un mismo sitio.

“En 2011 yo tuve una posada con mis amigos, yo la organicé y ahí fue donde me di cuenta que hacía falta eso, juntar una empresa en donde hubiera todo”, relata José Luis Villarreal, quien comenzó la empresa.

Fue en 2012 cuando empezó el proceso de planeación y en 2013, después de haber comenzado el negocio, invitó a su hermana, Cynthia Villarreal a ser parte del proyecto.

Su inicio fue con la bodega en casa, recibían a los clientes en su cochera cuando contaban con

10 salas y 10 mesas para mostrar a los clientes. El comienzo fue lo más difícil, José Luis afirma que el miedo es lo que en veces lo frenaba para avanzar, la idea la tenía, pero no estaba seguro de que funcionaría.

Eran los comentarios de clientes satisfechos los que rompían el temor y los ayudaban a avanzar en el negocio, pronto comenzaron a obtener eventos más grandes y su negocio se expandió.

Ahora, para fiestas en casa o eventos grandes como bodas y quince años, ofrecen servicios como la renta de salas lounge, toldos, mobiliario, sillas, mesas, iluminación, calentadores, pistas iluminadas, entre otros, sin embargo, los hermanos Villarreal aseguran que no se quieren encasillar en lo que ofrecen...si no también ofrecer servicios que no están en su página y que se consiguen.

“No es solo lo que tenemos, sino que te lo consigo para que no tengas que andar buscando”, explica José Luis.

Por el momento, el mobiliario puede ser visto al acudir a las oficinas, ya que su bodega se encuentra al lado, por lo que los clientes pueden ver las salas y mesas, pero conforme avanzan las necesidades, los hermanos buscan rentar un local como showroom.

Para el siguiente nivel de la empresa, los Villarreal quieren avanzar a eventos de gala y conseguir mobiliario más elegante para bodas o empresariales.

Actualmente, José Luis y Cynthia Villarreal trabajan con Mty Eventos dentro y fuera del Área Metropolitana. ♦

“En 2011 yo tuve una posada con mis amigos, yo la organicé y ahí fue donde me di cuenta que hacía falta eso, juntar una empresa en donde hubiera todo”

José Luis Villarreal





TRANSFORMANDO LA INDUSTRIA DEL MANEJO DE SÓLIDOS A GRANEL

Puede parecer algo muy pequeño, pero en las Industrias Alimenticia, Química y Minerales, el polvo es un factor clave en la producción. EPSA México es pionero en maquinaria y sistemas completos personalizados para automatizar el manejo de los polvos de forma eficiente, ergonómico y limpio.



Existe una inmensa cantidad de polvos que pasan desapercibidos a nuestro alrededor, en el aire y en la fabricación de productos cotidianos, son en estos últimos en los que EPSA México se especializa. Desde hace casi 10 años, la empresa se dedica a la automatización del manejo de polvos a granel en 3 rubros principales: Alimentos, Química y Petroquímica, así como Minerales incluyendo el cemento, yeso y cal. Con un crecimiento de clientes que se ha cuadruplicado en los últimos años, la compañía trabaja para que la industria sea más eficiente y limpia, el polvo sea transportado de manera más segura y el trabajador cuide de su salud.

“Hay polvos que con el tiempo llegan a ser dañinos para la salud si los están respirando todo el día, hay algunos que son tóxicos para los operadores, y por supuesto está la parte ergonómica, ya que si pones a una persona a cargar sacos por días y días, a mediano plazo terminara con lesiones, o se tendrá una alta rotación de personal en este puesto”, explica Rafael Sierra, Director Comercial de EPSA México. Por esta razón es que el alto grado de automatización del manejo de polvos a granel, se ha vuelto clave para los clientes que desean que sus procesos de producción destaquen en eficiencia, alta producción y estandarización, así como eliminar las emisiones contaminantes, cuidar la ino-

cuidad de los procesos y eliminar el riesgo de salud de los operadores.

Es por eso que la empresa diseña y suministra maquinaria y sistemas completos personalizados para cada cliente. Se cuenta con una gama selecta de Ingenieros de Aplicaciones y Proyecto que son capacitados para asesorar apropiadamente a los clientes, ya que en México aún no existe una carrera o especialidad para este tipo de trabajo. “La capacitación para que una persona pueda ser un Ingeniero de Aplicaciones y Proyecto en EPSA Mexico es de alrededor de un año, para que se convierta en un experto con las máquinas pero además con el comportamiento de los distintos polvos en circunstancias variables”. Con oficinas en Monterrey, CDMX, Querétaro, Guadalajara y Torreón, EPSA México busca abrir nuevas oficinas en Ciudades de crecimiento industrial clave en México, y poder expandirlas hasta Sudamérica.

EPSA México cuenta con un departamento de Soporte Técnico a nivel nacional, para poder implementar los sistemas de la manera más integral y amigable para los clientes, incluyendo instalación, puesta en marcha y comisionamiento, capacitación y soporte post venta de la más alta calidad, con personal certificado y capacitado constantemente.♥



Casi \$1M de Dólares de Equipo de Demostración que incluyen:

- Transportadores y Elevadores de Polvos
- Dosificadores y Sistemas de Pesaje para formular
- Mezcladores de Polvos
- Protección de Polvos Combustibles
- Válvulas, Compuertas y Cribas
- Sistemas de manejo de sacos y supersacos
- Colectores de Polvos
- Sistemas de Carga a Granel
- Molinos

“Cuida al cliente y lo demás se cuida solo”



EL ÚNICO SHOWROOM DE SISTEMAS DE MANEJO DE POLVOS A GRANTEL EN MÉXICO

Desde hace casi tres años, EPSA México encontró una solución para uno de los retos de la Industria. Presentar las máquinas de forma real y operativa a todos sus clientes para demostrar cómo funcionan las máquinas y sistemas completos, y lograr demostrar todas las bondades a usuarios potenciales. Así surgió el primer ShowRoom de sistemas para polvos a granel, que hasta hoy es en único en México. Un lugar en el que los clientes visitan para poder probar, demostrar y operar todos los sistemas necesarios para el proceso de su empresa. Todos los sistemas dentro del ShowRoom son de última generación y cuentan con un alto grado de automatización, y se cuenta con un programa anual de inversiones para renovación y adición de nuevas maquinarias. El ShowRoom de EPSA México recibe semanalmente varias visitas de clientes de todos los estados del País, para conocer las nuevas tecnologías.



ZANQ, EL LUGAR PERFECTO PARA HACER DE TU EVENTO ALGO EXTRAORDINARIO



*“Ubicado en una de las zonas
más privilegiadas de SPGG”*

El salón Zanq tiene lo que necesitas para cualquier tipo de eventos, ofreciendo servicio de la más alta calidad para que tengas una experiencia inolvidable.♥

SERVICIOS



ALIMENTOS

Los menús son totalmente personalizados y desarrollados por un Chef para que tengas la mejor experiencia culinaria.



MOBILIARIO

Además de tener mobiliario exclusivo para una gala, también cuentan con proveedores top que se encargan de cualquier tipo de evento.



MESEROS

Siéntete como en casa, disfruta y déjate consentir por los expertos.



BARMAN

Sus especialistas llevarán exquisitas bebidas a tu paladar.



VALET PARKING

Deja tu vehículo en buenas manos, el equipo se encargará de encontrar un lugar para tu auto.

LOS EVENTOS

SOCIALES:

- Bodas
- Graduaciones
- XV años
- Cumpleaños
- Despedidas
- Baby Showers
- Primeras Comuniones

EMPRESARIALES:

- Posadas
- Cocteles
- Lanzamientos
- Cenas
- Convenciones
- Eventos privados
- Exposiciones
- Pasarelas
- Coffee break
- Desayunos

CONTACTO

- 📍 Jesús Ferreyra S/N esq con Av.Fundadores Col. Del Valle, SPGG
- ☎ (81) 1366.5933 y (81) 8355 92 92
- ✉ hola@zanq.mx
- 🌐 www.zanq.mx



T H E
CAPITAL[®]
G · R · I · L · L · E

LET'S CELEBRATE THE OCCASION WITH DRINKS AND
BETWEEN *Hours* MENU



Av. Roble No. 660, Col. Valle del Campestre,
San Pedro Garza García, C. P. 66265,
Parque Arboleda Local W-109.
Tels: (81) 8335 1266 (81) 8335 1104
www.thecapitalgrille.com.mx

@TheCapitalGrilleMx  The_Capital_Grille-Mexico 
 



EL RETO DE LOS 11 AÑOS EN ACTINVER

Una de las Bancas Privadas más grandes en México cumple 11 de traer a sus clientes y al público en general el Reto Bursátil 2019, que busca promover la inversión en los jóvenes universitarios y quien tenga inquietudes de aprender el funcionamiento de la Bolsa a través de un simulador en tiempo real.

“Para nosotros es un honor cumplir más de una década demostrando que la inversión en Bolsa puede ser una actividad lúdica profundamente importante para las generaciones futuras y una manera de ganar dinero”, señaló Héctor Madero, Presidente de Grupo Financiero Actinver.▼

ONCEAVO RETO BURSATIL

Actinver | IMAGEN

2019



¿DE QUÉ SE TRATA?

En esta competencia de habilidades financieras los participantes aprenderán a invertir de manera inteligente en la Bolsa Mexicana de Valores a través de una serie de cursos -en línea o presenciales- y conferencias de tono financiero y economía.

¿CUÁL ES EL OBJETIVO?

En una sociedad donde la cultura del ahorro y la inversión es escasa, los participantes de este Reto aprenderán a manejar dinero e invertirlo de la mejor forma.

Para participar entra a www.retoactinverimagen.com e inscríbete antes del 29 de septiembre

FASES

UNO

En la primera fase del Reto, los participantes se preparan a través de cursos presenciales y en línea, además de conferencias con expertos en finanzas.

DOS

Compite en tiempo real y a nivel nacional con un simulador de la Bolsa Mexicana de Valores.

TRES

Gana uno de los 250 premios valuados en más de tres millones de pesos.

Actinver

- 800-705-5555
- www.actinver.com
- actinver
- actinver
- actinvermx

LOS PRIMEROS LUGARES

1^{ER} LUGAR
500,000 PESOS

2^{DO} LUGAR
250,000 PESOS

3^{ER} LUGAR
100,000 PESOS

! GANADORES
SEMANALES DE
15,000 PESOS



MOCHOMOS

Wavy



METROPOLITAN
CENTER

RESERVA 81 8647 0160

📍 mochomosmtty 📱 mochomos monterrey

mochomos



VIVE INTERCERAMIC TOUR A LO GRANDE



El Interceramic Grand Tour 2019 tuvo su exitosa edición en la que se dan a conocer las tendencias en arquitectura y diseño en todo el mundo



La marca líder de fabricación, distribución y comercialización de pisos y azulejos cerámicos tuvo su edición del Interceramic Grand Tour 2019 en Monterrey.

El evento que busca presentar las tendencias mundial de diseño y arquitectura se llevó a cabo en el Hotel Camino Real ubicado en el corazón de Valle Oriente, donde presentaron a los asistentes productos de alta gama, así como diseños novedosos que pueden ser usados con la marca de Interceramic.

La gira de este Tour por la República Mexicana arrancó en Torreón y contó con la participación de conferencistas profesionales de la marca.

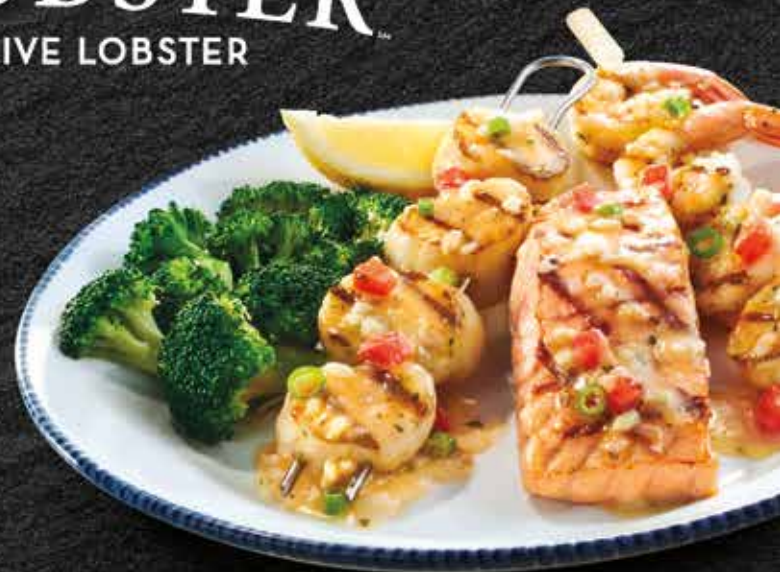
Interceramic es una compañía que cuenta con más de 40 años de experiencia en el rubro de pisos y azulejos cerámicos a través del diseño e innovación de productos que tengan la calidad para superar la expectativas de sus clientes. ♦





RED LOBSTER

FRESH FISH • LIVE LOBSTER



▲ ULTIMATE
SURF & TURF

SALMON, ▲
SCALLOPS
AND SHRIMP



LOBSTER ▲
DUO

THE BEST PLACE FOR
your special moments

PLAZA LA AURORA

Av Lázaro Cárdenas 2333, Valle Oriente, 66278, San Pedro Garza García, Nuevo León
Tel. 81 8363 8922 • www.redlobster.com.mx



por no cumplir con las expectativas, nos sometemos a un grado de estrés que afecta todas las áreas de nuestra vida; relaciones, trabajo y familia. Además, el estrés eleva nuestros niveles de insulina y cortisol provocando ansiedad por comer y almacenamiento de grasa corporal, pérdida de músculo y aumento del riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares, diabetes y enfermedades autoinmunes derivadas del rechazo a uno mismo.

La vida es muy valiosa como para desperdiciarla por exigirnos tener un cuerpo que cumpla con nuestras expectativas. Seríamos más felices si viviéramos aceptándonos como somos, en una relación armónica con la comida y con nuestro cuerpo.♥

No somos nuestro cuerpo, somos espíritus que viven dentro de un cuerpo y debemos tratarlo con amor por la oportunidad que nos da de vivir experiencias maravillosas a través de él!

CLAVES PARA SER UNA PERSONA DELGADA Y SALUDABLE VIVIENDO FELIZ Y EN PAZ:

- 1** Comienza a ser feliz tal y como eres. Tu felicidad te dará la energía vital para lograr lo que te propongas.
- 2** Aprender a comer con una dieta balanceada que incluya todos los nutrientes.
Escucha a tu cuerpo: percibe cómo te sientes con cada alimento, algunos pueden inflamarte, provocar dolores de cabeza o estreñimiento. Elimina todos los alimentos que te provocan algún malestar ya que serán generadores de estrés, lo que te hará acumular grasa. En cambio, si comes los alimentos que te caen bien será mucho más fácil eliminar grasa y sentirte con energía.
- 3** Come atentamente disfrutando cada bocado. El placer de comer y saborear los alimentos te aportará serotonina la hormona de la serenidad.
- 4** Evita la dispersión, vive en el aquí y en el ahora. Pon el foco de atención en donde estás. Si estás comiendo concéntrate en la comida y no estés viendo la televisión o leyendo.
- 5** Evita la queja y los juicios: Las personas nos quejamos más por dentro que por fuera. Nuestro cuerpo se alimenta de lo que pensamos y sentimos. Porque respirar la atmósfera contaminada de mis propios pensamientos tenemos que estar presentes para transformar nuestro ser y ¡nuestras vidas!

PSICOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN

Por **Patricia Rivera**
Licenciada en Nutrición y Ciencias de los Alimentos por la Universidad Iberoamericana
f DietadelosAsteriscos
a asteriscosdietaMexico

La necesidad de estar delgados ha provocado que nuestra relación con la comida y con nuestro cuerpo se vuelva disfuncional.

La sociedad constantemente nos manda mensajes sobre que el tener un cuerpo delgado nos hará felices, y es por lo que muchas personas se someten a dietas restrictivas y se pasan horas en el gimnasio; y cuando no obtenemos los resultados que queremos nos frustramos, dejamos todo y volvemos a acumular grasa.

Cuando no nos gusta cómo nos vemos podemos llegar a pensar que no valemos y a creer que solo cuando tengamos el cuerpo esperado seremos felices. Cuando vivimos preocupados o frustrados

ESTOS SON ALGUNOS DE LOS COMPORTAMIENTOS QUE DEBEMOS EVITAR PORQUE PUEDEN PROVOCAR ESTRÉS:



Hacer dietas extremas



Subirnos a la báscula todos los días



Pensar que estamos gordos o decirnos palabras hirientes



Realizar ejercicio extremo



Frustrarnos porque no bajamos de peso



Te invitamos a nuestra

GRAN DEGUSTACIÓN

que se llevará a cabo este 26 de septiembre
de 2:00 p.m. a 8:00 p.m. en
el Casino Condesa Real, en Torreón, Coah.*

**ENTRADA LIBRE
PARA AMAS DE CASA**



**¡Somos expertos en quesos, pero
queremos que conozcas nuestra
gran variedad de productos!**


LA CASTELLANA
PRESTIGIO EN VINOS DESDE 1936

¡Te esperamos!
Música en vivo


CASA MADERO
DESDE 1597

Informes: ☎ (871) 719 16 81 (84) 🌐 www.chilchota.com 📱 📷 ChilchotaMx
*Carretera Torreón - San Pedro Km 4.5 (Enfrente de la Universidad Iberoamericana) Torreón, Coah., México
No niños

MINDFUL EATING

Javier Gutiérrez
Mindfulness Coach,
Director de Mindfulness Monterrey
f Mindfulness Monterrey
mindfulnessmonterrey.com.mx

La prisa lo abarca todo, nos hemos desconectado del momento presente, corriendo hacia el pasado y hacia el futuro para armar una y otra vez castillos de naipes mentales que se derrumban constantemente. Se nos olvida o simplemente no nos importa el punto central de esta famosa frase del Dalai Lama “solo hay dos días en el año en los que no podemos hacer nada y estos son mañana y ayer, esto a los occidentales”.

Al vivir acarrerados hemos dejado de disfrutar la vida, hemos convertido el presente como un medio para “llegar a” y eso cobra consecuencias. Una de las más devastadoras es que hemos dejado de disfrutar nuestros alimentos, para variar, solemos comer a “la carrera”, y nos detenemos hasta que nos sentimos saciados e incómodos.

Recuerdo que en una ocasión que impartí un curso, un participante, médico psiquiatra, comentó que comiendo en su casa y habiendo terminado lo que el plato contenía, su esposa le preguntó: “¿te sirvo más comida? ‘A lo que el médico contestó: ‘¡Sí, estaba delicioso!’”. Entonces su esposa le preguntó: “¿qué de lo que comiste te sirvo nuevamente?”. Ante esta pregunta, el galeno quedó paralizado, no sabía qué había comido.

Asimismo, muchas veces no disfrutamos el alimento porque no estamos presentes, por eso la práctica de ‘mindful eating’ hoy da la vuelta al mundo. Es un cambio para tener un estilo de vida más consciente, como parte de sus beneficios nos lleva a lograr una alimentación más balanceada.

Cuando hablamos de ‘mindful eating’ no preguntamos qué comer, sino cómo comer. En esta

propuesta, la persona realiza ciertos ejercicios en relación a su vínculo con los alimentos y paso a paso su relación con la comida se va sanando.

Uno de los ejercicios más populares y muy efectivo para concientizarnos de nuestra alimentación es comer tres uvas pasas de forma consciente.

En este ejercicio se toman tres piezas y se sujetan en la mano. Se introduce una en la boca y se le saborea con plena atención, esto genera en el participante una explosión de sabor y aromas. Después de comerla, se hace lo mismo con la segunda, se describe detalladamente todo el proceso y se vuelve a comer al igual que la primera pasa. Posteriormente, antes de comer la tercera pasa, se genera una pregunta que solo deben responderla mentalmente: ¿Realmente aún quiero comerme esta última pasa? Esta pregunta tiene la intención de explorar en su interior y clarificar desde lo más profundo de nosotros mismos si realmente aún queremos comerla. Es importante mencionar que no pasa nada si se come o no, solo tratamos de hacer ver de forma consciente, si todavía se tiene hambre.

Cuando empezamos a comer de forma consciente, comenzamos ser asertivos en cantidad y calidad, y aprendemos a disfrutar esa maravilla que es el comer y que hemos olvidado por estar en un lugar siempre con trabajo que entregar. Así que si quieres una profunda experiencia de vida, concéntrate en tu comida y vive plenamente.♥



☀
¡PRÓXIMA APERTURA
Crown Paradise Club
Riviera Maya 2020!

“¡Listo!
A disfrutar”



HOTEL 5 ESTRELLAS | TODO INCLUIDO

- Increíble ubicación
- Cómodas habitaciones
- Centro de convenciones
- Diversidad de áreas para reuniones
- Áreas solo para adultos
- Exclusivos restaurantes de especialidades
- Jacuzzi Pool Bar
- Spa (\$)

HOTELES
OPERADOS
POR:



CROWN PARADISE
ALL INCLUSIVE RESORTS

CANCUN | PUERTO VALLARTA



Jorge Herrera, Bárbara Herrera de Garza, Balbina Herrera de Medrano, Magdalena Garza de Herrera, Lorenza Herrera y Vera Medrano

CONCIERTO ORQUESTA DE LAS AMÉRICAS

Monterrey es elegido para el cierre de la Orquesta de las Américas

La gira nacional de la Orquesta de las Américas compuesto por 90 músicos de más de 25 países del continente americano hizo su cierre en el Teatro de la Ciudad gracias al Patronato de la Escuela Superior de Música y Danza de Monterrey liderado por Bárbara Herrera de Garza y CONARTE.♥



Miguel Schwarz y Betty Zybert de Schwarz



Mónica Garza de Zambrano y José Hernán Zambrano



Jeannette Lozano de Clariond y Santiago Clariond



Eugenio Clariond y Alejandra Rangel de Clariond



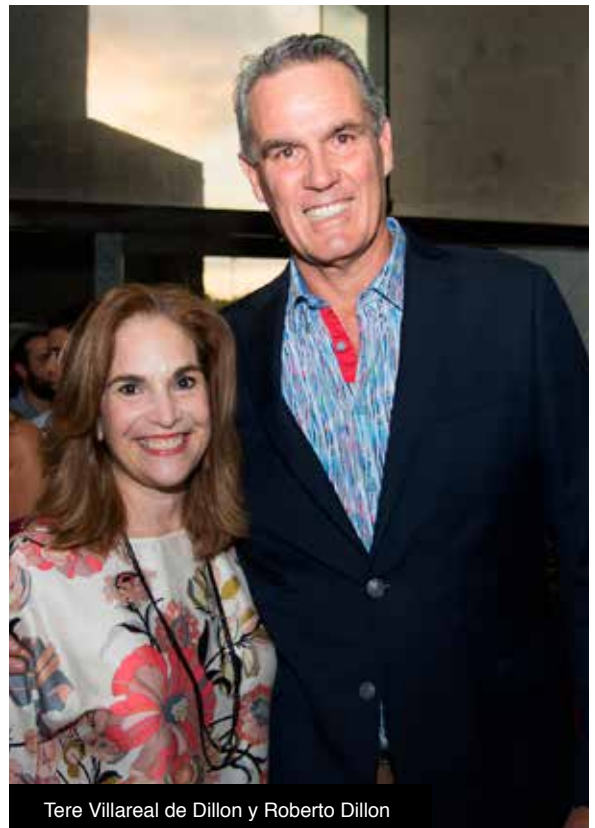
Elvira Lozano de Todd y Luis Eugenio Todd



Martha de Russildi y Roberto Russildi



Guillermo Chapa Garza y Teresita Estrada



Tere Villareal de Dillon y Roberto Dillon

MÁS CONTENIDO EN

www.PLAYERS.com

CONVOCAN A COMUNIDAD EMPRESARIAL

CAINTRA presenta expo de negocios

En el marco de su 75 aniversario CAINTRA celebró Expo PyME Monterrey 2019, en la que durante tres días se presentaron más de 90 conferencias de alto nivel, además de otras actividades. Asimismo, se realizó el Foro Negocios CAINTRA, espacio de vinculación y contacto con expertos en negocios y emprendimiento. Éste es considerado el único evento en nuestro país que apoya a las PyMEs y emprendedores para potenciar sus ventas, facilitar sus operaciones y hacer crecer sus negocios. ♦



Eduardo Garza T Junco



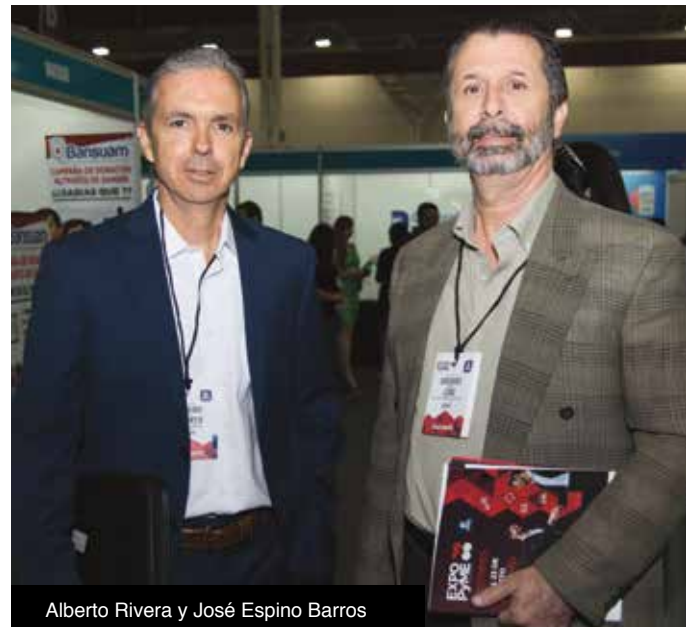
Eugenio Nájera, Adrián Sada, Roberto Olvera, Alejandro Guajardo y Luis Mendiola



Roberto Russildi



Álvaro Fernández



Alberto Rivera y José Espino Barros

MÁS CONTENIDO EN

www.PLAYERS.com



THE
FOOD
BOX®

try PERFECTION

SUCURSALES

- TANARAH
- NATIVA
- MICROPOLIS

- VALLE ALTO
- SAN JERÓNIMO
- TEC DE MONTERREY

- ALMENARES

PÍDELO POR *Rappi*

FOLLOW US   

PANEL DE LÍDERES

Coparmex busca motivar participación ciudadana

Con una gran convocatoria se llevó a cabo el panel denominado Construyendo México: La Aportación de Coparmex. En el evento celebrado en el Salón Panorámico del Club Industrial participaron Gustavo de Hoyos Walther, Presidente de Coparmex Nacional, Federico Pozas García, presidente de Coparmex Nuevo León y al menos ocho expresidentes de Coparmex Nacional. ♦



Federico Pozas



Héctor Laríos, Jorge Espina, Gustavo de Hoyos y Alfonso Garza



Ernesto Gómez y Álvaro Barrera



Alfonso García, Alberto Fernández, Alberto Espinoza, Emilio Assam y Roberto Rubio



Alfonso Gómez y Roberto Rubio

MÁS CONTENIDO EN

www.PLAYERS.com



YERAVEG

INNOVACIÓN PARA LA INDUSTRIA ALIMENTICIA



Pólizas de Mantenimiento

Elaboramos un Plan de Mantenimiento bajo contrato tomando en cuenta las necesidades particulares de cada cliente. Realizamos una visita preliminar donde se lleva a cabo un levantamiento de los equipos que se incluirán en la póliza. Nuestro personal capacitado se encargará de darle atención personalizada.

Contamos con Planes de Mantenimiento para:

- ✓ Hoteles
- ✓ Restaurantes
- ✓ Panificadoras
- ✓ Cafeterías
- ✓ Tiendas Departamentales
- ✓ Comedores industriales



Diseñamos sobre espacios



Limpieza de trampas de grasa, ductos y campanas



Instalación, reparación y mantenimiento en estufas y hornos



Instalación, reparación y mantenimiento de cafeteras profesionales

¿Qué equipos vendemos?

Todos los equipos que se usan dentro de la industria de Hoteles, Restaurantes, Sector Gastronómico, Panificadoras, Cafeterías, Tiendas Departamentales.



¿Qué equipos reparamos?

Refrigeradores, Cámaras de Congelación, Hornos convencionales, Equipos de Cocción, Rebanadoras, Cafeteras.



Tel: 5869 8776.

CATA PRIVADA

Vinoteca ofrece evento exclusivo

Un selecto grupo de invitados se dio cita a la cata organizada por Vinoteca en un privado del restaurante Mochomos para degustar tequilas de cuatro bodegas diferentes. ♦



Gerardo Valdez y Julio Grinberg



Stephanie de Koster y Eugenio Morales



Arely Giacomán y Blanca Giacomán



Adrián Montemayor y Rodrigo Chávez



Emilio Cantú y Andrés Ogaz

MÁS CONTENIDO EN

www.PLAYERS.com



Radio**Fórmula**
MONTERREY

Mantente informado en

89.3 FM

LUNES A VIERNES 8AM

CIRO GÓMEZ LEYVA

LUNES A VIERNES 1 Y 3:30 PM

GREGORIO MARTÍNEZ

LUNES A VIERNES 1:30PM

JOAQUÍN LÓPEZ DÓRIGA

LUNES A VIERNES 6PM

JOSÉ CÁRDENAS

LLEGA DESDE HONG KONG

Financiera abre su primera sede en Latinoamérica

Con una celebración en el restaurante Xbox Pizza Bar, Jorge Alberto González y Javier Ernesto González, presentaron MultiBank LATAM, una de las empresas financieras más grandes del mundo con sede en Hong Kong que llega a nuestra ciudad para abrir su primera oficina a nivel Latinoamérica. En la última década el grupo ha operado en Hong Kong, logrando convertirse en una de las empresas financieras a nivel internacional, con un capital actual desembolsado de más de 320 millones de dólares.♥



Javier González y Jorge González



Miguel Torres y Martha Jiménez



Maguis Martínez Madero, Luly Villarreal y Blanca González



Blanca González, Javier González y Martha Meza



Alejandro Campbell

MÁS CONTENIDO EN

www.PLAYERS.com



¡Si Señor!
¡La Tradición de Comer como en Casa!

www.senorlatino.com

• SUCURSALES •

• Suc. Valle

Río Mississippi 105-C, Col. Del Valle,
San Pedro, Garza García, N.L.
Tel: (81) 1937 1020

• Suc. Micrópolis

Av. Eugenio Garza Sada 3820 Sur,
Local 7, Col. Contry, Monterrey, N.L.
Tel: (81) 2316 7100

• Suc. Cumbres

Av. Paseo de los Leones 2305,
Col. Cumbres 2do. Sector, Mty. N.L.
Tel: (81) 2089 3311

• Suc. Carretera Nacional

Carretera Nacional, Km 267 No.1100
Local 1, Encino, Monterrey, N.L.
Tel: (81) 1358 3535

• Suc. Tec Centrales

Biblioteca Campus Tecnológico
Av. Eugenio Garza Sada, 2501
Monterrey, Nuevo León

• Suc. Hospital San José

Sertoma 3000, Col. Doctores,
Monterrey, N.L. Ubicado dentro
del Hospital (Mezzanine)

• Suc. Centro

Escobedo 520 sur esquina
con Juan Ignacio Ramón,
Centro, Mty. Tel:(81) 3143 9290

• Horarios:

7:00 am a 4:00 pm

 SeñorLatino

‘TODO ESTÁ EN LA MENTE’

Ofrecen cena de seis tiempos

Un selecto grupo de comensales disfrutó del evento gastronómico titulado Todo Está en la Mente, una cena de seis tiempos que se llevó a cabo en el hotel Habita. El menú fue diseñado por el chef Gerardo Garza y ejecutada por Gustavo Fernández, Chef Ejecutivo del Habita, y el chef Mauricio Barrios. Los platillos fueron maridados con vinos de Casa Madero y un porcentaje de lo recaudado se donó a la causa de Puertas Abiertas.♥



Gerardo Garza



Lorenza Carrera, Rebeca Garza y Andrés González



Gustavo Fernández



Liliana Sierra y Patricio Rivera-Río



Mauricio Barrios

MÁS CONTENIDO EN

[www. PLAYERS .com](http://www.PLAYERS.com)



NITTO

LLANTAS DE NUEVA GENERACIÓN



DE VENTA EN:



AVANTE

Llantas & Rines

01800-911-1007 • **www.avante.com.mx**

NITTO

AV. PABLO B. DE LA GARZA FTE. AGUA Y ORENJE

8354 8798 / 1030 2024

AVE. GONZALITOS N° 18 A 1 CUADRA DEL REGIO

8333 6607 / 8333 7557

GOODYEAR

A 3 CUADRAS DE PLAZA LAS VILLAS

83-49-31-34 / 83-49-31-65
19-30-20-21

AVANTE SUC. FIDEL VELAZQUEZ

Miguel Alemán Valdéz N° 1258 Col. Nido Artífices. A una cuadra de Bernardo Reyes

8331-4702 / 8351-7793

AVANTE SUC. BENAVIDES

AV. FELIPE BENAVIDES N° 100 A ESPALDAS DE PLAZA GALERIAS

14-53-05-26 / 14-53-05-27

AVANTE SUC. BARRAGÁN

A DOS CUADRAS DE AV. ALMAZÁN

8332-3866 / 8332-3973

SUC. MADERO

2462-0224 / 8191-1698

SUC. ELOY CAVAZOS

2718-0580 / 2718-0581

SUC. GONZALITOS

8191-0681 / 1873-0203

SUC. DIEGO DIAZ

8057-8916 / 8057-8917

GUADALUPE

8317-1964 / 8317-4815

SUC. ESCOBEDO

8307-0003 / 8307-1064

* Válido al 30 de Septiembre del 2019 o agotar existencias. Consulte terminos y condiciones en Sucursal

ESTRENAN NUEVO MODELO

Abren clínica de servicio ambulatorio

Uno de los sistemas de salud privado más grande del país, CHRISTUS MUGUERZA renovó sus instalaciones ubicadas en San Pedro Garza García, convirtiéndolas en un centro que operará bajo un modelo de servicio ambulatorio. ♦



Adrián Maldonado, Rebeca Garza, Lupita Mouret, Enrique Mouret y Patricio Maldonado



César Méndez, Horacio Garza, Tere Arana, Martha Laura Gaona, Olivia Muguerza, Rebeca Buerón y Mauricio Zambrano



Guadalupe Valdez de Mouret, Enrique Mouret, Arturo Garza y Rebeca Buerón



Olivia Muguerza, Ignacio Martínez y Olivia Martínez Muguerza de González



Olivia González y Guillermo Martínez

MÁS CONTENIDO EN

www.PLAYERS.com

LA BUENA BARRA

CANTINA CONTEMPORÁNEA

YA LLEGO POR QUIEN LLORABAN



CHILE EN NOGADA

PLAZA LÚA R. Margáin y Missouri 600 ote. SPGG T. (81) 8338.5050 (81) 8335.1147
CDMX Aristóteles 124 esq. Presidente Masaryk, Polanco T. (55) 5280.6699 (55) 6395.3939
TEXT US - 81 2613-5587



T. (81) 2169 3060 y 61

• @vacaargentinamty

